

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.

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.

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.

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.

2015

Il lancio di *Però*

Ci rifacciamo il look con nuovi colori, nuovi layout, nuovo main brand name: *Però*, 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.

Però's launch

We launched a brand-new logo: *Però*, that is a famous exclamation 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.

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**.

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**, **Organic** and **Kosher**.
All of our products are **GMO free**.
We have a licence for the green **PDO olives Bella della Daunia**.
We started to work on the **Gluten Free** licence.

2018

SOSTENIBILITA' AL CENTRO - Continua e cresce l'impegno verso ambiente, persone e comunità.

Miglioriamo i processi produttivi, al fine di ridurre emissioni di CO₂e, consumo d'acqua e produzione di rifiuti e lavoriamo per l'efficiamento energetico del nostro stabilimento. Tra gli interventi: sostituzione dei sistemi di illuminazione con nuove soluzioni basate su tecnologie LED, installazioni di impianti di autoproduzione da fonte rinnovabile (impianto fotovoltaico).
Scegliamo packaging proveniente da risorse rinnovabili, progettate per il riciclo e sosteniamo il riutilizzo dei nostri barattoli in vetro. Riduciamo l'impiego di plastica e carta. Utilizziamo materie prime di qualità perché non è solo una necessità produttiva in chiave competitiva ma anche una responsabilità sociale ed etica e una modalità di promozione del nostro territorio.
Ci approvvigioniamo da campi distribuiti nell'agro cerignolano, nell'ambito di poche decine di chilometri dallo stabilimento affinché ogni raccolto possa andare direttamente ai reparti di lavorazione senza perderne in integrità e gusto e con il minimo dispendio di risorse naturali.
Ci impegniamo a garantire la stabilità occupazionale di oltre 40 persone, favorendo l'integrazione e l'equilibrio tra generi, nazionalità e generazioni.

SUSTAINABILITY it's our paramount concern.

Our company embarked on this journey many years ago, taking small steps that over time have helped us to achieve great results and to reduce the impact of our performance on the environment.
We work constantly to improve the efficiency of our production systems with the goal of reducing the impact of our facilities in terms of CO₂e emissions, water use, and waste production. Moreover, with particular reference to energy resources we invest in replacement of lighting systems with new solutions based on LED technologies and installation of self-production plants from renewable sources (photovoltaic system).
We use materials from renewable sources, recyclable packaging and promote reuse of jars. We reduce the quantity of packaging materials.
Ensuring a sustainable supply chain, not only economically, but also socially and environmentally, is crucial for us also to promote local specialities.
The majority of purchases come from local suppliers and thanks to these long-term relationships, we ensure the empowerment of farming communities, the best quality of raw materials and a sustainable supply chain.
People are our most important resources. We are committed to creating a safe, stimulating and inclusive workplace. For more than 40 people, we guarantee job stability, gender, generations and nationalities equalities.

2022

NUOVE ATTREZZATURE E MACCHINARI ALL'AVANGUARDIA

Grazie all'investimento in nuove attrezzature e macchinari all'avanguardia, ampliamo la nostra offerta inserendo nuovi pack, dedicati principalmente alla presentazione di olive e lupini nel reparto ortofrutta.

NEW CUTTING-EDGE EQUIPMENT AND MACHINERY

We are expanding our offer by inserting new packs for olives and lupin bean.





Sughi Pesti Paté

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 paté per dar vita ad aperitivi sfiziosi e ricette creative.

PASTA SAUCE, PESTO, PATE'

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 Paté, ideal for wetting the appetite and adding an extra special touch to bruschetta and rarebit.

aPerò
LE CONSERVE DAUNE



SUGO ALLE VONGOLE
Clam sauce



SUGO AL NERO DI SEPIA
Squid ink sauce



SUGO PESCE SPADA E MELANZANE
Sauce swordfish and aubergines



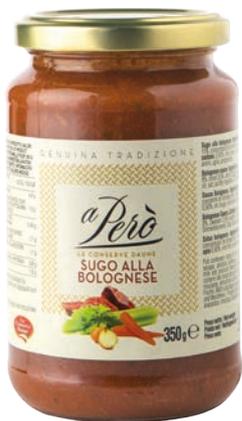
SUGO ALLA LEPRE
Hare sauce



SUGO AL CINGHIALE
Wild boar sauce



SUGO TONNO E CIPOLLA
Tuna and onion sauce



SUGO ALLA BOLOGNESE
Bolognese sauce



SUGO ALL'AMATRICIANA
Amatriciana sauce



SUGO AL POMODORO E BASILICO
Tomato and basil sauce



SUGO ALL'ARRABBIATA
Arrabbiata sauce



SUGO ALLE VERDURE
Vegetables sauce



SUGO ALLA PUTTANESCA
Puttanesca sauce



SUGO ALLA SALSICCIA
Salsiccia sauce



SUGO AI FUNGHI PORCINI
Porcini sauce



PASSATA RUSTICA
Tomato puree



PICCANTE
Hot chilli paste



PESTO DI POMODORO
Tomato pesto



PESTO DI BASILICO
Basil pesto



PESTO DI RICOTTA E POMODORI SECCHI
Ricotta and dried tomatoes pesto



**SUGO DOLCE
DI POMODORO
CILIEGINO**
Cherry tomato sauce



CAPONATA
Caponata



**BOMBA ALLA
PUGLIESE**
Bomba alla pugliese

SUGO VODKA
Vodka sauce

SUGO MARINARA
Marinara sauce

PEPERONATA
Peperonata

**PATE'
ALLE OLIVE VERDI**
Green olives paté

**PATE'
AI FUNGHI**
Mushrooms paté

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

**PATE'
ALLE OLIVE E CAPPERI**
Paté capers and black olives

**PATE'
AI CARCIOFI**
Artichokes paté

ALTRE SPECIALITÀ
Other item

**PATE' AI
PEPERONCINI**
Chillies paté

**PATE'
ALLE OLIVE NERE**
Black olives paté

**PATE'
ALL'AGLIO**
Garlic paté

aPerò
LE CONSERVE DAUNE



8 021423 000653

Prodotto e confezionato da / Made and packaged by:
LE CONSERVE DAUNE
115 - Via G. Saragat 1 -
71042 CERIGNOLA
FG (Italy)
Tel. +39 0885444117
Fax +39 0885444106
www.leconserve.daune.it



VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO (VALORI
ENERGETICI E CALORICI) / NUTRITIONNELLE POUR 100 G
DE PRODUIT (ENERGIE ET CALORIMÉTRIE) / NUTRITIONELLE
FÜR 100 G VON PRODUKT (ENERGIE UND WÄRMESTOFFGEHALT)
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO (VALORI
ENERGETICI E CALORICI) / NUTRITIONNELLE POUR 100 G
DE PRODUIT (ENERGIE ET CALORIMÉTRIE) / NUTRITIONNELLE
FÜR 100 G VON PRODUKT (ENERGIE UND WÄRMESTOFFGEHALT)

ENERGIA / ENERGY / ENERGI	387 KJ / 92 Kcal
PROTEINE / PROTEIN / PROTEIN	10,9 g
GLUCIDI / CARBOIDRATI / KOLBHYDRAT	1,9 g
LIPIDI / GRASSI / FETTSÄUREN	1,9 g
FIBRA / FIBRE / FIBRE	1,9 g
ACQUA / WATER / WASSER	0,2 g
SODIO / SODIUM / NÄTRIUM	2,2 g
POTASSIO / POTASSIUM / POTASSIUM	2,5 g
MAGNESIO / MAGNESIUM / MAGNESIUM	2,5 g

GENUINA TRADIZIONE

a Però
LE CONSERVE DAUNE
FRIARIELLI



960g e

Friarielli. Ingredienti: Broccoli, Conserve di acciuga, E270, Acido ascorbico, Antiossidante E302.
Tempi di cottura: Broccoli 10 min, Conserve di acciuga 10 min.
Broccoli. Ingredienti: Broccoli, Sale, E270, Antiossidante E302.
Broccoli. Zuccheri: Broccoli 10%, Conserve di acciuga 10%, E270, Antiossidante E302.
Broccoli. Ingredienti: Broccoli, Sale, E270, Acido ascorbico, Antiossidante E302.
Manutenere in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, umidità e luce. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni. After opening, store in the refrigerator and consume within 5 days. After opening, store in the refrigerator and consume within 5 days.
Peso netto / Net weight: Poids net / Nettogewicht: Peso neto



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 specialities 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



**AGLIO AL
PREZZEMOLO**
Garlic and parsley



**AGLIO
IN OLIO**
Garlic in oil



**ANTIPASTO
CON FUNGHI**
Appetizer with mushrooms



**ANTIPASTO
RUSTICO**
Rustic appetizer



**CIPOLLE
GRIGLIATE**
Grilled onions



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



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



**GRIGLIATA
MISTA**
Mixed vegetables



**MIX
PRONTO RISO**
Mix for rice



FRIARIELLI
Turnip tops



**ZUCCHINE
GRIGLIATE**
Grilled zucchini



**PEPERONI
GRIGLIATI**
Grilled peppers



**MELANZANE
GRIGLIATE**
Grilled aubergines



**INVOLTINI
DI PEPERONI**
Pepper rolls



**INVOLTINI
DI MELANZANE**
Aubergine rolls





**PEPERONCINI
INTERI**
Chillies



**PEPERONCINI
A RONDELLE**
Chopped chillies



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



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



**FILETTI DI
MELANZANE**
Aubergine strips



**FILETTI DI
PEPERONI**
Pepper strips



GENUINA
TRADIZIONE

a Però

LE CONSERVE DAUNE

CARCIOFI
GRIGLIATI

Net weight
330g e





Carciofi

Il segreto per la ricetta perfetta è la scelta dei carciofi, quello che li rende 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*



**CARCIOFI
GRIGLIATI**
Grilled artichokes



**CARCIOFI
ALLA MASSAIA**
Massaia artichokes



**SPICCHI
DI CARCIOFI**
Artichokes slices



**CARCIOFI
ALLA ROMANA**
Romana artichokes



**SPICCHI DI
CARCIOFOTTO
ALLA MASSAIA**
Artichokes slices



CARCIOFOTTO
Carciofotto

ALTRE SPECIALITÀ
Other item

**CARCIOFI ALLA
ROMANA GRIGLIATI**
Grilled romana artichokes

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

**SPICCHI DI
CARCIOFI GRIGLIATI**
Grilled artichokes slices

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

a Però
LE CONSERVE DAUNE



GENUINA TRADIZIONE

a Però

LE CONSERVE DAUNE

POMODORI SEMI DRIED



1590g e

Peso netto / Net weight
Poids net / Netgewicht
Peso netto

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO (NUTRIENT VALUES PER 100 G OF PRODUCT)
VALORES NUTRITIONNELS PER 100 G DE PRODUCT
NÄHRWERTIGKEITSPROZENTEN FÜR 100 G
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G DE PRODUCTO (NUTRIENTES MEDIDOS)

ENERGIA / ENERGIE	499 kJ / 207 Kcal
GRASSI / GRASAS	14,0 g
DEI QUALI SATURATI / DONT DE QUIN SATURATEES / DONT DE SATURÉES DES ACIDES GRASSES	1,3 g
GLUCIDI / GLUCOSE DE CARBONIO	13,3 g
DEI QUALI ZUCARI / DONT DE SUCRES / DONT DE SUCRES	12,9 g
FIBRA / FIBRES	5,8 g
PROTEINE / PROTEINAS	3,89 g
SAL / SEL	1,38 g

Made and packaged by
Le Conserve Daune s.p.a.
Via G. Saragat zona industriale
10020 S. GIUSEPPE
CUNEO (CN) - ITALY

Pomodori semi dried. Ingredienti: pomodori, aglio, Correttore di acidità E330. Conservatore E202.

Semi dried tomatoes. Ingrédients: tomates, ail, régulateur: E330. Préservateur: E202.

Tomates semi secs. Ingrédients: tomates, ail, acides: E330. Conservateur: E202.

Semi-getrocknete Tomaten. Zutaten: Knoblauch, Säureregulator: E330, Konservierungsstoff: E202.

Tomates semi séchées. Ingrédients: tomates, d'acidité: E330. Conservateur: E202.

Mantenere in un luogo fresco e asciutto. Conservare in frigorifero dopo l'apertura. Consumare entro 3 giorni. After opening, keep in the refrigerator. Consume within 3 days. After opening, keep in the refrigerator. Consume within 3 days. After opening, keep in the refrigerator. Consume within 3 days.



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.

a Però
LE CONSERVE DAUNE



**POMODORI
SEMI-DRIED**
Semi-dried tomatoes



**POMODORI
SECCHI**
Dried tomatoes



**INVOLTINI DI
POMODORI SECCHI**
Dried tomato rolls



**CILIEGINO
SEMI-DRIED**
Semi-dried cherry tomato



GENUINA TRADIZIONE

a Però

LE CONSERVE DAUNE
MISTO FUNGHI
CON PORCINI



960g e

VALORI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO (NUTRIENT INFORMATION PER 100 g OF PRODUCT)
 VALORES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO (NUTRIENT INFORMATION)
 Energie - Energie 450 kJ / 111 kcal

Grassi - Fat	8,9 g
di cui acidi grassi saturati - of which saturated	0,9 g
Zuccheri - Sugars	4,73 g
Fibre - Fibre	1,2 g
Proteine - Protein	1,6 g
Sale - Salt	2,07 g
Acqua - Water	1,12 g

Made and packaged by
 Conserva daune s.p.a. - Via G. Saragat, zona industriale
 10138 TORINO, ITALIA



Misto funghi con porcini. Ingredienti: Anzetta, Porcino, Funghi, Peperoncino, vino bianco, sale, semi di coriandolo.
mix with porcini. Ingrédients: Anzetta, Porcino, Funghi, Peperoncino, vin blanc, sel, graines de coriandre.
avec cèpes. Ingrédients: Anzetta, Porcino, Funghi, Peperoncino, vin blanc, sel, graines de coriandre.
Pilzen mit Steinpilz. Zutaten: Anzetta, Porcino, Funghi, Peperoncino, Weißwein, Salz, Koriander.
mixtas con setas calabaz. Ingredientes: Anzetta, Porcino, Funghi, Peperoncino, vino blanco, sal, semillas de cilantro.

Può contenere tracce di crostacei, piselli e latte. / May contain traces of shellfish, peas and milk. / Peut contenir des traces de crustacés, pois chiches et lait. / Kann Spuren von Krebstoffen, Erbsen, Milch, Koriander, Sesam, Weizen und Soja enthalten. / Puede contener trazas de marisco, garbanos, leche y sus derivados, ajonjolino, trigo y soja.

Peso netto / Net weight
 Poids net / Nettogewicht
 Peso neto



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!

a Però
LE CONSERVE DAUNE



FUNGHI SHIITAKE
Shiitake mushrooms



FUNGHI DI MUSCHIO
Straw mushrooms



FUNGHI CHIODINI
Honey mushrooms



MISTO FUNGHI CON PORCINI
Mushroom mix with porcini



FUNGHI CHAMPIGNON ALLA BOSCAIOLA TAGLIATI
Sliced champignon mushroom



**FUNGHI
CHAMPIGNON**
Champignon mushrooms



**TRIS DI FUNGHI
ALLA BOSCAIOLA**
Trio mushrooms



**FUNGHI
PRATAIOLI ALLA
BOSCAIOLA**
Field mushrooms



**FUNGHI
PRATAIOLI
GRIGLIATI**
Grilled field mushrooms



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*



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



**MIX PRONTO
PIZZA**
Mix for pizza



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



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



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



LUPINI
Lupini beans



**CAPPERI
AL SALE**
*Capers with
salt*



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



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



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

**FUNGHI TAGLIATI
AL NATURALE**
Mushrooms slices

**CARCIOFI INTERI
AL NATURALE**
Artichoke hearts

POMODORI SECCHI
Dried tomatoes

ALTRE SPECIALITÀ
Other item

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

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

a Però
LE CONSERVE DAUNE



GENUINA TRADIZIONE

aPerò

LE CONSERVE DAUNE
OLIVE BELLA
DI CERIGNOLA

Olive Bella di Cerignola. Ingredienti: olive Bella di Cerignola 65%, acqua, sale. Correttori di acidità: E330, E270. Antiossidanti: E300
Bella di Cerignola olives. Ingredienti: Bella di Cerignola olives 65%, water, salt. Acidity regulators: E330, E270. Antioxidants: E300

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 G DI PRODOTTO (VALORI MEDI) / NUTRITION DECLARATION PER 100 G OF PRODUCT (AVERAGE VALUES) (ENERGIA / ENERGY 880 KJ / 214 Kcal - GRASSI / FAT 14 g DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATEDS 2,7 g - CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE 5 g DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS 1,4 g - FIBRE 1,1 g - PROTEINE / PROTEIN 1,05 g - SALE / SALT 2,2 g

Contiene tracce di crostacei, pesce, latte e prodotti a base di latte, anacardi, sesamo, arachidi, mandorle e noci. / May contain traces of crustaceans, fish, milk and products thereof, cashews, celery, hazelnut, walnuts, almonds and molluscs. Mantenere in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce solare o fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 giorni. / Keep in a cool and dry place, away from sunlight or heat sources. Once opened keep refrigerated and consume within 3 days.

Prodotto e confezionato da / Made and packaged by:
LE CONSERVE DAUNE s.r.l. Via G. Saragat, 2 - I

750g e
500g e

Le
Conservas
Daune

Peso netto
Net weight
Peso spacciolato
Drained weight

L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto.
Image has the sole purpose of presenting the product.



GENUINA TRADIZIONE

aPerò

LE CONSERVE DAUNE
OLIVE TAGGIASCHE
in olio extra vergine di oliva



180g e

Olive Taggiasche in olio extra vergine di oliva. Ingredienti: Olive Taggiasche 65%, olio extra vergine di oliva, sale. Correttori di acidità: E330, E270. Antiossidanti: E300, E301. Conservato in olio extra vergine di oliva. Contiene tracce di crostacei, pesce, latte e prodotti a base di latte, anacardi, sesamo, arachidi, mandorle e noci. / Olive Taggiasche in olive oil. Ingredients: Olive Taggiasche 65%, olive oil, salt. Acidity regulators: E330, E270. Antioxidants: E300, E301. Preserved in olive oil. May contain traces of crustaceans, fish, milk and products thereof, cashews, celery, hazelnut, walnuts, almonds and molluscs. Mantenere in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce solare o fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 giorni. / Keep in a cool and dry place, away from sunlight or heat sources. Once opened keep refrigerated and consume within 3 days.



Olive Bella di Cerignola. Ingredienti: olive Bella di Cerignola 95%, acqua, sale.
Correttori di acidità: E330, E270. Antiossidante E300.

Bella di Cerignola olives. Ingredients: Bella di Cerignola olives 95%, water, salt.
Acidity regulators: E330, E270. Antioxidant E300.

Olives Bella di Cerignola. Ingrédients: olive Bella di Cerignola 95%, eau, sel.
Correcteurs d'acidité: E330, E270. Antioxydant E300.

Oliven Bella di Cerignola. Zutaten: Oliven Bella di Cerignola 95%, Wasser, Salz.
Säureregulatoren: E330, E270. Antioxidationsmittel E300.

Aceitunas Bella di Cerignola. Ingredientes: aceitunas Bella di Cerignola 95%, agua, sal. Correctores de acidez: E330, E270. Antioxidante E300.

Mantenere in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce solare o fonti di calore. Una volta aperta conservare in frigo e consumare entro 5 giorni. • Keep in a cool and dry place, away from sunlight or heat sources. Once opened keep refrigerated and consume within 5 days. • Maintenir en lieu frais et sec, loin de la lumière du soleil ou à proximité de chaleur. Une fois ouvert, conserver au frigo et utiliser dans les 5 jours. • An einem kühlen und trockenen Ort lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen aufbrauchen. • An einem kühlen und trockenen Ort lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen aufbrauchen. • An einem kühlen und trockenen Ort lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen aufbrauchen. • An einem kühlen und trockenen Ort lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen aufbrauchen.

Lotto - Da consumarsi preferibilmente entro il web barcode. (Lot - To be consumed preferably within the web barcode.)
Lot - A consumer de préférence avant le web code. (Consumption preferably within the web code.)
haltbar bis: Siehe Glas / Lot - Consumi preferibilmente entro il web barcode.

NUOVA TRADIZIONE

aPerò
LE CONSERVE DAUNE
OLIVE BELLA DI CERIGNOLA



730g

Peso sgocciolato / Drained weight
Poids égoutté / Abtropfgewicht
Peso escorrido

1200g

Peso netto / Net weight
Poids net / Nettogewicht
Peso neto

1250



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*



MIX DI OLIVE
Mix olives



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



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



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



**OLIVE
SCHIACCIATE**
Cracked olive



**OLIVE
BARESANE**
Baresane olives



**OLIVE NERE
AL FORNO**
Dried black olives



**OLIVE
DENOCCIOLATE**
Pitted olives



**OLIVE NERE
PICCANTI**
Spicy black olives



**OLIVE VERDI
PICCANTI**
Spicy green olives

aPerò
LE CONSERVE DAUNE



GENUINA TRADIZIONE

a Però

LE CONSERVE DAUNE

FRUTTI DEL CAPPERO



1590g e



Frutti del capperro. Ingredienti: caperri, aceto, sale. Antiossidante: E300.

Caperberries. Ingredients: capers, vinegar, salt. Antioxidant: E300.

Fruits du câprier. Ingrédients: câpriers, vinaigre, sel. Antioxydant: E300.

Kapernfrüchte. Zutaten: Kapern, Essig, Salz. Antioxidant: E300.

Alcaparrones. Ingredientes: caperros, vinagre, sal. Antioxidante: E300.

Può contenere tracce di crostacei, molluschi. / May contain traces of crustaceans and molluscs. / Peut contenir des traces de crustacés et de mollusques. / Kann Spuren von Krebstieren und Mollusken enthalten. / Erzeugnisse: Koschunissa, Salsich, Milch und Milchprodukte, Weizen, Soja, Sesam, Leinöl, Milch und Milchprodukte, Soja und Sojaderivate, Weizen und Weizenderivate, Milch und Milchprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Lotto - Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di produzione. / Lot - À consommer de préférence avant 180 jours de la date de production. / Lot - Verbrauch vorzugsweise innerhalb von 180 Tagen ab dem Produktionsdatum.

Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto

350



GENUINA TRADIZIONE

a Però

LE CONSERVE DAUNE

INSALATINA



2500g e

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO (VALORI MEDIE)
 VALORI NUTRITIONNELS POUR 100 G DE PRODUIT (VALEURS MOYENNES)
 NUTRIERTWERTER FÜR 100 G DES ERZEUGNISSES (Mittelwerte)
 VALORES MEDIAS POR 100 G DEL PRODUCTO (VALORES MEDIOS)

79 kJ / 19 kcal

PROTEINE

0,15 g

GLUCIDI

0,1 g

LIPIDI

0,5 g

ACQUA

0,5 g

FIBRA

7,5 g

PROTEINE

0,40 g

PROTEINE

1,5 g

Produced and packaged by
 Le Conserve Daune S.p.A.
 Via...
 35010...
 Spazio zona industriale



Insalatina (julienne peperoni), acqua.

Julienne (Salade de poivrons), eau, sel.

Julienne (Salade de poivrons), eau, sel.

Julienne (Salade de poivrons), eau, sel.

Ensalada (juliana pimientos), agua, sal.

Può contenere tracce di crostacei e molluschi. / May contain traces of crustaceans and molluscs. / Peut contenir des traces de crustacés et de mollusques. / Kann Spuren von Krebstieren und Mollusken enthalten. / Erzeugnisse: Koschunissa, Salsich, Milch und Milchprodukte, Soja und Sojaderivate, Weizen und Weizenderivate, Milch und Milchprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Lotto - Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di produzione. / Lot - À consommer de préférence avant 180 jours de la date de production. / Lot - Verbrauch vorzugsweise innerhalb von 180 Tagen ab dem Produktionsdatum.

Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto



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.

a Però
LE CONSERVE DAUNE



CAPPERI
Capers



CIPOLLINE
Onions



CETRIOLINI
Cucumbers

aPerò
LE CONSERVE DAUNE



**FRUTTI DEL
CAPPERO**
Caperberries



GIARDINIERA
Giardiniera



INSALATINA
Julienne salad

a Però
LE CONSERVE DAUNE



DISPLAY



ESPOSITORE OLIVE



CARTONE OLIVE



GIFT BOX



BAGS



CARTELLINA



BLOCK NOTES



CATALOGO

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>	PALLET
Vaso 156 ml 	12	20	15	300	3600	915 kg	80x120 cm
	12	28	15	420	5040	1270 kg	100x120 cm
Vaso 212 ml standard 	12	14	16	224	2688	940 kg	80x120 cm
	12	18	16	288	3456	1180 kg	100x120 cm
Vaso 314 ml standard 	12	14	12	168	2016	950 kg	80x120 cm
	12	18	12	216	2592	1200 kg	100x120 cm
Vaso 314 ml champignon 	12	14	12	168	2016	950 kg	80x120 cm
	12	18	12	216	2592	1200 kg	100x120 cm

a Però

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>	PALLET
Vaso 314 ml quadro 	6	24	10	240	1440	920 kg	80x120 cm
	6	30	12	360	2160	1370 kg	100x120 cm
Vaso 314 ml orcio 	12	10	13	130	1560	810 kg	80x120 cm
	12	13	13	169	2028	1045 kg	100x120 cm
Bottiglia ambrata 33 cl 	12	14	8	112	1344	670 kg	80x120 cm
	12	18	8	144	1728	850 kg	100x120 cm
Vaso 370 ml standard 	12	13	12	156	1872	1040 kg	80x120 cm
	12	17	12	204	2448	1360 kg	100x120 cm

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>	PALLET
Vaso 580 ml standard 	12	10	10	100	1200	980 kg	80x120 cm
	12	14	10	140	1680	1360 kg	100x120 cm
Vaso 580 ml anfora 	6	16	8	128	768	760 kg	80x120 cm
	6	20	8	160	960	940 kg	100x120 cm
Vaso 580 ml orto 	6	16	9	144	864	730 kg	80x120 cm
	12	11	10	110	1320	1100 kg	100x120 cm
Vaso 580 ml orcio 	6	16	10	160	960	850 kg	80x120 cm
	6	20	11	220	1320	1155 kg	100x120 cm

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>	PALLET
Vaso 1062 ml 	6	11	9	99	594	890 kg	80x120 cm
	6	16	8	128	768	1140 kg	100x120 cm
Vaso 1700 ml 	6	10	8	80	480	1125 kg	80x120 cm
	6	13	8	104	624	1450 kg	100x120 cm
Vaso 3100 ml 	4	12	5	60	240	1000 kg	80x120 cm
	2	28	5	140	280	1160 kg	100x120 cm

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>	PALLET
Busta alluminata 1 kg 	8	7	9	63	504	580 kg	80x120 cm
	8	10	10	100	800	890 kg	100x120 cm
Busta per olive 400 g 	20	8	5	40	800	400 kg	80x120 cm
	20	10	10	100	2000	850 kg	100x120 cm
Busta trasparente 1 kg 	8	7	9	63	504	630 kg	80x120 cm
	8	10	10	100	800	980 kg	100x120 cm
Busta alluminata 2,5 kg 	4	7	9	63	252	750 kg	80x120 cm
	4	10	10	100	400	1050 kg	100x120 cm
Busta alluminata 1,7 kg 	4	9	8	72	288	550 kg	80x120 cm
	4	10	10	100	400	700 kg	100x120 cm

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>	PALLET
Secchiello 5 kg 	--	18	5	--	90	520 kg	80x120 cm
	--	23	6	--	138	888 kg	100x120 cm
Secchiello 1 kg 	6	9	8	72	432	500 kg	80x120 cm
	6	10	10	100	600	650 kg	100x120 cm
Secchiello 500 g 	12	9	8	72	864	550 kg	80x120 cm
	12	10	10	100	1200	740 kg	100x120 cm

DESCRIZIONE <i>Item name</i>	VASCHEFFE 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>	VASCHEFFE PER PALLET <i>Unit per pallet</i>	PESO MEDIO PALLET <i>Medium weight pallet</i>	PALLET
Vaschetta 250 	12	7	10	70	840	380 kg	80x120 cm
	12	10	10	100	1200	520 kg	100x120 cm

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>	PALLET
Latta 2650 ml 	6	5	10	50	300	830 kg	80x120 cm
	6	7	10	70	420	1130 kg	100x120 cm
Latta 4250 ml 	4	8	6	48	192	910 kg	80x120 cm
	6	12	6	72	288	1340 kg	100x120 cm

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 *Però* 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 *Però* 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!***

a Però
LE CONSERVE DAUNE



LE CONSERVE DAUNE s.r.l.

Via G. Saragat Z. I. PAP 2° fase - 71042 Cerignola (FG) - ITALIA
Tel. +39 0885416417 - leconservedaunesrl@pec.it - P. IVA 02265240719 SDI: W7YVJK9
info@leconservedaune.it
www.leconservedaune.it