



CONSERVIFICIO ALIMENTARE



CATALOGO GENERALE



CATALOG - CATALOGUE - KATALOG





CHI SIAMO / STORIA AZIENDALE

1985 – La “Angelo Iaculli” nasce come ditta individuale a Cerignola in una sede di circa 3.000mq, grazie alle capacità imprenditoriali dell’omonimo fondatore. L’attività era basata sulla lavorazione, trasformazione e vendita all’ingrosso di conserve.

1997 – Con l’aumentare delle vendite, venne costituita una nuova società denominata CONSERVIFICIO ALIMENTARE ANGELO IACULLI SRL e in azienda fu realizzata anche un’area espositiva per la vendita dei prodotti al dettaglio. Inoltre da questo periodo fu adottato un sistema di autocontrollo igienico in ottemperanza al D.lgs. 155/97 – HACCP, attualmente sostituito dal D.lgs 193/2007, che permette di tenere sotto controllo le fasi critiche del processo produttivo, prevenendo i rischi di contaminazione chimico-fisica e microbiologica del prodotto.

2001 – La gestione a livello familiare si allarga con l’inserimento progressivo dei figli Domenico, Giuseppe, e Vincenzo.

2008 – Viene inaugurata la nuova sede di circa 12.000mq complessivi (di cui 4.500 mq coperti) dotata di moderne attrezzature e locali all’avanguardia in linea con le normative vigenti. Nonostante tutto l’azienda opera a livello artigianale, infatti parte del processo produttivo avviene prevalentemente a mano.

OBBIETTIVI

L’obiettivo aziendale è produrre conserve di alta qualità con ingredienti preferibilmente locali e/o nazionali, cercando nel contempo di rendere accessibili e competitivi i prezzi alla clientela.

Inoltre puntiamo fortemente a promuovere i prodotti locali come le famose Olive “Bella di Cerignola” oltre a vari tipi di ortaggi quali Carciofi, Melanzane, Peperoncini, tutti rigorosamente del territorio.

Infine cerchiamo quotidianamente di far capire ai clienti quanto sia importante acquistare un prodotto Italiano, a livello di sicurezza alimentare ma anche di benefici economico-sociali e di sviluppo che si ripercuotono sul territorio.

STORY

1985 – The “Angel Iaculli” started as a sole proprietorship based in Cerignola, in about 3.000mq, thanks to the entrepreneurial skills of the founder. The activity was based on the manufacture, processing and wholesaling preserves.

1997 – With the increase in sales was a new company “ANGELO IACULLI CONSERVE” and the company was also created a display area for the sale of retail products. Also from this period was adopted a system of self-control and hygiene in accordance with the Decree. 155/97 - HACCP, now replaced by Decree 193/2007, which allows you to monitor the critical stages of the production process, preventing the risks of chemical-physical and microbiological contamination of the product.

2001 – Managing a family expands with the progressive integration of children Domenico, Giuseppe and Vincenzo.

2008 – Inaugurated the new premises of approximately 12.000 mq total (of which 4,500 square meters) equipped with modern equipment and advanced in line with local regulations. Despite all the company operates in the handicraft, in fact part of the production process takes place mainly by hand.

TARGET

The target is to produce high quality canned ingredients preferably local and / or national, while trying to make it affordable and competitive prices to customers.

We also aim to promote strong local products like the famous Olive “Bella di Cerignola” and some types of vegetables such as artichokes, eggplant, Peppers and all strictly local.

Finally we try every day to teach your clients how important it is to buy an Italian product, at the level of food safety but also social and economic benefits of development that affect the area.



A PROPOS DE L'HISTOIRE US / ENTREPRISE

1985 - Le Angelo Iaculli est né comme une entreprise individuelle à Cerignola dans une maison d'environ 3.000mq, Merci aux compétences entrepreneuriales du fondateur. L'activité était basée sur la fabrication, la transformation et commerce de gros de conserves.

1997 - Avec l'augmentation du chiffre d'affaires, a été formé une nouvelle société appelée CONSERVIFICIO ALIMEN-TARE ANGELO IACULLI SRL et la société a été faite également un espace d'exposition pour la vente de produits de détail. C'est aussi dans cette période a été adopté un système d'auto-contrôle et l'hygiène en conformité avec le décret. 155/97 - HACCP, désormais remplacé par le décret 193/2007, qui vous permet de surveiller les étapes critiques du processus de production, la prévention des risques de contamination chimique, physique et microbiologique du produit.

2001 - La gestion d'une famille s'agrandit avec l'intégration progressive des enfants Domenico, Giuseppe et Vincenzo.

2008 - Inauguration de la nouvelle maison d'environ 12.000 au total (dont 4500 mètres carrés) doté d'un équipement moderne et avancé en ligne avec les réglementations locales. Malgré tout la société opère sur un métier, en fait partie du processus de production se fait principalement par la main.

OBJECTIFS

L'objectif est de produire des ingrédients de haute qualité en conserve de préférence locaux et / ou nationale, tout en essayant de le rendre abordable et des prix compétitifs aux clients.

Nous visons également à promouvoir de solides produits du terroir comme le célèbre Olive "Bella di Cerignola" et certains types de légumes comme les artichauts, les aubergines, les poivrons, le tout strictement local.

Enfin, nous essayons tous les jours pour enseigner à vos clients combien il est important d'acheter un produit italien, au niveau de la sécurité alimentaire, mais également des avantages économiques et sociaux et de développement qui affectent la région.



ÜBER UNS / GESCHICHTE DER FIRMA

1985 - Die Iaculli Angelo wurde als Einzelunternehmen in Cerignola in einem Heim von etwa 3.000mq geboren, Dank den unternehmerischen Fähigkeiten des Gründers. Die Aktivität wurde auf die Herstellung, Verarbeitung und Großhandel von Konserven basiert.

1997 - Mit der Zunahme der Verkäufe wurde eine neue Firma namens gebildet Angel Food KONSERVENFABRIK Iaculli SRL und das Unternehmen wurde auch einen Ausstellungsbereich für den Verkauf von Handelswaren. Ebenfalls aus dieser Zeit wurde ein System der Selbstkontrolle und Hygiene in Übereinstimmung mit dem Dekret verabschiedet. 155/97 - HACCP, jetzt durch das Dekret 193/2007, mit dem Sie die kritischen Phasen des Produktionsprozesses überwachen können ersetzt werden, die Prävention von chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Kontamination des Produkts.

2001 - Verwalten einer Familie erweitert mit der fortschreitenden Integration der Kinder Dominic, Giuseppe und Vincenzo.

2008 - Einweihung der neuen Heimat von insgesamt ca. 12.000 (davon 4.500 qm) ausgestattet mit modernen Geräten und rückte im Einklang mit den örtlichen Vorschriften. Trotz aller Unternehmen betreibt ein Handwerk, in der Tat Teil des Produktionsprozesses wird hauptsächlich von Hand gemacht.

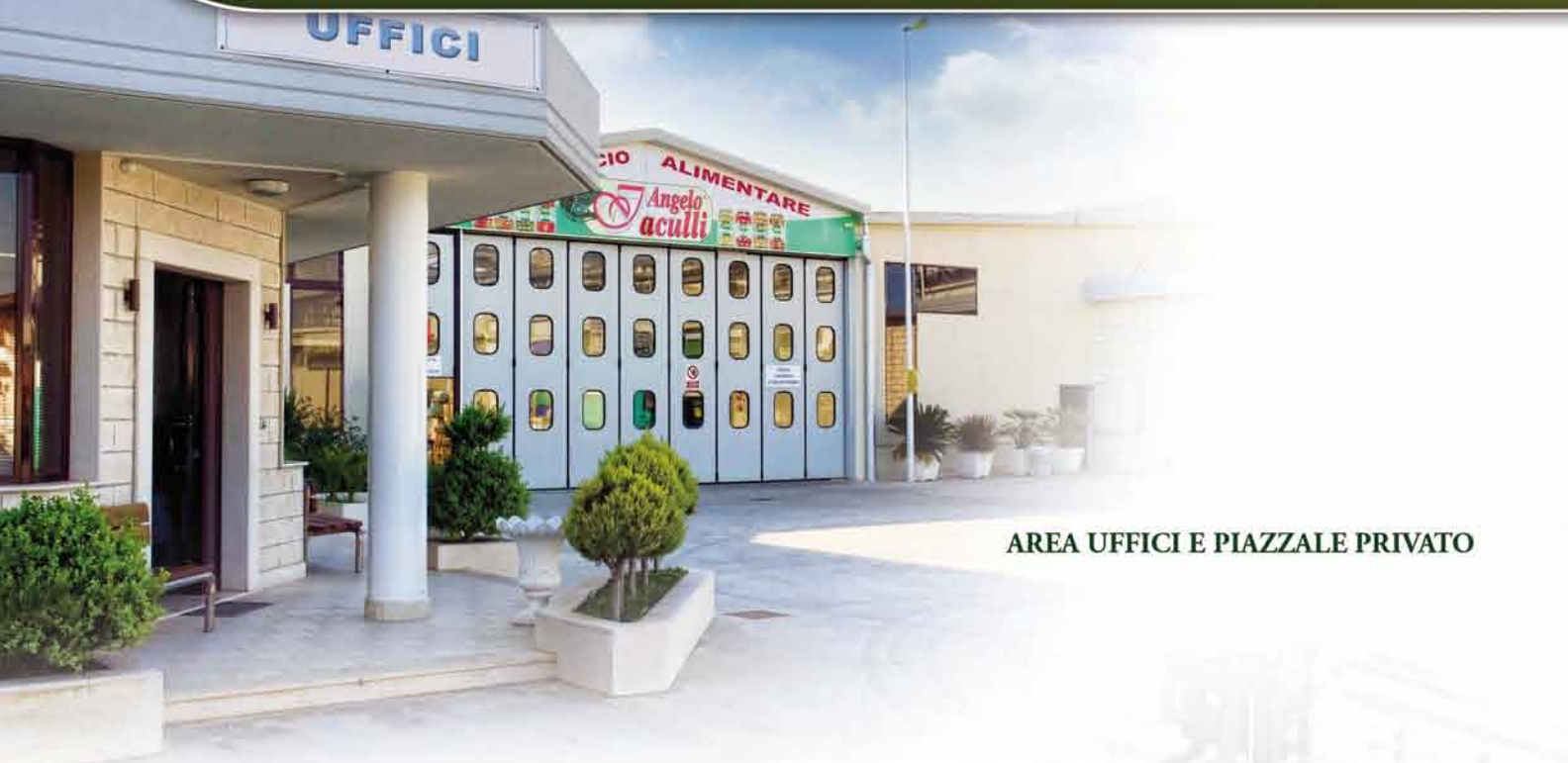
ZIELE

Ziel ist es, qualitativ hochwertige Zutaten in Dosen bevorzugt lokale und / oder produzieren national, beim Versuch zu machen, bezahlbare und wettbewerbsfähige Preise an die Kunden.

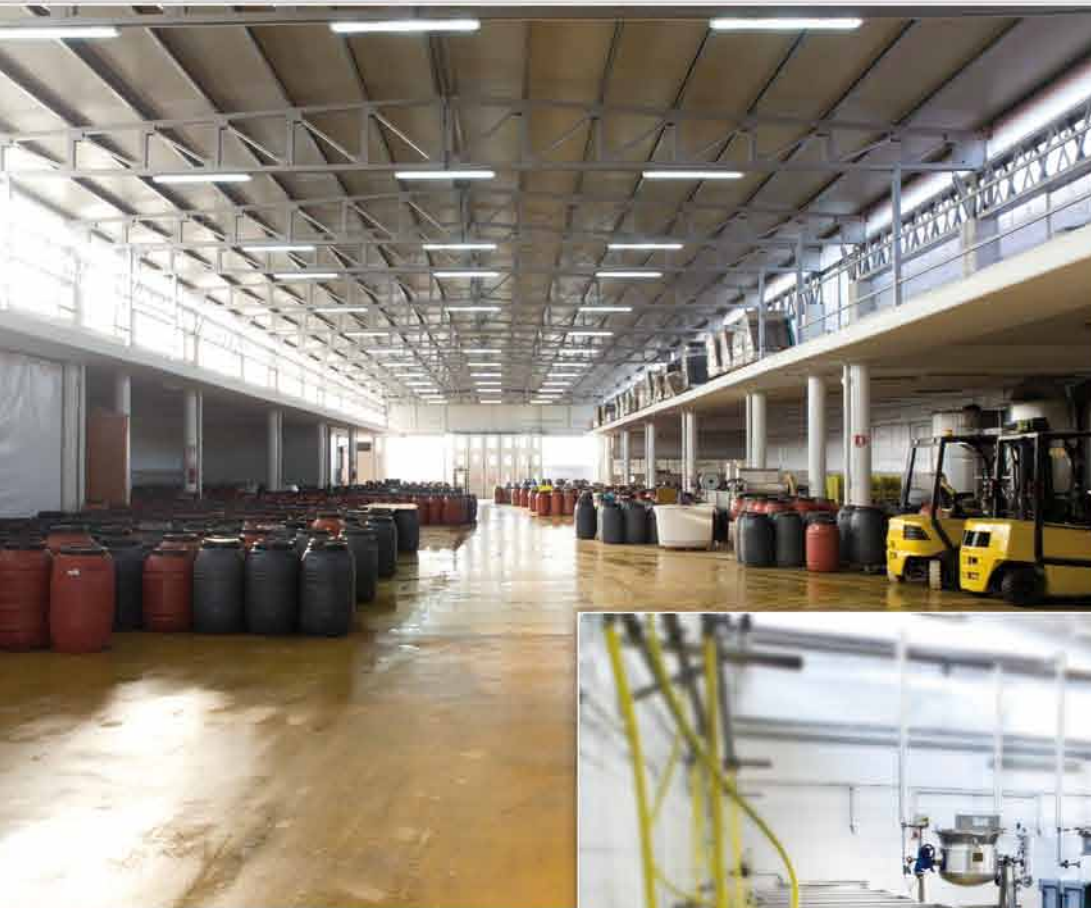
Wir zielen auch auf starke lokale Produkte wie das berühmte Olive "Bella di Cerignola" und einigen Arten von Gemüse wie Artischocken, Auberginen, Paprika, alles rein lokale fördern.

Schließlich versuchen wir, jeden Tag, um Ihre Kunden zu lehren, wie wichtig es ist, ein italienisches Produkt zu kaufen, auf der Ebene der Ernährungssicherheit, sondern auch wirtschaftliche und soziale Vorteile und Entwicklung, die die Gegend ist.

L'AZIENDA



AREA UFFICI E PIAZZALE PRIVATO



AREA STOCCAGGIO
(INTERAMENTE COPERTA)



VASCHE IN ACCIAIO INOX
PER LAVAGGIO PRODOTTO





SELEZIONE E LAVORAZIONE PRODOTTO



AREA ETICHETTATURA VASI



AREA ESPOSITIVA DI VENDITA ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO



LINEA ANTIPASTI

APPETIZER - APÉRITIF - VORSPEISE



ANTIPASTO MISTO "ARLECCHINO"
MIXED APPETIZER
APÉRITIF MIXTE
VORSPEISE GEMISCHT



ANTIPASTO MISTO FANTASY
MIXED APPETIZER
APÉRITIF MIXTE
VORSPEISE GEMISCHT





LAMPASCIONI ALLA PUGLIESE
APULIAN ONIONS
OIGNONS POUILLES
APULISCHEN ZWIEBEL



ASPARAGI
ASPARAGUS
ASPERGES
SPARGEL



ZUCCHINE ALLA CASERECCIA
HOMEMADE ZUCCHINI
MAISON COURGETTES
HAUSGEMACHTEN ZUCCHINI



AGLIO A SPICCHI
GARLIC CLOVES
GOUSSES D'AIL
KNOBLAUCHZEHEN

LINEA CARCIOFI

ARTICHOKES - ARTICHAUTS - ARTISCHOCKEN



CARCIOFI A SPICCHI "DELLA NONNA"
ARTICHOKES INTO WEDGES
ARTICHAUTS EN QUARTIERS
ARTISCHOCKEN IN KEILE



CARCIOFOTTO "DELLA NONNA"
WHOLE ARTICHOKES
ARTICHAUTS ENTIERS
GANZE ARTISCHOCKEN



CARCIOFI SPACCATI
ARTICHOKES SPLIT
ARTICHAUTS DIVISER
ARTISCHOCKEN GESPALTEN





CARCIOFOTTO INTERI PICCOLI
SMALL WHOLE ARTICHOKES
PETITS ARTICHAUTS ENTIERS
KLEINE GANZE ARTISCHOCKEN



CARCIOFOTTO INTERI MEDI
AVERAGE WHOLE ARTICHOKES
MOYENNE ARTICHAUTS ENTIERS
DURCHSCHNITT GANZE ARTISCHOCKEN



CARCIOFI INTERI ALLA CASERECCIA
HOMEMADE WHOLE ARTICHOKES
MAISON ARTICHAUTS ENTIERS
HAUSGEMACHTEN GANZE ARTISCHOCKEN



CARCIOFI SPACCATI ALLA CASERECCIA
HOMEMADE ARTICHOKES SPLIT
MAISON ARTICHAUTS DIVISER
HAUSGEMACHTEN ARTISCHOCKEN



CARCIOFI ALLA ROMANA CON GAMBO
ARTICHOKES WITH STEM
ARTICHAUTS AVEC TIGE
ARTISCHOCKEN AM STIEL

LINEA FUNGHI

MUSHROOMS - CHAMPIGNONS - PILZEN



FUNGHI CHAMPIGNON
MUSHROOMS
CHAMPIGNONS
PILZEN



FUNGHI CHAMPIGNON ALLA PIZZAIOLA
SEASONED MUSHROOMS
CHAMPIGNONS ASSAISONNÉS
GEWÜRZTEN PILZEN



FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI
SLICED MUSHROOMS
CHAMPIGNONS TRANCHÉS
PILZEN SCHNEIDEN





FUNGHI TAGLATI ALLA PIZZAIOLA
SEASONED SLICED MUSHROOMS
CHAMPIGNONS TRANCHÉS ASSAISONNÉS
GEWÜRZTEN PILZEN SCHNEIDEN



FUNGHI DI MUSCHIO ALLA PIZZAIOLA
SEASONED MOSS MUSHROOMS
CHAMPIGNONS DE LA PAILLE
STROHPILZEN



FUNGHI CHIODINI ALLA PIZZAIOLA
NAMEKO MUSHROOMS
CHAMPIGNONS NAMEKO
NAMEKO PILZEN



FUNGHI SHITAKE ALLA PIZZAIOLA
SEASONED SHITAKE MUSHROOMS
CHAMPIGNONS SHITAKE ASSAISONNÉS
GEWÜRZTEN SHITAKEPILZEN



FUNGHI PORCINI ALLA PIZZAIOLA
SEASONED PORE MUSHROOMS
CHAMPIGNONS PORES ASSAISONNÉS
GEWÜRZTEN STEINPILZEN



TRIS DI FUNGHI
MIXED MUSHROOMS
CHAMPIGNONS MÉLANGÉS
GEMISCHTEN PILZEN

LINEA PEPERONI

PEPPERS - POIVRONS - PFEFFER



INVOLTINI DI PEPERONI
ROLLS OF PEPPERS
ROULEAUX DE POIVRONS
BRÖTCHEN PFEFFER



PEPERONI A FILETTI
PEPPERS STRIPS
BANDES DE POIVRONS
FILETS VON PFEFFER



PEPERONI A FETTE
PEPPERS SLICES
TRANCHES DE POIVRONS
SCHEIBEN VON PFEFFER





PEPERONCINO PICCANTE TRITATO
CHOPPED HOT PEPPERS
PIQUANTE HACHÉ
ZERDRÜCKTEN ROTEN PFEFFER



BOMBA PUGLIESE
APULIAN SPICY PATÈ
PATÈ ÉPICÉ POUILLES
PASTETE PIKANT APULISCHEN



PEPERONCINI RIPIENI
STUFFED HOT PEPPERS
POIVRONS PIQUANTES FARCIS
GEFÜLLTE CHILLI



PEPERONCINO INTERO
WHOLE HOT PEPPER
PIQUANTE ENTIER
GANZE CHILLI



LINEA ACETO

VEGETABLES IN VINEGAR - LÉGUMES AU VINAIGRE - GEMÜSE IN ESSIG



CAPPERI CON STELO
CAPERS WITH STEM
CAPRES AVEC TIGE
KAPERN AM STIEL



CAPPERI PICCOLI "LACRIMELLA"
SMALL CAPERS
PETIT CAPRES
KLEINE KAPERN



CAPPERI MEDI "OCCHIELLO"
MIDDLE CAPERS
MOYENNE CAPRES
MITTEL KAPERN



CAPPERI AL SALE
CAPERS IN SALT
CAPRES AU SEL
KAPERN IN SALZ



CAPPERI AL SALE SECCO
CAPERS IN SALT DRY
CAPRES AU SEL SEC
KAPERN IN SALZ TROCKEN



INSALATINA JULIENNE
JULIENNE SALAD
JULIENNE SALADE
JULIENNE SALAT



CIPOLLINE
SMALL ONIONS IN VINEGAR
OIGNON GRELOT AU VINAIGRE
KLEINEZWIEBEL IN WEINESSIG



GIARDINIERA
MIXED VEGETABLES
MÉLANGE DE LÉGUMES
MISCHGEMÜSE



CETRIOLINI
GHERKINS IN VINEGAR
CORNICHONS AU VINAIGRE
GURKEN IN WEINESSIG

LINEA GRIGLIATI

GRILLED - GRILLÉ - ROST



FUNGHI CHAMPIGNON ALLA BRACE
GRILLED MUSHROOMS
CHAMPIGNONS GRILLÉS
GEGRILLTEN PILZEN



MELANZANE ALLA BRACE
GRILLED EGGPLANTS
AUBERGINES GRILLÉS
GEGRILLTEN AUBERGINEN



PEPERONI ALLA BRACE
GRILLED PEPPERS
POIVRONS GRILLÉS
GEGRILLTEN PFEFFER





CARCIOFI ALLA BRACE
GRILLED ARTICHOCKES
ARTICHAUTS GRILLÉS
GEGRILLTEN ARTISCHOCKEN



CIPOLLE ALLA BRACE
GRILLED SMALL ONIONS
OIGNONS GRELOT GRILLÉS
GEGRILLTEN KLEINEZWIEBEL



LAMPASCIONI ALLA BRACE
GRILLED ONIONS
OIGNONS GRILLÉS
GEGRILLTEN ZWIEBELN



ZUCCHINE ALLA BRACE
GRILLED ZUCCHINI
COURGETTES GRILLÉS
GEGRILLTEN ZUCCHINI

LINEA OLIVE

OLIVES - OLIVES - OLIVEN



OLIVE VERDI PICCOLE
"BELLA DI CERIGNOLA"
 SMALL GREEN OLIVES
 PETITES OLIVES VERTES
 KLEINE GRÜNE OLIVEN



OLIVE VERDI MEDIE
"BELLA DI CERIGNOLA"
 MEDIUM GREEN OLIVES
 MOYENNE OLIVES VERTES
 MITTEL GRÜNE OLIVEN



OLIVE VERDI GRANDI
"BELLA DI CERIGNOLA"
 BIG GREEN OLIVES
 GRANDES OLIVES VERTES
 GROßE GRÜNE OLIVEN



OLIVE VERDI GIGANTI
"BELLA DI CERIGNOLA"
 GIANTS GREEN OLIVES
 GÉANTES OLIVES VERTES
 RIESIGE GRÜNE OLIVEN



OLIVE "LECCINO"
OLIVES "LECCINO"
OLIVES "LECCINO"
OLIVEN "LECCINO"



OLIVE "KALAMATA"
OLIVES "KALAMATA"
OLIVES "KALAMATA"
OLIVEN "KALAMATA"



OLIVE ROSSE GIGANTI
"BELLA DI CERIGNOLA"
GIANTS RED OLIVES
GÉANTES OLIVES ROUGES
RIESIGE ROTEN OLIVEN



OLIVE FARCITE CON PEPERONE
OLIVES STUFFED WITH PEPPERS
OLIVES FARCIES AUX POIVRONS
OLIVEN GEFÜLLT MIT PFEFFER



OLIVE VERDI TONDE
ROUND GREEN OLIVES
OLIVES VERTES RONDE
RUNDE GRÜNE OLIVEN



OLIVE SCHIACCIATE PICCANTI
SPICY PRESSED OLIVES
PIQUANTES OLIVES PRESSÉES
EISSEN OLIVENÖLERZEU

LINEA OLIVE

OLIVES - OLIVES - OLIVEN



OLIVE NERE TONDE
ROUND BLACK OLIVES
OLIVES NOIRES RONDE
RUNDE SCHWARZE OLIVEN



OLIVE NERE GIGANTI
"BELLA DI CERIGNOLA"
GIANTS BLACK OLIVES
GÉANTES OLIVES NOIRES
RIESIGE SCHWARZE OLIVEN



OLIVE NERE AL FORNO
BAKED BLACK OLIVES
OLIVES NOIRES CUIT
SCHWARZEN OLIVEN GEBACKEN



TRIS DI OLIVE GIGANTI
"BELLA DI CERIGNOLA"
GIANTS MIXED OLIVES
GÉANTES OLIVES MÉLANGÉS
GEMISCHTEN RIESIGE OLIVEN



OLIVE PICCANTI
SPICY OLIVES
OLIVES PIQUANTES
HEIßEN OLIVEN



0,25 cl

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
EXTRA NATIVES OLIVENÖL



LINEA POMODORI SECCHI

DRIED TOMATOES AND TOMATO SAUCES - TOMATES SÉCHÉES ET SAUCE TOMATE - GETROCKNETE TOMATEN UND TOMATENSAUCE



POMODORI SECCHI PUGLIESI
APULIAN DRIED TOMATOES
TOMATES SÉCHÉES DE POUILLE
GETROCKNETE TOMATEN APULISCHEN



INVOLTINI DI POMODORI SECCHI
ROLLS OF DRIED TOMATOES
ROULEAUX DE TOMATES SÉCHÉES
ROLLEN VON GETROCKNETE TOMATEN



POMODORINI SECCHI PUGLIESI
DRIED CHERRY TOMATOES
TOMATES CERISES SÉCHÉES
KLEINEN GETROCKNETE TOMATEN





**POMODORI A FETTE
A BAGNOMARIA**
SLICED TOMATOES
TRANCHES DE TOMATES
TOMATENSCHNITTEN



**PASSATA DI POMODORO
CON BASILICO**
TOMATO SAUCE WITH BASIL
SAUCE TOMATE AVEC BASILIC
TOMATENSauce MIT BASILIKUM



**SUGO PRONTO
ALLA PUGLIESE**
APULIAN READY SAUCE
POUILLES SAUCE
SOBE APULISCHEN



**POMODORI PELATI
A MANO**
PEELED TOMATOES
TOMATES PELÉES
GESCHÄLTTE TOMATEN



**POMODORINI SALSATI
PICCANTI**
SPICY CHERRY TOMATOES SAUCES
SAUCES TOMATES ÉPICÉES
WÜRZIGER TOMATENSauce



**"SARTASCINELLO"
CERIGNOLANO**



PESCHE SCIROPATE

PEACHES IN SYRUP - PÊCHES AU SIROP - PFIRSICH IN SYRUP

PESCHE SCIROPATE

PEACHES IN SYRUP
PÊCHES AU SIROP
PFIRSICH IN SYRUP





SAPORE DI GAMBERO
FLAVOR OF PRAWN
SAVEUR DES CREVETTES
GESCHMACK VON GARNELEN



FILETTI DI ALICI
ANCHOVY FILLETS
FILETS D'ANCHOIS
SARDELLEN FILETS



**TONNO QUALITÀ
PINNE GIALLE**
YELLOW FIN TUNA QUALITY
THON À NAGEOIRES JAUNES
GELBFLOSSENTHUN



INSALATA DI MARE
SEAFOOD SALAD
SALADE DE FRUITS DE MER
MEERESFRÜCHTE SALAT



LINEA PATÉ

PATÈ - PATÈ - PASTE



PATÈ DI OLIVE VERDI
GREEN OLIVES PATÈ
PATÈ D'OLIVES VERTES
PASTETE GRÜNE OLIVEN



PATÈ DI OLIVE NERE
BLACK OLIVES PATÈ
PATÈ D'OLIVES NOIRES
PASTETE SCHWARZ OLIVEN



PATÈ DI ASPARAGI
ASPARAGUS PATÈ
PATÈ D'ASPERGES
PASTETE SPARGELN





PATÈ DI PEPERONI
PEPPERS PATÈ
PATÈ DES POIVRONS
PASTETE PFEFFER



PATÈ DI CARCIOFI
ARTICHOCKES PATÈ
PATÈ D'ARTICHAUTS
ARTISCHOCKEN PASTETE



PATÈ DI POMODORI SECCHI
DRIED TOMATOES PATÈ
PATÈ DE TOMATES SÉCHÉES
GETROCKNETE TOMATEN PASTETE

LINEA MELANZANE

EGGPLANTS - AUBERGINES - AUBERGINEN

CONSERVIFICIO ALIMENTARE



MELANZANE A FETTE
EGGPLANTS SLICES
TRANCHES D'AUBERGINES
AUBERGINENSCHNITTEN



MELANZANE A FILETTI
EGGPLANTS STRIPS
BANDES D'AUBERGINES
FILETS VON AUBERGINEN



INVOLTINI DI MELANZANE
EGGPLANTS ROLLS
AUBERGINES ROULEAUX
AUBERGINENRÖLLCHEN





VALIGETTA (6 PZ), PERSONALIZZABILE CON PRODOTTI A SCELTA

PACKAGE GIFT (6 pcs) CUSTOMIZABLE

PAQUET CADEAU (6 pcs) PERSONNALISABLE

PAKET-GESCHENK (6 pcs) ANPASSBARE



OLIVE "LECCINO"



OLIVE "PERANZANA"



OLIVE NERE AL FORNO
BAKED BLACK OLIVES
OLIVES NOIRES CUIT
SCHWARZEN OLIVEN GEBACKEN



OLIVE "KALAMATA"



OLIVE TONDE
ROUND OLIVES
OLIVES RONDE
OLIVEN RUNDE



OLIVE
"BELLA DI CERIGNOLA"
1G



OLIVE
"BELLA DI CERIGNOLA"
2G



OLIVE
"BELLA DI CERIGNOLA"
3G



OLIVE
"BELLA DI CERIGNOLA"
4G

GREEN OLIVES
OLIVES VERTES
GRÜNE OLIVEN



**FUNGHI TAGLIATI
AL NATURALE**
SLICED MUSHROOMS
IN BRINE
CHAMPIGNONS TRANCHÉS
AU NATUREL
PILZEN SCHNEIDEN
DIE NATÜRLICHE



**CARCIOFI INTERI
AL NATURALE**
WHOLE ARTICHOKES
IN BRINE
ARTICHAUTS ENTIERS
AU NATUREL
GANZE ARTISCHOKEN
DIE NATÜRLICHE



**CARCIOFI INTERI
CON GAMBO**
ARTICHOKES WITH STEM
IN BRINE
ARTICHAUTS AVEC TIGE
AU NATUREL
ARTISCHOKEN AM STIEL
DIE NATÜRLICHE



**CARCIOFI
A SPICCHI**
ARTICHOKES INTO WEDGES
ARTICHAUTS EN QUARTIERS
ARTISCHOKEN IN KEILE



OLIVE NERE DENOCCIOLATE
PITTED BLACK OLIVES
OLIVE NOIRES DÉNOYAUTÉES
ENTKERNT SCHWARZE OLIVEN



OLIVE NERE IN SALAMOIA
BLACK OLIVES IN BRINE
OLIVES NOIRES EN SAUMURE
SCHWARZE OLIVEN IN SALZLAKE



**OLIVE NERE
"BELLA DI CERIGNOLA"**
1G - 2G - 3G - 4G
BLACK OLIVES
OLIVES NOIRES
SCHWARZE OLIVEN



**OLIVE VERDI
"BELLA DI CERIGNOLA"**
1G - 2G - 3G - 4G
GREEN OLIVES
OLIVES VERTES
GRÜNE OLIVEN

CONSERVIFICIO ALIMENTARE



***Conservificio Alimentare
Angelo Iaculli Srl***

S.P. 143, Km 0,800

CERIGNOLA (FG)

Tel: 0885.428731

Fax: 0885.443854

Mail: angeloiacullisrl@libero.it

P.IVA: 02217890710

www.iaculli.it



Norma UNI EN ISO 22000:2005 - Certificato n. 019/12 FSM

Norma UNI EN ISO 9001:2008 - Certificato n. 1331/12