



Salse bianche per primi piatti



Lacrime di Gioia



L'Antica



La Vegetariana



L'Antica

Punta di diamante della nostra produzione e frutto di oltre 15 anni di ricerca e sviluppo. Oltre 10 ingredienti che, sapientemente miscelati e dosati, danno vita ad una salsa dal gusto complesso e leggero al tempo stesso. Il sapiente bilanciamento degli ingredienti dona alla salsa un sapore rotondo che ne consente l'impiego nei modi più disparati, preferibilmente con formati di pasta lunga come le fettuccine.

INGREDIENTI: Carne (suino, bovino, tacchino), panna, timo di bovino, timo di suino, funghi porcini, carota, cipolla, farina di riso, burro, sedano, spalla semi stagionata (carne di suino, sale), guanciale semi stagionato (guanciale suino, sale), olio extravergine d'oliva, sale, basilico, rosmarino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: **Colore:** prevalentemente rosa tenue con distinguibili pezzetti di carni e vegetali. **Odore:** caratteristico di carne cotta con profilo aromatico tipico delle spezie presenti e con richiamo di salumi stagionati. **Consistenza:** prevalentemente cremosa, caratterizzata dalla presenza di carni e vegetali macinati.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: versare in un tegame il contenuto del barattolo, unire la stessa quantità di acqua di cottura, scaldare e versare la pasta al dente. Mantecare un minuto e servire.

CONSIDERAZIONI SULL'USO: Dopo l'apertura conservare a 4°C e consumare entro 5 giorni.

SHELF LIFE (durata di conservazione): 2 anni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.



PRODOTTO IN ITALIA



100%
natural

CODICE	EAN CODE	FORMATO	PEZZI/CARTONE	CARTONI/EUROPALLET (80X120)	PESO PALLET
SIC001500		500g	6		
SIC001270	8054953000169	270g	12	140	805,5 Kg
SIC001180	8054953000022	180g	12	196	839,38 Kg

FOOD SERVICE

1kg 3kg 5kg

PRESTO DISPONIBILI



La Vegetariana

I sapori dell'orto sono l'anima della nostra salsa. Le spezie, grazie ad un attento e giusto dosaggio, donano alla nostra salsa un gusto unico che esalta i sapori dei vegetali in un'armonia irripetibile. Gli ingredienti vengono processati il minimo possibile al fine di preservare sia gli aspetti organolettici che nutrizionali.

INGREDIENTI: Piselli, funghi champignon (*agaricus bisporus*), cipolla, carote, acqua, panna, funghi porcini (*boletus edulis*), **sedano**, olio extravergine di oliva, farina di riso, sale, rosmarino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: **Colore:** prevalentemente marroncino con distinguibili pezzetti di vegetali. **Odore:** caratteristico di vegetali cotti con profilo aromatico tipico delle spezie presenti. **Consistenza:** prevalentemente cremosa, caratterizzata dalla presenza di vegetali e panna.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: versare in un tegame il contenuto del barattolo, scaldare e versare la pasta al dente. Mantecare un minuto e servire.

CONSIDERAZIONI SULL'USO: Dopo l'apertura conservare a 4°C e consumare entro 5 giorni.

SHELF LIFE (durata di conservazione): 2 anni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

PRODOTTO IN ITALIA



100%
natural

CODICE	EAN CODE	FORMATO	PEZZI/CARTONE	CARTONI/EUROPALLET (80X120)	PESO PALLET
SIC003500		500g	6		
SIC003270	8054953000220	270g	12	140	805,5 Kg
SIC003180	8054953000206	180g	12	196	839,38 Kg

FOOD SERVICE

1kg 3kg 5kg

PRESTO DISPONIBILI



Lacrime di Gioia

La cipolla è l'ingrediente principe della cucina e Salsa Italia con un condimento dedicato. Con rape rosse, carote, funghi, piselli ed oltre il 30% di cipolle, Lacrime di Gioia è il condimento per pasta dal sapore dolce e delicato. Ideale anche come base per secondi piatti.

INGREDIENTI: Cipolle, funghi champignon (*agaricus bisporus*), piselli, carote, brodo, olio extravergine di oliva, **burro**, farina di riso, **sedano**, carne di bovino, spalla di suino semi stagionata (carne di suino, sale), rapa rossa, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: **Colore:** prevalentemente marrone con distinguibili pezzetti di vegetali. **Odore:** caratteristico di vegetali cotti con profilo aromatico tipico delle spezie presenti. **Consistenza:** prevalentemente cremosa, caratterizzata dalla presenza di vegetali e carne macinata.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: versare in un tegame il contenuto del barattolo, unire la stessa quantità di acqua di cottura, scaldare e versare la pasta al dente. Mantecare un minuto e servire.

CONSIDERAZIONI SULL'USO: Dopo l'apertura conservare a 4°C e consumare entro 5 giorni.

SHELF LIFE (durata di conservazione): 2 anni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.



**100%
natural**

CODICE	EAN CODE	FORMATO	PEZZI/CARTONE	CARTONI/EUROPALLET (80X120)	PESO PALLET
SIC002500		500g	6		
SIC002270	8054953000244	270g	12	140	805,5 Kg
SIC002180	8054953000060	180g	12	196	839,38 Kg

FOOD SERVICE

1kg 3kg 5kg

PRESTO DISPONIBILI

Sughi pronti



Piccante ai Peperoni



Alle Melanzane



Ai Fughi Porcini



All'Italiana



La Contadina



Olive e Capperi



Sugo Piccante ai Peperoni

Dal colore rosso brillante, un equilibrio di sapori tra la dolcezza del peperone e la nota piccante del peperoncino rosso. Ideale anche come base per secondi piatti.

INGREDIENTI: Pomodoro 75,51%, peperoni 13,98%, cipolla, olio extravergine d'oliva, sale, parmigiano reggiano (**latte**, sale, caglio), formaggio pecorino (**latte di pecora**, sale, caglio, fermenti lattici), peperoncino 0,13%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: **Colore:** prevalentemente rosso con distinguibili pezzetti di vegetali. **Odore:** caratteristico di vegetali cotti con profilo aromatico tipico delle spezie presenti. **Consistenza:** cremoso, caratterizzato dalla presenza di vegetali.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: versare in un tegame il contenuto del barattolo, unire la stessa quantità di acqua di cottura, scaldare e versare la pasta al dente. Mantecare un minuto e servire.

CONSIDERAZIONI SULL'USO: Dopo l'apertura conservare a 4°C e consumare entro 5 giorni.

SHELF LIFE (durata di conservazione): 2 anni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

PRODOTTO IN ITALIA



100%
natural

CODICE	EAN CODE	FORMATO	PEZZI/CARTONE	CARTONI/EUROPALLET (80X120)	PESO PALLET
SIC004500		500g	6		
SIC004270	8054953000268	270g	12	140	805,5 Kg

FOOD SERVICE

1kg 3kg 5kg

PRESTO DISPONIBILI



Sugo alle Melanzane

go vegan

Semplicità e leggerezza caratterizzano questo sugo. Adatto ad ogni tipologia di primi piatti, soddisfa le esigenze alimentari di ogni consumatore.

INGREDIENTI: Pomodoro 77,81%, melanzane 13,67%, cipolla, olio extravergine d'oliva, sale, basilico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: **Colore:** prevalentemente rosso con distinguibili pezzetti di vegetali. **Odore:** caratteristico di vegetali cotti con profilo aromatico tipico delle spezie presenti. **Consistenza:** cremoso, caratterizzato dalla presenza di vegetali.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: versare in un tegame il contenuto del barattolo, unire la stessa quantità di acqua di cottura, scaldare e versare la pasta al dente. Mantecare un minuto e servire.

CONSIDERAZIONI SULL'USO: Dopo l'apertura conservare a 4°C e consumare entro 5 giorni.

SHELF LIFE (durata di conservazione): 2 anni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

PRODOTTO IN ITALIA



100%
natural

CODICE	EAN CODE	FORMATO	PEZZI/CARTONE	CARTONI/EUROPALLET (80X120)	PESO PALLET
SIC005500		500g	6		
SIC005270	8054953000282	270g	12	140	805,5 Kg

FOOD SERVICE

1kg 3kg 5kg

PRESTO DISPONIBILI



Sugo Funghi Porcini

Sugo dall'inconfondibile sapore di bosco. Sapientemente arricchito dal sapore unico dell'aglio rosso di Sulmona. Assaggiatelo anche con polenta e gnocchi.

INGREDIENTI: Pomodoro 74,40%, funghi porcini (*boletus edulis*) 16,39%, cipolle, olio extravergine d'oliva, parmigiano reggiano (**latte**, sale, caglio), prezzemolo, pecorino (**latte di pecora**, sale, caglio), sale, aglio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: **Colore:** prevalentemente rosso con distinguibili pezzetti di vegetali e funghi porcini. **Odore:** caratteristico di vegetali cotti con profilo aromatico tipico delle spezie presenti. **Consistenza:** cremoso, caratterizzato dalla presenza di vegetali.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: versare in un tegame il contenuto del barattolo, unire la stessa quantità di acqua di cottura, scaldare e versare la pasta al dente. Mantecare un minuto e servire.

CONSIDERAZIONI SULL'USO: Dopo l'apertura conservare a 4°C e consumare entro 5 giorni.

SHELF LIFE (durata di conservazione): 2 anni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

PRODOTTO IN ITALIA



100%
natural

CODICE	EAN CODE	FORMATO	PEZZI/CARTONE	CARTONI/EUROPALLET (80X120)	PESO PALLET
SIC006500		500g	6		
SIC006270	8054953000305	270g	12	140	805,5 Kg

FOOD SERVICE

1kg 3kg 5kg

PRESTO DISPONIBILI



Sugo all'Italiana

go vegan

Nel nostro assortimento non può mancare un classico della cucina italiana. Ricetta semplice e prelibata che unisce il sapore dolce del pomodoro italiano alla naturale freschezza del basilico e all'eccellenza dell'olio extravergine d'oliva. Ottimo da solo o come base per la vostra cucina.

INGREDIENTI: Pomodoro 76,74%, cipolla, basilico 4,80%, olio extravergine d'oliva, sale, aglio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: **Colore:** prevalentemente rosso con distinguibili pezzetti di vegetali. **Odore:** caratteristico di vegetali cotti con profilo aromatico tipico delle spezie presenti. **Consistenza:** cremoso, caratterizzato dalla presenza di vegetali.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: versare in un tegame il contenuto del barattolo, unire la stessa quantità di acqua di cottura, scaldare e versare la pasta al dente. Mantecare un minuto e servire.

CONSIDERAZIONI SULL'USO: Dopo l'apertura conservare a 4°C e consumare entro 5 giorni.

SHELF LIFE (durata di conservazione): 2 anni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

PRODOTTO IN ITALIA



100%
natural

CODICE	EAN CODE	FORMATO	PEZZI/CARTONE	CARTONI/EUROPALLET (80X120)	PESO PALLET
SIC007500		500g	6		
SIC007270	8054953000329	270g	12	140	805,5 Kg

FOOD SERVICE

1kg 3kg 5kg

PRESTO DISPONIBILI



La Contadina

Il sapore della cucina della nonna. Questo sugo s'ispira alla tradizione culinaria abruzzese. Già dal primo assaggio, il suo mix di vegetali e carne sarà un tripudio di gusti che allietterà il vostro palato.

INGREDIENTI: Pomodoro 76,80%, cipolla, carota, spalla suina maturazione minima 30 giorni (spalla di suino, sale), olio extravergine d'oliva, guanciale suino maturazione minima 30 giorni (guanciale di suino, sale) 0,95%, parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), formaggio pecorino (latte di pecora, sale, caglio, fermenti lattici), sale, basilico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: **Colore:** prevalentemente rosso con distinguibili pezzetti di vegetali e carni. **Odore:** caratteristico di vegetali cotti con profilo aromatico tipico delle spezie presenti. **Consistenza:** cremoso, caratterizzato dalla presenza di vegetali e carni.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: versare in un tegame il contenuto del barattolo, unire la stessa quantità di acqua di cottura, scaldare e versare la pasta al dente. Mantecare un minuto e servire.

CONSIDERAZIONI SULL'USO: Dopo l'apertura conservare a 4°C e consumare entro 5 giorni.

SHELF LIFE (durata di conservazione): 2 anni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

PRODOTTO IN ITALIA



100%
natural

CODICE	EAN CODE	FORMATO	PEZZI/CARTONE	CARTONI/EUROPALLET (80X120)	PESO PALLET
SIC008500		500g	6		
SIC008270	8054953000343	270g	12	140	805,5 Kg

FOOD SERVICE

1kg 3kg 5kg

PRESTO DISPONIBILI



Sugo Olive e Capperi

go vegan

La bontà degli ingredienti, enfatizzati dal caldo sole del Mediterraneo, dona al nostro condimento un equilibrio di sapori sempre freschi e gustosi. Adatto a primi piatti e condimento per pizza e crostini.

INGREDIENTI: Pomodoro 77,21%, olio extravergine d'oliva, cipolla, sedano, olive nere 3,22%, capperi 3,22%, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: **Colore:** prevalentemente rosso con distinguibili pezzetti di olive e capperi. **Odore:** caratteristico con profilo aromatico tipico delle materie prime caratterizzanti. **Consistenza:** principalmente cremoso caratterizzato dalla presenza di vegetali.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: versare in un tegame il contenuto del barattolo, unire la stessa quantità di acqua di cottura, scaldare e versare la pasta al dente. Mantecare un minuto e servire.

CONSIDERAZIONI SULL'USO: Dopo l'apertura conservare a 4°C e consumare entro 5 giorni.

SHELF LIFE (durata di conservazione): 2 anni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

PRODOTTO IN ITALIA



100%
natural

CODICE	EAN CODE	FORMATO	PEZZI/CARTONE	CARTONI/EUROPALLET (80X120)	PESO PALLET
SIC009500		500g	6		
SIC009270	8054953000367	270g	12	140	805,5 Kg

FOOD SERVICE

1kg 3kg 5kg

PRESTO DISPONIBILI

Nuova Linea 2023 Sughi



Ragù alla Bolognese



L'Arrabbiata



La Puttanesca



Sugo al Tonno



Boscaiola



Sughetto



Amatriciana

1 Legumi di Salsa Italia



**Lenticchie
Cotte**



**Fagioli Cannellini
Cotti**



**Fagioli Borlotti
Cotti**



**Ceci
Cotti**

Legumi semplicemente lessati al naturale, senza conservanti. Gustosi e genuini, con un elevato apporto di proteine e fonte naturale di fibre. Sono una valida alternativa alla carne e ideali per un'alimentazione sana e bilanciata. Da mangiare così o aggiunti a minestre, contorni e piatti unici.

Marmellate e Confetture



Confetture e marmellate per esaltare il sapore di ogni singola varietà di frutta.

Rendi speciale la colazione con le nostre ricette.

Completamente vegane e senza conservanti, pronte a risvegliare il palato con il sapore naturale della frutta.

Disponibili anche nei gusti: Amarene - Fichi - Mirtilli - Arance - Ciliegie - Fragole

Si effettuano produzioni Private Label
su tutta la gamma prodotti e ricette personalizzate.



Espositore da Banco | CODICE ESP003 |

Comodo espositore da banco in cartone con logo Salsa Italia. Leggerissimo e facilmente componibile. Capacità 12 vasi da 180g o 270g o 9 vasi da 500g. Ideale per piccole attività commerciali.

DIMENSIONI:

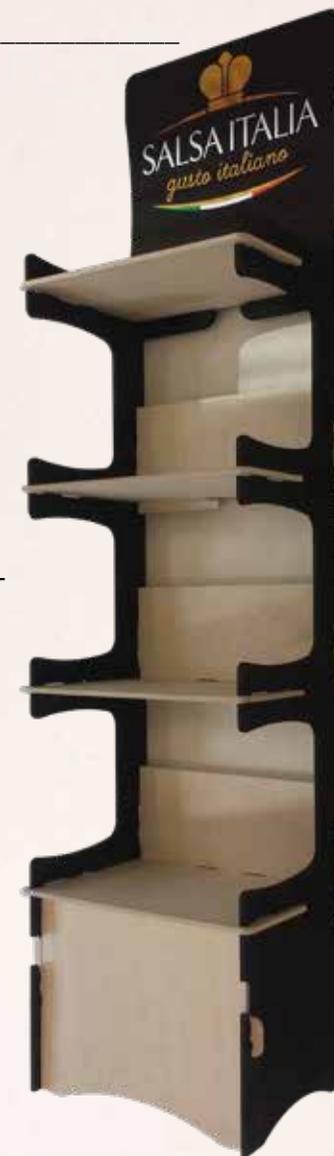
Larghezza: 32 cm
Profondità: 30 cm
Altezza: 26 cm
Materiale: cartone

Espositore da Terra | CODICE ESP002 |

Elegante espositore da terra in legno multistrato con logo Salsa Italia. Facile da montare. Ideale per l'esposizione della linea completa di prodotti Salsa Italia.

DIMENSIONI:

Larghezza: 43 cm
Profondità: 32 cm
Altezza: 185 cm
N. interpiani: 4
Altezza interpiano: 35 cm
Materiale: multistrato di betulla
Spessore: 9 mm
Peso: 14 kg
Portata per ripiano: 15/20 kg





Espositore da Banco | CODICE ESP003B | ASSORTITO CON SALSE BIANCHE

Comodo espositore da banco in cartone con logo Salsa Italia assortito con 12 salse bianche formato 180g e/o 270g.

DIMENSIONI:

Larghezza: 32 cm
Profondità: 30 cm
Altezza: 26 cm
Materiale: cartone

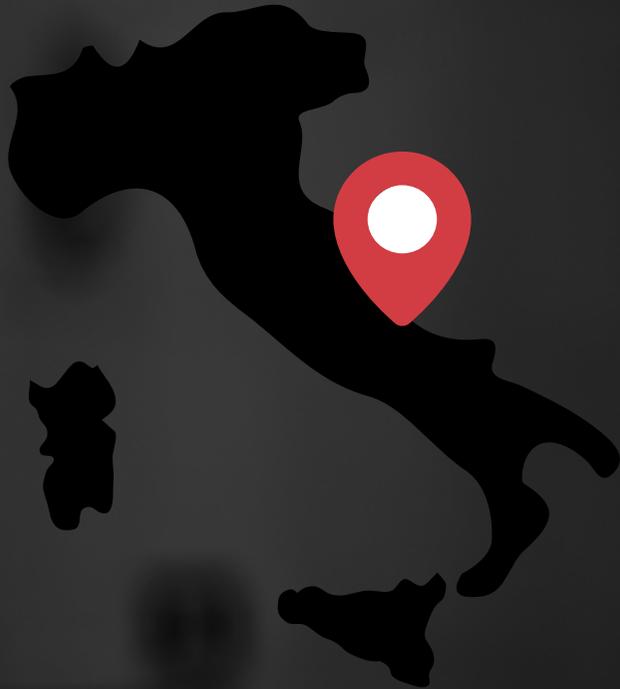
Espositore da Banco | CODICE ESP003R | ASSORTITO CON SUGHI ROSSI

Comodo espositore da banco in cartone con logo Salsa Italia assortito con 12 sughi rossi formato 270g.

DIMENSIONI:

Larghezza: 32 cm
Profondità: 30 cm
Altezza: 26 cm
Materiale: cartone





SALSA ITALIA SRL

Via dell'Industria 20 · 67039 Sulmona AQ Italy · P.Iva 01946540661
Tel./Fax +39 0864 251307 · www.salsaitaliasrl.it · info@salsaitaliasrl.it