



*Il meglio della natura
il massimo della bontà*

www.tredil-ti.com

Linea 1 “gli antipasti”

- 1 antipasto misto arlecchino
- 2 asparagi
- 3 lampascioni
- 4 cime di rapa (friarielli)
- 5 melanzane a falde
- 6 melanzane a filetti
- 7 melanzane alla boscaiola
- 8 zucchini alla casareccia
- 9 zucchini secche
- 10 peperoncino piccante pugliese
- 10x peperoncino a ciliegina
- 11 piccantissimo
- 12 aglio marinato al prezzemolo
- 12x aglio marinato al peperoncino
- 13 peperoni a falde
- 14 peperoni a filetto
- 15 broccoli di nonna Teresa

Linea 2 “le ghiottonerie farcite”

- 16 involtini di pom. secchi con acciughe
- 16x involtini di pom. secchi con tonno
- 17 peperoncini piccanti ripieni
- 17x peperoncini farciti con acciughe e olive
- 19 involtini di melanzane
- 19x involtini di melanzane secche grigliate

Linea 3 “i funghi”

- 21 funghi chiodini
- 22 funghi champignon semplice
- 23 funghi champignon alla pizzaiola
- 24 poker di funghi
- 25 funghi porcini
- 26 funghi cardoncelli alla pizzaiola
- 27 funghi di muschio
- 28 funghi pleurotus
- 29 funghi tagliati alla pizzaiola
- 30 tris di funghi

Linea 4 “i carciofi”

- 32 carciofi spaccati
- 33 carciofi interi della nonna
- 33x carciofi spaccati della nonna
- 34 carciofi con gambo
- 35 carciofini interi
- 36 foglie di carciofo

Linea 5 “le specialità alla brace”

- 38 peperoni alla brace
- 39 lampascioni alla brace
- 40 melanzane alla brace
- 40x zucchini alla brace
- 41 funghi pleurotus alla brace
- 43 carciofini della nonna alla brace
- 44 cipolle alla brace
- 45 funghi cardoncelli alla brace
- 45x melanzane secche grigliate

Linea 6 “le olive”

- 46 olive piccanti al naturale
- 48 olive ascolane
- 49 olive verdi piccanti
- 52a olive “la Bella di Cerignola” (pezz. gigante)
- 52x olive “la Bella di Cerignola” (pezz. media)
- 52y olive “la Bella di Cerignola” (pezz. grande)
- 90 Secchi di olive “la Bella di Cerignola”
(Kg 5 - Kg 3 - Kg 2 - sgocciolate)
Su richiesta per consistenti quantità
secchi da Kg 10.

Linea 7 “i patè”

- 53 patè di asparagi
- 54 patè di funghi
- 55 patè di carciofi
- 56 la cannonata
- 57 patè zucchine alla brace
- 58x patè di melanzane
- 58 patè pomodori secchi
- 59a patè olive verdi
- 59x patè olive nere
- 60a patè di peperoncino piccante
- 60x patè di aglio
- 60xa patè di cipolle
- 60xx patè di lampascioni

Linea 8 “il mare”

- 61 insalata di mare
- 62 surimi di gamberi
- 64 tranci di tonno
- 65a filetti di acciughe prezzemolo e peperoncino

Linea 9 “i pomodorini”

- 72 pomodorini secchi
- 72yy sapore nobile del pachino
- 74 passata di pomodoro
- 75 pomodorini al naturale
- 76 pomodori spaccati S. Marzano

Linea 10 “i sott’aceto”

- 67 cetriolini
- 68 cipolline
- 69 capperi
- 71 frutto di capperi

Linea 11 “le confetture”

- 80x confettura extra di albicocche
- 81x confettura extra di arance
- 82x confettura extra di ciliege
- 83x confettura extra di fragole
- 84x confettura extra di fichi
- 85x confettura extra di fichi d'india
- 86x confettura extra di mele cotogne
- 87x confettura extra di prugne
- 88x confettura extra di uva
- 89x confettura extra di kiwi
- 89y confettura extra di limone

Linea OLIO

Olio aromattizzato:

bottigliette di olio aromattizzato: limone, aglio e peperoncino, peperoncino e tartufo

Linea VINI

Linea PASTA SECCA

Confezioni e pallet				
Vasi per scatola	gr 314	gr 580	gr 1062	gr 3100
Scatole per pallet	12	12	12	4
	80	60	40	40



Novità

Le Cime di Rapa, anche dette “Friarielli”.
La gustosissima “famiglia” degli antipasti si arricchisce di una specialità della tradizione.



Linea 1 "gli antipasti"

La nostra gamma di antipasti si presenta molto ampia, grazie allo studio di nuove ricette che la ditta "Natura e Bontà" periodicamente propone.

- Antipasto misto arlecchino
- Asparagi
- Lampascioni di Puglia
- Tris di secco
- Melanzane a falde
- Melanzane a filetti
- Melanzane alla boscaiola
- Zucchine alla casereccia
- Zucchine secche
- Peperoncino piccante pugliese
- Peperoncino piccante ciliegina
- Piccantissimo sott'olio
- Aglio marinato, prezzemolo, peperoncino
- Peperoni a falde
- Peperoni a filetti
- Broccoli





Linea 2 "le ghiottonerie farcite"

Sono il fiore all'occhiello della nostra gamma. La loro trasformazione è realizzata con metodi tradizionali, completamente fatti "a mano".

- Involtini di pomodori secchi con acciughe o tonno
- Involtini di melanzane
- Peperoncini piccanti ripieni
- Peperoncini farciti con acciughe e olive
- Involtini di melanzane secche grigliate





Linea 3 "i funghi"

La varietà dei funghi, ottimi per accompagnare formaggi e carne arrostita, o semplicemente da antipasto.



- Funghi chiodini
- Funghi champignon semplice
- Funghi champignon alla pizzaiola
- Poker di funghi
- Funghi porcini
- Funghi cardoncelli alla pizzaiola
- Funghi di muschio
- Funghi pleurotus
- Funghi tagliati alla pizzaiola
- Tris di funghi



Linea 4 "i carciofi"

Di carciofi ne abbiamo di diversi tipi, lavorati dal crudo, qualli "della nonna", fatti alla brace, con il gambo, spaccati o interi, ma ognuno di loro con un gusto unico e diverso.



- Carciofi spaccati
- Carciofi interi o spaccati della nonna
- Carciofi interi
- Carciofini interi
- Carciofi con gambo
- Foglie di carciofo



Linea 5 "la brace"

Mettono in risalto, più di tutti gli altri, il tipo di cucina che la nostra azienda offre; infatti i prodotti alla brace sono rigorosamente arrostiti con metodi tradizionali (brace).

- Peperoni alla brace
- Lampascioni alla brace
- Melanzane alla brace
- Funghi pleurotus alla brace
- Carciofino della nonna alla brace
- Cipolle alla brace
- Funghi alla brace
- Melanzane secche grigliate
- Zucchine alla brace





Linea 6 "le olive"

Verdi, piccanti, schiacciate
o in salamoia, tra tutte
troneggia la “Bella di Cerignola”
(anche nera) considerata la più
gustosa e grande del mondo.



- Olive piccanti al naturale
- Olive farcite
- Olive schiacciate
- Olive verdi piccanti
- Olive “Bella di Cerignola”
pezz. media, grande, gigante
- Olive nere “Bella di Cerignola”





Linea 7 "i patè"

Ottimi per condire primi piatti.
Eccellenti da gustare su
bruschette o tartine.
Disponibili in diversi gusti
e varietà.



- La cannonata
- Patè di asparagi
- Patè di funghi
- Patè di carciofi
- Patè di cipolle
- Patè di lampascioni
- Patè di zucca
- Patè di zucchine alla brace
- Patè di pomodori secchi
- Patè di olive verdi
- Patè di olive nere
- Patè di peperoncino piccante
- Patè di aglio
- Patè di melanzane



Linea 8 "il mare"

Si aggiunge alle nostre proposte gastronomiche, la linea mare.



- Insalata di mare
- Surimi di gamberi
- Tranci di tonno
- Filetti di acciughe prezzemolo e peperoncino

*Pomodori secchi
Sapore nobile del pachino
Passata di pomodoro
Pomodorini al naturale
Pomodori spaccati*



Linea 9 "i pomodori"

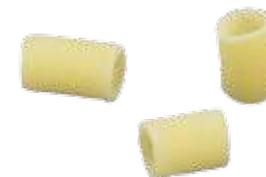
L'arte e la tradizione della pasta "fatta in casa", produzioni artigianali che si fondono con la tecnologia moderna per regalare a tutti il piacere dei primi piatti di un passato ricco di sapori.



Calamarata Rigata



Paccheri Rigati



Tubetti rigati



Gemelli



Rigatoni



Paccheri lisci



Maccheroni



Calamarata



Mezzi paccheri lisci

Formati:

- Calamarata Rigata
- Paccheri Rigati
- Tubetti rigati
- Gemelli
- Rigatoni
- Paccheri lisci
- Maccheroni
- Calamarata
- Mezzi paccheri lisci

ANTICA IRPINIA



IRPINIA CODA DI VOLPE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO Coda di Volpe 100%
FERMENTAZIONE Cemento
MATURAZIONE 5 mesi in cemento
AFFINAMENTO 2 mesi in bottiglia

GRAPE VARIETY Coda di Volpe 100%
FERMENTATION Cement
AGING 5 months in cement
FINING 2 months in the bottle



IRPINIA FALANGHINA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO Falanghina 100%
FERMENTAZIONE Cemento
MATURAZIONE 5 mesi in cemento
AFFINAMENTO 2 mesi in bottiglia

GRAPE VARIETY Falanghina 100%
FERMENTATION Cement
AGING 5 months in cement
FINING 2 months in the bottle



GRECO DI TUFO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO Greco 100%
FERMENTAZIONE Cemento
MATURAZIONE 6 mesi in cemento,
di cui 4 sulle fecce fini
AFFINAMENTO 3 mesi in bottiglia

GRAPE VARIETY Greco 100%
FERMENTATION Cement
AGING 6 months in cement,
4 of which on fine lees
FINING 3 months in the bottle



FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO Fiano 100%
FERMENTAZIONE Cemento
MATURAZIONE 6 mesi in cemento,
di cui 4 sulle fecce fini
AFFINAMENTO 3 mesi in bottiglia

GRAPE VARIETY Fiano 100%
FERMENTATION Cement
AGING 6 months in cement,
4 of which on fine lees
FINING 3 months in the bottle



IRPINIA AGLIANICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO Aglianico 100%
FERMENTAZIONE Acciaio
MATURAZIONE 50% 12 mesi in cemento,
50% 12 in botte grande da 80 HI
Le due masse vengono poi unite
in cemento dove maturano insieme
per altri 12 mesi
AFFINAMENTO 6 mesi in bottiglia

GRAPE VARIETY Aglianico 100%
FERMENTATION Stainless steel tanks
AGING 50% 12 months in cement
50% 12 months in big barrels - 80 HI
After those periods, the two wines are
blended in cement where they continue
the aging for 12 months.
FINING 6 months in the bottle



TAURASI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO Aglianico 100%
FERMENTAZIONE Acciaio
MATURAZIONE 40% 12 mesi in barrique,
60% 18 in botte grande da 80 HI
Le due masse vengono poi unite
in cemento dove resteranno fino
a completa maturazione
AFFINAMENTO 6 mesi in bottiglia

GRAPE VARIETY Aglianico 100%
FERMENTATION Stainless steel tanks
AGING 40% 12 months in cement
60% 18 months in big barrels - 80 HI
After those periods, the two wines are
blended in cement where they continue
the aging until complete maturation
FINING 6 months in the bottle

Olio extravergine 100% italiano

L'olio di oliva pugliese,
extravergine al 100%,
per tradizione secolare
è tra i migliori
d'Italia. È estratto da olive
appena raccolte,
con procedura a freddo
e conserva intatte
le caratteristiche salutari
e benefiche,
della dieta mediterranea.

AZIENDA **OV** ITALIANA
By FERRARA

Un'antica tradizione di famiglia
tramandata di generazione
in generazione per produrre un olio
extravergine d'oliva di qualità.

Dal 1875 la famiglia Ferrara si occupa
e preoccupa di selezionare prodotti
di qualità seguendo direttamente
e personalmente tutte le varie fasi
a partire dai procedimenti in campo fino
alla fase finale dell'imbottigliamento
e confezionamento.



NATURA
E
BONTÀ®



ANTICA
HIRPINIA
T A U R A S I



Tredil Sagl

c.p. 229 - 6915 Pambio-Lugano Tel. 091.994.16.39 Natel. 076.393.46.43

www.tredil-ti.com - tredil.ti@gmail.com