



Dal 1988, sapori che raccontano storie.



Catalogo Retail

Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

linea *Fichi "Dottato"*

*“Il FICO Italiano - 100% Calabria, Sud Italia
Proveniente dalla Filiera Artibel”*

*Qualità “Dottato”. Ricco di polpa con semi fini e poco presenti, riconosciuto come la
varietà più pregiata al mondo. Un’esclusività legata all’ambiente di produzione. Frutto
completo, molto gustoso, mineralizzato (ricco di ferro, fosforo, calcio) tonificante
per l’organismo. Energetico e vitaminico (contiene Vitamina A, B, B2 e C).
Proteico con proprietà antimicrobiche e proprietà digestive.*

TEMPERATURA CONSERVAZIONE PRODOTTO

*Temperatura ambiente per
confezione chiusa.*

In frigo dopo aperto per max 14gg

SHELF LIFE 12 mesi



*Gluten free
Nut Free
Egg free
Vegan
Vegetarian
Clean label*



*Coltivazioni con tecniche agronomiche in perfetto equilibrio con la natura, certificate
secondo i più elevati standard internazionali. Trasformazioni artigianali eseguite dai maestri
Artibel - 100% garanzia di identità e tracciabilità.*



ARTIBEL®



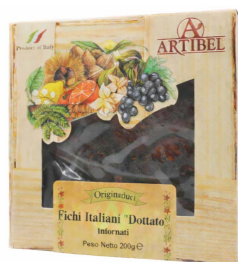
Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

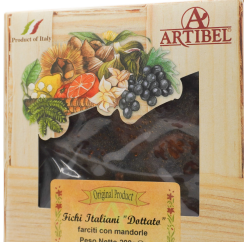
Fichi "Dottato"

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.1.01	200 g	Fichi essiccati	Fichi "Dottato"	Shelf life	12 mesi	Valore Energetico	1182 (280)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0,5	g
						Grassi Saturi	0	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Carboidrati Totali	60	g
						Di Cui Zuccheri	60	g
						Fibre	12	g
						Proteine	2,8	g
			Allergeni	Nessuno	Sale	0,01	g	



CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.1.02.2	200 g	Fichi essiccati Informati	Fichi "Dottato"	Shelf life	12 mesi	Valore Energetico	1086 (256)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	1,5	g
						Grassi Saturi	0	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Carboidrati Totali	57	g
			Di Cui Zuccheri			56	g	
			Fibre			11,5	g	
						Proteine	3,5	g
				Allergeni	Nessuno	Sale	0,04	g



CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI			
C.1.03	200 g	Fichi essiccati informati farciti con Mandorle	Fichi "Dottato", mandorle, aromi naturali.	Shelf life	12 mesi	Valore Energetico	1262 (299)	KJ (Kcal)	
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	3,4	g	
						Grassi Saturi	0,2	g	
					Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Carboidrati Totali	59	g
							Di Cui Zuccheri	59	g
							Fibre	10	g
							Proteine	3,2	g
				Allergeni	Frutta a guscio (mandorle)	Sale	0,01	g	



CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.1.04	200 g	Fichi essiccati informati ricoperti al Cioccolato	Fichi "Dottato", cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto naturale di vaniglia), aromi naturali.	Shelf life	12 mesi	Valore Energetico	1357 (322)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	6,4	g
						Grassi Saturi	0,9	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Carboidrati Totali	58	g
						Di Cui Zuccheri	58	g
						Fibre	8,8	g
						Proteine	4,3	g
				Allergeni	Nessuno	Sale	0,1	g



Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.1.14.C	100 g 200 g	Praline di fichi italiani al caffè	Fichi secchi Cosenza "Dottato" cotti al forno (94.8%), caffè in polvere, zucchero, aroma di caffè. Ricopertura al cioccolato fondente	Shelf life	12 mesi	Valore Energetico	1208 (286)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	7,5	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	3,2	g
						Carboidrati Totali	51,63	g
						Di Cui Zuccheri	48,5	g
						Fibre	3,63	g
				Allergeni	Nessuno	Proteine	3,63	g
						Sale	0,044	g

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.1.14.A	100 g 200 g	Praline di fichi italiani all'arancia	Fichi secchi Cosenza "Dottato" cotti al forno (90.5%), scorze candite di arancia, zucchero, aroma di arancia. Ricopertura al cioccolato fondente	Shelf life	12 mesi	Valore Energetico	1208 (286)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	7,5	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	3,2	g
						Carboidrati Totali	51,63	g
						Di Cui Zuccheri	48,5	g
						Fibre	3,63	g
				Allergeni	Nessuno	Proteine	3,63	g
						Sale	0,044	g

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.1.14.M	100 g 200 g	Praline di fichi italiani alla menta	Fichi secchi Cosenza "Dottato" cotti al forno (90.5%), scorze di limone, cioccolato, zucchero, aroma di limone. Ricopertura al cioccolato fondente	Shelf life	12 mesi	Valore Energetico	1208 (286)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	7,5	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	3,2	g
						Carboidrati Totali	51,63	g
						Di Cui Zuccheri	48,5	g
						Fibre	3,63	g
				Allergeni	Nessuno	Proteine	3,63	g
						Sale	0,044	g

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.1.14.L	100 g 200 g	Praline di fichi italiani al limone	Fichi secchi Cosenza "Dottato" cotti al forno (90.5%), cioccolato, menta, zucchero, aroma di menta. Ricopertura al cioccolato fondente	Shelf life	12 mesi	Valore Energetico	1208 (286)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	7,5	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	3,2	g
						Carboidrati Totali	51,63	g
						Di Cui Zuccheri	48,5	g
						Fibre	3,63	g
				Allergeni	Nessuno	Proteine	3,63	g
						Sale	0,044	g



ARTIBEL®



Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.1.09	200 g	Pallone di fichi	Fichi "Dottato"	Shelf life	12 mesi	Valore Energetico	962 (228)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	0	g
						Carboidrati Totali	48	g
						Di Cui Zuccheri	48	g
				Allergeni	Nessuno	Fibre	13	g
						Proteine	2,0	g
						Sale	0	g

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.1.10	220 g	Fichi essiccati in Melassa di Fichi	Fichi "Dottato", melassa di Fichi.	Shelf life	12 mesi	Valore Energetico	1075 (263)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0,75	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	0	g
						Carboidrati Totali	60,6	g
						Di Cui Zuccheri	58,0	g
				Allergeni	Nessuno	Fibre	2,05	g
						Proteine	1,9	g
						Sale	0,007	g

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.1.11	300 g	Fichi italiani freschi allo sciroppo	Fichi freschi "Dottato", sciroppo (acqua, zucchero, succo di limone)	Shelf life	18 mesi	Valore Energetico	345 (83)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0,34	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	0	g
						Carboidrati Totali	19,4	g
						Di Cui Zuccheri	18,5	g
				Allergeni	Nessuno	Fibre	0,57	g
						Proteine	0,15	g
						Sale	0.007	g

Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

linea *Essenze di Fichi*

*“Fantasie antiche e ricercate:
aromi, sapori e colori di una cucina millenaria”*

L'essenza di fichi, prodotta con Fichi "Dottato", m'ottima per accompagnare la degustazione di formaggi, carni bollite o grigliate. Come condimento, per arricchire il sapore di insalate, macedonia di frutta, yogurt, gelato e granite, torte e piccola pasticceria, pesci o crostacei.

**BOTTIGLIE DA 100 ml
250 ml, 500 ml**

IMBALLO/PALLETTIZZAZIONI

Cartoni 12 pezzi

Pallet da 120 cartoni

15 cartoni per strato

TEMPERATURA

CONSERVAZIONE PRODOTTO

*Temperatura ambiente per bottiglia
chiusa*

SHELF LIFE 24 mesi



*Gluten free
Nut Free
Lactose Free
Egg free
Vegan
Vegetarian
Clean label*



Coltivazioni con tecniche agronomiche in perfetto equilibrio con la natura, certificate secondo i più elevati standard internazionali. Trasformazioni artigianali eseguite dai maestri Artibel - 100% garanzia di identità e tracciabilità.

Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

Essenze di Fichi "Dottato"

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.4.01 C.4.01.2 C.4.01.3	250 ml 100 ml 500 ml	Essenza di fichi	Estratto di fichi, zucchero	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	963 (227)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	0	g
						Carboidrati Totali	55	g
						Di Cui Zuccheri	55	g
						Fibre	0	g
						Proteine	1,3	g
				Allergeni	Nessuno	Sale	0,22	g

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.4.02 C.4.02.2 C.4.02.3	250 ml 100 ml 500 ml	Essenza di fichi e aceto balsamico	Estratto di fichi, zucchero, aceto balsamico	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	967 (228)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	0	g
						Carboidrati Totali	54	g
						Di Cui Zuccheri	54	g
						Fibre	1,7	g
						Proteine	1,7	g
				Allergeni	Potrebbe contenere Solfiti	Sale	0,18	g

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.4.04 C.4.04.2 C.4.04.3	250 ml 100 ml 500 ml	Essenza di fichi e menta	Estratto di fichi, zucchero, menta	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	963 (227)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	0	g
						Carboidrati Totali	55	g
						Di Cui Zuccheri	55	g
						Fibre	0	g
						Proteine	1,3	g
				Allergeni	Nessuno	Sale	0,22	g

Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

linea *Crema e Paté*

*“I segreti di prodotti unici ed inimitabili:
ricette semplici ed ingredienti freschi e genuini”*

Crema e Paté, dolci o piacevolmente piccanti, ottenuti da ortaggi freschi, coltivati, controllati, raccolti e trasformati dalla Filiera ARTIBEL. Produzioni artigianali, espressioni di un territorio che nessun altro può vantare.

Pronti per condire tutti i tipi di piatti o da spalmare su crostini e bruschette dolci o salate.

**VASETTI DA 135 gr
190 gr, 290 gr**

IMBALLO/PALLETTIZZAZIONI

Cartoni 12 pezzi

Pallet da 250 cartoni

25 cartoni per strato

TEMPERATURA

CONSERVAZIONE PRODOTTO

*Temperatura ambiente per vasetto
chiuso*

SHELF LIFE 24 mesi



*Gluten free
Nut Free
Lactose Free
Egg free
Vegan
Vegetarianan
Clean label*



Coltivazioni con tecniche agronomiche in perfetto equilibrio con la natura, certificate secondo i più elevati standard internazionali. Trasformazioni artigianali eseguite dai maestri Artibel - 100% garanzia di identità e tracciabilità.

Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

Creme e Patè

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.7.04	135 g	Crema di olive Carolea	Olive Carolea, olio di girasole, sale, peperoncino, origano, aglio, semi di finocchio	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	1597 (389)	KJ (Kcal)
C.7.04.2	190 g			Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	42	g
C.7.04.3	290 g			Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	9,7	g
						Carboidrati Totali Di Cui Zuccheri	0 0	g g
						Fibre	3	g
						Proteine	0,8	g
				Allergeni	Nessuno	Sale	1,32	g



*Prodotto disponibile solo su minimi
d'ordine. Contattare il commerciale:
commerciale@artibel.com

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.7.02.H	135 g	Crema di peperoncino Calabrese	Peperoncini calabresi, olio di oliva, sale, aceto di vino bianco	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	1598 (382)	KJ (Kcal)
C.7.02.H2	190 g			Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	30,13	g
C.7.02.H3	290 g			Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	15,57	g
						Carboidrati Totali Di Cui Zuccheri	27,25 0	g g
						Fibre	9,7	g
						Proteine	0,4	g
				Allergeni	Nessuno	Sale	3,215	g



CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.7.03	135 g	Crema di Cipolla Rossa Tropea- Calabria IGP	Cipolla Rossa di Tropea-Calabria IGP, olio di girasole, aceto di vino bianco, sale, aglio, rosmarino, alloro, menta	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	974 (233)	KJ (Kcal)
C.7.03.2	190 g			Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	16	g
C.7.03.3	290 g			Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	14,66	g
						Carboidrati Totali Di Cui Zuccheri	21,5 0	g g
						Fibre	0	g
						Proteine	0,37	g
				Allergeni	Nessuno	Sale	2,86	g



Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

linea Confetture - Marmellate Dèlice

*“I segreti di prodotti unici ed inimitabili:
ricette semplici ed ingredienti freschi e genuini”*

*La produzione della frutta nella sua terra di origine seguendo i cicli delle stagioni.
La raccolta al momento della piena maturazione.
Un'attenta lavorazione artigianale con materie prime genuine, nutrienti, da frutta
sana e matura, senza zuccheri aggiunti per le diete di tutte le età.*

VASETTI DA 170 gr, 200 gr

IMBALLO/PALLETTIZZAZIONI

*Cartoni 12 pezzi
Pallet da 250 cartoni
25 cartoni per strato*

**TEMPERATURA
CONSERVAZIONE PRODOTTO**
*Temperatura ambiente per vasetto
chiuso*

SHELF LIFE 24 mesi



*Gluten free
Nut Free
Lactose Free
Egg free
Vegan
Vegetarian
Clean label*



Coltivazioni con tecniche agronomiche in perfetto equilibrio con la natura, certificate secondo i più elevati standard internazionali. Trasformazioni artigianali eseguite dai maestri Artibel - 100% garanzia di identità e tracciabilità.

Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

Confetture, Marmellate, Dèlice

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.2.01	170 g	Confettura extra di fichi Dottato	Fichi freschi Dottato, zucchero, pectina, acido citrico.	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	949 (223)	KJ (Kcal)
C.2.01.2	200 g			Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	0	g
						Carboidrati Totali	55	g
						Di Cui Zuccheri	55	g
						Fibre	1,4	g
				Allergeni	Nessuno	Proteine	0,5	g
						Sale	0,04	g



CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.2.02	170 g	Confettura extra di fichi Dottato DOP senza zuccheri aggiunti	Fichi secchi Dottato DOP, acqua, succo di limone, scorze di limone.	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	935,5 (223,5)	KJ (Kcal)
C.2.02.2	200 g			Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0,1	g
						Grassi Saturi	0,04	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Carboidrati Totali	54,1	g
						Di Cui Zuccheri	49,6	g
						Fibre	3,4	g
						Proteine	1,5	g
				Allergeni	Nessuno	Sale	0,075	g



CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.2.04 C.2.04.2	170 g 200 g	Confettura extra di Uva	Uva, zucchero, succo di limone, pectina	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	1238 (296)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0,3	g
						Grassi Saturi	0,1	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Carboidrati Totali	73	g
						Di Cui Zuccheri	61	g
						Fibre	0,6	g
						Proteine	0,6	g
				Allergeni	Nessuno	Sale	0,5	g

*Prodotto disponibile solo su minimi d'ordine. Contattare il commerciale: commerciale@artibel.com



*Prodotto disponibile solo su minimi d'ordine. Contattare il commerciale: commerciale@artibel.com

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.2.07 C.2.07.2	170 g 200 g	“Marmellata di Mandarini	Mandarini, zucchero, pectina, acido citrico	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	1011 (242)	KJ (Kcal)
		*Prodotto disponibile solo su minimi d'ordine. Contattare il commerciale: commerciale@artibel.com		Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	2,7	g
					Grassi Saturi	1,5	g	
					Carboidrati Totali	53,8	g	
					Di Cui Zuccheri	43,2	g	
					Fibre	1,8	g	
					Proteine	0,61	g	
				Allergeni	Nessuno	Sale	0,025	g



*Prodotto disponibile solo su minimi d'ordine. Contattare il commerciale: commerciale@artibel.com

Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

Confetture, Marmellate, Delice

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.2.11.H C.2.11.H2	170 g 200 g	Delice' "Marmellata" di Peperoncino "calabrese"	Peperone rosso, zucchero, peperoncino Calabria, aceto di vino bianco, pectina, acido citrico, cannella, chiodi di garofano	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	965 (230)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0,6	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	0	g
						Carboidrati Totali Di Cui Zuccheri	55,5 40,60	g g
						Fibre	0,6	g
				Allergeni	Nessuno	Proteine	0,8	g
						Sale	0,05	g

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.2.02 C.2.02.2	170 g 200 g	Delice' "Marmellata" di cipolla Rossa di Tropea	Cipolla Rossa di Tropea-Calabria IGP, zucchero, acido citrico, pectina	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	850 (203)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0,37	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni settimana	Grassi Saturi	0,02	g
						Carboidrati Totali Di Cui Zuccheri	49,2 37,6	g g
						Fibre	0,6	g
				Allergeni	Nessuno	Proteine	0,8	g
						Sale	0,025	g

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.2.09 C.2.09.2	170 g 200 g	Delice' "Marmellata" di pomodori verdi Belmonte	Pomodori verdi Belmonte, zucchero, acido citrico, pectina.	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	1078 (258)	KJ (Kcal)
				Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	4,6	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	2,3	g
						Carboidrati Totali Di Cui Zuccheri	53,3 48,2	g g
						Fibre	0,9	g
				Allergeni	Nessuno	Proteine	0,73	g
						Sale	0,02	g

*Prodotto disponibile solo su minimi
d'ordine. Contattare il commerciale:
commerciale@artibel.com

Specialisti nella produzione e trasformazione di prodotti agroalimentari tipici regionali

linea *Pesti*

“Fantasie antiche e ricercate: aromi, sapori e colori di una cucina millenaria”

Il Pesto, condimento genuino, nutriente e digeribile. Privo di grassi e con poche calorie. Prodotti con gli ortaggi coltivati nella Filiera ARTIBEL, raccolti freschi e lavorati artigianalmente a caldo senza conservanti e additivi chimici.

VASETTI DA 135gr e 180gr

IMBALLO/PALLETTIZZAZIONI

Cartoni 12 pezzi

Pallet da 250 cartoni

25 cartoni per strato

TEMPERATURA

CONSERVAZIONE PRODOTTO

Temperatura ambiente per vasetto chiuso

In frigo dopo aperto per max 10gg

SHELF LIFE 24 mesi



*Gluten free
Nut Free
Lactose Free
Egg free
Vegan
Vegetarian
Clean label*



Coltivazioni con tecniche agronomiche in perfetto equilibrio con la natura, certificate secondo i più elevati standard internazionali. Trasformazioni artigianali eseguite dai maestri Artibel - 100% garanzia di identità e tracciabilità.

Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

Pesti

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.5.03.1	135 g	Pesto di zucca	Zucca, olio di oliva, olio di girasole, cipolla, mandorle, parmigiano reggiano, succo di limone, acido citrico, rosmarino, salvia.	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	706,7 (168,8)	KJ (Kcal)
C.5.03.2	180 g			Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	11,8	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	2,1	g
				Allergeni	Frutta con guscio Latte e derivati	Carboidrati Totali	14,1	g
						Di Cui Zuccheri	3,1	g
						Fibre	0,2	g
						Proteine	1,4	g
						Sale	1,525	g



*Prodotto disponibile solo su minimi d'ordine. Contattare il commerciale: commerciale@artibel.com

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.5.04.1	135 g	Pesto Rosso	Cipolla, pomodori pelati, pomodori secchi, rucola, olio di oliva, acqua, succo di limone, concentrato di pomodoro, sale	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	1420,7 (339,4)	KJ (Kcal)
C.5.04.2	180 g			Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	34,2	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	4,7	g
				Allergeni	Nessuno	Carboidrati Totali	6,4	g
						Di Cui Zuccheri	3,7	g
						Fibre	1,3	g
						Proteine	1,5	g
						Sale	0,6	g



CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.5.05	135 g	Pesto al finocchietto selvatico	Finocchietto selvatico (44%), olio di oliva, capperi, pomodori secchi, aglio, acido citrico, pepe nero, peperoncino in polvere, aceto di vino bianco, menta	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	16,27 (289)	KJ (Kcal)
C.5.05.2	180 g			Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	33,2	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Grassi Saturi	4,5	g
				Allergeni	Nessuno	Carboidrati Totali	21	g
						Di Cui Zuccheri	1,6	g
						Fibre	1,5	g
						Proteine	1,4	g
						Sale	0,15	g



Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

linea Antipasti - Contorni Condimenti

*“I segreti di prodotti unici ed inimitabili:
ricette semplici ed ingredienti freschi e genuini”*

Ingredienti sani e genuini, coltivati nel pieno rispetto della natura, seguendo i cicli delle stagioni. Specialità pronte per l'uso come antipasti, per preparare crostini e panini, sulla bruschetta o per condire altre pietanze.

VASETTI DA 135 gr, 190 gr

IMBALLO/PALLETTIZZAZIONI

Cartoni 12 pezzi

Pallet da 250 cartoni

25 cartoni per strato

TEMPERATURA

CONSERVAZIONE PRODOTTO

Temperatura ambiente per vasetto chiuso

SHELF LIFE 24 mesi



*Gluten free
Nut Free
Lactose Free
Egg free
Vegan
Vegetarian
Clean label*



Coltivazioni con tecniche agronomiche in perfetto equilibrio con la natura, certificate secondo i più elevati standard internazionali. Trasformazioni artigianali eseguite dai maestri Artibel - 100% garanzia di identità e tracciabilità.

Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

Antipasti, Contorni e Condimenti

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.8.02.H	135 g	Peperoncino	Peperoncino	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	641 (153)	KJ (Kcal)
C.8.02.H2	190 g	Calabrese in olio di oliva	Calabrese, olio di oliva, sale, aceto di vino bianco	Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	11,4	g
						Grassi Saturi	0,4	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Carboidrati Totali Di Cui Zuccheri	10,4 0,4	g g
						Fibre	10	g
						Proteine	2,2	g
				Allergeni	Nessuno	Sale	8,75	g



CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.8.03	135 g	Filetti di Cipolla Rossa di Tropea	Cipolla Rossa di Tropea-Calabria	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	220 (52)	KJ (Kcal)
C.8.03.2	190 g	Calabria IGP in olio di oliva	IGP, olio di oliva, aceto di vino bianco, sale, aglio, basilico	Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	2,46	g
						Grassi Saturi	1,92	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Carboidrati Totali Di Cui Zuccheri	6,76 6,65	g g
						Fibre	1,3	g
						Proteine	0,8	g
				Allergeni	Nessuno	Sale	0,023	g



CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.8.04	135 g	Filetti di Cipolla Rossa di Tropea	Cipolla Rossa di Tropea-Calabria	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	222 (53)	KJ (Kcal)
C.8.04.2	190 g	Calabria IGP e aceto balsamico di Modena DOP	IGP, aceto di vino bianco, aceto balsamico di Modena DOP, sale	Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0,2	g
						Grassi Saturi	0,02	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Carboidrati Totali Di Cui Zuccheri	12 7	g g
						Fibre	0,3	g
						Proteine	0,8	g
				Allergeni	Potrebbe contenere solfiti	Sale	1,5	g



Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

Antipasti, Contorni e Condimenti

CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.8.06	135 g	Filetti di Cipolla	Cipolla Rossa di Tropea-Calabria IGP, aceto di vino bianco, melassa di fichi Dottato DOP, sale	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	423 (101)	KJ (Kcal)
C.8.06.2	190 g	Rossa di Tropea-Calabria IGP e Melassa di fichi Dottato DOP		Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	0,6	g
						Grassi Saturi	0,06	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Carboidrati Totali Di Cui Zuccheri	22 16	g g
				Allergeni	Nessuno	Fibre	0,3	g
						Proteine	1,6	g
						Sale	1,5	g



CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.8.03.B	135 g	Filetti di cipolla	Cipolla rossa di Tropea-Calabria IGP, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco, sale, aglio, rosmarino, alloro, menta	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	220 (52)	KJ (Kcal)
C.8.03.B2	190 g	Rossa di Tropea-Calabria IGP brasata		Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	2,46	g
						Grassi Saturi	1,92	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Carboidrati Totali Di Cui Zuccheri	6,76 6,65	g g
				Allergeni	Nessuno	Fibre	1	g
						Proteine	0,82	g
						Sale	0,02	g



CODICE	PESO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE		VALORI NUTRIZIONALI		
C.8.03.C	135 g	Cipolla Rossa di	Cipolla rossa di Tropea-Calabria IGP, zucchero bianco, aceto di vino bianco, acqua, sale.	Shelf life	24 mesi	Valore Energetico	982 (232)	KJ (Kcal)
C.8.03.C2	190 g	Tropea-Calabria IGP caramellata		Temperatura di trasporto	Ambiente	Grassi Totali	4,2	g
						Grassi Saturi	0,4	g
				Modalità di conservazione	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 14 giorni	Carboidrati Totali Di Cui Zuccheri	47 45	g g
				Allergeni	Nessuno	Fibre	0	g
						Proteine	1,6	g
						Sale	2,1	g





ARTIBEL®



Specialisti nella produzione e trasformazione
di prodotti agroalimentari tipici regionali

Linea "Torte di Fichi Dottato"

IL PRODOTTO: Fichi di prima qualità tagliati a pezzi pressati e pronti per essere tagliati a fette o cubetti. Prodotto con fichi 100% italiani – Calabria, 2.500 anni la terra del fico. Qualità del cultivar “Dottato”, prodotto tipico regionale con denominazione D.O.P. il primo e unico al mondo perché ricco di polpa, morbido con semi fini e poco numerosi. Frutti controllati e selezionati pezzo per pezzo dalla produzione

alla lavorazione con certificazione di garanzia. Lavorazione artigianale, prodotto italiano di eccellenza, naturale e genuino.



Senza Glutine
Senza Noci
Senza Lattosio
Senza Uova
Vegano
Vegetariano
Etichetta chiara

Coltivazione con tecniche agronomiche in perfetto equilibrio con la natura, certificata secondo lo standard internazionale, preparati artigianali eseguiti dai maestri Artibel - tracciabilità e garanzia 100%

TORTA DI FICHI



Fichi	Fichi e mandorle	Fichi e arance
1000g Cod. F.1.2	1000g Cod. F.1.2M	1000g Cod. F.1.2A
200g Cod. F.1.1	200g Cod. F.1.1M	200g Cod. F.1.1A
500g Cod. F.2.2	500g Cod. F.2.2M	500g Cod. F.2.2A
125g Cod. F.2.1	125g Cod. F.2.1M	125g Cod. F.2.2A
250g Cod. F.3.1	250g Cod. F.3.1M	250g Cod. F.3.1A

LE QUALITA': Frutto completo, molto gustoso, energetico, mineralizzato (ferro, fosforo, calcio), tonificante, vitaminico (A, B1, B2, PP e C) ottimo per donne in gravidanza, anziani, bambini e convalescenti. Per le sue proprietà è utile nelle astenie fisiche e nervose, nelle gastriti e nelle coliti, negli stati febbrili, nella stitichezza, nelle infiammazioni polmonari e urinarie. Frutto molto ricco di proteine con proprietà antimicrobiche, digestivo e espettorante.

PANDIFICO



Fichi	Fichi e mandorle	Fichi e arance
1000g Cod. C.1.05.2	1000g Cod. C.1.05.2M	1000g Cod. C.1.05.2A
200g Cod. C.1.05.1	200g Cod. C.1.05.1M	200g Cod. C.1.05.1A

COME SI CONSUMA: Si serve tagliato a fette o a cubetti, anche senza togliere la pellicola di confezionamento. Può essere usato come frutta semplice o con panna, melasse e liquori.

In cucina viene usato in molteplici preparazioni: negli antipasti, nei primi, nei secondi piatti, nei contorni e naturalmente nei dolci. Si può servire con diversi tipi di formaggi a pasta morbida e/o semidura (gorgonzola, ricotta, asiago etc ...) si può accoppiare con salumi, fette di prosciutto, bresaola, bacon. Da affiancare agli snack ed agli aperitivi.

MEZZO PANDIFICO FAMILY



Fichi	Fichi e mandorle	Fichi e arance
500g Cod. F.4.1	500g Cod. F.4.1M	500g Cod. F.4.1A

PEZZO DI FICHI



Fichi
200g Cod. F.5

DOLCE DI FICHI



Fichi
200g Cod. C.1.06

TORTA DI FICHI AL CIOCCOLATO



Fichi
200g Cod. F.6

Abbinato con vinsanto e noci, associato al lardo di Colonnata, alla mortadella o alla ricotta. Sulla pizza, con le focacce e con i croissant. Dal semifreddo, alle crostate, al pandispagna farcito per dare un tocco di originalità agli inviti importanti con il frutto più antico del mondo.

LE QUALITA': Prodotto morbido da tagliare a fette o a cubetti; aroma tipico del fico e sapore inimitabile di un dolce di frutta. Nutriente, sano e naturale. Ad alto contenuto di fibre che lo rendono leggero e digeribile. Un dolce che l'alto contenuto di frutta lo rende leggero e gustoso. Una sinfonia di sapori, morbido e croccante, un vero concentrato di raffinatezza.

COME SI CONSUMA: Prodotto pronto all'uso. Da tagliare a fette o a cubetti. Può essere consumato durante la prima colazione, come snack o come dessert. Come base per prodotti di pasticceria. Come dolce accompagnato da un vino rosso, da un passito o un liquore. Da utilizzare per dare un tocco di originalità ai prodotti di pasticceria. Può essere abbinato con miele, panna o yogurt.