



Produzioni Alimentari Veronesi



**Catalogo Prodotti
2021-2022**

www.pralver.com



Produzioni Alimentari Veronesi



Chi è Pralver

Pralver nasce nel 2003, situata nella zona industriale di Verona, è specializzata nell'intero ciclo produttivo delle preparazioni alimentari per il settore professionale food.

Pralver racchiude un'esperienza secolare veronese nella preparazione di funghi, carciofi e verdure conservate.

Solo ingredienti di prima scelta, provenienti da un'accurata selezione operata nel territorio nazionale o nel mercato europeo di eccellenza, diventano ricette della nostra tradizione.

Who is Pralver

Pralver founded in 2003, located in the industrial site of Verona, it specializes in the entire production cycle of food preparations for the professional food sector.

Pralver enclosed a century Veronese experience in the preparation of artichoke, mushrooms and preserved vegetables.

Only first-choice ingredients, from a careful selection made in the national territory or in the European market of excellence become recipes of our tradition.



Metodologia di produzione

Pralver ha sempre puntato sulla garanzia dei propri prodotti partendo dalla valutazione dei fornitori, controlli in linea e continua ricerca sull'innovazione degli imballaggi.

Particolare attenzione è rivolta ai funghi freschi e ai carciofi dove i soci seguono direttamente la coltivazione.

Collaborando con i professionisti della cucina, abbiamo sviluppato negli anni una costante ricerca ed attenzione per le migliori ricette che attraverso la lavorazione a ridotto stress termico e l'utilizzo di packaging con materiali innovativi garantiscono integrità e salvaguardia del sapore e del profumo diminuendo l'impatto ambientale.

Production methodology

Pralver has always focused on the guarantee of its products starting from the evaluation of suppliers, on-line controls and continuous research on packaging innovation.

Special attention is directed to fresh mushrooms and artichokes where the members directly follow the cultivation.

Collaborating with kitchen professionals, we have developed over the years a constant research and attention to the best recipes that through the processing at reduced thermal stress and the use of packaging with innovative materials guarantee integrity, and protection of flavor and perfume reducing the environmental impact.



Certificazioni

L'azienda è certificata secondo gli standard di qualità IFS food e BIO.

Certifications *The company is certified according to the IFS food and Organic Quality Standards.*



La sostenibilità

L'idea di realizzare prodotti genuini in confezioni flessibili ha offerto nuovi spunti e nuovi stimoli, per chi tutti i giorni, si trova a dover utilizzare prodotti confezionati spesso con dispendi di energia e difficoltà per lo smaltimento degli imballaggi.

Le buste flessibili permettono minori tempi di pastorizzazione e meno liquido di governo, quindi una minor emissione di CO₂ in atmosfera.

Proprio grazie a queste nuove soluzioni i prodotti Pralver diventano facili da utilizzare preservando ed esaltando il loro gusto naturale.

Sustainability

The idea of making genuine products in flexible packaging has offered new ideas and new incitement for those who every day find themselves having to use packaged products with energy expenditure and difficulty in disposing of packaging.

The flexible bags allow shorter pasteurization times and less preserving liquid, therefore a lower CO₂ emission.

Thanks to these new solutions, pralver products become easy to use, preserving and enhancing their most natural taste.

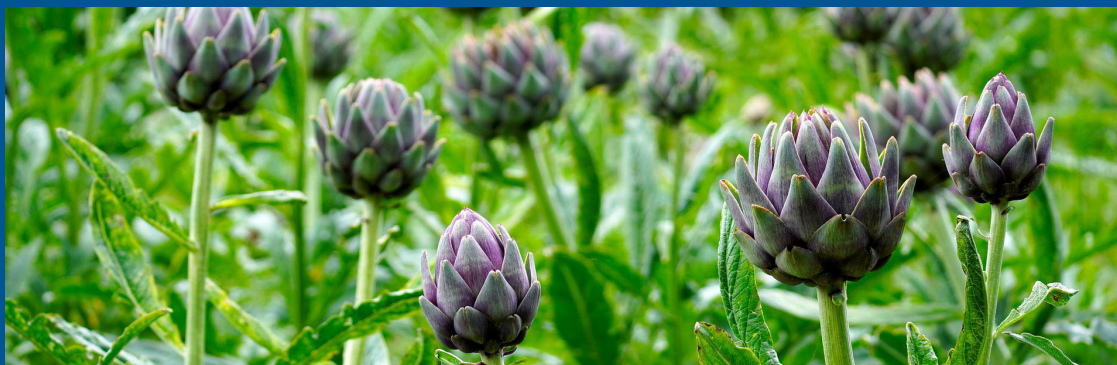


Il nostro impegno

Siamo attenti alla salute dei nostri consumatori: i nostri prodotti sono tutti senza glutine, senza glutammato monosodico aggiunto e OGM free.

Our diligence

We pay attention to the health of our consumers: all our products are gluten-free, monosodium glutamate is not added and OGM is free.



I nostri Funghi

Our Mushrooms



Champignon tagliati trifolati in olio

Prodotto dal gusto delicato grazie alla lavorazione di funghi freschi e all'aggiunta di prezzemolo, cipolla, aglio e olio di semi di girasole. Sterilizzato in autoclave, dopo il riscaldamento in forno non rilascia acqua ed unisce il gusto dei funghi con la delicatezza della trifolatura. Destinato all'uso professionale e adatto alla farcitura di pizze e focacce, si presta bene anche per preparazioni di ricette in cucina.

Sliced Champignon mushrooms in oil

Product with a delicate flavour and characteristic fragrance notes arising from the processing of fresh mushrooms combined with parsley, onion, garlic and sunflower oil. This product does not release water even after heating in oven. Sterilized product for professional use. It can be used as a topping for pizzas and focaccias but also for the preparation of recipes in the kitchen.



Codice : Peso
Code : Weight
BS FU1 : 1700 g



8033109084901

Codice : Peso
Code : Weight
BU FU1 : 1700 g



8033109081627

Codice : Peso
Code : Weight
LS FU1 : 1900 g



8033109089623

Champignon tagliati al naturale

Prodotto dal gusto delicato grazie alla lavorazione di funghi freschi conservati in modo naturale. Sterilizzato in autoclave, destinato all'uso professionale, adatto alla farcitura di pizze e focacce; si presta bene anche per preparazioni di ricette in cucina.

Sliced Champignon mushrooms in brine

Product with a delicate flavour and the characteristic aroma of mushrooms boiled from fresh and preserved naturally. Sterilized product for professional use. It can be used as a topping for pizzas and focaccias but also for the preparation of recipes in the kitchen.



Codice
Code

Peso
Weight

BS FU3 : 1700 g



8033109084918

Codice
Code

Peso
Weight

BU FU3 : 1700 g



8033109081542

Codice
Code

Peso
Weight

LS FU3 : 1900 g



8033109089548

Funghi nameko trifolati in olio (*Nameko Pholiota*)

Funghi nameko selezionati ed aromatizzati in olio di semi di girasole senza retrogusti indesiderati. Il prodotto, sterilizzato, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Nameko mushrooms in oil

Selected Nameko mushrooms flavoured in sunflower oil without undesirable aftertastes. The product is sterilized and suitable for professional use and it can be used for the garnishing of pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.



Codice
Code

Peso
Weight

BU FU13 700 g



8033109088534

Funghi pleurotus trifolati in olio

Funghi pleurotus selezionati ed aromatizzati in olio di semi di girasole senza retrogusti indesiderati. Il prodotto, sterilizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Pleurotus mushrooms in oil

Pleurotus mushrooms selected and flavoured with parsley, onion, garlic and sunflower oil, without undesirable aftertastes. The product is sterilized in an autoclave and it is suitable for the professional use. It can be used for the garnishing of pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.



Codice
Code

Peso
Weight

BU FU18 1700 g



8033109081788

Porcini trifolati in olio dello "Chef"

Funghi porcini (*Boletus Edulis*) tagliati a cubi ed aromatizzati in olio di semi di girasole. Prodotto sterilizzato, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Porcini mushrooms in oil "Chef"

*Pleurotus mushrooms selected and flavoured with parsley, onion, garlic and sunflower oil, without Diced Porcini mushrooms (*Boletus Edulis*) flavoured in sunflower oil.*

Sterilized product, it is suitable for professional use, for the garnishing of pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.



Codice
Code

Peso
Weight

BU FU15 700 g



8033109088695

Porcini a pezzi (*Boletus Edulis*)

Funghi porcini a cubetti (*Boletus Edulis*) aromatizzati in olio di semi di girasole. Prodotto sterilizzato, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Porcini in pieces

*Diced porcini mushrooms (*Boletus Edulis*) flavoured in sunflower oil. Sterilized product, it is suitable for professional use and is suitable for filling pizzas and focaccias or for preparing recipes in the kitchen.*



Codice
Code

Peso
Weight

BU FU12 : 700 g



8033109088640

Misto funghi

Prodotto con un mix di funghi (*Boletus Edulis*, *Volvaria Volvacea*) dal profumo intenso e dal gusto deciso.

Condito con olio di semi di girasole, prezzemolo, cipolla e aglio. Sterilizzato in autoclave, si presta ad uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze o come base per la preparazione di ricette in cucina.

Mixed mushrooms

*Product with a mixture of mushrooms (*Boletus Edulis*, *Volvaria Volvacea*), this mix has a strong flavour and an intense aroma. Seasoned with sunflower oil, parsley, onion and garlic. Sterilized in an autoclave. For professional use, it can be used as a topping for pizzas or as a base for the preparation of recipes in the kitchen.*



Codice
Code

Peso
Weight

BU FU9 **700 g**



8033109088510



I nostri Carciofi

Our Artichokes

Spicchi di carciofo trifolati in olio

Prodotto dal gusto delicato grazie alla lavorazione di carciofi selezionati senza aceto e all'aggiunta di prezzemolo, cipolla e aglio, il tutto in olio di semi di girasole. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale. Adatto alla farcitura di pizze o focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke quarters in oil

Product with a delicate taste and a delicious aroma, thanks to the accurate selection of the artichokes. Without added vinegar. Flavoured with parsley, onion, garlic and preserved in sunflower oil. Pasteurized in an autoclave, it is suitable for the garnishing of pizzas and focaccias and for the preparation of recipes in the kitchen.



Codice : Peso
Code : Weight
BS SP1 : 1700 g



8033109084925

Codice : Peso
Code : Weight
BU SP3 : 1700 g



8033109081689

Codice : Peso
Code : Weight
LS SP1 : 1900 g



8033109089463

Spicchi di carciofo al naturale

Prodotto dal sapore delicato e dal buon profumo, grazie alla lavorazione di carciofi selezionati e senza l'aggiunta di aceto, conservato in maniera naturale.

Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke quarters in brine

Product with a delicate taste and a delicious aroma, thanks to the accurate selection of the artichokes. Without added vinegar and preserved in a natural way. Pasteurized in an autoclave, it is suitable for the professional use and it can be used as a topping for pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.



Codice : Peso
Code : Weight
BS SP2 : 1700 g



8033109084932

Codice : Peso
Code : Weight
BU SP6 : 1700 g



8033109081658

Codice : Peso
Code : Weight
LS SP2 : 1900 g



8033109089654

Fettine di carciofo in olio

Prodotto dal gusto delicato grazie alla lavorazione di carciofi selezionati senza aceto e all'aggiunta di prezzemolo, cipolla e aglio, il tutto in olio di semi di girasole. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale. Adatto alla farcitura di pizze o focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke slices in oil

Product with a delicate taste and a delicious aroma, thanks to the accurate selection of the artichokes. Without added vinegar. Flavoured with parsley, onion, garlic and preserved in sunflower oil. Pasteurized in an autoclave, it is suitable for the garnishing of pizzas and focaccias and for the preparation of recipes in the kitchen.



Codice
Code

Peso
Weight

BU SP5 1700 g



8033109081795

Fettine di carciofo al naturale

Prodotto dal sapore delicato e dal buon profumo, grazie alla lavorazione di carciofi selezionati e senza l'aggiunta di aceto, conservato in maniera naturale.

Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke slices in brine

Product with a delicate taste and a delicious aroma, thanks to the accurate selection of the artichokes. Without added vinegar and preserved in a natural way. Pasteurized in an autoclave, it is suitable for the professional use and it can be used as a topping for pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.



Codice
Code

Peso
Weight

BU SP9 1700 g



8033109081801

Fettine di carciofo trifolate "Chef"

Carciofi interi tagliati a fettine conditi con olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio e cipolla. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale. Adatto alla farcitura di pizze, focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke slices in oil "chef"

Whole artichokes cut into slices with sunflower seed oil, parsley, garlic and onion. Pasteurized in autoclave, it is suitable for professional use. Suitable for filling pizzas, focaccia or for preparing recipes in the kitchen..



Codice
Code

Peso
Weight

BU SP12 : 1700 g



8033109084796

Il nostro Misto

Our Mix



Misto Regina

Misto appetitoso di verdure quali funghi prataioli coltivati (*Agaricus Bisporus*), peperoni rossi e gialli a cubi, olive verdi e nere, funghi di muschio (*Volvaria Volvacea*) e capperi il tutto leggermente aromatizzato in olio di semi di girasole. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze o focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Regina Mix

*Appetizing mixture of vegetables such as cultivated mushrooms (*Agaricus Bisporus*), red and yellow peppers cut into dices, green and black olives, straw mushrooms (*Volvaria Volvacea*) and capers, all lightly flavoured in sunflower seeds oil. Pasteurized in an autoclave. Suitable for professional use for the garnishing of pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.*



Codice
Code

Peso
Weight

BS MR1 **1700 g**



8033109084949

Codice
Code

Peso
Weight

BU MR1 **1700 g**



8033109081610

Codice
Code

Peso
Weight

LS MR1 **1900 g**



8033109089616



I nostri Pomodori

Our Tomatoes

Pomodori semi-secchi in olio

Pomodori tagliati a mezzo, parzialmente essiccati, dal colore rosso vivace, in olio di semi di girasole. Il prodotto, pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Semi-dried tomatoes in oil

Tomatoes cut in half, partially dried, with a bright red color, preserved in sunflower oil. The product, pasteurized in an autoclave, is suitable for professional use for topping for pizzas and focaccias or to prepare recipes.



Codice
Code

Peso
Weight

POMO 2 1000 g



8033109084482

Pomodori secchi in olio

Pomodori tagliati a mezzo, essiccati, dal colore rosso vivace con decorazione di capperi senza eccessiva accentuazione dell'acidità derivante dall'aceto, in olio di semi di girasole. Il prodotto, pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze, focacce e panini o per la preparazione di ricette in cucina.

Dried tomatoes in oil

Tomatoes cut in half, dried, with a bright red colour and seasoned with capers, in sunflower oil. The product, pasteurized in autoclave, is suitable for professional use as a topping for pizzas, focaccias and sandwiches or to prepare recipes.



Codice
Code

Peso
Weight

POMO 1 1300 g



8033109084499

Pomodori secchi a filetto

Pomodori tagliati a filetto, essiccati, dal colore rosso vivace senza eccessiva accentuazione dell'acidità derivante dall'aceto, in olio di semi di girasole. Il prodotto, pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Dried tomatoes fillet

Tomatoes cut into fillet, dried, with a bright red color without excessive accentuation of the acidity deriving from the vinegar, in sunflower oil. The product, pasteurized in an autoclave, is suitable for professional use and is suitable for filling pizzas and focaccias or for preparing recipes in the kitchen.



Codice
Code

Peso
Weight

POMO 3 : 1300 g



8033109084505

Polpa fine di pomodoro

Polpa fine di pomodoro caratterizzata da un gusto fresco e dolce.
Prodotto con solo pomodoro 100% italiano, ideale per farcitura di pizze, bruschette
e si presta per ricette in cucina.

Fine tomato pulp

*Fine tomato pulp with a fresh and sweet taste.
Product with only 100% Italian tomato, ideal for filling pizzas, bruschetta and is suitable for recipes in the kitchen.*



Codice
Code

Peso
Weight

LA P01

5 Kg



8033109089463

Polpa di pomodoro extra fine

La polpa extra fine di pomodoro ha una consistenza unica sul mercato che la rende perfetta per la preparazione della pizza. Caratterizzata da un sapore particolarmente dolce e un profumo caratteristico. Un prodotto gustoso, corposo e facile da stendere e lavorare sull'impasto, che non rinuncia alla freschezza che contraddistingue la polpa di pomodoro 100% italiano. È consigliata per il condimento per pizza, ma si presta anche per la preparazione di primi piatti o sughi.

Extra fine tomato pulp

The extra fine tomato pulp has a unique texture on the market that makes it perfect for pizza preparation. Characterized by a particularly sweet taste and a characteristic scent. A tasty product, full-bodied and easy to roll out and work on the mixture, which does not give up the freshness that distinguishes the 100% Italian tomato pulp. It is recommended for pizza dressing, but it is also suitable for the preparation of pasta dishes or sauces.



Codice
Code

Peso
Weight

BU P01 2x5 Kg



8033109089463

I nostri Grigliati

Our Grilled



Zucchine grigliate

Zucchine grigliate su entrambe le facce e tagliate a fette con gusto appetitoso. La lavorazione viene effettuata senza aggiungere aceto e questo permette di ottenere un gusto finale ottimo. Prodotto pastorizzato adatto all'uso professionale.

Grilled courgettes

Courgettes grilled on both sides and cut into slices. Appetizing taste. The processing is carried out without adding vinegar and this guarantees a great final taste. Pasteurized product suitable for professional use.



Codice
Code

Peso
Weight

GRIG 2 1100 g



8033109087407

Peperoni grigliati

Peperoni grigliati, detorsolati e tagliati a pezzi dal gusto appetitoso. La lavorazione viene effettuata senza aggiungere aceto e questo permette di ottenere un gusto finale ottimo. Prodotto pastorizzato adatto all'uso professionale.

Grilled peppers

Grilled and cored peppers cut into pieces with an appetizing taste. The processing is carried out without adding vinegar and this guarantees a great final taste. Pasteurized product suitable for professional use.

Peperoni a cubo

Peperoni grigliati, detorsolati e tagliati a pezzi dal gusto appetitoso. La lavorazione viene effettuata senza aggiungere aceto e questo permette di ottenere un gusto finale ottimo. Prodotto pastorizzato adatto all'uso professionale.

Cubed peppers

Grilled peppers, cored and cut into pieces with an appetizing taste. The processing is carried out without adding vinegar and this allows to obtain an excellent final taste. Pasteurized product suitable for professional use.



Codice
Code

Peso
Weight

GRIG 3 1100 g



8033109087421

Codice
Code

Peso
Weight

GRIG 5 1100 g



8033109087391

Melanzane grigliate

Melanzane tagliate a fette grigliate su entrambi i lati.

La lavorazione viene effettuata senza aggiungere aceto e questo permette di ottenere un gusto finale ottimo. Prodotto pastorizzato adatto all'uso professionale.

Grilled aubergines

Aubergines cut into slices and grilled on both sides.

The processing is carried out without adding vinegar and this guarantees a great final taste. Pasteurized product suitable for professional use.



Codice
Code

Peso
Weight

GRIG 1 1100 g



8033109087414

Tris di verdure grigliate

Tris di melanzane, zucchine e peperoni detorsolati grigliati su entrambi i lati e tagliati a pezzi. Il prodotto, pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e per preparazioni culinarie.

Trio of grilled vegetables

Trio of aubergines, courgettes and peppers, grilled on both sides and cut into pieces. The product, pasteurized in an autoclave, is suitable for professional use and is suitable for filling pizzas and for culinary preparations.



Codice
Code

Peso
Weight

GRIG 6 **1100 g**



8033109087384

Spicchi di carciofo grigliati

Spicchi di carciofo grigliati, tagliati con cura e lavorati per mantenere inalterate le qualità organolettiche del prodotto fresco. La grigliatura viene effettuata in tempi molto brevi, utilizzando tecnologie all'avanguardia, per evitare di danneggiare le fibre e la consistenza del prodotto originale. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale. Adatto alla farcitura di pizze o focacce o per la preparazione di ricette in cucina, come antipasto o contorno.

Artichoke quarters grilled



Codice
Code

Peso
Weight

BU SP10 1700 g



8033109081436

Buste professionali



Castellani è il Top Brand di Pralver, azienda specializzata nella produzione di verdure conservate per la ristorazione e per i professionisti del Food.

Da oggi i prodotti Castellani arrivano nelle vostre cucine con il nuovo e pratico formato da 1 Kg. Nuove proposte per la farcitura di pizze e focacce, per l'aperitivo, per la preparazione di gustosi panini e stuzzichini, bruschette, tapas e tutto ciò che la vostra fantasia vi suggerisce.

Castellani is the Top Brand of Pralver, company specialized in the production of preserved vegetables for the food service and for professionals in food department.

Castellani products arrived also on your table with the new and practical 1000 gr format.

New proposals for topping pizzas and focaccias, for aperitif, for preparation of delicious sandwiches or snacks, bruschettas, tapas and everything that tickles your fancy.

NUOVO FORMATO
NEW SIZE
1kg

La qualità di sempre con un nuovo look!

The best quality of all time with a new look!



Capperi piccoli all'aceto

Small capers in vinegar

Codice
Code

BM CA2



8033109086196



Finferli interi trifolati in olio

Finferli mushrooms in oil

Codice
Code

BM F11



8033109086783



Misto funghi extra trifolati in olio

Extra mixed mushrooms in oil

Codice
Code

BM MF1



8033109088718



Olive nere grosse in olio

Big black olives in oil

Codice
Code
BM ON1



8033109086165



Olive nere denocciolate Leccino

Pitted black Leccino olives in oil

Codice
Code
BM ON2



8033109086172



Peperoni a filetti

Sliced peppers

Codice
Code
BM PF2



8033109086424



Pesto alla genovese

*Genovese pesto with basil,
garlic, pine nuts an parmisan cheese*

Codice
Code
BM PG1



8033109086325



Pomodori semi secchi

Semi dried tomatoes

Codice
Code
POMO 2



8033109084482



Nuovi ingredienti pronti.

New ready ingredients.

- Capperi piccoli al sale** • *Small capers in salt*
- Capperi piccoli all'aceto** • *Small capers in vinegar*
- Olive nere grosse in olio** • *Big black olives in oil*
- Olive nere denocciolate in olio** • *Pitted black olives in oil*
- Olive verdi grosse in olio** • *Big green olives in oil*
- Olive verdi denocciolate in olio** • *Pitted green olives in oil*
- Peperoni grigliati a cubetti in olio** • *Diced grilled peppers in oil*
- Spicchi di carciofo grigliati in olio** • *Grilled artichoke quarters in oil*
- Tris di verdure grigliate** • *Grilled veggie mix*
- Peperoni rossi e gialli a filetti al naturale** • *Sliced red & yellow peppers in brine*
- Peperoni rossi e gialli a cubetti al naturale** • *Diced red & yellow peppers in brine*
- Spicchi di peperoncini piccanti al naturale** • *Chili peppers quarters in brine*
- Pleurotus piccoli interi trifolati in olio** • *Small pleurotus mushrooms in oil*
- Finferli interi al naturale** • *Finferli mushrooms in brine*
- Champignon extra trifolati con tartufo** • *Extra champignon mushrooms in oil with truffle*
- Funghetti interi in olio** • *Small champignon mushrooms in oil*
- Funghi porcini piccoli interi in olio** • *Small porcini mushrooms in oil*
- Pomodori secchi in olio** • *Sun dried tomatoes in oil*
- Pomodori secchi a filetti in olio** • *Sliced sun dried tomatoes in oil*
- Misto funghi extra trifolati in olio** • *Extra mixed mushrooms in oil*
- Salsa nera di funghi con tartufo** • *Black mushrooms sauce with truffle*
- Peperonata pronta** • *Ready to eat peperonata*
- Pesto alla genovese** • *Genovese pesto*
with basil, garlic, pine nuts and parmisan cheese

I nostri Secchielli

Our Cans



2500 g	Funghi nameko trifolati in olio <i>Nameko mushrooms in oil</i>	Codice Code S3 CH1	 8033109082099
5000 g	Champignon “per pizza” <i>Champignons “pizza”</i>	Codice Code S5 FB1	 8033109085014
5000 g	Champignon “gustosi” <i>Champignons “tasty”</i>	Codice Code S5 FB4	 8033109085106
5000 g	Champignon “alla Pralver” <i>Champignons “Pralver”</i>	Codice Code S5 FB3	 8033109085076
5000 g	Champignon “gastronomici” <i>Champignons “gourmet”</i>	Codice Code S5 FB2	 8033109085007
5000 g	Spicchi di carciofo <i>Artichoke quarters</i>	Codice Code S5 SP1	 8033109085021
5000 g	Misto “Regina” <i>Regina Mix</i>	Codice Code S5 MR1	 8033109085083
5000 g	Olive in salamoia nere con osso <i>Black olives in brine with bone</i>	Codice Code S5 ON1	 8033109085144
5000 g	Olive Leccino <i>Leccino olives</i>	Codice Code S5 ON3	 8033109085069
4200 g	Frutti di mare <i>Seafood</i>	Codice Code S3 AM2	 8033109082433

I nostri Box

Our Boxes

**PEZZI
PAZZI
• PER •
PIZZA**





2 x 1700 g

Champignon trifolati in olio

Prodotto dal gusto delicato grazie alla lavorazione di funghi freschi e all'aggiunta di prezzemolo, cipolla, aglio, il tutto in olio di semi di girasole. Sterilizzato in autoclave, dopo il riscaldamento in forno non rilascia acqua. Destinato all'uso professionale, adatto alla farcitura di pizze e focacce; si presta bene anche per preparazioni di ricette in cucina.

Sliced champignon mushrooms in oil

Product with a delicate flavour and characteristic fragrance notes arising from the processing of fresh mushrooms combined with parsley, onion, garlic and sunflower oil. This product does not release water even after heating in oven. Sterilized product for professional use. It can be used as a topping for pizzas and focaccias but also for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice
Code

PPPP 1



8033109084857



2 x 1700 g

Champignon tagliati al naturale

Prodotto dal gusto delicato e con un buon profumo, grazie alla lavorazione di funghi freschi conservati in modo naturale. Sterilizzato in autoclave e adatto ad uso professionale. Ottimo per la farcitura di pizze e focacce, si presta bene anche per preparazioni di ricette in cucina.

Sliced champignon mushrooms in brine

Product with a delicate taste and a pleasant aroma, thanks to the processing of fresh mushrooms preserved in a natural way. Sterilized in an autoclave, it is suitable for professional use. Great for topping pizza and focaccias, it is also suitable for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice
Code

PPPP 2



8033109084864



2 x 1700 g

Spicchi di carciofo in olio

Prodotto dal gusto delicato e con un buon profumo, grazie alla lavorazione di carciofi selezionati senza aceto e con l'aggiunta di prezzemolo, cipolla e aglio, il tutto in olio di semi di girasole. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze o focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke quarters in oil

Product with a delicate taste and a delicious aroma, thanks to the accurate selection of the artichokes. Without added vinegar. Flavoured with parsley, onion, garlic and preserved in sunflower oil. Pasteurized in an autoclave, it is suitable for the garnishing of pizzas and focaccias and for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice
Code

PPPP 3



8033109084871



2 x 1700 g

Spicchi di carciofo al naturale

Prodotto dal gusto delicato e con un buon profumo, grazie alla lavorazione di carciofi selezionati senza aceto e con l'aggiunta di prezzemolo, cipolla e aglio, il tutto in olio di semi di girasole. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze o focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Artichoke quarters in brine

Product with a delicate taste and a delicious aroma, thanks to the accurate selection of the artichokes. Without added vinegar. Flavoured with parsley, onion, garlic and preserved in sunflower oil. Pasteurized in an autoclave, it is suitable for the garnishing of pizzas and focaccias and for the preparation of recipes in the kitchen.

Codice
Code

PPPP 6



8033109084888



2 x 1700 g

Misto Regina

Misto appetitoso di verdure quali funghi prataioli coltivati (*Agaricus Bisporus*), peperoni rossi e gialli a cubi, olive verdi e nere, funghi di muschio (*Volvaria Volvacea*) e capperi, il tutto leggermente aromatizzato in olio di semi di girasole. Pastorizzato in autoclave, si presta all'uso professionale ed è adatto alla farcitura di pizze e focacce o per la preparazione di ricette in cucina.

Regina Mix

*Appetizing mixture of vegetables such as cultivated mushrooms (*Agaricus Bisporus*), red and yellow peppers cut into dices, green and black olives, straw mushrooms (*Volvaria Volvacea*) and capers, all lightly flavoured in sunflower seeds oil. Pasteurized in an autoclave. Suitable for professional use for the garnishing of pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen.*

Codice
Code

PPPP 5



8033109084895





2000 g

Champignon sgocciolati

Prodotto dal gusto delicato e un buon profumo, grazie alla lavorazione di funghi freschi e all'aggiunta di prezzemolo, cipolla, aglio. Ha un colore giallo/nocciola e non rilascia acqua dopo il riscaldamento. Destinato all'uso professionale, si presta bene alla farcitura di pizze e focacce o come preparazione di ricette in cucina. Pronto all'uso perché già sgocciolato.

Drained champignons

Product with a delicate taste and a pleasant aroma, thanks to the processing of fresh mushrooms. No added rice starch. Flavoured with parsley, onion and garlic. It has a hazel/yellow colour and does not release water after heating. For professional use, it can be used for topping pizzas and focaccias or for the preparation of recipes in the kitchen. Ready to use because it is already drained.

Codice
Code

VA FB1



8033109089449

Riepilogo generale

General overview

BUSTE TRASPARENTI *Transparent pouches*



BS FU1



BS FU3



BS SP1



BS SP2



BS MR1

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
1700 g	6	64	24
Sgoccolato 80% <i>Drained 80%</i>	Buste/cartone <i>Pouches/carton</i>	Cartoni <i>Cartons</i>	Mesi <i>Months</i>

BUSTE ALLUMINATE *Aluminium pouches*



BU FU1



BU FU3



BU FU18



BU SP3



BU SP6

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
1700 g	6 o 10	40 o 64	24
Sgoccolato 80% <i>Drained 80%</i>	Buste/cartone <i>Pouches/carton</i>	Cartoni <i>Cartons</i>	Mesi <i>Months</i>



BU SP5



BU SP12



BU SP9



BU SP10



BU MR1

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
1700 g	6 o 10	40 o 64	24
Sgoccolato 80% <i>Drained 80%</i>	Buste/cartone <i>Pouches/carton</i>	Cartoni <i>Cartons</i>	Mesi <i>Months</i>



BU FU13



BU FU15



BU FU12



BU FU9

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
700 g	12	64	24
Sgoccolato 75% <i>Drained 75%</i>	Buste/cartone <i>Pouches/carton</i>	Cartoni <i>Cartons</i>	Mesi <i>Months</i>

BUSTE ALLUMINATE *Aluminium pouches*



POMO 1



POMO 2



POMO 3

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
1300 g Sgoccolato 80% <i>Drained 80%</i>	6 Buste/cartone <i>Pouches/carton</i>	64 Cartoni <i>Cartons</i>	24 Mesi <i>Months</i>



GRIG 1



GRIG 2



GRIG 3



GRIG 6

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
1100 g Sgoccolato 75% <i>Drained 75%</i>	6 Buste/cartone <i>Pouches/carton</i>	64 Cartoni <i>Cartons</i>	24 Mesi <i>Months</i>



BU P01

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
2 x 5 Kg	80 Buste/cartone <i>Pouches/carton</i>	24 Cartoni <i>Cartons</i>	40 Mesi <i>Months</i>

SCATOLE *Cans*



LS FU1



LS FU3



LS SP1



LS SP2



LS MR1

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
1900 g Sgoccolato 65% <i>Drained 65%</i>	6 Scatole/termopack <i>Cans/termopack</i>	60 Termopack/pallet <i>Termopacks/pallet</i>	24 Mesi <i>Months</i>

SCATOLE Cans



LA P01

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
4050 g Sgocciolato <i>Drained</i>	3 Scatole/termopack <i>Cans/termopack</i>	66 Cartoni/pallet <i>Cartons/pallet</i>	24 Mesi <i>Months</i>

SECCHIELLI Buckets



S5 FB1

S5 FB2

S5 FB3

S5 FB4

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
5000 g Sgocciolato 80% <i>Drained 80%</i>	20 Secchielli/piano <i>Buckets/layer</i>	5 Piani/pallet <i>Layers/pallet</i>	60 Giorni <i>Days</i>



S5 SP1

S5 MR1

S5 ON2

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
5000 g Sgocciolato 80% <i>Drained 80%</i> (S5 SP1 75%)	20 Secchielli/piano <i>Buckets/layer</i>	5 Piani/pallet <i>Layers/pallet</i>	90 Giorni <i>Days</i>



S5 ON3

S5 ON1

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
5000 g Sgocciolato 80% <i>Drained 80%</i>	20 Secchielli/piano <i>Buckets/layer</i>	5 Piani/pallet <i>Layers/pallet</i>	180 Giorni <i>Days</i>



S3 AM1

Peso Weight	Confezione Packaging	Imballo Pallet	Shelf-life Shelf-life
4200 g Sgocc. 2000 g <i>Drained 2000 g</i>	20 Secchielli/piano <i>Buckets/layer</i>	5 Piani/pallet <i>Layers/pallet</i>	180 Giorni <i>Days</i>

SECCHIELLI *Buckets*



S3 CH1

Peso <i>Weight</i>	Confezione <i>Packaging</i>	Imballo <i>Pallet</i>	Shelf-life <i>Shelf-life</i>
2500 g Sgocciolato 80% <i>Drained 80%</i>	20 Secchielli/piano <i>Buckets/layer</i>	5 Piani/pallet <i>Layers/pallet</i>	90 Giorni <i>Days</i>

BOX 2 BUSTE *Box 2 bags*



PPPP 1



PPPP 2



PPPP 3



PPPP 5



PPPP 6

Peso <i>Weight</i>	Confezione <i>Packaging</i>	Imballo <i>Pallet</i>	Shelf-life <i>Shelf-life</i>
2x1700 g/box Sgocciolato 80% <i>Drained 80%</i>	4 Box/cartone <i>Boxes/carton</i>	36 Cartoni/pallet <i>Cartons/pallet</i>	24 Mesi <i>Months</i>

VASCHETTA *Tray*



VA FB1

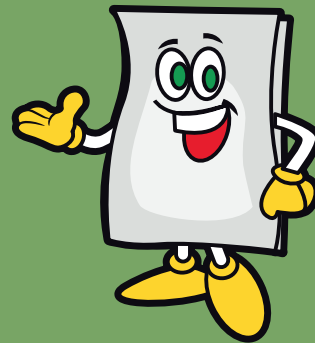
Peso <i>Weight</i>	Confezione <i>Packaging</i>	Imballo <i>Pallet</i>	Shelf-life <i>Shelf-life</i>
2000 g Sgocciolato <i>Drained</i>	3 Vaschette/cartone <i>Trays/carton</i>	40 Cartoni/pallet <i>Cartons/pallet</i>	60 Giorni <i>Days</i>

Perché scegliere le buste?

Why choosing the pouches?

La busta:
comoda, sicura,
conveniente.

The pouch:
easy, safe, conve-
nient.



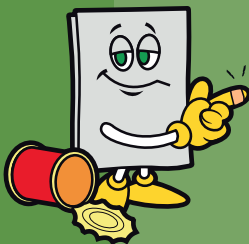
La busta occupa meno
spazio in dispensa, in frigo
e nei rifiuti da smaltire.

The pouch occupies less space
in the pantry, in the fridge
and in the waste.



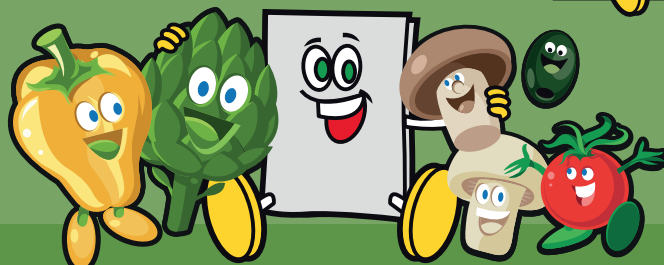
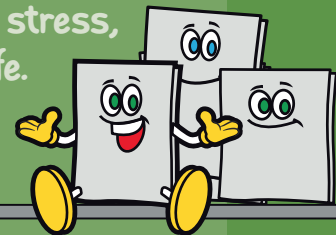
E' comoda e sicura,
facile da aprire.

It is practical
and safe,
easy to open.



Meno stress termico,
piú shelf-life.

Less thermal stress,
more shelf-life.



La busta protegge da vera amica la freschezza e il sapore
degli ingredienti esaltandone il gusto piú genuino.

The pouch protects like a true friend the freshness and the flavour
of the ingredients enhancing their most genuine taste.

Dal 2003 l'eccellenza
nelle produzioni alimentari
ad uso professionale.

*Since 2003 the excellence
in food production
for professional use.*

I nostri Marchi

Our Brands





Produzioni Alimentari Veronesi

Via T.A. Edison, 13
37135 VERONA - ITALY
tel. +39 045 506010

export@pralver.com

info@pralver.com • www.pralver.com