





DIANA 2.0

LA TRADIZIONE CHE INCONTRA IL PRESENTE

Un'antica ricetta di famiglia che reinterpreta in chiave moderna i sapori del passato!

Siamo una piccola realtà aziendale impegnata nell'ottimizzazione delle produzioni, con un forte impegno verso innovazione e sostenibilità ambientale.

Ci specializziamo nella realizzazione di prodotti artigianali a base di pomodoro e in altre delizie del nostro territorio.

Produciamo solo sui nostri terreni, nel cuore delle Campania Felix e curiamo con passione ogni fase della filiera, dal seme al barattolo.



Passata Rustica “NONNO TAMMARO”



Ingredienti: Pomodoro, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	89 kj 21,3 kcal
Grassi / Fat	0,1 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	4,2 g
di cui zuccheri / sugars	3,2 g
Proteine / Proteins	0,9 g
Sale / Salt	0,2 g

La passata come si faceva una volta:
sapore rustico e inconfondibile, polpa densa e colore vivace.
Dedicata a Nonno Tammaro, che con passione si è dedicato
alla coltivazione dei datterini. La nostra passata è corposa e densa,
realizzata con un mix di datterini ricchi di licopene, che la rendono
non solo deliziosa ma anche un'ottima alleata per la nostra salute.

LINEA PASSATE

Passata di DATTERINI ROSSI



Ingredienti: Pomodoro, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	134 kj 132 kcal
Grassi / Fat	0,03 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	7,0 g
di cui zuccheri / sugars	6,5 g
Proteine / Proteins	1,1g
Sale / Salt	0,3 g

Ottenuta partendo dai nostri migliori datterini, selezionati con cura per garantire la massima qualità. Coltivati in "aridocoltura", senza irrigazione costante, sono raccolti esclusivamente a mano e lavorati entro otto ore dalla raccolta, assicurando così freschezza e un gusto inconfondibile alla passata.

LINEA PASSATE

Passata di DATTERINI GIALLI



Ingredienti: Pomodoro, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	134 kj 132 kcal
Grassi / Fat	0,03 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	7,0 g
di cui zuccheri / sugars	6,5 g
Proteine / Proteins	1,1g
Sale / Salt	0,3 g

Ottenuta partendo dai nostri migliori datterini gialli, che assicurano un sapore inconfondibile al prodotto. Coltivati in "aridocoltura", senza irrigazione costante, i nostri datterini sono raccolti nelle prime ore del mattino ed esclusivamente a mano, per garantire un prodotto fresco dal sapore dolce e delicato.

Passata di DATTERINI ARANCIONI



Ingredienti: Pomodoro, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	67 kj 16 kcal
Grassi / Fat	0,19 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,02 g
Carboidrati / Carbohydrate	3,1 g
di cui zuccheri / sugars	1,1 g
Proteine / Proteins	1,6 g
Sale / Salt	0,6 g

Sapore fresco e delicato, molto dolce e privo di acidità.

I nostri datterini sono ricchi di fibre, sali minerali e licopene, fonte di minerali e vitamina C.

Ideale per condire pasta e riso, perfetta da accompagnare a piatti a base di pesce. Realizzata con i nostri datterini, raccolti, selezionati e lavorati a mano.

LINEA PASSATE

DATTERINI ROSSI in passata “NONNO TAMMARO”



Ingredienti: Pomodoro, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	183 kj 43,8 kcal
Grassi / Fai	0,2 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	9,0 g
di cui zuccheri / sugars	8,5 g
Proteine / Proteins	1,5 g
Sale / Salt	0,1 g

Una specialità della nostra azienda: sapore dolce e piacevole che esalta la freschezza del datterino intero.

E' realizzata con datterini interi, inseriti freschi nella passata.

Questi datterini, coltivati in "aridocoltura", senza irrigazione costante, vengono raccolti a mano con grande cura, uno ad uno.

Per garantire la massima freschezza, vengono trasformati in passata entro otto ore dalla raccolta, mantenendo intatti i loro aromi e le loro qualità.

DATTERINI GIALLI in passata



Ingredienti: Pomodoro, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	148 kj 35,4 kcal
Grassi / Fat	0,5 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	8,5 g
di cui zuccheri / sugars	8,0 g
Proteine / Proteins	1,2 g
Sale / Salt	0,03 g

Realizzata con i nostri datterini gialli interi, conservati in una passata realizzata con gli stessi. Sapore dolce, delicato e piacevole che esalta la freschezza dei Datterini Gialli.

I nostri datterini sono coltivati in "aridocoltura" ovvero senza irrigazione costante, ma avendo cura di farli crescere nel migliore dei modi, raccolti, selezionati e lavorati a mano.

LINEA DATTERINI

DATTERINI ROSSI in acqua e sale



Ingredienti: Pomodoro, acqua, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	134 kj 32 kcal
Grassi / Fat	0,03 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	7,0 g
di cui zuccheri / sugars	6,5 g
Proteine / Proteins	1,1 g
Sale / Salt	0,03 g

Completamente naturali, i nostri datterini vengono conservati interi in acqua e sale per mantenere la freschezza di come appena raccolti. Offrono un sapore dolce, con una leggera nota di acidità e sono poveri di grassi e sale. I datterini sono coltivati in "aridocoltura", senza irrigazione costante, il che esalta il gusto unico dei nostri prodotti. Vengono raccolti a mano, uno ad uno, e lavorati entro 8 ore dalla raccolta.

LINEA DATTERINI

DATTERINI GIALLI in acqua e sale



Ingredienti: Pomodoro, acqua, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	138 kj 33 kcal
Grassi / Fat	0,03 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	7,1 g
di cui zuccheri / sugars	6,7 g
Proteine / Proteins	1,2 g
Sale / Salt	0,03 g

Datterini gialli conservati interi in acqua e sale.

Realizzati con costante attenzione e cura per mantenere inalterato il gusto unico, dolce e delicato del nostro datterini giallo.

Il sapore leggero li rende ideali per piatti raffinati a base di pesce o per valorizzare ingredienti di alta qualità. Coltivati con le moderne tecniche di coltivazione, vengono raccolti a mano nelle prime ore del giorno e lavorati solo dopo una notte di riposo in ambiente protetto per esaltarne il sapore.

LINEA DATTERINI

DATTERINI ROSSI a filetti



Ingredienti: Pomodoro, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	138 kj	32 kcal
Grassi / Fat	0,03 g	
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g	
Carboidrati / Carbohydrate	7,0 g	
di cui zuccheri / sugars	6,5 g	
Proteine / Proteins	1,1 g	
Sale / Salt	0,03 g	

Classici e naturali, i nostri filetti di datterino sono lavorati esclusivamente a mano e selezionati uno ad uno.

Coltivazione, raccolta e trasformazione vengono effettuate con passione ed accuratezza, per mantenere inalterato il sapore dolce con un pizzico di acidità tipico dei nostri datterini.

I datterini sono coltivati in "aridocoltura", senza irrigazione costante, che rende indimenticabile e inconfondibile il sapore dei nostri prodotti.

LINEA DATTERINI

DATTERINI GIALLI a filetti



Ingredienti: Pomodoro, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	138 kj 33 kcal
Grassi / Fat	0,03 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	7,1 g
di cui zuccheri / sugars	6,7 g
Proteine / Proteins	1,2 g
Sale / Salt	0,03 g

Filetti di datterini gialli, completamente naturali.

Ogni filetto è lavorato a mano, con cura e passione.

Dalla raccolta alla lavorazione, ogni datterino è selezionato uno per uno per preservare il suo dolce equilibrio con un pizzico di acidità. Sono coltivati in "aridocoltura", senza irrigazione costante, il che conferisce loro un gusto straordinario. Raccolti a mano e lavorati entro 8 ore, garantiscono freschezza e qualità ad ogni boccone.

LINEA DATTERINI

DATTERINO SELVAGGIO a filetti



Ingredienti: Pomodoro, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	150 kj	36 kcal
Grassi / Fat	0,03 g	
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g	
Carboidrati / Carbohydrate	8,5 g	
di cui zuccheri / sugars	8,0 g	
Proteine / Proteins	1,3 g	
Sale / Salt	0,03 g	

Sapore unico e inconfondibile. Il nostro datterino Selvaggio è caratterizzato dalle striature verdi e rosse scure accompagnato da una polpa di un rosso intenso.

I filetti presentano un alto tenore di Licopene e un altro grado di brix, che assicura una dolcezza e una sapidità straordinarie.

LINEA DATTERINI

DATTERINO ARANCIONE a filetti



Ingredienti: Pomodoro, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	67 kj	16 kcal
Grassi / Fat	0,19 g	
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g	
Carboidrati / Carbohydrate	3,1 g	
di cui zuccheri / sugars	1,1 g	
Proteine / Proteins	1,6 g	
Sale / Salt	0,6 g	

Filetti di datterini arancioni dal sapore fresco e delicato. Ideali per condire pasta e riso, perfetti da accompagnare a piatti a base di pesce. Coltivati, raccolti e trasformati con cura, sono molto dolci e privi di acidità. Ricchi di fibre, sali minerali e licopene, i nostri datterini sono veri e propri alleati per la salute.

Confettura di DATTERINI GIALLI



Ingredienti: Datterino giallo, zucchero, succo di limone, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	686 kj 165 kcal
Grassi / Fat	0,1 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	43,5 g
di cui zuccheri / sugars	43,5 g
Proteine / Proteins	0,8 g
Sale / Salt	0,1 g

Confettura dolce di datterino giallo, ottenuta dalla nostra selezione di datterini coltivati in aridocoltura. Perfetta per arricchire dolci o per un accostamento raffinato con formaggi o salumi, ottima per dolci o pizze. Un prodotto autentico che porta in tavola il sapore genuino della natura, ideale per chi cerca un tocco di dolcezza e originalità.

Crema di ZUCCA



Ingredienti: Zucca, succo di limone, sale.
Origine del pomodoro: Campania, Italia.
Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	154 kj 639 kcal
Grassi / Fat	0,02 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	4 g
di cui zuccheri / sugars	0,0 g
Proteine / Proteins	1,4 g
Sale / Salt	1,4 g

Realizzata dalle nostre zucche "violino", cresciute in un ambiente controllato per garantire qualità e freschezza. Ogni zucca è selezionata con cura e lavorata esclusivamente a mano, per preservare il suo sapore autentico. Il risultato è una crema dal gusto tipicamente dolce e delicato, perfetta per essere spalmata su crostini, utilizzata in risotti o come base per salse. Non solo è deliziosa, ma è anche ricca di sali minerali e vitamine, un'ottima scelta per chi cerca un prodotto buono per il palato e per la salute.

Maionese di ZUCCA



Ingredienti: Zucca, succo di limone, sale.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	639 kj 154 kcal
Grassi / Fat	0,02 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	4,0 g
di cui zuccheri / sugars	0,1 g
Proteine / Proteins	1,4 g
Sale / Salt	1,4 g

Realizzata con una selezione delle nostre migliori zucche, coltivate in aridocoltura e lavorate esclusivamente a mano, questa specialità presenta un sapore unico e inimitabile. Ricca di sali minerali, fibre e vitamine, rappresenta un'autentica esplosione di bontà e salute, perfetta per arricchire ogni piatto con un tocco di genuinità e freschezza.

Confettura di ZUCCA



Ingredienti: Zucca, zucchero, succo di limone, sale.
Origine del pomodoro: Campania, Italia.
Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	686 kj 164 kcal
Grassi / Fat	0,1 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	0,1g
Carboidrati / Carbohydrate	43,5 g
di cui zuccheri / sugars	43,5 g
Proteine / Proteins	0,8 g
Sale / Salt	0,1 g

Confettura dolce di zucca, ottenuta dalla nostra selezione di zucche coltivate in aridocoltura e lavorate con cura a mano. Ricca di fibre, sali minerali e vitamine, è perfetta per arricchire dolci o per un accostamento raffinato con formaggi. Un prodotto autentico che porta in tavola il sapore genuino della natura, ideale per chi cerca un tocco di dolcezza e originalità.

LINEA FRIARIELLI

FRIARIELLI Sott'olio



Ingredienti: Cime di rapa, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, succo di limone, aceto di vino (solfiti*), zucchero, aglio, peperoncino*.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	839 kj 203 kcal
Grassi / Fai	18,3 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	11,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,9 g
di cui zuccheri / sugars	1,0 g
Proteine / Proteins	4,7 g
Sale / Salt	1,4 g

Le cime di rapa, conosciute tradizionalmente come "Friarielli", conservati sott'olio per preservare tutto il loro sapore autentico. Tipici della tradizione partenopea, i nostri friarielli sono pronti da gustare e si abbinano perfettamente a una varietà di piatti, sia di terra che di mare. Seminati e raccolti nella loro stagione ideale, sono il risultato di un'attenta lavorazione che avviene a poche ore dalla raccolta, per garantire la loro freschezza e il gusto intenso.

Crema di FRIARIELLI NAPOLETANI



Ingredienti: Cime di rapa, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, succo di limone, aceto di vino (solfiti)* sale, aglio, peperoncino.

Origine del pomodoro: Campania, Italia.

Durata di conservazione: 36 mesi

VALORI NUTRIZIONALI:

per 100 gr di prodotto sgocciolato/

Typical values for 100 gr of drained product:

Energia / Energy	774,8 kj 185,2 kcal
Grassi / Fai	17,2 g
di cui acidi grassi saturi / saturated	1,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	5,1 g
di cui zuccheri / sugars	0,02 g
Proteine / Proteins	2,5 g
Sale / Salt	0,8 g

Le cime di rapa, tradizionalmente conosciute come "Friarielli", proposte in un delizioso formato cremoso. Tipici della tradizione partenopea, i nostri friarielli in crema rappresentano un'ottima scelta per accompagnare pizze, piatti a base di carne e salumi, aggiungendo un tocco di sapore autentico a ogni preparazione. Lavorati esclusivamente a mano a poche ore dalla raccolta, mantengono la freschezza e il gusto intenso dei friarielli.

LISTINO PREZZI

DESCRIZIONE ARTICOLO	FORMATO/ CONFEZIONE	PREZZO SCONTATO (IVA ESCLUSA*)
PASSATA RUSTICA "NONNO TAMMARO"	720 ml - 15 pz	€ 1,70
PASSATA DI DATTERINO ROSSO	446 ml - 12 pz	€ 2,20
PASSATA DI DATTERINO GIALLO	446 ml - 12 pz	€ 2,50
PASSATA DI DATTERINO ARANCIONE	446 ml - 6 pz	TERMINATA
DATTERINO ROSSO IN PASSATA "NONNO TAMMARO"	580 ml - 12 pz	€ 2,40
DATTERINO GIALLO IN PASSATA	580 ml - 12 pz	€ 3,00
DATTERINO ROSSO IN ACQUA E SALE	580 ml - 12 pz	€ 2,20
DATTERINO GIALLO IN ACQUA E SALE	580 ml - 12 pz	€ 2,40
DATTERINO ROSSO A FILETTI	580 ml - 12 pz	€ 2,30
DATTERINO GIALLO A FILETTI	580 ml - 12 pz	€ 2,50
DATTERINO SELVAGGIO A FILETTI	580 ml - 12 pz	€ 4,00
DATTERINO ARANCIONE A FILETTI	314 ml - 6 pz	€ 2,50
CONFETTURA DI DATTERINI GIALLI	212 ml - 6 pz	€ 5,00
CREMA DI ZUCCA	580 ml - 12 pz	€ 6,30
MAIONESE DI ZUCCA	314 ml - 6 pz	€ 5,00
CONFETTURA DI ZUCCA	212 ml - 6 pz	€ 5,00
FRIARIELLI SOTT'OLIO	580 ml - 12 pz	€ 7,50
CREMA DI FRIARIELLI NAPOLETANI	580 ml - 12 pz	€ 7,50

Listino prezzi promozionale valido esclusivamente per la fiera.
Tutti i prezzi sono da intendersi IVA ESCLUSA (4%) *





SCANSIONAMI

www.dianaduepuntozero.it

 **08118086785**

 **Diana 2.0**

 **diana2.0_official**