



# le Grigliate

di Melanzane, di Zucchine, di Carciofi,  
di Pomodori Secchi, di Peperoni, di Funghi.

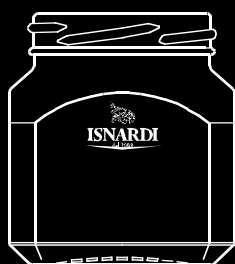


Il gusto ricco delle verdure e dei funghi mediterranei e la fragranza dell'Olio Extra Vergine di Oliva, si fondono per dar vita ad una golosa novità: le Grigliate Isnardi. Le diverse ricette, a base di carciofi, funghi, melanzane, zucchine, pomodori secchi e peperoni sono prodotte con ingredienti freschi, accuratamente selezionati. Le grigliate, insaporite con spezie ed aromi classiche e condite con Olio Extra Vergine di Oliva Isnardi si presentano compatte, polpose e sono ricche di gusto; pronte all'uso o per essere servite con elaborazioni personali.

The intense flavours of Mediterranean mushrooms and vegetables combine with the fragrance of Extra Virgin Olive Oil to create an irresistible new range: Isnardi Grilled Vegetables. Recipes based on artichoke, mushrooms, aubergine, courgette, sun-dried tomato and peppers are prepared using the freshest, hand-picked ingredients. Seasoned with traditional herbs, spices and Isnardi Extra Virgin Olive Oil, Isnardi Grilled Vegetables are compact, juicy and packed with flavour: straight from the packet or as part of your own recipes, they're tender and tasty whichever way you use them.

Les légumes et champignons méditerranéens, riches en goût, et la fragrance de l'huile d'Olive Vierge Extra s'unissent pour donner naissance à une nouveauté gourmande, les Grillades Isnardi. Les différentes recettes, à base d'artichauts, de champignons, d'aubergines, de courgettes, de tomates séchées et de poivrons, sont faites à base d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Relevées d'épices et d'arômes classiques et assaisonnées de l'huile d'Olive Vierge Extra Isnardi, elles se présentent sous forme compacte, charnue et ont beaucoup de goût. Prêtes à cuire ou à être servies accompagnées de préparations personnalisées, elles sont tendres et appétissantes.

Die Bruschette Isnardi sind eine Produktlinie schmackhafter Fertiggerichte, für Liebhaber natürlicher Ernährung und kalorienarmer Küche auf der Grundlage von Gemüse. Ohne darauf verzichten zu müssen, leckere Gerichte auf den Tisch zu bringen. Die duftenden, schmackhaften Bruschette Isnardi werden aus erntefrischen Zutaten hergestellt. Die verschiedenen Rezepte auf der Grundlage würziger Paprikaschoten, delikater Artischocken, Pilzen oder Oliven sind mit klassischen Aromen und Gewürzen verfeinert und mit Isnardi extra nativem Olivenöl zubereitet. Die Bruschette sind, wie es die mediterrane Tradition will, hervorragend als Aufstrich auf geröstetem Brot und können auch zum Bereichern von Tomatensoßen verwendet werden.



285 gr e

NOME PRODOTTO	CODICE	DESCIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT
Grigliata di Melanzane	A 7171	6 vasi gr. 285	8007256 967714	21	10	210
Grigliata di Pomodori Secchi	A 7173	6 vasi gr. 285	8007256 967752	21	10	210
Grigliata di Zucchine	A 7175	6 vasi gr. 285	8007256 967745	21	10	210
Grigliata di Peperoni	A 7172	6 vasi gr. 285	8007256 967721	21	10	210
Grigliata di Carciofi	A 7188	6 vasi gr. 285	8007256 968445	21	10	210
Grigliata di Funghi	A 7170	6 vasi gr. 285	8007256 967707	21	10	210

Tmc 24 mesi/months



**PIETRO ISNARDI ALIMENTARI SpA**

Sede Legale: Piazza De Amicis, 20 - 18100 Imperia Oneglia Italia  
Sede Operativa e Frantoio: Via Torino, 156 - 18027 Pontedassio (IM) Italia  
Tel. +39 0 183 7981 Fax. +39 0 183 279 719 - www.isnardi.it - info@isnardi.it



scheda prodotto aggiornamento Maggio 2007