

GENUINA TRADIZIONE

a Però

LE CONSERVE DAUNE



Un caloroso benvenuto

A Cerignola, Puglia, meglio nota per essere tra i più grandi produttori di carciofi e pomodori e per aver dato i natali all'oliva da mensa DOP "Bella della Daunia".

Siete giunti dunque nella patria del buon cibo, il soleggiato Sud Italia, e precisamente in Capitanata, area geografica corrispondente alle antiche Terre Daune e all'odierna Provincia di Foggia.

Chi siamo

Una società nata nel 1997 grazie allo spirito pionieristico di Gerardo Scarano, attuale Amministratore, in un modesto stabilimento preso in locazione alla periferia del paese.

Oggi un'azienda, guidata con orgoglio e successo dall'intera famiglia, che rappresenta una realtà imprenditoriale in cui tradizione e innovazione coesistono.



A warm welcome

To Cerignola, Puglia, best known as one of the greatest producers of artichokes and tomatoes. The birthplace of 'Bella della Daunia', the green DOP olive.

You've just reached the homeland of fine food, the sun-bleached Southern Italy and, to be specific, the Capitanata that coincides with the ancient Daunia and current Province of Foggia.

Who we are

A food company founded and pioneered by Gerardo Scarano, in 1997 to present date, in a modest rental establishment on the periphery of the town.

Nowadays a family-run firm where tradition and innovation are equally established and takes pride in being able to master successfully the expansion of business.

1997

Gli inizi

Iniziamo producendo conserve vegetali, migliore espressione della tradizione e dell'expertise locale, mostrando sin da subito una spiccata vocazione all'internazionalizzazione.

2003

Il primo ampliamento

Il nostro modello di business risulta vincente cosicché ci trasferiamo in un complesso di proprietà, più grande, esteso circa 10,500 mq, situato all'interno della zona industriale.

2007

I nuovi prodotti

Entriamo per la prima volta nel mercato di sughi, pesti, crostini e pomodori semi secchi.

2013

L'espansione continua

Realizziamo un altro importante investimento: un nuovo stabilimento, di 7,500 mq, destinato ad accogliere il magazzino e gli uffici commerciali e una nuova linea all'interno dell'opificio riservato, esclusivamente, alla produzione.

2015

Il lancio di *Peiò*

Ci rifacciamo il look con nuovi colori, nuovi layout, nuovo main brand name: *Peiò*, famosa esclamazione usata per esprimere stupore e meraviglia e radice della parola "aperitivo" in italiano e in tantissime altre lingue: spagnola, tedesca, francese, polacca, svedese, ungherese, croata, finlandese solo per citarne alcune. Il nostro tradizionale logo ovale continua ad essere usato come firma del produttore a garanzia della stessa qualità di sempre.

2017

Un sistema di controlli multicertificato e continuamente aggiornato

Aggiungiamo la certificazione **Vegana** e la **FSSC 22000** a quelle che manteniamo attive da molti anni: **IFS**, **BRC**, **Biologico** e **Kosher**.
Tutti i nostri prodotti sono **senza OGM**.
Siamo produttori **Oliva DOP Bella della Daunia**.
Iniziamo a lavorare alla certificazione **Senza Glutine**.

Le Conserve Daune's beginnings

We began producing vegetables preserves, expressing our best cultural riches, showing straightaway a strong vocation to international markets.

The first expansion

Our company business model became a success and we were able to move to a larger plant of 10,500 sq m.

New products

We entered the pasta sauce, pesto, crostini and semidried tomatoes market for the first time.

The expansion continues

We inaugurated a new dedicated production line and a warehouse of 7,500 sq m that consists of offices and storage.

Peiò's launch

*We launched a brand-new logo: *Peiò*, that is a famous esclamation of surprise "wow" in italian and sounds like "aperitivo" in so many different languages such as Spanish, German, French, Polish, Swedish, Hungarian, Croatian, Finnish, to name a few. The traditional oval-shaped logo is used as a manufacturer's signature and quality guarantee.*

A multi-certified and updated system of control

*We added certificates for **Vegan** and the **FSSC 22000** to those that we kept active for many years: **IFS**, **BRC**, **Organinc** and **Kosher**.
All of our products are **GMO free**.
We have a licence for the green **DOP olive Bella della Daunia**.
We started to work on the **Gluten Free** licence.*



Sughi Pesti Crostini

Nella nostra nuova collezione puoi trovare sughi e pesti, pronti da versare direttamente sulla pasta appena scolata, per primi a regola d'arte, o da utilizzare come ingredienti in preparazioni più elaborate, e anche una selezione di cremosi crostini per dar vita ad aperitivi sfiziosi e ricette creative.

PASTA SAUCE, PESTO, CROSTINI

In our new collection you can find Pasta Sauce and Pesto to prepare by yourself authentic Italian first courses or "Primi", such as linguine alla genovese and bucatini amatriciana, and also a selection of creamy and extremely tasty Crostini, ideal for wetting the appetite and adding an extra special touch to bruschetta and rarebit.

aPerò
LE CONSERVE DAUNE



SUGO ALLE VONGOLE
Clam sauce

212 ml standard



SUGO AL NERO DI SEPPIA
Squid ink sauce

212 ml standard



SUGO PESCE SPADA E MELANZANE
Sauce swordfish and aubergines

212 ml standard



SUGO ALLA BOLOGNESE
Bolognese sauce

370 ml standard



SUGO ALL' AMATRICIANA
Amatriciana sauce

370 ml standard



SUGO AL POMODORO E BASILICO
Tomato and basil sauce

370 ml standard



SUGO ALLA LEPRE
Hare sauce

212 ml standard



SUGO AL CINGHIALE
Wild boar sauce

212 ml standard



SUGO TONNO E CIPOLLA
Tuna and onion sauce

370 ml standard



SUGO ALL'ARRABBIATA
Arrabbiata sauce

370 ml standard



SUGO ALLE VERDURE
Vegetables sauce

370 ml standard



SUGO ALLA PUTTANESCA
Puttanesca sauce

370 ml standard



SUGO AI FUNGHI PORCINI
Porcini sauce

370 ml standard



PASSATA RUSTICA
Tomato puree

580 ml standard



SUGO DOLCE DI POMODORO CILIEGINO
Cherry tomato sauce

33 cl bottiglia ambrata



CAPONATA
Caponata

212 ml standard
580 ml orto



BOMBA ALLA PUGLIESE
Bomba alla pugliese

580 ml orcio



PESTO DI POMODORO
Tomato pesto

212 ml standard



PESTO DI BASILICO
Basil pesto

212 ml standard



PESTO DI RICOTTA E POMODORI SECCHI
Ricotta and dried tomatoes pesto

212 ml standard

PEPERONATA
Peperonata

CROSTINO ALLE OLIVE VERDI
Green olives crostino

CROSTINO AI FUNGHI
Mushrooms crostino

SPAGHETTATA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
Spaghetti with garlic, oil, chilli

CROSTINO ALLE OLIVE E CAPPERI
Crostino capers and black olives

CROSTINO AI CARCIOFI
Artichokes crostino

ALTRE SPECIALITÀ
Other item

CROSTINO AI PEPERONCINI
Chillies crostino

CROSTINO ALLE OLIVE NERE
Black olives crostino

CROSTINO ALL'AGLIO
Garlic crostino





I Sottoli

Dalla variegata offerta di funghi, melanzane, zucchine, peperoni e peperoncini, aglio e cipolle alle nostre specialità, i pomodori semi-dried e i carciofi pugliesi, questa collezione interpreta al meglio la tradizione dei contorni e degli antipasti all'italiana: tutti preparati con ingredienti selezionati e immersi in un profumato olio di semi di girasole per apprezzarne al meglio gusto e consistenza corposa.

ITALIAN ANTIPASTI IN OIL

Enjoy traditional Italian Antipasti such as mushrooms, aubergines, zucchini, peppers, chillies, garlic, onions and regional specialties such as Apulian Artichokes and semi-dried tomatoes. All prepared with sunflower oil and selected ingredients.

aPerò
LE CONSERVE DAUNE



**AGLIO AL
PEPERONCINO**
Garlic and chili

314 ml quadro
580 ml orcio
1062 ml
1700 ml



**AGLIO AL
PREZZEMOLO**
Garlic and parsley

314 ml standard
580 ml orcio
1062 ml
1700 ml



**AGLIO
IN OLIO**
Garlic in oil

580 ml orcio



**LAMPASCONI
ALLA PUGLIESE**
Lampascioni (wild onions)

314 ml standard
580 ml standard
580 ml orcio
1700 ml
3100 ml



**LAMPASCONI
GRIGLIATI**
*Grilled lampascioni
(wild onions)*

580 ml standard
580 ml anfora
1062 ml
1700 ml



**GRIGLIATA
MISTA**

580 ml standard
580 ml orcio



**ANTIPASTO
CON FUNGHI**
Appetizer with mushrooms

580 ml standard



**ANTIPASTO
RUSTICO**
Rustic appetizer

580 ml standard
580 ml orcio
1062 ml
3100 ml



**CIPOLLE
GRIGLIATE**
Grilled onions

580 ml orcio
580 ml anfora
1062 ml
1700 ml



**MIX
PRONTO RISO**
Mix for rice

314 ml champignon
3/1 latta



FRIARIELLI
Broccoli

580 ml orto
1062 ml



**ZUCCHINE
GRIGLIATE**
Grilled zucchini

580 ml anfora
1062 ml
1700 ml



**PEPERONI
GRIGLIATI**
Grilled peppers

580 ml orcio
580 ml anfora
1062 ml
1700 ml



**MELANZANE
GRIGLIATE**
Grilled aubergines

580 ml standard
580 ml orcio
580 ml anfora
1062 ml
1700 ml



**PEPERONCINI
INTERI**
Chillies

580 ml standard
1062 ml
3100 ml



**PEPERONCINI
A RONDELLE**
Chopped chillies

580 ml standard
3100 ml



**PEPERONCINI
RIPIENI DI
TONNO**
*Chillies stuffed
with tuna*

212 ml standard
314 ml standard
370 ml standard
580 ml orcio
1062 ml
1700 ml
secchiello 1 kg



**INVOLTINI
DI PEPERONI**
Pepper rolls

580 ml standard
580 orcio
580 anfora
1062 ml
1700 ml



**INVOLTINI
DI MELANZANE**
Aubergine rolls

580 ml standard
580 orcio
580 anfora
1062 ml
1700 ml



**PEPERONCINI
RIPIENI DI
FORMAGGIO**
*Chillies stuffed
with cheese*

212 ml standard
314 ml quadro
370 ml standard
580 ml orcio
1062 ml
1700 ml
secchiello 1 kg



**FILETTI DI
MELANZANE**
Aubergine strips

314 ml standard
580 ml standard
580 ml orcio
580 ml anfora
1062 ml
1700 ml
3100 ml



**FILETTI DI
PEPERONI**
Pepper strips

580 ml standard
580 ml orcio
1062 ml
1700 ml
secchiello 1 kg



Carciofi

Il segreto per la ricetta perfetta è la scelta dei carciofi, quello che li rendere unici è il modo di cucinarli.

Dal 1997 i nostri carciofi seguono la stessa lavorazione tradizionale che li rende gustosi, corposi e teneri al punto giusto.

ARTICHOKES

The secret to the perfect recipe is choosing artichokes, what makes them unique is the way you cook them.

Since 1997, our artichokes follow the same traditional process which makes them tasty, crispy and tender in the right place.

a Però
LE CONSERVE DAUNE



**CARCIOFI
INTERI IN OLIO**
Artichokes in sunflower oil

580 ml standard
580 ml orcio
1062 ml
1700 ml
3/1 latta



**CARCIOFI
GRIGLIATI**
Grilled artichokes

580 ml standard
580 ml orcio
1062 ml
1700 ml
3/1 latta



**CARCIOFI
ALLA MASSAIA**
Massaia artichokes

580 ml standard
580 ml orcio
1062 ml
1700 ml
3/1 latta



**CARCIOFI
ALLA ROMANA**
Romana artichokes

580 ml orto
1062 ml
1700 ml
3/1 latta



CARCIOFOTTO
Carciofotto

314 orcio
1062 ml



**SPICCHI
DI CARCIOFI**
Artichokes slices

314 ml standard
580 ml orcio
1062 ml
1700 ml
3/1 latta



**SPICCHI DI
CARCIOFI
ALLA MASSAIA**
Artichokes slices

314 ml standard
314 ml quadro
580 ml orcio
1062 ml
1700 ml
3/1 latta

ALTRE SPECIALITÀ
Other item

**CARCIOFI ALLA
ROMANA GRIGLIATI**
Grilled romana artichokes

**SPICCHI DI
CARCIOFI GRIGLIATI**
Grilled artichokes slices

**CARCIOFI SPACCATI
ALLA MASSAIA**
Quartered artichokes seasoned in oil

**FOGLIE E FONDELLI
DI CARCIOFI**
Artichoke leaves and heart

a Però
LE CONSERVE DAUNE



Pomodori

I nostri pomodori crescono in campi che si trovano a poche decine di chilometri dal nostro stabilimento affinché ogni raccolto possa andare direttamente dai campi ai reparti di lavorazione senza perderne in integrità e gusto e con il minimo dispendio di risorse naturali. Dopo la raccolta, che avviene quando i pomodori sono grossi e maturi, questi vengono essiccati lentamente e dopo conditi con olio, spezie e altri condimenti tradizionali per un gusto delicato e rotondo.

TOMATOES

Our delicious tomatoes grow in fields that are located nearby our plant so that we can transform them avoiding loss in taste and integrity. After harvesting when they are large and ripe the tomatoes are slowly dried and then they are marinated with oil and other traditional Southern Italy dressings for a delicate and rounded taste.

aPerò
LE CONSERVE DAUNE



INVOLTINI DI POMODORI SECCHI

Dried tomato rolls

580 ml standard
580 ml orcio
580 ml anfora
1062 ml
1700 ml



POMODORI SECCHI

Dried tomatoes

212 ml standard
314 std standard
314 ml quadro
314 ml orcio
580 stdandard
580 ml orcio
580 ml anfora
1062 ml
1700 ml
3100 ml
3/1 latta
secchiello 1 kg



POMODORI SEMI-DRIED

Semi-dried tomatoes

212 ml standard
1700 ml
secchiello 1 kg
secchiello 5 kg



CILIEGINO SEMI-DRIED

Semi-dried cherry tomato

212 ml standard

a Però
LE CONSERVE DAUNE

a Però
LE CONSERVE DAUNE



Funghi

Il menù cambia ogni giorno con la nostra ampia offerta di funghi perfetti sia come contorno in secondi piatti a base di carne e polenta che come ingrediente in primi piatti di pappardelle e penette. Da provare aggiunti al classico ragù per valorizzarne tutti i sapori e gli odori.

MUSHROOMS

What's for dinner? The menù changes every day thanks to our wide range of mushrooms that are great as a side dish in a plate full of sausages, mashed potatoes and fried eggs and perfect with pappardelle, savory pancakes, baked potatoes or yorkshire pudding. The choice is yours!

aPerò
LE CONSERVE DAUNE



**FUNGHI
SHIITAKE**
Shiitake mushrooms

580 standard
580 ml orcio
1062 ml
3100 ml



**FUNGHI DI
MUSCHIO**
Straw mushrooms

580 ml orcio
1062 ml
3100 ml



**FUNGHI
CHIODINI**
Honey mushrooms

1062 ml
3100 ml



**FUNGHI
CHAMPIGNON**
Champignon mushrooms

580 ml orcio
1062 ml
1700 ml



**TRIS DI FUNGHI
ALLA BOSCAIOLA**
Trio mushrooms

580 ml orcio
1062 ml
3100 ml



**MISTO FUNGHI
CON PORCINI**
*Mushroom mix
with porcini*

314 standard
1062 ml



**FUNGHI CHAMPIGNON
ALLA BOSCAIOLA
TAGLIATI**
*Sliced champignon
mushroom*

1062 ml



**FUNGHI
PRATAIOLI ALLA
BOSCAIOLA**
Field mushrooms

580 ml standard
580 ml orcio
580 ml anfora
1062 ml



**FUNGHI
PRATAIOLI
GRIGLIATI**
Grilled field mushrooms

580 ml orcio
580 ml anfora
1062 ml
3100 ml
3/1 latta



Al Naturale

La nostra collezione di ortaggi e funghi preparati senza olio è ideale per chi segue un'alimentazione low fat e per chi preferisce condirli ogni giorno in modo diverso, secondo il proprio gusto.

OIL-FREE VEGETABLES AND MUSHROOMS

Enjoy this collection of oil-free vegetables and mushrooms on its own or try seasoning according to your taste. Perfect for low-fat diet.

a Però
LE CONSERVE DAUNE



**FUNGHI
E PEPERONI
AGROSAPORITI**
*Mushrooms and peppers
sweet-and-sour*

314 ml standard



**MELANZANE
GRIGLIATE
SENZA OLIO**
*Grilled aubergines
without oil*

314 ml standard



**MIX PRONTO
PIZZA**
Mix for pizza

314 ml standard



**SPICCHI DI
CARCIOFI GRIGLIATI
SENZA OLIO**
*Grilled artichokes slices
without oil*

314 ml standard
3/1 latta



**VERDURINE
AGROSAPORITE**
*Vegetables
sweet-and-sour*

314 ml standard



**ZUCCHINE
GRIGLIATE
SENZA OLIO**
*Grilled zucchini
without oil*

314 ml standard



**PEPERONI
AGROSAPORITI**
Peppers sweet-and-sour

314 ml standard



**PEPERONI
GRIGLIATI
SENZA OLIO**
*Grilled peppers
without oil*

314 ml standard



**SPICCHI DI
CARCIOFI
SENZA OLIO**
*Artichokes slices
without oil*

314 ml standard
3/1 latta

ALTRE SPECIALITÀ
Other item

**CARCIOFI INTERI
AL NATURALE**
Artichoke hearts

**SPICCHI DI CARCIOFI
ALLA MASSAIA**
Seasoned artiche slices

**FUNGHI TAGLIATI
AL NATURALE**
Mushrooms slices

POMODORI SECCHI
Dried tomatoes

**ANTIPASTO DI VERDURE
IN AGRODOLCE**
Appetizer sweet-and-sour

a Però
LE CONSERVE DAUNE



Le Olive

Intere o a rondelle, in salamoia o condite in olio, la nostra collezione di olive dalla polpa carnosa e dal gusto pieno è ottima da gustare da sola, irrinunciabile con taralli pugliesi e un bicchiere di vino rosso e perfetta da servire in taglieri con salumi e formaggi.

OLIVES
Whole or pitted, in brine or seasoned in oil: a wide range of lush and juicy olives. Excellent on its own, with taralli and red wine or with cheese and salami.

aPerò
LE CONSERVE DAUNE



OLIVE TAGGIASCHE
in olio extra vergine di oliva
*Marinated taggiasca olives
in extra virgin olive oil*

212 ml standard



MIX DI OLIVE
Mix olives

314 ml standard



OLIVE PERANZANE
in oliodi semi di girasole
*Marinated peranzana
olives in sunflower oil*

580 ml orcio
1062 ml
3100 ml
520 g busta



**OLIVE BELLA
DI CERIGNOLA**

212 ml
314 std
580 orcio
580 anfora
580 std
1 kg
1,7 kg
3 kg
750 ml busta



**OLIVE PERANZANE
IN SALAMOIA**
*Peranzana olives
in brine*

750 g busta



**OLIVE BELLA
DI CERIGNOLA**
*Bella di Cerignola
olives*

314 ml standard
580 ml orcio
580 ml anfora
750 g busta
1062 ml
1700 ml
3100 ml
5/1 latta



OLIVE SCHIACCIATE
Cracked olive

580 ml orcio
1062 ml
3100 ml
520 g busta

ALTRE SPECIALITÀ
Other item

OLIVE LECCINO
Leccino olives

**OLIVE NERE
DENOCCIOLATE
INTERE**
Pitted black olives

**OLIVE VERDI
DENOCCIOLATE
INTERE**
Pitted green olives

**OLIVE NERE
A RONDELLE**
Sliced black olives

**OLIVE VERDI
A RONDELLE**
Sliced green olives

aPerò
LE CONSERVE DAUNE



I Sottaceti

Capperi, cipolline, cetriolini e altre verdure miste in aceto perfette per arricchire secondi di carne o pesce, condire con brio insalate leggere o farcire focacce, pizze e tramezzini.

PICKLES

A collection of capers, onions, cucumbers and other mixed vegetables in vinegar that work well with salads and light meals or as a topping to pizzas or bruschettas.

aPerò
LE CONSERVE DAUNE



CAPPERI
Capers

106 ml standard
580 ml standard



CIPOLLINE
Onions

580 ml standard
3100 ml standard



CETRIOLINI
Cucumbers

580 ml standard
1 kg



**FRUTTI DEL
CAPPERO**
Caperberries

1700 ml standard



GIARDINIERA
Giardiniera

580 ml orcio
1700 ml
1250 boccione



INSALATINA
Julienne salad

580 ml orto
3/1 latta
1250 boccione

aPerò
LE CONSERVE DAUNE

aPerò
LE CONSERVE DAUNE

DESCRIZIONE <i>Item name</i>	BARATTOLI PER COLLO <i>Unit per case</i>	COLLI PER STRATO <i>Cases per layers</i>	STRATI PER PALLET <i>Layers per pallet</i>	COLLI PER PALLET <i>Cases per pallet</i>	BARATTOLI PER PALLET <i>Unit per pallet</i>	PESO MEDIO PALLET <i>Medium weight pallet</i>
Vaso 156 ml 	12	20	15	300	3600	915 kg
Vaso 212 ml standard 	12	14	16	224	2688	950 kg
Vaso 314 ml standard 	12	14	12	168	2016	980 kg
Vaso 314 ml champignon 	12	14	12	168	2016	980 kg

DESCRIZIONE <i>Item name</i>	BARATTOLI PER COLLO <i>Unit per case</i>	COLLI PER STRATO <i>Cases per layers</i>	STRATI PER PALLET <i>Layers per pallet</i>	COLLI PER PALLET <i>Cases per pallet</i>	BARATTOLI PER PALLET <i>Unit per pallet</i>	PESO MEDIO PALLET <i>Medium weight pallet</i>
Vaso 314 ml quadro 	6	24	10	240	1440	920 kg
Vaso 314 ml orcio 	12	10	13	130	1560	780 kg
Bottiglia ambrata 33 cl 	12	14	8	112	1344	840 kg
Vaso 370 ml standard 	12	13	12	156	1872	1040 kg

DESCRIZIONE <i>Item name</i>	BARATTOLI PER COLLO <i>Unit per case</i>	COLLI PER STRATO <i>Cases per layers</i>	STRATI PER PALLET <i>Layers per pallet</i>	COLLI PER PALLET <i>Cases per pallet</i>	BARATTOLI PER PALLET <i>Unit per pallet</i>	PESO MEDIO PALLET <i>Medium weight pallet</i>
Vaso 580 ml standard 	12	10	10	100	1200	730 kg
Vaso 580 ml anfora 	6	16	8	128	768	850 kg
Vaso 580 ml orto 	6	16	9	144	864	720 kg
Vaso 580 ml orcio 	6	16	10	160	960	850 kg

DESCRIZIONE <i>Item name</i>	BARATTOLI PER COLLO <i>Unit per case</i>	COLLI PER STRATO <i>Cases per layers</i>	STRATI PER PALLET <i>Layers per pallet</i>	COLLI PER PALLET <i>Cases per pallet</i>	BARATTOLI PER PALLET <i>Unit per pallet</i>	PESO MEDIO PALLET <i>Medium weight pallet</i>
Vaso 446 ml 	12	12	8	96	1152	890 kg
Vaso 1062 ml 	6	11	9	99	594	890 kg
Vaso 1700 ml 	6	10	8	80	480	1170 kg
Vaso 3100 ml 	4	12	5	60	240	1020 kg

DESCRIZIONE <i>Item name</i>	BUSTE PER COLLO <i>Unit per case</i>	COLLI PER STRATO <i>Cases per layers</i>	STRATI PER PALLET <i>Layers per pallet</i>	COLLI PER PALLET <i>Cases per pallet</i>	BUSTE PER PALLET <i>Unit per pallet</i>	PESO MEDIO PALLET <i>Medium weight pallet</i>
Busta alluminta 1 kg 	4	11	11	121	484	620 kg
Busta per olive 	20	8	5	40	800	600 kg
Busta trasparente 1 kg 	8	7	9	63	504	600 kg
Busta alluminata 2,5 kg 	4	7	9	63	252	700 kg
Busta alluminata 1850 kg 	4	7	9	63	252	600 kg

DESCRIZIONE <i>Item name</i>	SECCHIELLI PER COLLO <i>Unit per case</i>	COLLI PER STRATO <i>Cases per layers</i>	STRATI PER PALLET <i>Layers per pallet</i>	COLLI PER PALLET <i>Cases per pallet</i>	SECCHIELLI PER PALLET <i>Unit per pallet</i>	PESO MEDIO PALLET <i>Medium weight pallet</i>
Secchiello 5 kg 	-	18	5	-	90	520 kg
Secchiello 1 kg 	6	10	10	100	600	740 kg
Secchiello 500 g 	6	10	18	180	1080	680 kg

DESCRIZIONE <i>Item name</i>	BOCCIONI PER COLLO <i>Unit per case</i>	COLLI PER STRATO <i>Cases per layers</i>	STRATI PER PALLET <i>Layers per pallet</i>	COLLI PER PALLET <i>Cases per pallet</i>	BOCCIONI PER PALLET <i>Unit per pallet</i>	PESO MEDIO PALLET <i>Medium weight pallet</i>
Bocconi 1250 ml 	4	21	7	147	588	750 kg



DESCRIZIONE <i>Item name</i>	LATTE PER COLLO <i>Unit per case</i>	COLLI PER STRATO <i>Cases per layers</i>	STRATI PER PALLET <i>Layers per pallet</i>	COLLI PER PALLET <i>Cases per pallet</i>	LATTE PER PALLET <i>Unit per pallet</i>	PESO MEDIO PALLET <i>Medium weight pallet</i>
Latta 2650 ml 	6	5	10	50	300	900 kg
Latta 4250 ml 	4	8	6	48	192	840 kg

La nostra gamma è in continua evoluzione per rispondere prontamente ai cambiamenti nei gusti e nelle preferenze dei consumatori finali. I prodotti sono distribuiti, in Italia e all'estero, sia con il brand *aPerò* che con marchi privati. Ai nostri clienti offriamo qualcosa che è molto di più dei prodotti che vendiamo.

Molte aziende ci scelgono per realizzare produzioni con il proprio marchio certi di poter contare su solide competenze, impianti all'avanguardia, il supporto del nostro staff R&S e la possibilità di personalizzare il prodotto in tutti i suoi attributi, dalla ricetta, ai formati al packaging.

Altrettanto numerosi sono i professionisti della ristorazione che ricercano soluzioni che uniscano all'elevata qualità dei prodotti la semplicità di utilizzo e la praticità dei formati e per questo ci scelgono consapevoli di trovare un ampio ventaglio di referenze per tenere sempre vivi ed aggiornati i propri menù.

Riconosciamo e apprezziamo la fiducia che i clienti ripongono in noi, migliorando costantemente i nostri risultati e sforzandoci di essere migliori in tutto ciò che facciamo. **Grazie!**

*Our range is constantly evolving to promptly react to new market needs. We sell and distribute our product in Italy and abroad both with *aPerò* brand and private-label brands. We deliver a service that is much more than just the products that we sell; we are always on hand to help you with whatever you may need, however much or however little.*

Many companies want us to realize production under its own brand. They can rely on solid expertise, cutting-edge facilities, the support of our R&D staff and the chance to customize the product in all its attributes, from the recipe to the packaging.

Equally numerous are food service operators that want high quality of the products, ease of use and practicality of formats and exactly for this reason they choose our products to always keep alive and updated their menu.

We recognize and appreciate the trust that customers place in us by improving our performance continuously and strive to be the best in everything we do. **Thanks!**





LE CONSERVE DAUNE s.r.l.

Via G. Saragat Z. I. PAP 2° fase - 71042 Cerignola (FG) - ITALY
Tel. +39 0885416417 - Fax +39 0885444036 - leconservedaunesrl@pec.it
info@leconservedaune.it
www.leconservedaune.it