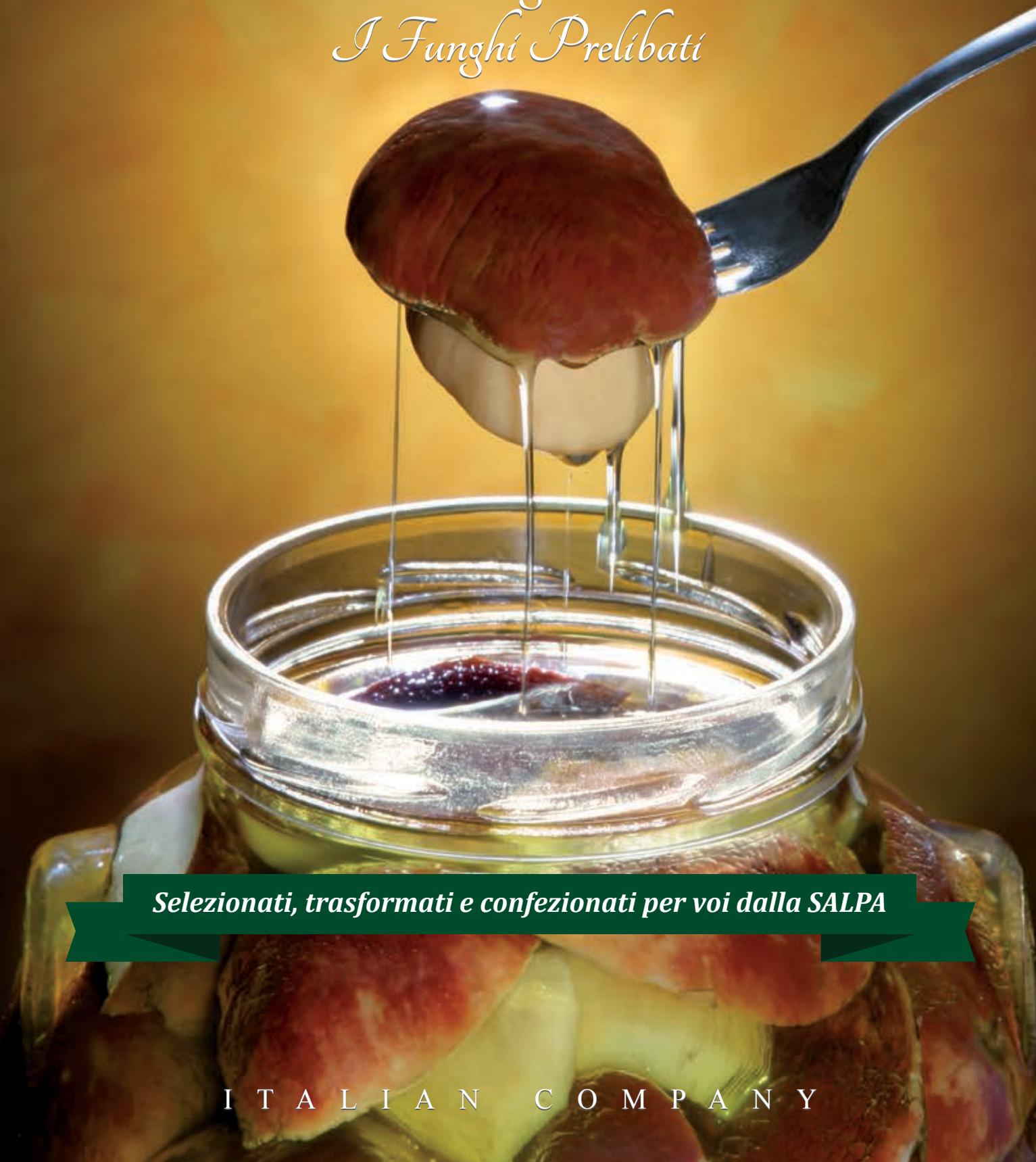




*Dai Boschi un regalo della natura!*  
*I Funghi Prelibati*



*Selezionati, trasformati e confezionati per voi dalla SALPA*

ITALIAN COMPANY

*Dai boschi un regalo della natura!*

*I Funghi Prelibati.*

*Trasformati e confezionati per voi dalla SALPA srl*

In un suggestivo paesaggio dei boschi della Sila, a Petronà (CZ) sorge la Salpa di Carmine Capellupo & C., azienda che opera nel mercato agro-alimentare da circa 40 anni e come famiglia Capellupo nel settore dei funghi e delle castagne da oltre 60 anni.

Ai metodi artigianali usati nella lavorazione dei funghi e dei prodotti tipici, si affianca una tecnologia all'avanguardia per la calibratura e l'essiccazione delle castagne. I prodotti sono selezionati con massima cura e possono essere lavorati come il cliente desidera.



*Ein Geschenk der Natur aus den wäldern!*

*Feine Pilze.*

*Verarbeitet und zubereitet bei SALPA srl*

In einer verführerischen Waldlandschaft der Sila-Berge, in Petronà, liegt die Firma SALPA, diese Firma ist seit etwa 40 Jahren in dem Markt für landwirtschaftliche Erzeugnisse und seit mehr als 60 Jahren als Familie Capellupo in dem Markt der Pilze und kastanien tätig.

Den handwerklichen Methoden bei Verarbeitung der Pilze und typische produkte steht eine avantgardistische Technologie bei Kalibrieren und Trocknen der Kastanien zur Seite. Die Produkte werden mit größter sorgfalt ausgewählt und können je nach Kundenwunsch verarbeitet werden.



*A gift of nature from the woods!*

*Exquisite Mushrooms.*

*Transformed and packed by SALPA srl*

SALPA is located in Petronà, in an enchanting landscape in the woods of SILA. The firm has been working in the agricultural and food market for about 40 years while Capellupo family has been in the mushroom and chestnut sector for more than 60 years.

Artisan methods in the processing of mushrooms and typical products are matched with an avant-garde technology as for the calibration and drying of chestnuts.

Products are selected most accurately and can be processed according to the customer's wishes.



*Un présent dans les bois!*

*Exquisite Champignon.*

*Transformés et confectionnés chez SALPA srl*

La SALPA est placée au Petronà, au milieu d'un paysage suggestif dans les bois de la Sila. Elle est dans le marché agricole - alimentaire environ depuis 40 ans et comme famille Capellupo dans le domaine des champignons et le châtaignier depuis 60 ans.

Les méthodes artisanales employées dans la lavoration des champignons et les produits typiques sont intégrées par une technologie à l'avant-garde pour le calibrage et le séchage des marrons. Les produits sont sélectionnés soigneusement et peuvent être préparés selon les désirs du client.





Dai Boschi un Regalo della Natura!  
I Funghi Prelibati





# Dai Nostri Boschi La Nostra Storia... Le Castagne

*From Our Woods, Our History... The Chestnuts*





## Dai Nostri Boschi La Nostra Storia... I Funghi

*From Our Woods, Our History... The Mushrooms*



# Funghi Congelati Frozen Mushrooms



Dai Boschi un Regalo della Natura!

I Funghi Prelibati



Funghi Porcini Interi Congelati, formato busta: 300 g / 500 g / 1000 g

Frozen Whole Porcini, sachet size: 300 g / 500 g / 1000 g

Funghi Porcini Congelati Lamellato, formato busta: 300 g / 500 g / 1000 g

Frozen Sliced Porcini, sachet size: 300 g / 500 g / 1000 g



# Dai Boschi al Freezer... I Funghi Porcini Congelati

From the Woods to Your Freezer... Frozen Porcini Mushrooms



Funghi Champignon Congelati, formato busta: 500 g / 1000 g

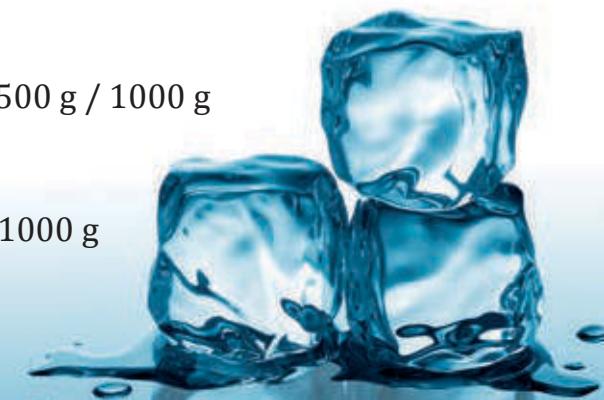
*Frozen Champignon Mushrooms, sachet size: 500 g / 1000 g*

Funghi Porcini Congelati a Cubetti, formato busta: 300 g / 500 g / 1000 g

*Frozen Cubes of Porcini, sachet size: 300 g / 500 g / 1000 g*

Funghi Misti Congelati con Porcini, formato busta: 500 g / 1000 g

*Frozen Mixed Mushrooms with Porcini, sachet size: 500 g / 1000 g*



**Funghi Porcini Congelati in Vassoio**

*A Gift of Nature from the Wood!*

*Frozen Porcini Mushrooms in Tray*

*Exquisite Mushrooms*



**Funghi Porcini Congelati Lamellato, vassoio da 200 g**

*Frozen Sliced Porcini Mushrooms, tray 200 g*

**Funghi Porcini Congelati a Cubetti, vassoio da 100 g**

*Frozen Porcini in Cubes, tray 100 g*





Il Tuo Orto in Frigo®  
Your Frozen Kitchen Garden®



Carciofi a Fette Congelati, busta: 450 g / 1000 g / 2500 g

*Frozen Artichokes Quartered, sachet size: 450 g / 1000 g / 2500 g*

Patate e Funghi Congelati, busta: 500 g / 1000 g

*Frozen Potatoes and Mushrooms, sachet size: 500 g / 1000 g*



## I Dolci Sapori della Salpa The Sweet Flavours Of Salpa



Fragole Congelate, busta: 500 g / 1000 g  
*Frozen Strawberries, sachet size: 500 g / 1000 g*

Frutti di Bosco Congelati, busta: 450 g / 1000 g  
*Frozen Forest Fruits, sachet size: 450 g / 1000 g*



# Il Re Del Bosco

*The King of the Woods*



Funghi Porcini in Olio di Oliva, formato vasi: 314 g / 580 g / 1000 g / 3100 g

*Porcini Mushrooms in Olive Oil, jar size: 314 g / 580 g / 1000 g / 3100 g*



*Dai Boschi un Regalo della Natura!*

*I Funghi Prelibati*



# I Funghi Secchi

## Dried Porcini Mushrooms



Ein Geschenk der Natur aus den Wäldern!

Feine Pilze



Funghi Porcini Secchi, formato bustina: 10 g / 20 g / 30 g

Dried Porcini Mushrooms, sachet size: 10 g / 20 g / 30 g

Espositore di Funghi Porcini Secchi

Exhibitor of Dried Porcini Mushrooms



**L'Odore, il Sapore... I Nostri Funghi Secchi**  
*The Smell, the Taste... Our Dried Porcini Mushrooms*



Funghi Porcini Secchi, formato busta: 50 g / 100 g / 500 g

Dried Porcini Mushrooms, sachet size: 50 g / 100 g / 500 g

# I Nostri Funghi... Le Nostre Tradizioni

*Our Mushrooms... Our Traditions*



Crema di Funghi Porcini, vaso da 212 g

*Cream of Porcini Mushrooms, jar 212 g*

Funghi Misti, vaso da 314 g

*Mixed Mushrooms, jar 314 g*

Condimento Piccante ai Funghi, vaso da 212 g

*Hot Condiment with Mushrooms, jar 212 g*

Misto Ortolano ai Funghi, vaso da 314 g

*Mixed Vegetables with Mushrooms, jar 314 g*

Patè Ortolano ai Funghi, vaso da 212 g

*Hot Vegetable paté with Mushrooms, jar 212 g*

Funghi Rositi, vaso da 314 g

*Rosita Mushrooms, jar 314 g*

I Nostri Ortaggi... Sulla Tua Tavola

*Our Vegetables... On Your Table*



Peperoncini Ripieni con Tonno, vaso da 314 g

*Peppers Stuffed with Tuna, jar 314 g*

Olive Denocciolate, vaso da 314 g

*Pitted Olives, jar 314 g*

Melanzane a Filetti, vaso da 314 g

*Eggplants Strips, jar 314 g*

Pomodori Secchi, vaso da 314 g

*Sun Dried Tomatoes, jar 314 g*

Carciofi a Fette, vaso da 314 g

*Sliced Artichokes, jar 314 g*

Patè di Olive, vaso da 212 g

*Olive Paste, jar 212 g*

I Piccantissimi

Spicy Tastes



Ein Geschenk der Natur aus den Wäldern!

Feine Pilze



Trito di Peperoncini Piccanti, vaso da 212 g

*Hot Chopped Peppers, jar 212 g*

Crema di 'Nduja, vaso da 212 g

*Cream of 'Nduja, jar 212 g*

Crema di Cipolla Rossa di Tropea IGP, vaso da 212 g

*Cream of Tropea Red Onion IGP, jar 212 g*

Peperoncini Piccanti, vaso da 314 g

*Hot Peppers, jar 314 g*

Peperoncini Piccanti Interi, vaso da 314 g

*Whole Hot Peppers, jar 314 g*



Peperoncini Piccanti, vaso da 3100 g  
*Hot Peppers, jar 3100 g*

Olive Schiacciate e Denocciolate, vaso da 3100 g  
*Stoned Bruised Olives, jar 3100 g*

Melanzane a Filetti, vaso da 3100 g  
*Eggplants Strips, jar 3100 g*

Funghi Rositi, vaso da 3100 g  
*Rositi Mushrooms, jar 3100 g*

Pomodori Secchi, vaso da 3100 g  
*Sun Dried Tomatoes, jar 3100 g*

Carciofi a Fette, vaso da 3100 g  
*Artichokes Quartered, jar 3100 g*

Funghi Misti, vaso da 3100 g  
*Mixed Mushrooms, jar 3100 g*

Misto Ortolano ai Funghi, vaso da 3100 g  
*Mixed Vegetables with Mushrooms, jar 3100 g*



## Arancino ai funghi porcini

*Arancini stuffed with porcini mushrooms*



## Le gustose frittura della Salpa

*The tasty fried of Salpa*

SENZA GRASSI  
IDROGENATI  
WITHOUT  
HYDROGENATED FATS

Arancino artigianale  
con ripieno ai funghi porcini

*Artisanal arancini stuffed  
with porcini mushrooms*



Disponibilità prodotto : da friggere o pronto forno  
*product available to fry or ready for the oven*

Conservare a -18°C  
*keep at -18°C*

shelf life 12 mesi / *12 months*

**Arancino ai Funghi Porcini, peso unitario 200 g, formato busta: 2.500 g (12/13 pezzi a busta, 2 buste per cartone)**

*Frozen arancini stuffed with Porcini mushrooms , unit weight 200 g, sachet size: 2.500 g (12/13 pieces per sachet, 2 sachets per carton)*

## Crochetta di patate e funghi Porcini

*Potato croquette with Porcini mushrooms*



Crochetta di patate con il  
ripieno ai funghi porcini

*Potato croquette stuffed with  
Porcini mushrooms*

Disponibilità prodotto : da friggere o pronto forno  
*product available to fry or ready for the oven*

Conservare a -18°C  
*keep at -18°C*

shelf life 12 mesi / *12 months*

**Crochette di patate ai funghi porcini, peso unitario 100 g, formato busta: 2.500 g**

**(25 pezzi a busta, 2 buste per cartone)**

*Frozen potato croquette stuffed with Porcini mushrooms, unit weight 100 g,  
sachet size: 2.500 g (25 pieces per sachet, 2 sachets per carton)*

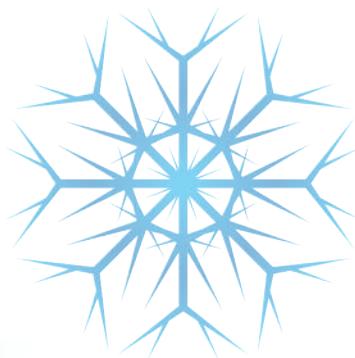




Le gustose frittura della Salpa

The tasty fried of Salpa

SENZA GRASSI  
IDROGENATI  
WITHOUT  
HYDROGENATED FATS



La mozzarella in carrozza come non  
la avete mai assaggiata, ricca farcitura  
con mozzarella e prosciutto

*Mozzarella in carrozza as  
you've never tasted it before, rich  
filling with mozzarella and ham*



## Pancarrozza

Disponibilità prodotto : da friggere o pronto forno  
*product available to fry or ready for the oven*

Conservare a -18°C  
*keep at -18°C*

shelf life 12 mesi / *12 months*

**Pancarrozza, peso unitario 55g, 150 g,**

**formato busta: 4.500 g**

**(90 o 30 pezzi a busta, 1 busta per cartone)**

*Frozen Pancarrozza, unit weight 55 g, 150 g,*

*sachet size: 4.500 g*

*(90 or 30 pieces per sachet, 1 sachet per carton)*



## Arancino alla 'Nduja

*Arancini with 'Nduja*

Arancino artigianale con ripieno di  
'Nduja piccante.  
Un omaggio alla cucina calabrese ed  
ai golosi del piccante

*Handcraft arancini stuffed with  
spicy 'Nduja. A tribute to the  
Calabrian cuisine and to the  
gluttons of spicy*

Disponibilità prodotto : da friggere o pronto forno  
*product available to fry or ready for the oven*

Conservare a -18°C  
*keep at -18°C*

shelf life 12 mesi / *12 months*

**Arancino alla 'Nduja, peso unitario 30 g, 130 g, 200 g, formato busta: 2.500 g**

**(12/13 , 19 o 83 pezzi a busta, 2 busta per cartone)**

*Frozen arancini with 'Nduja, unit weight 30 g, 130 g, 200 g, sachet size: 2.500 g*

*(12/13 , 19 or 83 pieces per sachet, 2 sachets per carton)*



## Arancino classico a Pera

*Classic arancini pear shaped*



Arancino classico a pera, peso unitario 200 g, formato busta: 2.500 g (12/13 pezzi a busta, 2 buste per cartone)

*Frozen classic arancini pear shaped, unit weight 200 g, sachet size: 2.500 g (12/13 pieces per sachet, 2 sachets per carton)*

## Arancino classico tondo

*Classic round arancini*



Arancino classico tondo, peso unitario 30g, 100g, 130g, 160g, 200g, formato busta: 2.500 g

(83 , 25 , 19 , 15/16 , 12/13 pezzi a busta, 2 buste per cartone)

*Frozen classic round arancini, unit weight 30g, 100g, 130g, 160g, 200g, sachet size: 2.500 g*

(83 , 25 , 19 , 15/16 , 12/13 pieces per sachet, 2 sachets per carton)



## Le gustose frittture della Salpa

*The tasty fried of Salpa*

SENZA GRASSI  
IDROGENATI  
WITHOUT  
HYDROGENATED FATS

*Handcraft arancini pear shaped, stuffed with meat sauce and covered with a crispy and golden breading*

Disponibilità prodotto: da friggere o pronto forno  
*product available to fry or ready for the oven*

Conservare a -18°C

*keep at -18°C*

shelf life 12 mesi / *12 months*

Fragrante bontà e stuzzicante  
cuore succoso con mozzarella.  
Una specialità artigianale.

*Fragrant goodness and appetizing  
juicy heart with mozzarella. An  
artisan speciality.*

Disponibilità prodotto: da friggere o pronto forno  
*product available to fry or ready for the oven*

Conservare a -18°C

*keep at -18°C*

shelf life 12 mesi / *12 months*



## Crocchetta di patate classica

*Classic potato croquette*

Crocchetta di patate classica, una specialità da assaporare e gustare. Prodotto artigianalmente

*Classic potato croquette, a speciality to savor and enjoy.  
Handcrafted product*



**Crocchette di patate classica, peso unitario 30 g, 100 g, 200 g**

**formato busta: 2.500 g**

*Frozen potato croquette , unit weight 30 g, 100 g, 200 g*

*sachet size: 2.500 g*

CONFEZIONE	PESO UNITARIO	PEZZI PER CARTONE
2 x2,5 Kg	200g	71
2 x2,5 Kg	200g	71
2 x2,5 Kg	100g	50
2 x2,5 Kg	100g	30
2 x2,5 Kg	30g	166
2 x2,5 Kg	30g	166

## Crocchetta di patate prosciutto e mozzarella

*Potato croquette with ham and mozzarella*

Disponibilità prodotto : da friggere o pronto forno  
*product available to fry or ready for the oven*

Conservare a -18°C

*keep at -18°C*

shelf life 12 mesi / *12 months*

**Crocchette di patate con prosciutto e mozzarella,  
peso unitario 30 g, 50 g, 100 g, 160 g**

**formato busta: 2.500 g**

*Frozen potato croquette with ham and mozzarella,  
unit weight 30 g, 50 g, 100 g, 160 g  
sachet size: 2.500 g*



CONFEZIONE	PESO UNITARIO	PEZZI PER CARTONE
2 x2,5 Kg	160g	31
2 x2,5 Kg	160g	31
2 x2,5 Kg	100g	50
2 x2,5 Kg	100g	50
2 x2,5 Kg	50g	100
2 x2,5 Kg	50g	100
2 x2,5 Kg	30g	166
2 x2,5 Kg	30g	166



**Le gustose fritture della Salpa**

**The tasty fried of Salpa**

SENZA GRASSI  
IDROGENATI  
WITHOUT  
HYDROGENATED FATS

Disponibilità prodotto : da friggere o pronto forno  
*product available to fry or ready for the oven*

Conservare a -18°C  
*keep at -18°C*

shelf life 12 mesi / *12 months*

*Dai Boschi un Regalo della Natura! I Funghi Prelibati!*



*Selezionati, trasformati e confezionati per voi dalla SALPA*



Colonia

Parigi

New York

Milano

Parma

*In un suggestivo paesaggio dei boschi della Sila, a Petronà (Cz) sorge la Salpa di Carmine Capellupo & C., azienda che opera nel mercato agro-alimentare da circa 40 anni e come famiglia Capellupo nel settore dei funghi e delle castagne da oltre 60 anni. Ai metodi artigianali usati nella lavorazione dei funghi e dei prodotti tipici, si affianca una tecnologia all'avanguardia per la calibratura e l'essiccazione delle castagne. I prodotti sono selezionati con massima cura e possono essere lavorati come il cliente desidera.*

*Salpa is located in Petronà, in an enchanting landscape in the woods of Sila. The firm has been working in the agricultural and food market for about 40 years while Capellupo family has been in the mushroom and chestnut sector for more than 60 years.*

*Artisan methods in the processing of mushrooms and typical products are matched with an avant-garde technology as for the calibration and drying of chestnuts.*

*Products are selected most accurately and can be processed according to the customer's wishes.*

*In einer verführerischen Waldlandschaft der Sila-Berge, in Petronà, liegt die Firma Salpa, diese Firma ist seit etwa 40 Jahren in dem Markt für landwirtschaftliche Erzeugnisse und seit mehr als 60 Jahren als Familie Capellupo in dem Markt der Pilze und Kastanien tätig. Den handwerklichen Methoden bei Verarbeitung der Pilze und typische Produkte steht eine*



foto e grafica: Studio Folino / www.studiofolino.it foto copertina: F. Talarico - G. Folino



**SALPA srl**  
**di Capellupo C. & C.**  
**Via Paolo Borsellino, 4**  
**88050 Petronà (CZ) Italy**  
**P.I. 00695170795**



+39 0961.933150



+39 0961.933833



[www.funghiecastagne.it](http://www.funghiecastagne.it)



[www.salpa.calabria.it](http://www.salpa.calabria.it)



[salpa@funghiecastagne.it](mailto:salpa@funghiecastagne.it)



[www.facebook.com/Salpasrl](http://www.facebook.com/Salpasrl)



[salpadicapellupo](#)



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ  
ISO 22000  
Sistema di Gestione della  
Sicurezza Alimentare Certificato  
Certified Food Safety Management System

