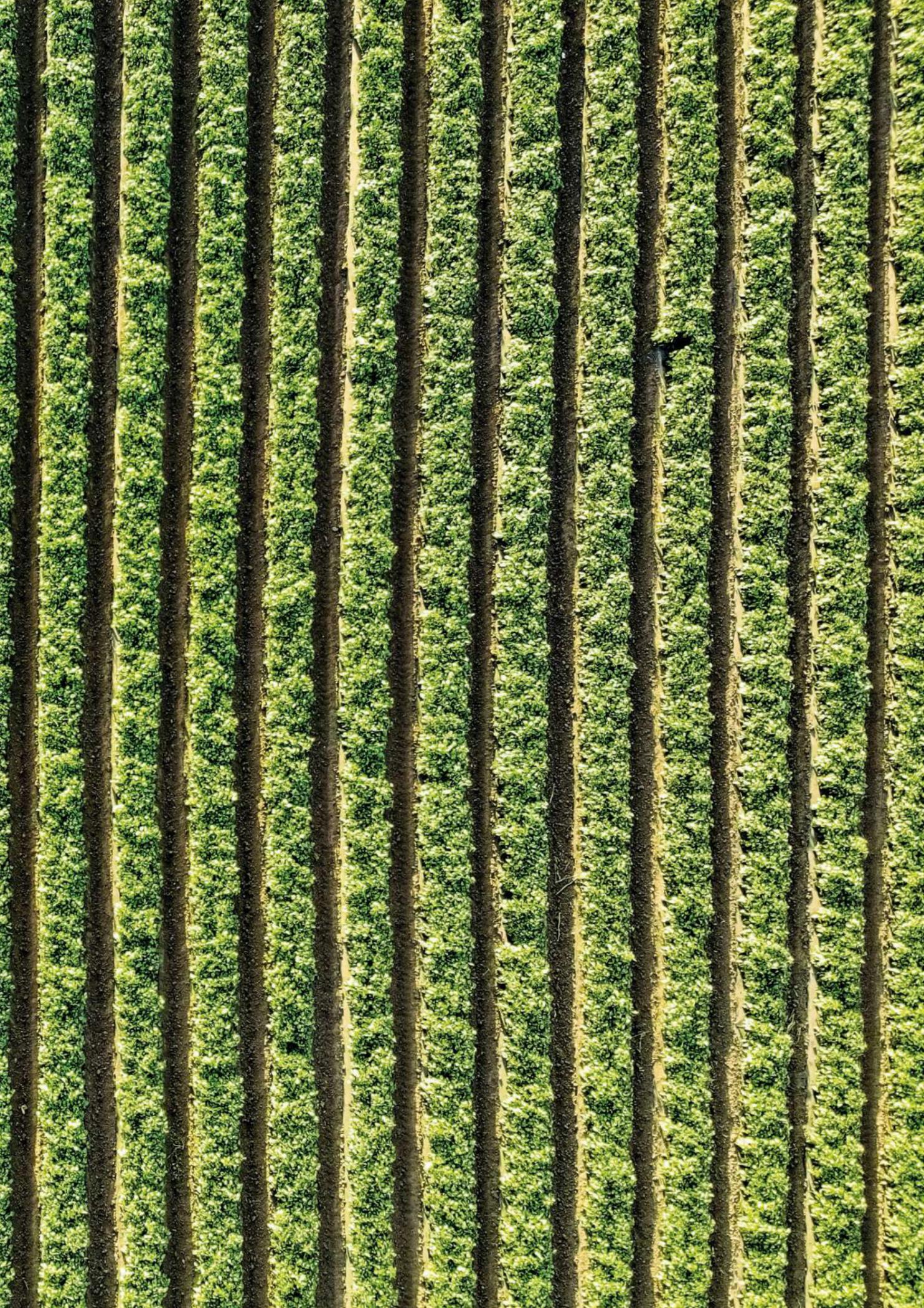


CATALOGO LINEA GOURMET



# Indice

## **L'azienda**

Da sempre al fianco dei professionisti della ristorazione d'eccellenza	1
Famiglia e territorio sono i valori che custodiamo	2
Passione per la qualità	5
Continua ricerca e innovazione	6

---

## **La nostra linea gourmet**

Le creme	10
I pesti	16
Le conserve	18



Da sempre al fianco  
dei **professionisti** della  
ristorazione d'**eccellenza**.

---

**F.LLI CAMPANA** nasce a Mesagne (BR), dall'iniziativa imprenditoriale dei soci che hanno voluto mettere a frutto l'**esperienza** ed il **know-how** ereditato dalla pluridecennale attività della famiglia nel mondo delle **conserve alimentari**. La mission aziendale è quella di essere sempre al fianco della ristorazione professionale di **qualità** attraverso una selezione di prodotti ed una continua ricerca e sviluppo volta a migliorarne sempre più la soddisfazione.



## Famiglia e territorio sono i **valori** che **custodiamo.**

---

Proveniamo da una terra con un'importante **tradizione agroalimentare**, tutto ciò che la nostra comunità ci ha trasmesso rappresenta la nostra identità e la nostra ricchezza. Attraverso le nostre proposte vogliamo far respirare la magia di quei luoghi nella quale i nostri avi vivevano in armonia con la natura, cogliendone con amore e **maestria** i preziosi frutti.





## Passione per la qualità

---

Ogni giorno ci impegniamo per offrire il meglio: **qualità, genuinità e freschezza** sono le caratteristiche imprescindibili che devono avere le materie prime che ricerchiamo. Prepariamo i migliori **prodotti tipici regionali** in base a unicità di gusto o **metodi tradizionali** di trasformazione e preparazione. Questo è il nostro modo di valorizzare e promuovere le **eccellenze** che rendono il Belpaese unico al mondo.

## Continua **ricerca** e **innovazione**

---

Ci piace osare, sperimentare, innovare.

**Esplorare nuove esperienze di gusto** è il trend che oggi contraddistingue il mondo del Food: sapori esotici che si combinano con quelli più tradizionali, sofisticati giochi di consistenze e ricercati contrasti che possano portare le nostre papille gustative su nuovi pianeti di piacere.



La nostra  
**linea gourmet**

---

Racconta e reinterpreta i colori, i sapori e i profumi che amiamo.

## Le creme



### Crema di funghi porcini in olio

Crema vellutata dal sapore intenso  
ottenuta solo da funghi porcini  
accuratamente selezionati.

*Ideale per: condire crostini, bruschette,  
secondi di carne o preparare primi  
piatti, omelettes e risotti.*

Art. CRE13	<b>Gluten Free</b>
Peso	580 ml
Peso netto	500 ml



### Crema tartufata in olio

Preparato a base di un'accurata  
selezione di funghi e tartufi  
dal sapore deciso e riconoscibile.

*Ideale per: aromatizzare carne e  
arrosti; condire crostini, pizze e panini  
gourmet; realizzare golosi ripieni.*

Art. CRE14	
Peso	580 ml
Peso netto	500 ml



### Crema di noci in olio

Gustosa crema a base di noci  
arricchita dall'inconfondibile gusto del  
Grana Padano DOP.

*Ideale per: condire primi piatti, pizza  
e panini gourmet; preparare  
degustazioni di formaggi.*

Art. CRE11	
Peso	580 ml
Peso netto	500 ml



## Le creme



### Crema di cime di rapa in olio

Crema ottenuta dalle cime di rapa e vivacizzata dal peperoncino.

**Ideale per:** condire primi piatti, secondi di pesce, pizza o farcire panini gourmet.

Art. CRE10

Peso	580 ml
Peso netto	550 ml



### Crema di cipolla in olio

Crema di cipolla insaporita da aceto di vino e sale marino integrale.

**Ideale per:** degustazioni di formaggi, condimenti di pizza, focacce e bruschette.

Art. CRE17

Peso	580 ml
Peso netto	520 ml



### Crema di asparagi in olio

Crema spalmabile di asparagi e olio extra vergine d'oliva.

**Ideale per:** arricchire pizze, focacce e bruschette; condire risotti, primi piatti, secondi di carne e omelette.

Art. CRE04

Peso	580 ml
Peso netto	550 ml



### Crema di melanzane in olio

Gustosa crema di melanzane in olio extra vergine d'oliva.

**Ideale per:** impreziosire bruschette, panini gourmet e focacce; condire primi piatti e pasticceria salata.

Art. CRE09

Peso	580 ml
Peso netto	520 ml

## Le creme



### Crema di pomodori secchi in olio

Crema di gustosi e selezionati pomodori secchi.

**Ideale per:** preparare snack salati, condire pizze e primi piatti.

Art. CRE15

Peso	<b>580 ml</b>
Peso netto	<b>520 ml</b>



### Crema di capperi in olio

Sfiziosa pasta spalmabile a base di capperi.

**Ideale per:** insaporire insalate o verdure grigliate, condire crostini e tartine, arricchire primi piatti.

Art. CRE08

Peso	<b>580 ml</b>
Peso netto	<b>520 ml</b>



### Crema di olive verdi in olio

Preparato a base di olive verdi con aglio e peperoncino.

**Ideale per:** preparare della pasticceria salata e snack, farcire panini e pizze, aromatizzare primi piatti.

Art. CRE03

Peso	<b>580 ml</b>
Peso netto	<b>520 ml</b>



### Crema di olive nere in olio

Preparato a base di gustose olive nere in olio.

**Ideale per:** condire bruschette, panini gourmet e focacce; preparare snack e della pasticceria salata.

Art. CRE02

Peso	<b>580 ml</b>
Peso netto	<b>520 ml</b>

# Le creme



**Crema di carciofi  
in olio**

Deliziosa crema a base di carciofi caratterizzata da una consistenza estremamente morbida.

*Ideale per:* decorare crostoni di pane tostato e tramezzini; condire primi piatti, pizze e panini gourmet.

Art. CRE01	
Peso	580 ml
Peso netto	520 ml



**Crema di Zucca  
in olio**

Preparato ad alta resa a base di zucca dalla consistenza vellutata e dal sapore delicato che viene esaltato dal Parmigiano Reggiano DOP.

*Ideale per:* condire primi piatti, pizze, focacce o preparare risotti, farciture e impasti speciali.

Art. CRE12		<b>Gluten Free</b>
Peso	580 ml	
Peso netto	500 ml	



**Crema di verdure  
"Pizzica Salentina"  
in olio**

Crema di verdure dal sapore vivace a base di peperoncino ed una selezione di ortaggi (melanzane, funghi, carciofi) con aggiunta di olio extra vergine d'oliva

*Ideale per:* preparare snack salati; condire primi piatti, bruschette, pizze e focacce.

Art. VER052	
Peso	314 ml
Peso netto	290 ml



Art. VER072	
Peso	1062 ml
Peso netto	950 ml

## I pesti



### Pesto di pistacchi in olio

Gustoso pesto ottenuto da preziosi pistacchi in olio, un ingrediente essenziale per rendere speciali le tue ricette gourmet.

**Ideale per:** accompagnare formaggi freschi, condire primi piatti o impreziosire pizze e panini.

Art. CRE07

Peso	580 ml
Peso netto	520 ml



### Pesto di rucola in olio

Preparato a base di rucola tritata e olio, il modo ideale per dare il giusto aroma ai tuoi piatti.

**Ideale per:** insaporire sughi, secondi di carne o come finitura di pizze e focacce.

Art. CRE16

Peso	580 ml
Peso netto	520 ml



## Le conserve

### Scarole condite in olio



Foglie di insalata scarola esaltate da olio, aglio e peperoncino. Il gusto della tradizione.

*Ideale per:* preparazione di antipasti e contorni o per farcire pizze e panini gourmet.

Art. VER057

Peso netto	1062 ml
Peso netto sgocciolato	650 ml



### Friarielli Broccoli alla Napoletana in olio

Broccoli alla Napoletana preparati come da ricetta tradizionale.

*Ideale per:* condire primi piatti, accompagnare carne alla brace o farcitura di pizze.

Art. VER069

Peso netto	370 ml
Peso netto sgocciolato	180 ml



Art. VER033

Peso netto	1062 ml
Peso netto sgocciolato	-



## Le conserve



**Pomodori semiseccchi  
"Baby Goloso"  
in olio**

Gustosi spicchi di pomodori semi secchi conservati in olio, assapora l'estate tutto l'anno.

***Ideale per:** preparare golosi aperitivi; condire crostoni di pane tostato, pizze, primi piatti e panini gourmet.*

Art. VER068

Peso netto	<b>1062 ml</b>
Peso netto sgocciolato	<b>650 ml</b>



**Datterino giallo  
"Baby Goloso"  
al naturale**

Deliziosi pomodori datterino giallo interi e carnosì. La base ideale per ricette sfiziose.

***Ideale per:** preparazione di primi e secondi piatti, insalate o come condimento di pizze.*

Art. VER072

Peso netto	<b>1062 ml</b>
Peso netto sgocciolato	<b>650 ml</b>



**Cipolla caramellata  
rossa**

Cipolla rossa affettata e caramellata, dona un tocco di dolcezza in più.

***Ideale per:** condire insalate speciali, antipasti di pesce, pizze e panini gourmet.*

Art. VER071

Peso netto	<b>580 ml</b>
Peso netto sgocciolato	-



**Cipolla caramellata  
bianca**

Cipolla bianca affettata e caramellata, un trionfo di sapore per il palato.

***Ideale per:** degustare formaggi, accompagnare hamburger, condire panini e pizze sfiziose.*

Art. VER067

Peso netto	<b>580 ml</b>
Peso netto sgocciolato	-

# Contatti

## **F.Ili Campana S.r.l.**

Via A. Murri lotto 8 n° 12 – Zona Ind.le  
72023 Mesagne (BR)

Tel. 0831.730675  
[info@campanasrl.com](mailto:info@campanasrl.com)

## **Amministrazione**

[amministrazione@campanasrl.com](mailto:amministrazione@campanasrl.com)

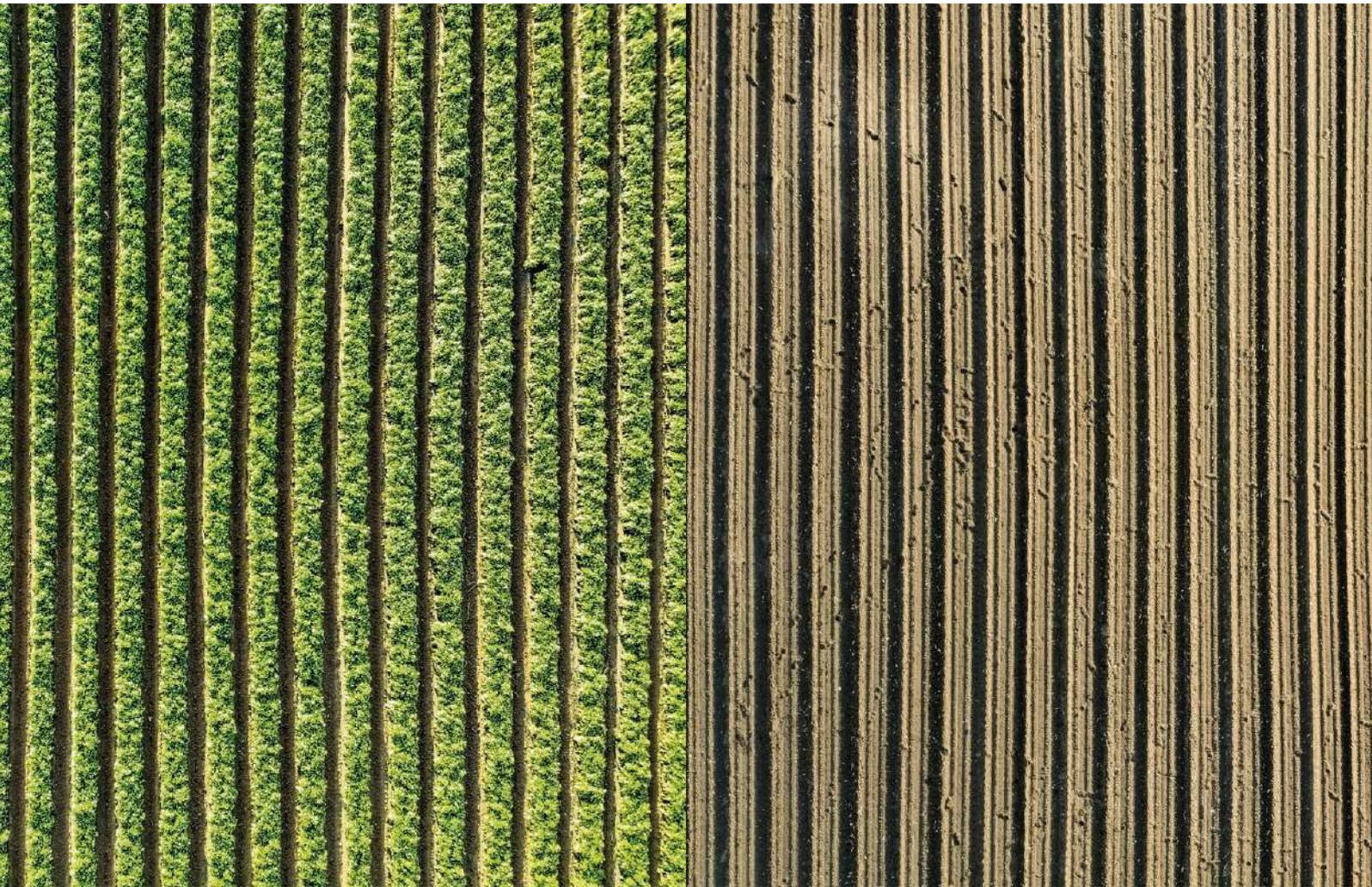
## **Commerciale**

[commerciale@campanasrl.com](mailto:commerciale@campanasrl.com)

## **Logistica**

[logistica@campanasrl.com](mailto:logistica@campanasrl.com)





[campanasrl.com](http://campanasrl.com)