



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

catalogo prodotti
product catalogue

2023

L'ECCELLENZA
DEL GUSTO,
DAL CAMPO
ALLA TAVOLA.

THE EXCELLENCE
OF TASTE,
FROM OUR FIELDS
TO YOUR TABLE.



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo bontà

Un viaggio sensoriale che parte dall'emozione della semina. Questa è "la via della qualità" che ogni giorno Le Stagioni d'Italia percorre fino alla tua tavola. Prodotti che esprimono in maniera esclusiva la ricchezza unica della nostra terra.

A sensory experience that starts with the excitement of the sowing. This is the "road to quality" which "Le Stagioni d'Italia" travels every day to your table. Exclusive products expressing the unique richness of our land.



“Coltiviamo prodotti di alta qualità ottenuti attraverso un’agricoltura innovativa, sostenibile, capace di valorizzare le eccellenze della filiera agro-alimentare italiana e di tutelare il territorio e le risorse naturali del Paese”.

We grow high-quality products achieved through innovative, sustainable agriculture, which enhance the excellence of the Italian agricultural-food chain while protecting the Italian territory and natural resources.



FILIERA

Perché se c’è la qualità, c’è più gusto.

Le Stagioni d’Italia garantisce l’eccellenza su tutta la filiera di tutti i suoi prodotti, dal campo alla tavola. Perché la qualità di un prodotto può essere apprezzata solo quando si è in grado di conoscere e verificare l’intero processo produttivo, dalla coltivazione della pianta fino alla produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e commercializzazione.

SUPPLY CHAIN

More quality, more taste.

Le Stagioni d’Italia guarantees excellence throughout its supply chain, from our fields to your table. The quality of a product can only be appreciated if you know and understand the entire production process – from cultivation of crops to production, transformation, preservation, distribution and marketing.



SOSTENIBILITÀ

Per esser buoni, meglio essere sostenibili.

Le Stagioni d’Italia è per un’agricoltura sostenibile che utilizza tecniche agricole rispettose dell’ambiente e degli animali. Un’agricoltura capace di migliorare la qualità della vita, sia degli agricoltori sia dell’intero tessuto sociale all’interno del quale opera.

SUSTAINABILITY

Being good, means being sustainable.

The agricultural and animal welfare policies adopted by Le Stagioni d’Italia are friendly for both the environment and animals. This means improvements in the lives of farmers and the communities where they are active.



MULTI CATEGORIA

Le Stagioni d’Italia si presenta alla GDO con un portfolio ampio, di categorie tipiche della tradizione italiana: pasta, riso, tisane, legumi/cereali, surgelati, panificati, cous cous, biscotti. Grazie ai tratti distintivi di tutte le linee, primo tra tutti la loro natura 100% made in Italy, i prodotti Le Stagioni d’Italia entrano nel mercato con un posizionamento premium e una distribuzione esclusiva nella GDO di qualità su tutto il territorio nazionale.

MULTI CATEGORY

Le Stagioni d’Italia presents itself to the GDO with a broad portfolio of categories typical of Italian tradition: pasta, rice, herbal teas, legumes/cereals, frozen foods, baked goods, cous cous, and cookies. Thanks to the distinctive traits of all the lines, first and foremost their 100% made in Italy nature, Le Stagioni d’Italia products enter the market with a premium positioning and exclusive distribution in quality GDO throughout the country.



INNOVAZIONE

Puntiamo sulla tecnologia, ma dal lato umano. L’innovazione per noi è cambiare modo di concepire l’agricoltura, tanto da definirla Agricoltura 4.0. L’agricoltura di precisione è un sistema integrato che gestisce la produzione agricola e forestale. Per farlo utilizza gli strumenti e le tecnologie più giuste (satelliti, droni e sonde), nel posto giusto e al momento giusto.

INNOVATION

We focus on technology, but on the human side. Innovation for us is changing the way we think about agriculture, so much so that we call it Agriculture 4.0. Precision agriculture is an integrated system that manages agricultural and forestry production. It does this by using the right tools and technologies (satellites, drones and probes), in the right place and at the right time.



TRACCIABILITÀ

Siamo in grado di presidiare l’intera filiera dal genoma allo scaffale. Grazie al controllo della filiera produttiva, B.F. Agro-Industriale mette a disposizione dei suoi consumatori dei prodotti di assoluta e certificata qualità.

TRACEABILITY

We are able to oversee the entire supply chain from genome to shelf. By controlling the production chain, B.F. Agro-Industrial provides its consumers with products of absolute and certified quality.



ITALIANITÀ

Un unico, immenso orizzonte: l’Italia.

Grazie alla produzione del primo proprietario terriero per estensione, i prodotti alimentari Le Stagioni d’Italia esprimono in maniera esclusiva la ricchezza unica e irripetibile della nostra terra.

ITALIAN SPIRIT

One endless horizon: Italy.

Thanks to production from Italy’s largest landowner, Le Stagioni d’Italia products embody the unique and unmistakable wealth that our land has to offer in an exclusive way.



tenuta di - estate of
JOLANDA DI SAVOIA (FE)

prodotti • products

pasta di grano duro durum wheat pasta	7	riso • rice	33	biscotti • biscuits	65
spaghetti penne rigate fusilli tortiglioni rigatoni mezzi rigatoni farfalle penne lisce linguine		CLASSICO • CLASSICAL RICE riso carnaroli • carnaroli rice riso arborio • arborio rice riso roma • baldo rice riso vialone nano • vialone nano rice		gran frollino classico gran frollino integrale	
pasta di grano duro Senatore varietà Cappelli durum wheat pasta Senatore Cappelli variety	15	TIPICO IGP • PGI TYPICAL RICE riso carnaroli • carnaroli rice riso arborio • arborio rice		infusi e tisane BIO BIO infusions and herbal teas	69
spaghetti penne rigate fusilli tortiglioni rigatoni caserecce farfalle gnocchetti sardi linguine orecchiette FORMATI SPECIALI • SPECIAL SHAPE paccheri		I RACCOLTI DEL BENESSERE WELLNESS HASVEST riso integrale • whole grain rice riso SEI+RICCO • SEI+RICCO rice		MONOVARIETALI • SINGLE VARIETIES camomilla • camomile finocchio dolce • sweet fennel melissa • lemon balm malva • mallow menta piperita • peppermint	
pasta integrale di grano duro Senatore varietà Cappelli whole durum wheat pasta Senatore Cappelli variety	23	COUS COUS • COUS COUS	33	FUNZIONALI • FUNCTIONAL rilassante • relaxing digestiva • digestive depurativa • cleansing drenante • draining antiossidante • antioxidant regolarità • regularity	
spaghetti penne rigate fusilli tortiglioni		pomodoro • tomato	43	legumi e cereali legumes and cereals	77
pasta all'uovo di grano duro Senatore varietà Cappelli egg durum wheat pasta Senatore Cappelli variety	23	pizze e pinsa surgelate frozen pizza and pinsa	47	lenticchie verdi mignon • green lentils lenticchie rosse • red lentils fagioli borlotti • borlotti beans fagioli cannellini • cannellini beans ceci • chickpeas zuppa di legumi • legume soup orzo perlato • pearled barley farro perlato • pearled spelt	
tagliatelle pappardelle fettuccine		verdure surgelate frozen vegetables	53	olio extra vergine di oliva extra virgin olive oil	83
		tortini surgelati plant-based flan	57	uova • eggs	87
		fagiolini • cavolfiori • broccoli green beans • cauliflower • broccoli piselli • carote • patate peas • carrots • potatoes quinoa • spinaci • mozzarella quinoa • spinach • mozzarella		uova classiche • classic eggs uova bianche • white eggs	
		panificati • bakery products	61	miele • honey	91
		piadina pinsa		millefiori • millefiori erba medica • alfalfa	



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

tenuta di - estate of
CORTONA (AR)

PASTA DI GRANO DURO

DURUM WHEAT PASTA

La pasta Le Stagioni d'Italia è il risultato di una filiera corta: passa dal campo alla tavola.

Il **grano 100% italiano** cresce nei campi delle varie regioni d'Italia e viene accudito dai nostri esperti agronomi.

I processi di trasformazione, dalla **tradizionale trafilatura al bronzo** alla sapiente essiccazione, lo preservano e garantiscono una qualità superiore. Un gusto eccezionale, per una pasta naturalmente fonte di proteine.

“Le Stagioni d'Italia” Pasta benefits from a short chain as it passes from the field to the table.

The **100% Italian grows** in the fields of various Italian regions and is cared for by our expert agronomists.

The processes of transformation, from the **traditional bronze extruded** to the attentive drying process, preserve it and guarantee a superior quality. The result is an exceptional taste for a pasta with a natural source of protein.

Caratteristiche del prodotto

Product features

100%
GRANO ITALIANO



Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo, olandese, portoghese, svedese, norvegese.
Languages used for mandatory information: Italian, English, French, German, Spanish, Dutch, Portuguese, Swedish, Norwegian.

SPAGHETTI

PENNE RIGATE

FUSILLI

TORTIGLIONI

8



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Spaghetti	500g	36	SPA42002	3 x 9 x 30	24	12	28,3 x 19,3 x 29,6	3	48	1152	622,2	99,9 x 80 x 120
Penne Rigate	500g	36	PRI42088	17 x 5,5 x 10,5	12	6	20 x 25 x 38	5	45	540	314,8	115 x 80 x 120

9



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Fusilli	500g	36	FUS42033	17 x 6 x 11	12	6	20 x 25 x 44	5	35	420	251,5	115 x 80 x 120
Tortiglioni	500g	36	TOR42064	18 x 6 x 11	12	6	20 x 25 x 44	5	35	420	251,5	115 x 80 x 120

RIGATONI

MEZZI RIGATONI

FARFALLE

PENNE LISCE

10



11



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Rigatoni	500g	36	RIG42057	17 x 7 x 12	12	6	20 x 28,1 x 49,5	5	30	360	217	115 x 80 x 120
Mezzi Rigatoni	500g	36	MRI42026	16 x 7 x 12	12	6	20 x 28,1 x 49,5	5	30	360	217,3	115 x 80 x 120

	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Farfalle	500g	36	FAR42095	16 x 7 x 12	12	6	20 x 28,1 x 49,5	5	30	360	217,3	115 x 80 x 120
Penne Lisce	500g	36	PLI42071	17 x 5,5 x 10,5	12	6	20 x 25 x 38	5	45	540	314,4	115 x 80 x 120

LINGUINE

12



Linguine	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
	500g	36	LIN42019	3 x 9 x 30	24	12	28,3 x 19,3 x 29,6	3	48	1152	621,8	99,9 x 80 x 120



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

PASTA DI GRANO DURO SENATORE VARIETÀ CAPPELLI

DURUM WHEAT PASTA SENATORE CAPPELLI VARIETY

Il **Senatore varietà Cappelì** fu “inventato” poco più di un secolo fa dal geniale agronomo Nazareno Strampelli. Il nome ha origine da Raffaele Cappelli, allora senatore, che gli concesse un terreno nei pressi di Foggia. Re dei grani duri negli anni '60 del secolo scorso **Le Stagioni d'Italia** ha contribuito a dargli una “seconda vita” e a riscoprire un grano dalle **caratteristiche organolettiche e nutrizionali distintive**, comprovate anche da studi scientifici.

Partendo dal **seme in purezza** selezionato e certificato da SIS, Società Italiana Sementi, si passa ai nostri mulini e infine ai pastifici dove nasce la **Pasta 100% Antico grano italiano Senatore varietà Cappelì Le Stagioni d'Italia, trafilata al bronzo** per esaltare e trattenere tutti i condimenti e sapientemente essiccata a garanzia di una ottima tenuta in cottura.

The **Senatore Cappelì variety** was “invented” just over a century ago by the brilliant agronomist Nazareno Strampelli. The name originates from Raffaele Cappelli, then a senator, who granted him land near Foggia. King of durum wheat in the 1960s **Le Stagioni d'Italia** helped give it a “second life” and rediscover a wheat with **distinctive organoleptic and nutritional characteristics**, also proven by scientific studies.

Starting with **pure seed** selected and certified by SIS, Società Italiana Sementi, we move on to our mills and finally to the pasta factories where the **100% Ancient Italian Senatore Cappelì variety** wheat Le Stagioni d'Italia pasta is born, **bronze drawn** to enhance and retain all the seasonings and expertly dried to ensure it holds together well during cooking.

Caratteristiche del prodotto

Product features



Certificazioni

Certifications



Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo, olandese, portoghese, svedese, norvegese.
Languages used for mandatory information: Italian, English, French, German, Spanish, Dutch, Portuguese, Swedish, Norwegian.

SPAGHETTI

PENNE RIGATE

FUSILLI

TORTIGLIONI

16



17

	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Spaghetti SC	500g	36	SPA42569	3 x 9 x 30	24	12	28,3 x 19,3 x 29,6	3	48	1152	622,2	99,9 x 80 x 120
Penne Rigate SC	500g	36	PRI42576	17 x 5,5 x 10,5	12	6	20 x 25 x 38	5	45	540	314,8	115 x 80 x 120

	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Fusilli SC	500g	36	FUS42583	17 x 6 x 11	12	6	20 x 25 x 44	5	35	420	251,5	115 x 80 x 120
Tortiglioni SC	500g	36	TOR42590	18 x 6 x 11	12	6	20 x 25 x 44	5	35	420	251,5	115 x 80 x 120

RIGATONI

CASERECCE

FARFALLE

GNOCCHETTI SARDI

18



19



	peso / weight	shelf life mesi / mounth	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Rigatoni SC	500g	36	RIG42637	17 x 7 x 12	12	6	20 x 28,1 x 49,5	5	30	360	217	115 x 80 x 120
Caserecce SC	500g	36	CAS42552	15 x 5,5 x 10,5	12	6	17 x 25 x 38	6	54	648	370,6	117 x 80 x 120

	peso / weight	shelf life mesi / mounth	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Farfalle SC	500g	36	FAR42620	17,5 x 7 x 11	12	6	20 x 28,1 x 49,5	5	30	360	217,3	115 x 80 x 120
Gnocchetti Sardi SC	500g	36	GSA42507	14,5 x 5,5 x 10,5	12	6	17 x 25 x 38	6	54	648	370,6	117 x 80 x 120

LINGUINE

ORECCHIETTE

PACCHERI

20



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Linguine SC	500g	36	LIN42613	3 x 9 x 30	24	12	28,3 x 19,3 x 29,6	3	48	1152	623,08	99,9 x 80 x 120
Orecchiette SC	500g	36	ORE42514	16 x 5,5 x 10,5	12	6	20 x 25 x 38	5	45	540	314,8	115 x 80 x 120

21



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Paccheri SC	500g	36	PAC42606	23,35 x 8,65 x 14,35	12	6	25,8 x 37,5 x 58,4	6	24	288	188	170 x 80 x 120



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

tenuta di - estate of
CORTONA (AR)

PASTA INTEGRALE DI GRANO DURO SENATORE VARIETÀ CAPPELLI

WHOLE DURUM WHEAT PASTA SENATORE CAPPELLI VARIETY

La Pasta Integrale **100% Antico grano italiano Senatore varietà Cappelli** si contraddistingue per essere naturalmente ricca di fibre e fonte di proteine.

La semola integrale è ottenuta attraverso la **macinazione del chicco intero** senza nessuna raffinazione o aggiunta. La **trafilatura al bronzo e la sapiente essiccazione** preservano l'eccellente qualità del grano, garantendo un sapore inconfondibile e un'ottima tenuta in cottura.

Whole Wheat Pasta **100% Ancient Italian Senatore wheat Cappelli variety** is characterized by being naturally rich in fiber and a source of protein.

The whole wheat semolina is obtained by **grinding the grains** without refining or using additives. The **bronze extrusion and slow drying** preserve the excellent quality of these grains, ensuring a superior taste and texture when cooked.

Caratteristiche del prodotto

Product features

ANTICO GRANO ITALIANO
**SENATORE
CAPPELLI**
varietà



Certificazioni

Certifications



Seme Italiano Senatore
Varietà Cappelli

Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo, olandese, portoghese, svedese, norvegese.
Languages used for mandatory information: Italian, English, French, German, Spanish, Dutch, Portuguese, Swedish, Norwegian.

SPAGHETTI

PENNE RIGATE

FUSILLI

TORTIGLIONI

24



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Spaghetti SC Int.	500g	36	SPA41715	2,5 x 8,5 x 31,5	24	12	28,3 x 19,4 x 29,6	3	48	1152	618,22	99,9 x 80 x 120
Penne Rigate SC Int.	500g	36	PRI41678	18 x 6,5 x 12,5	12	6	19,7 x 24 x 37,5	5	45	540	312,57	113,5 x 80 x 120

25



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Fusilli SC Int.	500g	36	FUS41685	16,5 x 6 x 10,5	12	6	21,3 x 21 x 50,5	4	28	336	205,63	100,2 x 80 x 120
Tortiglioni SC Int.	500g	36	TOR41692	18 x 8 x 12,5	12	6	21,8 x 21,3 x 55,3	4	28	336	206,52	102,2 x 80 x 120

PASTA INTEGRALE DI GRANO DURO VARIETÀ CAPPELLI

WHOLE DURUM WHEAT PASTA CAPPELLI VARIETY



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

PASTA ALL'UOVO DI GRANO DURO SENATORE VARIETÀ CAPPELLI

EGG DURUM WHEAT PASTA SENATORE CAPPELLI VARIETY

La pasta all'uovo Le Stagioni d'Italia è prodotta utilizzando **100% Antico grano italiano Senatore varietà Cappelli, macinato nel nostro mulino**. È realizzata con **materie prime 100% italiane**, tra cui le **uova fresche da galline allevate a terra** e presenta una **sfoglia ruvida** in grado di trattenere ed esaltare ogni condimento. La sua essiccazione permette di mantenere intatte tutte le caratteristiche nutrizionali della semola e conferire la **peculiare porosità**.

Le Stagioni d'Italia egg pasta is made using **100% Ancient Italian Senatore Cappelli variety wheat, milled in our mill**. It is made with **100% Italian raw materials**, including **fresh eggs from free-range** hens, and features a rough sheet of pasta capable of retaining and enhancing any sauce. Its drying allows all the nutritional characteristics of the semolina to remain intact and give it its **distinctive porosity**.

Caratteristiche del prodotto

Product features

ANTICO GRANO ITALIANO
**SENATORE
CAPPELLI**
varietà

UOVA
FRESCHE ITALIANE

Certificazioni

Certifications

 **SIS**

Seme Italiano Senatore
Varietà Cappelli

Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo
Languages used for mandatory information: Italian, English, French, German, Spanish

TAGLIATELLE



28



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Tagliatelle	250g	24	TAG01517	4 x 24 x 35	20	5	38,8 x 23 x 65	5	20	400	158	115 x 80 x 120

PAPPARDELLE



29



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Pappardelle	250g	24	PAP01524	4 x 24 x 35	20	5	38,8 x 23 x 65	5	20	400	158	115 x 80 x 120

FETTUCCINE

NUOVO
NEW



	peso / weight	shelf life mesi / mounth	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Fettuccine	250g	24	FET01500	4 x 24 x 35	20	5	38,8 x 23 x 65	5	20	400	158	115 x 80 x 120

PASTA ALL'UOVO DI GRANO DURO VARIETÀ CAPPELLI



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

RISO

RICE

Il riso nostro è caratterizzato da una **filiera corta** e completamente tracciata. Il suo gusto unico è frutto del delicato equilibrio tra terra e acqua.

Questo riso ha le sue radici in un territorio unico: l'area del Delta del Po. A cui si aggiunge una grande vocazione agricola e una sapiente lavorazione.

Our rice is characterized by a **short** and completely traceable **supply chain**. Its unique taste is the result of the delicate balance between land and water.

This rice has its roots in a unique territory: the Po Delta area – in the Northern part of Italy. Adding to these is also our farmers calling for agriculture and skilful processing techniques.

Caratteristiche del prodotto

Product features

100%
RISO ITALIANO

Certificazioni

Certifications



Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo, olandese, portoghese, svedese, norvegese.
Languages used for mandatory information: Italian, English, French, German, Spanish, Dutch, Portuguese, Swedish, Norwegian.

CARNAROLI

ARBORIO

ROMA

VIALONE NANO



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Carnaroli	1 kg	24	CAR01005	20,8 x 5,4 x 12,9	10	10	22,7 x 27,1 x 28,7	6	72	720	808,4	151,2 x 80 x 120
Arborio	1 kg	24	ARB01012	20,8 x 5,4 x 12,9	10	10	22,7 x 27,1 x 28,7	6	72	720	808,4	151,2 x 80 x 120

	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Roma	1 kg	24	ROM01104	20,8 x 5,4 x 12,9	10	10	22,7 x 27,1 x 28,7	6	72	720	808,4	151,2 x 80 x 120
Vialone Nano	1 kg	24	VNA01074	20,8 x 5,4 x 12,9	10	10	22,7 x 27,1 x 28,7	6	72	720	808,4	151,2 x 80 x 120

CARNAROLI

Riso del Delta del Po I.G.P.



ARBORIO

Riso del Delta del Po I.G.P.



RISO INTEGRALE WHOLE GRAIN RICE



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Carnaroli I.G.P.	1 kg	24	CAR01050	20,8 x 5,4 x 12,9	10	10	22,7 x 27,1 x 28,7	6	72	720	808,4	151,2 x 80 x 120
Arborio I.G.P.	1 kg	24	ARB01067	20,8 x 5,4 x 12,9	10	10	22,7 x 27,1 x 28,7	6	72	720	808,4	151,2 x 80 x 120

	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Riso Integrale	1 kg	24	INT01043	20,8 x 5,4 x 12,9	10	10	22,7 x 27,1 x 28,7	6	72	720	808,4	151,2 x 80 x 120

TIPICO IGP · PGI TYPICAL RICE

I RACCOLTI DEL BENESSERE · WELLNESS HARVEST



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

COUS COUS DI GRANO DURO SENATORE VARIETÀ CAPPELLI

DURUM WHEAT COUS COUS SENATORE CAPPELLI VARIETY

Il cous cous Le Stagioni d'Italia è prodotto utilizzando **100% antico grano italiano Senatore varietà Cappelli, macinato nel nostro mulino**. dalle origini antiche, ancora oggi rappresenta uno dei piatti più consumati al mondo. Gustoso e **versatile** è l'accompagnamento perfetto per ogni pietanza, dalle più classiche alle più originali, e può essere **consumato sia caldo che freddo**.

Le Stagioni d'Italia cous cous is made using **100% ancient Italian Senatore Cappelli variety wheat, milled in our mill**. with ancient origins, it still represents one of the most widely consumed dishes in the world. Tasty and **versatile**, it is the perfect accompaniment for any dish, from the most classic to the most original, and can be **eaten either hot or cold**.

Caratteristiche del prodotto

Product features

ANTICO GRANO ITALIANO
**SENATORE
CAPPELLI**
varietà

MACINATO NEL
NOSTRO MULINO

Certificazioni

Certifications

 **SIS**
Seme Italiano Senatore
Varietà Cappelli

Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano
Languages used for mandatory information: Italian

COUS COUS

400G



	peso / weight	shelf life mesi / mounth	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Cous Cous SC	400g	24	COU02903	19,8 x 4,2 x 9,5	12	6	21 x 29,5 x 19	7	84	1008	554	170 x 80 x 120

COUS COUS DI GRANO DURO VARIETÀ CAPPELLI



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

POMODORO TOMATO

Caratteristiche del prodotto

Product features

100%
POMODORO TOSCANO

Solo i migliori pomodori **100% Toscani**, vengono selezionati e lavorati per diventare la nostra **Passata delicata** e **Polpa in pezzi**.

Una Passata classica, dolce e cremosa priva di bucce e semi e una Polpa in pezzi dalla consistenza corposa e profumo intenso, che unisce la sua parte più polposa al succo di pomodoro.

Nelle nostre passate e polpe abbiamo racchiuso l'essenza del pomodoro fresco Toscano, **lavorato appena raccolto** per conservarne le qualità organolettiche.

Only the very best tomatoes, 100% Tuscan, are selected and prepared to become our **delicate Passata** and **diced tomatoes**.

A classic Passata, sweet and velvety and without skins or seeds, and a Polpa with firm, flavourful chunks, mixing the flesh with the rich juice of the tomatoes.

In our Passate e Polpa we have packed the essence of our fresh Tuscan Tomatoes, **picked and processed right away** to preserve their nutritional qualities.

Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano, inglese, francese, tedesco.
Languages used for mandatory information: Italian, English, French, German.

PASSATA DELICATA
DELICATE PASSATA

420G

PASSATA DELICATA
DELICATE PASSATA

690G

POLPA IN PEZZI
DICED TOMATOES

500G

POLPA IN PEZZI
DICED TOMATOES

400G

44



	peso / weight	shelf life mesi / mounth	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Passata di Pomodoro (bottiglia)	420g	36	PAS06406	17 x 6,5 x 6,5	12	5	17,5 x 21,2 x 28,5	8	112	1344	906	155 x 80 x 120
	690g	36	PAS06390	22,7 x 7,3 x 7,3	12	8,3	23 x 23,6 x 32	6	72	864	913	153 x 80 x 120

45



	peso /weight	shelf life mesi / mounth	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Polpa di Pomodoro (bottiglia)	500g	36	POL06420	15,6 x 6,5 x 6,5	12	6	16 x 23,6 x 32	8	96	1152	838	143 x 80 x 120
Polpa di Pomodoro (lattina)	3 x 400g	36	POL06437	10,9 x 7,5 x 22	8	9,6	11 x 31 x 45	12	72	576	823	147 x 80 x 120



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

PIZZE E PINSA SURGELATE

FROZEN PIZZAS AND PINSA

Pizze e pinsa con **antico grano 100% italiano Senatore varietà Cappelli**, dalle proprietà organolettiche e nutrizionali distintive. La semola e la farina utilizzate provengono da **grano 100% italiano**. Il grano duro Senatore varietà Cappelli viene **macinato internamente al nostro mulino** e gli **impasti** seguono una **lievitazione lenta e naturale**. La **mozzarella in perle** si fonde con il fragrante impasto e con il gusto del **pomodoro 100% italiano**, lavorato freschissimo. Infine la **cottura** avviene **su pietra e in forno a legna**, per dei prodotti unici da assaporare così o da condire a piacere.

Pizzas and pinsa with **ancient 100% Italian Senatore Cappelli variety wheat**, with distinctive organoleptic and nutritional properties. The semolina and flour used come **from 100% Italian wheat**. Senatore Cappelli variety durum wheat is **milled in-house at our mill**, and the **doughs** follow a slow, **natural rising process**. The **mozzarella in pearls** blends with the fragrant dough and the taste of **100% Italian tomatoes**, processed very fresh. Finally, **cooking takes place on stone** and in a wood-fired oven, for unique products to be savored like this or seasoned as desired.

Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano
Languages used for mandatory information: Italian

Caratteristiche del prodotto

Product features

ANTICO GRANO ITALIANO
**SENATORE
CAPPELLI**
varietà

MACINATO NEL
NOSTRO MULINO

LIEVITAZIONE
LENTA E NATURALE

CON POMODORO
100% ITALIANO

COTTURA SU PIETRA
IN FORNO A LEGNA

Certificazioni

Certifications

 **SIS**
Seme Italiano Senatore
Varietà Cappelli



PIZZA MARGHERITA
SENATORE VARIETÀ CAPPELLI

350G

NUOVO
NEW



Pizza Margherita Tonda 350 g	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
TRADIZIONALE	350g	18	PMA17007	29 x 3 x 29	8	2,8	29 x 29 x 24	5	65	520	182,26	160 x 80 x 120

PIZZA MARGHERITA INTEGRALE
SENATORE VARIETÀ CAPPELLI

350G

NUOVO
NEW



Pizza Margherita Tonda 350 g	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
INTEGRALE	350g	18	PMA17014	29 x 3 x 29	8	2,8	29 x 29 x 24	5	65	520	182,26	160 x 80 x 120

PINSA MARGHERITA
SENATORE VARIETÀ CAPPELLI

350G



Pinsa
Margherita SC

peso / weight	shelf life mesi / mounth	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
350g	18	PIM07247	30 x 5 x 20	5	1,8	20 x 23 x 30	8	104	520	215	175 x 80 x 120



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

VERDURE SURGELATE FROZEN VEGETABLES

Le verdure surgelate Le Stagioni d'Italia vengono coltivate in maniera sostenibile, **senza residui di pesticidi**, e provengono da una **filiera 100% italiana**. La surgelazione avviene entro poche ore dal raccolto per mantenere intatte tutte caratteristiche nutrizionali del prodotto. Le buste sono **100% biodegradabili e compostabili**, da smaltire nell'umido.

Le Stagioni d'Italia frozen vegetables are grown sustainably, **without pesticide residues**, and come from a **100% Italian supply chain**. They are frozen within hours of harvest to keep all the nutritional characteristics of the product intact. The pouches are **100% biodegradable and compostable**, to be disposed of in the wet waste.

Caratteristiche del prodotto

Product features

100%
VERDURE ITALIANE

ZERO
RESIDUI DI
PESTICIDI

FILIERA
ECO
SOSTENIBILE

Certificazioni

Certifications

CSQA
PRODOTTO CERTIFICATO

CSQA
ENERGY
SAVING
company

Confezione

Packaging

BUSTA
100%
COMPOSTABILE

Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano
Languages used for mandatory information: Italian



MINISTRONE
VEGETABLE SOUP

600G



PISELLINI FINISSIMI
VERY FINE PEAS

700G



FAGIOLINI FINISSIMI
VERY FINE GREEN BEANS

600G



SPINACI IN FOGLIE
LEAF SPINACH

450G



54

55

	peso / weight	shelf life mesi / mounth	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Minestrone della tradizione	600g	24	MIN07144	21 x 3 x 29	12	7,2	19 x 25 x 39	10	90	1080	688,50	205 x 80 x 120
Pisellini finissimi	700g	24	PIS17199	23 x 4 x 20,5	12	8,4	19 x 25 x 39	9	81	972	716,85	195 x 80 x 120

	peso /weight	shelf life mesi / mounth	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Fagiolini finissimi	600g	24	FAG17182	26 x 4 x 22	12	7,2	23 x 25 x 39	8	72	864	545,04	199 x 80 x 120
Spinaci in foglie	450g	24	SPI07151	26 x 4 x 26	12	5,4	24 x 25 x 39	7	63	756	376,11	190 x 80 x 120



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà



PANIFICATI

BAKERY PRODUCTS

Dopo la coraggiosa operazione di recupero **dell'antica varietà di grano italiano Senatore varietà Cappelli**, tradizionalmente impiegato nella produzione della pasta, Le Stagioni d'Italia decide di ampliare l'offerta di prodotti che hanno, in questa materia prima, l'ingrediente principe. Nascono così **la Piadina e la Pinsa**, dalle caratteristiche uniche, come la semola che le caratterizza. La Piadina è impastata con **olio d'oliva**, senza uso di strutto, in linea con i valori aziendali legati al mondo dell'agricoltura, mentre la Pinsa viene **stesa a mano**, segue una lenta lievitazione naturale e la **cottura avviene su pietra**, come da tradizione. La semola di Grano Senatore varietà Cappelli che dona la caratteristica consistenza ai nostri prodotti viene **macinata nel mulino di proprietà**, nel rispetto della nostra filiera.

After the courageous operation to recover **the ancient Italian wheat variety Senatore Cappelli**, traditionally used in the production of pasta, Le Stagioni d'Italia decided to expand the offer of products that have, in this raw material, the main ingredient. **Thus Piadina and Pinsa** were born, with unique characteristics, like the semolina that characterizes them. The Piadina is kneaded with **olive oil**, without the use of lard, in line with the company's values linked to the world of agriculture, while the Pinsa is **rolled out by hand**, follows a slow natural leavening process and is **baked on stone**, as per tradition. The Cappelli variety Senatore Wheat semolina that gives the characteristic texture to our products is ground in **our own mill**, respecting our supply chain.

Caratteristiche del prodotto

Product features

ANTICO GRANO ITALIANO
**SENATORE
CAPPELLI**
varietà

MACINATO NEL
NOSTRO MULINO

Certificazioni

Certifications

 **SIS**
Seme Italiano Senatore
Varietà Cappelli

Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano
Languages used for mandatory information: Italian

PIADINA

300G



Piadina Senatore
Varietà Cappelli

	peso / weight	shelf life	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
	300g	70 gg	PIA00220	35 x 1,5 x 31	15	4,8	19 x 29 x 37	5	40	600	229	115 x 80 x 120

PINSA

230G



Pinsa Senatore
Varietà Cappelli

	peso / weight	shelf life	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
	230g	60 gg	PIN00237	38 x 3 x 23	10	2,5	31 x 22 x 33	3	33	330	115,75	106 x 80 x 120



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

BISCOTTI

BISCUITS

Lavorazione tradizionale, **Antico Grano italiano Senatore varietà Cappelli macinato nel nostro mulino e uova fresche**. Questi sono gli ingredienti perfetti per dei biscotti eccezionali. Così nasce il Gran Frollino Le Stagioni d'Italia, **trafilato al bronzo**, per conferire una maggiore porosità e ruvidezza, viene poi tagliato **a filo** come nella lavorazione artigianale di una volta. Perfetto per l'inzuppo **non contiene grassi idrogenati, ogm, coloranti, conservanti e olio di palma**, una scelta etica, per la salute dei nostri consumatori e per quella del pianeta. Presenta inoltre il **60% in meno di grassi saturi** rispetto alla media dei frollini più venduti (fonte: unioneitalianafood.it). Disponibile in due ricette: **classico e integrale**, è il compagno ideale per una colazione in famiglia o per un veloce e gustoso spuntino.

Traditional processing, **Ancient Italian Senatore Cappelli variety wheat ground in our mill and fresh eggs**. These are the perfect ingredients for exceptional cookies. This is how Gran Frollino Le Stagioni d'Italia was born, **bronze-drawn** to give it greater porosity and roughness, it is then **wire-cut** as in the artisanal processing of yesteryear. Perfect for dunking, **it contains no hydrogenated fats, GMOs, coloring agents, preservatives or palm oil**, an ethical choice, for the health of our consumers and that of the planet. It also has **60 percent less saturated fat** than the average best-selling shortbread (source: unioneitalianafood.it). Available in two recipes: **classic and whole wheat**, it is the ideal companion for a family breakfast or a quick and tasty snack.

Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo
Languages used for mandatory information: Italian, English, French, German, Spanish

Caratteristiche del prodotto

Product features

ANTICO GRANO ITALIANO
SENATORE
varietà **CAPPELLI**

MACINATO NEL
NOSTRO MULINO

TRAFILATO
AL BRONZO

SENZA OLIO
DI PALMA

CON UOVA
FRESCHE

Certificazioni

Certifications

 **SIS**
Seme Italiano Senatore
Varietà Cappelli

GRAN FROLLINO CLASSICO

430G

NUOVO
NEW



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Gran Frollino Classico	430g	12	GFS00404	30 x 9 x 19	8	3,4	26 x 40 x 40	10	60	480	510	240x80x120

GRAN FROLLINO INTEGRALE

430G

NUOVO
NEW



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Gran Frollino Integrale	430g	12	GFI00411	30 x 9 x 19	8	3,4	26 x 40 x 40	10	60	480	510	240x80x120



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

tenuta di - estate of
JOLANDA DI SAVOIA (FE)

INFUSI E TISANE monovarietali e funzionali

INFUSIONS AND HERBAL TEAS single varieties and functional

La linea di infusi e tisane **biologiche** Le Stagioni d'Italia è stata sviluppata con erbe officinali mediterranee **coltivate esclusivamente in Italia**. Essiccate a temperatura controllata per preservare le proprietà balsamiche delle erbe appena colte, vengono tagliate e confezionate in Toscana. Una **filiera** di trasformazione unica nel suo genere, **100% italiana**, garantita attraverso costanti controlli sulla parte agricola, di lavorazione e confezionamento. Per questo motivo gli infusi monovarietali e le tisane funzionali Le Stagioni d'Italia racchiudono tutto il profumo della natura.

The Le Stagioni d'Italia line of **organic** infusions and herbal teas was developed with the Mediterranean medicinal herbs **grown in our fields in Italy**. Dried at a controlled temperature to preserve the balsamic properties of freshly picked herbs, they are then cut and packaged in Tuscany. With one of a kind, **100% Italian processing chain**, quality is guaranteed through continuous testing of the agricultural, processing, and packaging areas. As such, single variety infusions and Le Stagioni d'Italia functional herbal teas contain the full scent of nature.

Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano, norvegese.
Languages used for mandatory information: Italian, Norwegian.

Caratteristiche del prodotto

Product features

100%
PIANTE UFFICIALI ITALIANE

Certificazioni

Certifications

IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA



CAMOMILLA
CAMOMILE

FINOCCHIO DOLCE
SWEET FENNEL

MELISSA
LEMON BALM

MALVA
MALLOW



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Camomilla BIO	15g	36	CAM06154	8,3 x 6,85 x 8,45	12	0,180	17,51 x 9,01 x 43,01	5	110	1320	83,6	102,6 x 80 x 120
Finocchio dolce BIO	20g	36	FIN06185	8,3 x 6,85 x 8,45	12	0,240	17,51 x 9,01 x 43,01	5	110	1320	90,2	102,6 x 80 x 120

	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Melissa BIO	20g	36	MEL06130	8,3 x 6,85 x 8,45	12	0,240	17,51 x 9,01 x 43,01	5	110	1320	90,2	102,6 x 80 x 120
Malva BIO	20g	36	MAL06147	8,3 x 6,85 x 8,45	12	0,240	17,51 x 9,01 x 43,01	5	110	1320	90,2	102,6 x 80 x 120

MENTA PIPERITA
PEPPERMINT

RILASSANTE
RELAXING

DIGESTIVA
DIGESTIVE

PASSIFLORA - MELISSA - CAMOMILLA
PASSIONFLOWER - LEMON BALM - CAMOMILE

CARCIOFO - MELISSA - MENTA - FINOCCHIO
ARTICHOKE - LEMON BALM - MINT - FENNEL

72



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Menta Piperita BIO	20g	36	MPI06178	8,3 x 6,85 x 8,45	12	0,240	17,51 x 9,01 x 43,01	5	110	1320	90,2	102,6 x 80 x 120

73



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Rilassante BIO	20g	36	RIL06208	8,3 x 6,85 x 8,45	12	0,240	17,51 x 9,01 x 43,01	5	110	1320	90,2	102,6 x 80 x 120
Digestiva BIO	20g	36	DIG06192	8,3 x 6,85 x 8,45	12	0,240	17,51 x 9,01 x 43,01	5	110	1320	90,2	102,6 x 80 x 120

DEPURATIVA
CLEANSING

ORTICA - CORIANDOLO - SALVIA - BARDANA
NETTLE - CORIANDER - SAGE - BURDOCK

DRENANTE
DRAINING

EQUISETO - TARASSACO - FINOCCHIO - SALVIA
HORSETAIL - DANDELION - FENNEL - SAGE

ANTIOSSIDANTE
ANTIOXIDANT

MENTA - MALVA - VERBENA
MINT - MALLOW - VERBENA

REGOLARITÀ
REGULARITY

FINOCCHIO - MALVA - BARDANA - LIQUIRIZIA
MINT - MALLOW - BURDOCK - LIQUORICE



	peso / weight	shelf life mesi / mounth	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Depurativa BIO	20g	36	DEP06215	8,3 x 6,85 x 8,45	12	0,240	17,51 x 9,01 x 43,01	5	110	1320	90,2	102,6 x 80 x 120
Drenante BIO	20g	36	DRE06222	8,3 x 6,85 x 8,45	12	0,240	17,51 x 9,01 x 43,01	5	110	1320	90,2	102,6 x 80 x 120

	peso / weight	shelf life mesi / mounth	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Antiossidante BIO	20g	36	ANT06246	8,3 x 6,85 x 8,45	12	0,240	17,51 x 9,01 x 43,01	5	110	1320	90,2	102,6 x 80 x 120
Regolarità BIO	20g	36	REG06239	8,3 x 6,85 x 8,45	12	0,240	17,51 x 9,01 x 43,01	5	110	1320	90,2	102,6 x 80 x 120



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

LEGUMI E CEREALI

LEGUMES & CEREALS

La tradizione agricola italiana offre una ricca varietà di **legumi e cereali**, alcuni tipici di zone geografiche o varietà uniche. Legumi e cereali sono ingredienti insostituibili della “**dieta mediterranea**”. Le Stagioni d'Italia ha selezionato alcune delle nostre tipicità, per regalarvi un viaggio sensoriale attraverso il territorio italiano.

The Italian agricultural tradition offers a wide range of **legumes and cereals**, some of which are unique varieties or come from specific geographical areas. Legumes and cereals are ingredients of the “**Mediterranean diet**”. “Le Stagioni d'Italia” has selected a unique range of our typical produce to bring you on a sensory experience across our territory.

Caratteristiche del prodotto

Product features

100%
LEGUMI e CEREALI ITALIANI

Certificazioni

Certifications



Lingua utilizzata per informazioni obbligatorie: italiano + SU RICHIESTA è possibile inserire qualsiasi altra lingua.
Language used for mandatory information: Italian + Other language is available ON DEMAND.

LENTICCHIE VERDI
GREEN LENTILS

LENTICCHIE ROSSE
RED LENTILS

FAGIOLI BORLOTTI
BORLOTTI BEANS

FAGIOLI CANNELLINI
CANNELLINI BEANS

78



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Lenticchie Verdi	400g	24	LVM04006	18,5 x 6 x 9	12	4,8	20 x 19,6 x 39	6	72	864	395,8	135 x 80 x 120
Lenticchie Rosse	400g	24	LRO04013	18,5 x 6 x 9	12	4,8	20 x 19,6 x 39	6	72	864	395,8	135 x 80 x 120

79



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Borlotti	400g	24	FBO04501	18,5 x 6 x 9	12	4,8	20 x 19,6 x 39	6	72	864	395,8	135 x 80 x 120
Cannellini	400g	24	LRO04013	18,5 x 6 x 9	12	4,8	20 x 19,6 x 39	6	72	864	395,8	135 x 80 x 120

CECI
CHICKPEAS

ZUPPA DI LEGUMI
LEGUME SOUP

ORZO PERLATO
PEARLED BARLEY

FARRO PERLATO
PEARLED SPELT



	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Ceci	400g	24	CEC04525	18,5 x 6 x 9	12	4,8	20 x 19,6 x 39	6	72	864	395,8	135 x 80 x 120
Zuppa di Legumi	400g	18	ZDL04556	18,5 x 6 x 9	12	4,8	20 x 19,6 x 39	6	72	864	395,8	135 x 80 x 120

	peso / weight	shelf life mesi / month	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Orzo Perlato	400g	18	OPE04532	18,5 x 6 x 9	12	4,8	20 x 19,6 x 39	6	72	864	395,8	135 x 80 x 120
Farro Perlato	400g	18	FPE04549	18,5 x 6 x 9	12	4,8	20 x 19,6 x 39	6	72	864	395,8	135 x 80 x 120



LE
**STAGIONI
D'ITALIA**

coltiviamo
bontà

tenuta di - estate of
CORTONA (AR)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Caratteristiche del prodotto

Product features

100%
OLIVE ITALIANE

Un **olio di categoria superiore** prodotto in Italia da diverse varietà tipiche. La **frangitura a freddo**, condotta con procedimento meccanico dopo la raccolta, preserva qualità e caratteristiche delle olive. Le varietà che formano il blend conferiscono ciascuna un caratteristico sapore e profumo.

Olio con bassa acidità, dal profumo fruttato verde e maturo con sentore di foglia, sapore di mandorla, retrogusto medio amaro e piccante. Un olio equilibrato ma di carattere.

A **superior category oil** produced in Italy from traditional local cultivars. **Cold-pressed** after harvesting, it preserves all of its original properties and features. Blended from oils extracted from different varieties, each one adding its own specific flavour and scent. Low acidity, fruity, leafy-green and grassy scented with almond flavour. Spicy, with slightly bitter aftertaste its a balanced olive-oil, but with plenty of character.

Lingue utilizzate per informazioni obbligatorie: italiano, tedesco.
Languages used for mandatory information: Italian, German.

0,75L



	litri / litres	shelf life mesi / mounth	codice / code	dim. confezione / pack size (cm) H x W x L	conf. / packs x box	peso netto / net weight box (kg)	dim. cartone / box size (cm) H x W x L	strati / layers x pallet	cart. / box x pallet	conf. / packs x pallet	peso lordo / gross weight pallet (kg)	dim. / size pallet (cm) H x W x L
Olio EVO Extra virgin Olive Oil	0,75	24	EVO06581	25,5 x 7,1 x 8,4	6	4,1	27,5 x 15,5 x 26	5	115	690	802	152,5 x 80 x 120



B.F. Agro-Industriale S.r.l.

Via Cavicchini, 2 | 44037 Jolanda di Savoia (FE) ITALY | tel. +39 0532 836102 | www.lestagioniditalia.it | info@lestagioniditalia.it