

CIRIO
1856

Alta Cucina



AL SERVIZIO
DEL TUO TALENTO

L'ECCELLENZA *del pomodoro*

Dal 1856 Cirio è lo specialista del pomodoro: un'esperienza di oltre **160 anni** che si ritrova nella linea Alta Cucina, dedicata in esclusiva a tutti i **professionisti della ristorazione**.

Solo l'eccellenza del pomodoro **100% italiano**, lavorato con cura per offrire sempre qualcosa di speciale.



L'ECCELLENZA *dei tuoi piatti*

Cirio Alta Cucina è una gamma completa, con ottime prestazioni in termini di resa, colore, gusto e servizio: la scelta ideale per ogni piatto, dai primi ai secondi della tradizione, dai contorni fino alla pizza.

Ecco perché Cirio Alta Cucina è stata approvata dalla **Federazione Italiana Cuochi**.
Un riconoscimento che garantisce grandi risultati anche nella tua cucina!



QUALITÀ
autentica



I PELATI

Salsati e ad alta resa

I **PELATI** sono il prodotto icona di Cirio Alta Cucina: grandi, corposi e di colore rosso vivo, hanno un'ottima resa grazie alla ricca salsatura e all'elevato peso sgocciolato. Adatti per ogni tipo di preparazione, anche la più difficile, danno il meglio in cotture prolungate. Possono essere passati al cutter prima della cottura per un risultato liscio e vellutato.

I Pelati sono Fornitore Approvato di "Associazione Verace Pizza Napoletana"

Ideali per lunghe cotture

**In confezione da 3 kg, peso netto 2500 g, peso sgocciolato 1650 g
Porzioni: 28**



LA RUSTICA DELLA TOSCANA

Densa e corposa

LA RUSTICA DELLA TOSCANA è una passata così polposa e gustosa che sembra fatta in casa, evocando i sapori di una volta e la cucina semplice del territorio. Ha un'ottima resa e cuoce rapidamente perdendo poco volume. Base ideale per ogni ricetta, è insuperabile per preparare sughi a cottura veloce, aggiungendo direttamente ingredienti a piacere.

Ideale per brevi cotture

**In confezione da 3 kg, peso netto 2500 g
Porzioni: 25**



LA PASSATA EXTRAFINE DELLA TOSCANA

Vellutata e dolce

LA PASSATA EXTRAFINE DELLA TOSCANA è ottenuta dai migliori pomodori toscani passati in un setaccio a trama finissima che conferisce una consistenza densa e vellutata, priva di semi e bucce. Il suo gusto intenso, naturalmente dolce, e il suo colore brillante la rendono estremamente pratica e versatile, insuperabile nelle preparazioni a cottura veloce, esaltando anche i piatti più semplici.

Ideale per brevi cotture

**In confezione da 3 kg, peso netto 2500 g
Porzioni: 25**

AL SERVIZIO
del tuo talento



I DATTERINI DI PUGLIA

Più dolci e gustosi

I DATTERINI di Puglia sono la selezione più dolce tra le varietà di pomodorini, per un prodotto da veri intenditori. Insuperabili nelle cotture brevi, primi piatti e secondi di pesce. Si mantengono visivamente intatti durante la cottura grazie alla buccia sottile, ma se leggermente schiacciati rilasciano il loro succo, che si addensa a fuoco alto in una salsa legata e gustosa.

Ideali per cotture veloci

**In confezione da 1 kg, peso netto 800 g
Porzioni: 8**

I CILIEGINI DI PUGLIA

Salsati e dal sapore intenso

I CILIEGINI di Puglia sono un vero concentrato di sapore in un piccolo pomodoro tondo, dolce e succoso, maturato al sole della Puglia. Grazie alla loro ricca salsatura sono eccellenti per le cotture brevi in tegame. A fine preparazione, se leggermente schiacciati rilasciano il loro succo che si addensa velocemente dando vita a una salsa di grande resa e dal gusto fresco. Ottimi anche su pizza o focaccia.

Ideali per cotture veloci

**In confezione da 1 kg, peso netto 800 g
Porzioni: 8**



I FIOR DI FILETTI DA PELATI DI PUGLIA

Spicchi succosi, dal gusto delicato

Maturati al sole della Puglia, **I FIOR DI FILETTI DA PELATI** sono la parte più nobile dei migliori pomodori lunghi, dal sapore dolce ed intenso, privi della buccia e tagliati a spicchi dalla consistenza polposa. Dal colore rosso vivo e immersi in una densa salsatura che ne aumenta la resa finale, sono pratici e versatili, eccellenti per brevi cotture che ne valorizzano il gusto e la forma, invitanti decorazioni, ottimi su pizza e focaccia.

Ideali per cotture veloci

**In confezione da 1 kg, peso netto 800 g
Porzioni: 8**



UN TOCCO SPECIALE
tutti i giorni



I DATTERINI GIALLI AL NATURALE

Naturalmente dolci

Maturati al caldo sole del Sud Italia, raccolti e lavorati con cura, **I DATTERINI GIALLI** sono un prodotto unico per la loro estrema dolcezza naturale e la polpa cremosa. Perfetti per preparazioni veloci a base di pesce e frutti di mare ma anche per farcire pizze dall'aspetto invitante, grazie al loro colore vivace.

Ideale per cotture veloci

**In confezione da 1 kg, peso netto 800 g, peso sgocciolato 480 g
Porzioni: 8**

I DATTERINI GIALLI IN SUCCO

Interi e polposi

Coltivati al caldo sole del Sud Italia, raccolti al giusto grado di maturazione, **I DATTERINI GIALLI** sono immersi nel gustoso succo di datterino giallo per regalare un sapore ancora più avvolgente e deciso. Con la loro straordinaria dolcezza naturale valorizzano ogni preparazione a base di pesce e frutti di mare, risultano eccellenti sulla pizza.

Ideale per cotture veloci

**In confezione da 1 kg, peso netto 800 g, peso sgocciolato 480 g
Porzioni: 8**



LA POLPAVERACE

Taglio grande e gusto fresco

LA POLPAVERACE è caratterizzata da cubettoni corposi, che mantengono il gusto fresco ed intenso del pomodoro anche a fine cottura, e da una densa salsatura che aumenta la resa finale. Con la sua consistenza polposa è ideale per preparare le ricette della tradizione, dai primi ai secondi piatti di carne e per la classica concassé.

Ideale per cotture veloci

**In confezione da 3 kg, peso netto 2550 g
Porzioni: 26**

GRANDI RISULTATI
in cucina



LA POLPARICCA

Taglio fine, sapore intenso

LA POLPARICCA, così morbida e invitante, è caratterizzata da cubetti piccoli e regolari in una densa salsatura. Grazie alla sua particolare consistenza conferisce un gusto ricco, intenso e verace a ogni ricetta. Sulla pizza esalta tutta la polposità del pomodoro fresco, ed è eccellente anche per primi piatti soprattutto a base di pesce o verdure.

Ideale per cotture veloci

In confezione da 3 kg, peso netto 2550 g

Porzioni: 26

SUPERCIRIO

Gusto intenso di pomodoro fresco

SUPERCIRIO è l'inimitabile concentrato che dona più sapore e colore ad ogni preparazione, con tutto il gusto naturale e intenso del pomodoro fresco. Pratico e versatile, può essere utilizzato anche senza diluirlo con acqua: Supercirio è un aiuto ideale nelle cucine di tutti i cuochi professionisti.

Ideale per insaporire

In confezione da 1 kg, peso netto 850 g

e da 3 kg, peso netto 2100 g



DOPPIO CONCENTRATO DA PELATI DI PUGLIA

Gusto intenso, consistenza corposa

Il **DOPPIO CONCENTRATO DA PELATI** di Puglia: fatto solo con i migliori pomodori pelati, raccolti rossi, maturi, sodi e succosi, ha un gusto ricco, intenso e coinvolgente ed una texture corposa.

Un prodotto versatile e pratico, capace di esaltare in pochi istanti ogni pietanza, donandole sempre un tocco di colore unico ed un sapore doppiamente distintivo, compagno ideale per tutti gli chef che scelgono la qualità migliore.

Ideale per insaporire

In confezione da 1 kg, peso netto 880 g



100% POMODORO
italiano



CUOR DI PELATO

L'esclusiva polpa da pomodoro lungo

CUOR DI PELATO è l'innovativa polpa ottenuta da pomodoro lungo, con tutto il gusto fresco e dolce tipico del vero pelato italiano. La consistenza densa e cremosa garantisce una resa eccellente, perfetta per pizze della nostra tradizione e per sughi a breve cottura.

Cuor di Pelato è Fornitore Approvato di "Associazione Verace Pizza Napoletana"

Ideale per cotture veloci

In confezione bag in box con 2 buste da 5 kg, peso netto 5000 g ogni busta, porzioni: 50 per busta.



CUOR DI POMODORO

Cremoso e ad alta resa

CUOR DI POMODORO è una polpa ricca e cremosa, generosa nella salsatura, unica per corposità e resa, gusto intenso e condibilità. Ideale per ricette che esaltano il sapore deciso del pomodoro, è particolarmente indicata per primi piatti a breve cottura, eccellente per pizze dall'aspetto invitante.

Ideale per cotture veloci

In confezione da 5 kg, peso netto 4100 g, porzioni: 41 e cartone bag in box con 2 buste da 5 kg, peso netto 5000 g ogni busta, porzioni: 50 per busta.



LA POLPADORO

Polposa dal gusto fresco

LA POLPADORO è una polpa dolce e finissima con una naturale salsatura che dona ad ogni ricetta tutto il gusto del pomodoro appena raccolto. Una freschezza che si mantiene intatta anche nelle cotture prolungate, come stufati, spezzatini e brasati, ottima nei sughi per pasta. Semplice da stendere e polposa al punto giusto è ideale anche sulla pizza, in particolare se cotta in forno a legna.

Ideale per lunghe cotture

In confezione da 5 kg, peso netto 4100 g, porzioni: 35 e cartone bag in box con 2 buste da 5 kg, peso netto 5000 g ogni busta, porzioni: 42 per busta.



ESPERIENZE DI GUSTO
uniche



Alta Cucina

Scatola 1 kg Termoretratti x 6	Referenza	Pezzi per UDV	Codice EAN prodotto	Dimensioni UDV (mm)	Peso Lordo (kg)	
	I Ciliegini I Datterini I Fior di Filetti Datterini Gialli al Naturale Datterini Gialli in Succo Supercirio Doppio Concentrato	6	8001440125317 8001440120176 8001440120183 8001440133459 8001440133466 8001440127083 8001440131417	Alt. Larg. Prof. 120 310 210	5,4 5,8	
Referenza	Cartoni per pallet	Strati per pallet	Cartoni per strato	Dimensioni Pallet (mm)	Peso Lordo (kg)	TMC mesi
I Ciliegini I Datterini I Fior di Filetti Datterini Gialli al Naturale Datterini Gialli in Succo Supercirio Doppio Concentrato	144	12	12	Alt. Larg. Prof. 1590 1200 800	777,6	36
					835,2	

Scatola 3 kg Termoretratti x 3	Referenza	Pezzi per UDV	Codice EAN prodotto	Dimensioni UDV (mm)	Peso Lordo (kg)	
	I Pelati La Polparicca La Polpaverace La Rustica Passata Extrafine Supercirio	3	8001440120169 8001440120206 8001440120190 8001440120220 8001440135491 8001440127076	Alt. Larg. Prof. 155 475 160 120 475 160	8,7 8,7 8,7 8,7 8,7 7,2	
Referenza	Cartoni per pallet	Strati per pallet	Cartoni per strato	Dimensioni Pallet (mm)	Peso Lordo (kg)	TMC mesi
I Pelati La Polparicca La Polpaverace La Rustica Passata Extrafine Supercirio	99	9	11	Alt. Larg. Prof. 1545 1200 800 1230 1200 800	891,0 891,0 891,0 891,0 891,0 712,8	36

Scatola 5 kg Termoretratti x 3	Referenza	Pezzi per UDV	Codice EAN prodotto	Dimensioni UDV (mm)	Peso Lordo (kg)	
	Cuor di Pomodoro La Polpadoro	3	8001440124013 8001440319082	Alt. Larg. Prof. 235 475 158	14,5	
Referenza	Cartoni per pallet	Strati per pallet	Cartoni per strato	Dimensioni Pallet (mm)	Peso Lordo (kg)	TMC mesi
Cuor di Pomodoro La Polpadoro	55	5	11	Alt. Larg. Prof. 1325 1200 800	797,5	36

Busta 5 kg x 2 Cartone x 2	Referenza	Pezzi per UDV	Codice EAN UDV	Dimensioni UDV (mm)	Peso Lordo (kg)	
	Cuor di Pelato Cuor di Pomodoro La Polpadoro	2	8001440312991 8001440310423 8001440310416	Alt. Larg. Prof. 285 270 215	10,5	
Referenza	Cartoni per pallet	Strati per pallet	Cartoni per strato	Dimensioni Pallet (mm)	Peso Lordo (kg)	TMC mesi
Cuor di Pelato Cuor di Pomodoro La Polpadoro	70	5	14	Alt. Larg. Prof. 1575 1200 800	735	30

Conservas Italia Soc. Coop. agricola
Via P. Poggi, 11 - 40068 S. Lazzaro di Savena (BO)
Tel. +39 051 6228311

SEGUICI SUI SOCIAL



NUMERO VERDE
800-885030

www.cirioaltacucina.it