



DELL'ORO
Treasure hunting taste since 1968

part of the **VINAL FOOD GROUP**

APERITIVO



Zwarte olijven - Olives noires

Beschikbaar in / Disponible en:



ontpit / dénoy. 34/39:
3 x 5 l - Ref.: crebt5-1noiden3439
6 x 1 l - Ref.: crebt4-4noiden3439
12 x 0,5 l - Ref.: crebt1-2noiden3439



Groene olijven - Olives vertes

Beschikbaar in / Disponible en:



ontpit / dénoy. 34/39:
3 x 5 l - Ref.: crebt5-1verden3439
6 x 1 l - Ref.: crebt4-4verden3439
12 x 0,5 l - Ref.: crebt1-2verden3439



Kappers - Câpres

Beschikbaar in / Disponible en:

Appelkappers / Câpres de pommes

6 x 240 g - Ref.: creboc.240caperons



Beldi



Groene olijven - Olives vertes

Beschikbaar in / Disponible en:



ontpit / dénoy.:
3 x 5 l - Ref.: belbt5-1verden



LA MOLE



I Croccantini Classici

NL Het oude traditionele recept sinds 1675: de broodsticks van Turijn, dun en goud gebakken. Zo licht en authentiek, ze passen perfect bij elke smaak verrijken elk gerecht. De restaurantverpakking bestaat uit per 2 verpakte I Croccantini's. Perfect voor op de tafel.

FR: L'ancienne recette traditionnelle datant de 1675 : les bâtonnets de pain de Turin, fins et dorés à la cuisson. Ils sont tellement légers et authentiques qu'ils conviennent parfaitement à chaque goût et ils enrichissent chaque plat. L'emballage pour restaurant est composé de I Croccantini emballés par deux. Parfait à table.



Beschikbaar in / disponible en:
I Croccanti Restaurant - 14 x 240 g - Ref.: Imoml240croc
I Croccanti Torinesi box - 6 x (8 x 100 g) - Ref.: Imoml012kil

Sfornatini

NL: De Sfornatini zijn de originele lekker natuurlijk gezuurde broodsticks, licht en verleidelijk en perfect bij elke maaltijd of voor een pauze. Ze zijn verkrijgbaar in verschillende smaken. In restaurantverpakking is de Sfornatini Rosmarino vast in gamma. Hier zitten telkens twee sticks apart verpakt.

FR: Les Sfornatini sont les délicieux bâtonnets de pain acidulés naturellement d'origine. Ils sont légers, suaves et conviennent à chaque repas ou pour prendre une pause. Ils sont disponibles en différentes saveurs. Les Sfornatini aux olives sont une valeur sûre au sein de notre assortiment. D'autres parfums sont disponibles sur demande. Les Sfornatini Rosmarino en emballage pour restaurant font partie de notre gamme. Ils sont à chaque fois emballés séparément à deux.

Beschikbaar in / disponible en:

120 g (doos):

Sfornatini Olive (olijven / olives) - 14 x 120 g - Ref.: Imomlboxoliv
Sfornatini Aglio (look / ail) - 14 x 120 g - Ref.: Imomlboxagl
Sfornatini Pepe e Oliva (peper en olijven / poivre et olives) - 14 x 120 g - Ref.: Imomlboxpepe
Sfornatini Sesamo (sesam) - 14 x 120 g - Ref.: Imomlboxses

200 g (cellofaan):

Sfornatino Olive (olijven) - 17 x 200 g - Ref.: Imoml02ooli
Sfornatino Cipolle (ui) - 17 x 200 g - Ref.: Imoml02cip
Sfornatino Salate (gezouten) - 17 x 200 g - Ref.: Imoml026sal
Sfornatino Olio e Rosmarino (olijfolie en rozemarijn) - 17 x 200 g - Ref.: Imoml028foc
Sfornatino Sesamo, Lino e Papavero (Sesam, lijnzaad en papaver) - 17 x 200 g - Ref.: Imoml200spl

Restaurant verpakking:

Sfornatini Risto Rosmarino (rozemarijn / romarin) - 12 x 260 g - Ref.: Imomlristos





LA MOLE



Where the breadstick is born?

The original breadstick from Turin.



Pan Rustici

NL: De Panrustici komen voort uit de combinatie van een oud recept met La Mole's passie voor kwaliteit. Hun rustieke smaak is ideaal om op elk moment van de dag van te genieten.

FR: Les Panrustics sont issus de la combinaison d'une vieille recette avec la passion de La Mole pour la qualité. Leur goût rustique est idéal à déguster à tout moment de la journée.

Beschikbaar in / disponible en:

Pan Rustici Classico (olijfolie / huile d'olive) - 12 x 250 g - Ref.: Imomlprcla

Pan Rustici Olive (olijven / olives) - 12 x 250 g - Ref.: Imomlprolv

Pan Rustici Rosmarino (rozemarijn / romarin) - 12 x 250 g - Ref.: Imomlprosr

Pan Rustici sesamo (sesam / sésame) - 12 x 250 g - Ref.: Imomlproses

Taralli

NL: Taralli, de typische snack uit Puglia, met extra vergine olijfolie.

De rijke smaak van traditie: alleen echte ingrediënten en de beste Italiaanse extra vergine olijfolie! Zo lekker en knapperig! Verkrijgbaar in **Olio Extra Vergine** (natuur), **Cipolla** (ui), **Semi di Finocchio** (venkelzaad) en **Pomodoro & Origano** (tomaat & oregano).

FR: Taralli, le snack typique des Pouilles, avec de l'huile d'olive extra vierge.

Le goût riche de la tradition : uniquement de vrais ingrédients et la meilleure huile d'olive extra vierge italienne ! Si savoureux et croquant ! Disponible en **Olio Extra Vergine** (naturel), **Cipolla** (oignon), **Semi di Finocchio** (grains de fenouil) et **Pomodoro & Origano** (tomate & origan).



Beschikbaar in / disponible en:

Olio - 16 x 200 g - Ref.: Imomltaralcla

Cipolla - 16 x 200 g - Ref.: Imomltaralcip

Finocchio - 16 x 200 g - Ref.: Imomltaralfinoc

Pomodoro & Origano - 16 x 200 g - Ref.: Imomltaralpomo



LA MOLE

Crosti

NL: Crostì is La Mole's nieuwe en smakelijke snack. Met een bijzonder intense en hartige smaak, maar toch licht en knapperig! Ook lekker in de soep of gewoon zo als snack.

FR: Crostì est la nouvelle et savoureuse collation de La Mole. Avec un goût particulièrement intense et savoureux, mais léger et croquant! Aussi délicieux dans la soupe ou juste comme snack.

Beschikbaar in / disponible en:

Aglia & Basilico (look & basilicum / ail & basilic) - 10 x 100 g - Ref.: Imomlcroagl

Olio d'Olive (olijfolie / huile d'olive) - 10 x 100 g - Ref.: Imomlcroolio

Pomodoro & Basilico (tomaat & basilicum / tomate & basilic) - 10 x 100 g - Ref.: Imomlcropom

Rosmarino (rozemarijn / romarin) - 10 x 100 g - Ref.: Imomlcrocoros



Pandoré

NL: Pandoré, oven geroosterd brood krokant van buiten en kruimelig van binnen. Geschikt voor een zoete of zoute snack, perfect bij je borrelhapjes. Een lekker alternatief voor brood om van te genieten met de ingrediënten die je lekker vindt.

FR: Pandoré, pain grillé au four croustillant à l'extérieur et friable à l'intérieur. Convient pour une collation sucrée ou salée, parfaite avec vos collations. Une alternative savoureuse au pain à déguster avec les ingrédients que vous aimez.

Beschikbaar in / disponible en:

Pandoré Classici - 15 x 250 g - Ref.: Imomlpnclas

Pandoré Integrali (volkoren / blé complet) - 15 x 250 g - Ref.: Imomlpnintegr

Pantosto

NL: De Pantosto is een geroosterde, goudbruine, krokante en heerlijke bruschetta. Uitsluitend gemaakt met natuurlijke en zorgvuldig geselecteerde ingrediënten, zonder kunstmatige aroma's en kleurstoffen. Ze zijn zo geurig en lekker, perfect om te crunchen als een snack of bij de aperitief.

FR: Le Pantosto est une bruschetta rôtie, dorée, croustillante et délicieuse. Fabriquée exclusivement avec des ingrédients naturels et soigneusement sélectionnés, sans arômes ni colorants artificiels. Ils sont si parfumés et délicieux, parfaits pour croquer en collation ou à l'apéritif.

Beschikbaar in / disponible en:

Tomato & Oregano (tomaat & oregano / tomate & origan) - 12 x 150 g - Ref.: Imoml75ptr

Aglia & Prezzomolo (look & peterselie / ail & persil) - 12 x 150 g - Ref.: Imomltostag&pr





Pesto

NL: Dankzij een selectie van de beste ingredienten, heeft Berni een heerlijk gamma Pesto's.

FR: Grâce à une sélection des meilleurs ingrédients, Berni propose une délicieuse gamme de Pestos.

Beschikbaar in:

Pesto al Basilico - 12 x 195 g - Ref.: berbepeb7090

Pesto al Pomodoro - 12 x 195 g - Ref.: berbepep7110



Verdure

NL: De **Pomodori Secchi** zijn verrukkelijke zongedroogde tomaten op olie en een heerlijke kruidenmix.

Giardiniera is een mix van wortelen, rapen, komkommers, venkel selder, bloemkool, paprika en uien op wijnazijn. De perfecte metgezel voor gebraden vlees.

Om een salade te verrijken of gewoon als aperitiefhapje zijn er de **Cipolle Borettane Grigliate**, lekker gegrilde geurige uitjes.

Peperoni Grigliati zijn de meest sappige gegrilde paprikas.

Funghi Trifolati zijn Champignon, Nameko en Moschampignons in zonnebloemolie, op smaak gebracht met aroma's, peterselie en peper.

FR: Les **Pomodori Secchi** sont des tomates séchées au soleil au goût délicieux dans de l'huile et avec un mélange délicieux d'herbes.

Giardiniera est un mélange de carottes, de concombres, de navets, de céleri, de fenouil, de poivrons et d'oignons dans du vinaigre. Le complément parfait de la viande cuite.

Pour enrichir une salade ou simplement comme amuse-bouche, il y a les **Cipolle Borettane Grigliate**, de délicieux oignons grillés qui sentent bon.

Les **Peperoni Grigliati** sont les poivrons grillés les plus juteux. Les **Funghi Trifolati** sont des champignons, Nameko et Moss à l'huile de tournesol, assaisonnés d'arômes, de persil et de poivre.

Beschikbaar in / disponible en:

Giardiniera - 12 x 314 cl - Ref.: berbegia6223

Pomodori Secchi - 6 x 280 g - Ref.: berbepos5815

Cipolle Borettane Grigliate - 6 x 280 g - Ref.: berbecbg2644

Peperoni Grigliati - 6 x 280 g - Ref.: berbepeg2645

Funghi Trifolati - 12 x 314 cl - Ref.: berbefut7359





Carciofi

NL: Berni heeft een ruim aanbod artisjokken. De **Carciofi interi** zijn hele artisjokken op zonnebloemolie, ideaal als bijgerecht of in een salade.

De **Carciofini alla Contadina** zijn versneden en bewaard in zonnebloemolie met kruidenmix. Perfect als anti-pasti of bijgerecht.

Carciofi Grigliati, zacht gegrilde delicate artisjokharten zijn de ster van koude voorgerechten of de speciale toets in uw salades.

FR: Berni propose un vaste assortiment d'artichauts. Les **Carciofi interi** sont des artichauts entiers à l'huile de tournesol, parfaits comme entrée ou en salade.

Les **Carciofini alla Contadina** sont coupés et conservés dans de l'huile de tournesol avec un mélange d'herbes. Parfaits comme antipasti ou entrée.

Les **Carciofi Grigliati**, des cœurs d'artichaut délicats et grillés, sont la star des entrées froides ou rajoutent une touche spéciale à vos salades.



Beschikbaar in / disponible en:

Carciofi Interi - 12 x 314 cl - Ref.: berbecai2534

Carciofini alla Contadina - 12 x 314 cl - Ref.: berbecac2637

Carciofi Grigliati - 12 x 280 g - Ref.: berbecag2652



Melanzane e Zucchine

NL: **Melanzane Grigliate** zijn heerlijke geselecteerde aubergines in plakjes gesneden en gegrild om de rijke smaak te accentueren. Klaar om te serveren op een bruschetta of zo als anti-pasta.

Zucchine Grigliate zijn plakjes gegrilde malse courgette, eveneens ideaal als bijgerecht of anti-pasta.

FR: Les **Melanzane Grigliate** sont des aubergines délicieuses sélectionnées qui ont été coupées en tranches et grillées afin d'accentuer le goût riche. Elles sont prêtes à être servies sur une bruschetta ou comme antipasti.

Les **Zucchine Grigliate** sont des tranches de courgettes douces grillées, conviennent aussi comme entrée ou antipasti.



Beschikbaar in / disponible en:

Melanzane Grigliate
12 x 280 g - Ref.: berbemeg2642

Zucchine Grigliate
12 x 280 g - Ref.: berbezug2643



Storie di mare

Nduja Spilinga

NL: 'Nduja is een premium product uit Calabrië, typisch voor de stad Spilinga (VV). Het wordt bereid met varkensvlees en hete chilipeper. en duivels gezouten salami, gerookt, gemaakt van varkensvlees en kleine hoeveelheden vet verkregen uit de singel, de schouder en de dij van het varken en rode gedroogde chili gedroogd. Het is een oud, eenvoudig en ingenieus recept. Het wordt beschouwd als een van de beste worsten van Italië. In het verleden werd N'duja alleen op brood gebruikt. Tegenwoordig wordt de beroemdste worst van Calabrië ook in glazen potten gemaakt en op verschillende manieren gebruikt, om pasta op smaak te brengen, om een sauté te versterken, om een pittige en smakelijke duw te geven aan een bord vlees.



FR: 'Nduja est un produit premium de Calabre, typique de la ville de Spilinga (VV). Il est préparé avec de la viande de porc et du piment fort. Un salami salé diabolique, fumé, à base de viande de porc et de petites quantités de graisse obtenue à partir de la circonférence, de l'épaule et de la cuisse du porc et du piment séché rouge séché. C'est une recette ancienne, simple et ingénieuse. Elle est considérée comme l'une des meilleures saucisses d'Italie. Autrefois, le N'duja n'était utilisé que sur du pain. Aujourd'hui, la saucisse la plus célèbre de Calabre est également fabriquée dans des bocaux en verre et utilisée de diverses manières, pour aromatiser les pâtes, pour renforcer un sauté, pour donner une touche épicée et savoureuse à une assiette de viande.

Beschikbaar in / disponible en:
6 x 200 g - Ref.: calconcnv0200ndjc06



Peperoncino Ripieni Caprino

NL: Typische Calabrische ronde paprika's, verrijkt met een romige geitenkaasvulling. Lactose vrij.

FR: Poivrons ronds typiques de la Calabre, enrichis d'une garniture crémeuse au fromage de chèvre. Sans lactose.

Beschikbaar in / disponible en:
6 x 225 g - Ref.: calconrpvo225pefp06



Peperoncino Ripieni con Tonno

NL: Deze typische hete pepers van Calabrië zijn licht pittig en levendig rood, en zijn verrijkt met een romige vulling van tonijn, kappertjes en ansjovis.

FR: Ces piments forts typiques de la Calabre sont légèrement épicés et d'un rouge vif, et sont enrichis d'une garniture crémeuse au thon, aux câpres et aux anchois.

Beschikbaar in / disponible en:
6 x 240 g - Ref.: calconrpvo225petp06





Pastellati

Bocconcini di Baccalà

NL: Typisch product van de culinaire traditie uit Lazio, het is bereid met de beste Gadus Morhua kabeljauwfilet gevangen in de koude noordelijke zeeën. Eenmaal ontzout en in blokjes gesneden, wordt het omhult in een zacht beslag, voorgebakken in zonnebloemolie waardoor het product aangenaam knapperig wordt. Bereiding kan in een frituurpan of in de oven.

FR: Produit typique de la tradition culinaire du Latium, il est préparé avec le meilleur filet de cabillaud Gadus Morhua pêché dans les mers froides du nord. Une fois dessalé et coupé en dés, il est enrobé d'une pâte molle, préalablement frite dans de l'huile de tournesol, ce qui donne au produit un agréable croustillant. La préparation peut se faire à la friteuse ou au four.

Beschikbaar in / disponible en:
10 x 500 g - Ref.: alpbbo5



Anelli di Mare

NL: Gepaneerde ringen van inktvis gewikkeld in een zacht beslag en voorgebakken in zonnebloemolie om het product aangenaam te maken knapperig. Kan klaargemaakt worden in een frituse of in de oven.

FR: Anneaux de calmars panés enveloppés dans une pâte molle et pré-frits dans de l'huile de tournesol pour rendre le produit agréablement croustillant. Peut être préparé à la friteuse ou au four.

Beschikbaar in / disponible en:
10 x 500 g - Ref.: alpalo5



Misto Mare alla Romana

NL: De mix van gepaneerde Romeinse zeevruchten is een typisch gerecht uit de maritieme traditie dat inktvis, ringen van inktvis en gepelde, malse en vlezig garnalen, gewikkeld in een zacht beslag en voorgebakken in zonnebloemolie om het product aangenaam te maken knapperig. Kan klaargemaakt worden in een frituse of in de oven.

FR: Le mélange de fruits de mer romains panés est un plat typique de la tradition maritime, préparé avec des morceaux de calmar, des anneaux de calmar et des crevettes décortiquées, tendres et charnues, enveloppés dans une pâte molle et pré-frits dans de l'huile de tournesol pour rendre le produit agréablement croustillant. . Peut être préparé à la friteuse ou au four.

Beschikbaar in / disponible en:
10 x 500 g - Ref.: alpmpo5





Fiori di zucca con Mozzarella e Alici

NL: De courgettebloemen worden gevuld met verse en vezelige mozzarella, verrijkt met anjovis, en vervolgens met deeg omhuld en voorgebakken in zonnebloemolie om het product knapperig te maken. Deze topper van Alpi, kan bereidt worden in een frituurpan of in de oven.

FR: Les fleurs de courgette sont fourrées de mozzarella fraîche et fibreuse, enrichies d'anchois, puis recouvertes de pâte et pré-frites dans de l'huile de tournesol pour donner au produit un aspect croustillant. Ce fleuron d'Alpi peut être préparé dans une friteuse ou au four.



Beschikbaar in / disponible en:
12 x 500 g - Ref.: alpzo5



Fiori di Zucca

NL: De courgettebloemen, dagelijks verzameld op het platteland van Lazio, worden met deeg omhuld en voorgebakken in zonnebloemolie om het product knapperig te maken.

FR: es fleurs de courgette, récoltées quotidiennement dans la campagne du Latium, sont recouvertes de pâte et pré-frites dans de l'huile de tournesol pour donner au produit un aspect croustillant.

Beschikbaar in / disponible en:
10 x 300 g - Ref.: alpzo3



NL: Malse partjes artisjokharten van de beste Italiaanse gewassen, gewikkeld in een zacht beslag en voorgebakken in zonnebloemolie. Bereiding mogelijk in een frituurpan of in de oven.

FR: Tendres quartiers de cœurs d'artichauts des meilleures cultures italiennes, enveloppés dans une pâte molle et pré-frits dans de l'huile de tournesol. Pour la cuisson vous pouvez procéder à la friteuse ou au four.

Beschikbaar in / disponible en:
10 x 500 g - Ref.: alpca05

Carciofi Pastellati



Misto di verdure Pastellate

NL: Heerlijke mix van groenten bereid met zoete courgettesticks, bloemkoolrozetten en malse partjes artisjokhartes gewikkeld in een zacht beslag en voorgebakken in zonnebloemolie. Kan worden klaargemaakt in een friteuse of in de oven.

FR: Délicieux mélange de légumes préparé avec des bâtonnets de courgettes sucrées, des rosettes de chou-fleur et de tendres quartiers de cœurs d'artichauts enveloppés dans une pâte molle et pré-frits dans de l'huile de tournesol. Pour goûter cette bonté, vous pouvez procéder à une cuisson à la friteuse ou au four.

Beschikbaar in / disponible en:
10 x 500 g - Ref.: alpmv05





Panati

Mini Arancini di Riso

NL: De arancini, een typisch gerecht uit de Siciliaanse keuken, zijn geboren uit de combinatie van het traditionele recept en het gebruik van moderne technologieën, met natuurlijke ingrediënten zoals Carnaroli rijst, tomatenpulp, champignonpaddestoelen en erwten, met een vulling van verse en draderige mozzarella. Geniet ervan na een snelle bereiding in de friteuse of in de oven.

FR: Les arancini, plat typique de la cuisine sicilienne, sont nés de la combinaison de la recette traditionnelle et de l'utilisation de technologies modernes, avec des ingrédients naturels tels que le riz Carnaroli, la pulpe de tomate, les champignons et les pois, avec une garniture de mozzarella fraîche et filandreuse. . Dégustez-le après une préparation rapide à la friteuse ou au four.

Beschikbaar in / disponible en:
20 x 300 g - Ref.: alparmo3



Olive all'Ascolana

NL: Typisch product van de stad Ascoli, dat tegenwoordig wordt gewaardeerd over de hele wereld. De ontpitte groene olijf is gevuld met gemengde Italiaanse vleeswaren, op smaak gebracht in een pan met natuurlijke smaken en vervolgens gewikkeld in een knapperig paneermeel. Kan bereid worden in de friteuse of in de oven.

FR: Produit typique de la ville d'Ascoli, il est aujourd'hui apprécié dans le monde entier.

L'olive verte dénoyautée est farcie de viandes italiennes mélangées, aromatisée dans une poêle aux arômes naturels, puis enrobée d'une panure croustillante. Idéal à déguster après cuisson à la friteuse ou au four, pour tout type d'événement gastronomique.

Beschikbaar in / disponible en:
10 x 500 g - Ref.: alpoa05



Dell'oro
Krijtersveld 5
2160 Wommelgem

Tel: 03/354 36 01
Fax: 03/354 10 75
info@delloro.be

www.delloro.be