





DELIZIE
DELL'
ORTO
FOOD SERVICE



Delizie dell’Orto presenta Aulentia, il nuovo brand dell’azienda con un’etichetta chiara, semplice e leggibile. Il layout è concepito per rendere immediata la distinzione delle linee grazie all’uso dei colori, mentre al visual fotografico è affidato il compito di presentare il prodotto fresco e così come si presenta in confezione e conoscerne ingredienti e caratteristiche.

Delizie dell’Orto commercializza la sua ampia gamma di prodotti ortofrutticoli e conserve vegetali destinata prevalentemente al settore del food service. L’azienda trasforma e distribuisce prodotti a marchio proprio e in private label, in confezioni di latta in banda stagnata da 500gr, 1 kg e 3 kg e in vetro, ed è in grado di elaborare anche referenze con sapori, spezie e ricettazione su specifiche esigenze del cliente.

Consci che più breve è il lasso di tempo tra la raccolta e la lavorazione e più il prodotto ottenuto conserverà le sue proprietà organolettiche, Delizie dell’Orto è fedele seguace del motto “dalla pianta al consumatore” e tutto il suo operato è orientato a ridurre al minimo il processo di alterazione e di trasformazione del prodotto, preservando la sua bontà naturale. Ogni passo della breve filiera, dalla fase di acquisto della materia prima alla fase di sterilizzazione, viene eseguito velocemente e con severi e continui controlli.

Con le sue linee di antipasti, grigliati, sughi, zuppe, creme, legumi, Delizie Dell’Orto riscopre i sapori di una volta con i prodotti più tipici della tradizione regionale pugliese preparati seguendo antiche ricette, ereditate dalla storia, dalla cultura e dalle tradizioni del nostro paese, per recuperare la genuinità e i profumi di un tempo.

Delizie dell’Orto presents Aulentia – the new company brand with a neat, clear and catchy label. The layout design uses colours to make the lines stand out clearly, while the photographic visuals aim at presenting the fresh product as it comes in the packaging, and to communicate its ingredients and characteristics.

Delizie dell’Orto markets a wide range of fruits, vegetables and vegetable preserves, its main target being the food service sector. The company processes and distributes products under its own brand and under private labels, in 500g, 1kg and 3kg tinplate or glass boxes, and is also able to create references with special flavours, spices and recipes requested by clients.

Aware that the shorter the lapse between the picking and the processing, the more the finished product will retain its organoleptic properties, Delizie dell’Orto sticks to the motto “from the plant to the consumer”, its whole work being aimed at minimising the product’s alteration and transformation, preserving its natural qualities. Every stage in the short chain, from the purchase of the raw material to sterilisation, is completed quickly and subject to strict, continuous control procedures.

With its lines of starters, grilled products, sauces, soups, creams, and legumes, Delizie dell’Orto rediscovers traditional flavours with the typical products of the Apulian culinary tradition following old recipes – the legacy of our country’s history, culture and traditions, to rediscover the authenticity and the flavours of the old days



antipasti/starters



POMODORO ROSSO SEMIDRY TAGLIATO A METÀ IN OLIO

Il pomodoro fresco tagliato in due parti, viene parzialmente essiccato al caldo sole estivo, per diventare "semi dry". Impreziosito poi con olio, aglio, pepe e basilico fresco si trasforma in ottimo prodotto della linea antipasti.

SEMIDRY TOMATO IN OIL

Our fresh halved tomato is partially dried in the hot summer sun in order to become semi-dry. It is then enriched with oil, garlic, pepper and fresh basil.

prodotto 100% italiano
lavorato dal fresco

antipasti/starters



POMODORINI ROSSI SEMIDRY IN OLIO

Il pomodorino fresco tagliato in due parti, viene parzialmente essiccato al caldo sole estivo, per diventare "semi dry". Impreziosito poi con olio, aglio, pepe, basilico e spezie varie.

CHERRY TOMATOES WEDGES SEMIDRY

The fresh tomato cut into wedges is partially dried in the hot summer sun, to become "semi-dry". Then enriched with olive oil, garlic, pepper and fresh basil and spices.

prodotto 100% italiano
lavorato dal fresco



POMODORO ROSSO A SPICCHI SEMIDRY IN OLIO

Il pomodoro fresco tagliato a spicchi viene parzialmente essiccato al caldo sole estivo, per diventare "semisecco". Impreziosito poi con olio, aglio, pepe e basilico fresco.

TOMATOE WEDGE SEMI DRY CUT IN HALF WITH OIL

The fresh tomato cut into wedges is partially dried in the hot summer sun, to become "semi-dry". Then enriched with olive oil, garlic, pepper and fresh basil and spices.

prodotto 100% italiano
lavorato dal fresco





POMODORI SECCHI IN OLIO

Tipico prodotto mediterraneo che ancora oggi richiede un trattamento manuale esclusivamente naturale. Il risultato è un pomodoro morbido profumato e ricco di sapore. Una volta essiccati, i pomodori vengono messi sott'olio con l'aggiunta di erbe aromatiche fresche dopo un leggero bagno aromatizzante.

SUN-DRIED TOMATOES IN OIL

This is a typical Mediterranean recipe that still requires only manual. The result is a fragrant tomato, soft and full of flavor. Once dried, the tomatoes are put in oil with the addition of fresh herbs after a light flavoring bath.

prodotto 100% italiano

lavorato dal fresco



POMODORINI ROSSI PELATI SEMIDRY INTERI IN OLIO

Pomodorini italiani, calibrati, perfettamente pelati e parzialmente essiccati, dal sapore dolce e deliziosamente polposi al palato, conservati in olio di girasole. La leggera canditura con zucchero e la delicata presenza di spezie, aglio e basilico fresco conferiscono al prodotto ineguagliabili fragranze mediterranee.

RED PEELED CHERRY TOMATOES SEMIDRY IN OIL

Italian cherry tomatoes, uniformly sized, perfectly peeled and partially dried, with sweet taste and delightfully pulpy on the palate, preserved in sunflower oil. The light candying process with sugar and the delicate presence of spices, garlic and fresh basil, bestow on the product incomparable Mediterranean fragrances.

prodotto 100% italiano

lavorato dal fresco



POMODORINI GIALLI PELATI SEMIDRY INTERI IN OLIO

Pomodorini italiani, calibrati, perfettamente pelati e parzialmente essiccati, dal sapore dolce e deliziosamente polposi al palato, conservati in olio di girasole. La leggera canditura con zucchero e la delicata presenza di spezie, aglio e basilico fresco conferiscono al prodotto ineguagliabili fragranze mediterranee.

YELLOW PEELED TOMATOES SEMIDRY IN OIL

Italian cherry tomatoes, uniformly sized, perfectly peeled and partially dried, with sweet taste and delightfully pulpy on the palate, preserved in sunflower oil. The light candying process with sugar and the delicate presence of spices, garlic and fresh basil, bestow on the product incomparable Mediterranean fragrances.

prodotto 100% italiano

lavorato dal fresco



POMODORO GIALLO SEMIDRY TAGLIATI A METÀ IN OLIO

Il pomodoro fresco tagliato in due parti, viene parzialmente essiccato al caldo sole estivo, per diventare "semi dry". Impreziosito poi con olio, aglio, pepe e basilico fresco.

YELLOW SEMIDRY CHERRY TOMATOES IN OIL

The yellow cherry tomatoes are the result of a careful selection of Italian high quality seeds. Its particular color, the delicious yellow flesh, the low content of seeds, the careful calibration, are all features of the achieved excellence. During the process the tomatoes are carefully selected, cut and partially dried. The addition of garlic, fresh basil and oil closes the production process and gives to tomatoes the typical and distinctive features of Top Quality tomatoes.

prodotto 100% italiano

lavorato dal fresco

antipasti/starters



ZUCCHINE SEMI-DRY A RONDELLE

Zucchini fresche scelte e selezionate in base al calibro, al fine di permettere un taglio regolare a rondelle. Vengono poi parzialmente essiccate al forno e quindi marinate con aglio, erbe aromatiche, peperoncino e olio.

SEMI-DRY COURGETTES IN SLICES

Fresh courgettes chosen and selected on the base of their gauge, in order to allow a precise cut and regular slices. The courgettes are partially dried in the oven and then marinated with garlic, aromatic, chili pepper and oil.

prodotto 100% italiano

lavorato dal fresco



PEPERONATA

Il composto ha le stesse caratteristiche di quello fatto in casa in quanto vengono usati peperoni, pomodori, cipolle fresche. Il tutto è cotto molto lentamente e gli ingredienti si armonizzano in modo da ricreare lo stesso profumo ed i sapori della ricetta tradizionale.

“PEPERONATA” MIXED SLICED PEPPERS

This mixture has the same characteristics of the home-made product because peppers, tomatoes and onions are processed when fresh. The mixture is cooked very slowly and the ingredients harmonically create the same smell and taste of the traditional recipe.

prodotto 100% italiano

lavorato dal fresco

antipasti/starters



PEPERONI DOLCI A FILETONI IN OLIO

Peperoni freschi della qualità Carmagnola tagliati a filetoni, lavorati con un'antica ricetta dai molti segreti per ottenere un peperone dolce e croccante, che mantiene però inalterate le caratteristiche peculiari del prodotto stesso. Ciò permette di utilizzare il contenuto così come è, secondo le proprie necessità. Da rilevare inoltre l'interessante effetto cromatico, in grado di valorizzare qualsiasi preparazione.

SWEET CUT PEPPERS IN OIL

Fresh peppers “Carmagnola” quality are cut in strips, made with an old and secret recipe to get a sweet and crunchy pepper, but maintains the particular characteristics of the product. You can use it like you need. It is also interesting the color effect, that is able to enhance any preparation.

prodotto 100% italiano

lavorato dal fresco



CARCIOFO ALLA CAMPAGNOLA INTERI IN OLIO

Carciofi della qualità nostrana brindisina, accuratamente selezionati, calibrati e lavorati esclusivamente dal fresco nel momento migliore della raccolta tra marzo e aprile. La sgambatura e la rimozione delle foglie esterne, viene effettuata a mano appena colti, ossidati all'aria e poi marinati per 24 ore in olio, aceto, peperoncino e spezie come nella migliore tradizione casalinga seguendo scrupolosamente la tipica ricetta in uso nel centro Italia. Ogni lattina contiene mediamente 14/16 carciofi con foglie chiuse e compatte.

COUNTRYSIDE ARTICHOKE IN OIL

Our artichokes came from Brindisi (Southern Italy) and are carefully selected, calibrated and processed exclusively from the best moment of freshness of this product between March and April. The cut and the removal of the outer leaves, is done at just picked by hand, air oxidized and then marinated for 24 hours in oil, vinegar, chili and spices in the best tradition housewife because we scrupulously follow the typical recipe in use in central Italy. Each tin contains an average 14/16 artichoke with leaves closed and compact.

prodotto 100% italiano

lavorato dal fresco

carciofi/artchokes



CARCIOFI ALLA ROMANA CON GAMBO IN OLIO

Carciofi pugliesi della varietà “mammola mille foglie”, accuratamente selezionati, defogliati a mano, calibrati e lavorati esclusivamente dal fresco nel momento migliore della raccolta tra marzo e aprile. La pulitura del gambo avviene a mano con una raspa, in modo da conferire al prodotto un aspetto casereccio.

ROMAN STYLE ARTICHOKES WITH STEM IN OIL

There are Puglia artichokes, “mammola mille foglie” variety are well gauged, and processed exclusively when they are fresh, in the best moment of harvesting, between March and April. The shank of the cleaning is done by hand with a knife, so as to give the product a homemade appearance.

prodotto 100% italiano
lavorato dal fresco



CARCIOFO ALLA RUSTICA CON GAMBO IN OLIO

Carciofi della qualità nostrana brindisina, accuratamente selezionati, calibrati e lavorati esclusivamente dal fresco nel momento migliore della raccolta tra marzo e aprile. La rimozione delle foglie esterne, viene effettuata a mano appena colti, ossidati all'aria e poi marinati per 24 ore in olio, aceto e aromi come nella migliore tradizione casalinga seguendo scrupolosamente la tipica ricetta in uso nel centro Italia. Ogni latta contiene mediamente 16/18 carciofi con foglie chiuse e compatte.

RUSTIC ARTICHOKE WITH STEM IN OIL

Our artichokes came from Brindisi (Southern Italy) and are carefully selected calibrated and processed exclusively from the best moment of freshness of this product between March and April. The removal of the outer leaves, is done at just picked by hand, air oxidized and then marinated for 24 hours in oil, vinegar and aromas in the best tradition housewife because we scrupulously follow the typical recipe in use in central Italy. Each tin contains an average 16/18 artichoke with leaves closed and compact.

prodotto 100% italiano
lavorato dal fresco

zuppe/soups



ZUPPA RUSTICA

Piatto povero ma sostanzioso, preparata artigianalmente, seguendo la ricetta tipica del centro Italia, nella latta si presenta concentrata e omogenea poiché da addizionare con acqua.

RURAL STYLE SOUP

This soup is poor but energetic, and it is processed following the typical recipe from central Italy. This product is concentrated and homogeneous in the tin because it needs the addition of water.



ZUPPA ALLA TOSCANA

Zuppa ricchissima di legumi selezionati per qualità e varietà, preparata artigianalmente, seguendo la ricetta tipica “Toscana”; nella latta si presenta concentrata e omogenea poiché da addizionare con acqua.

TOSCAN STYLE BEAN SOUP

This soup is very rich in legumes that are selected for quality and for variety processed following the typical “Tuscan” recipe. This product is concentrated and homogeneous in the tin because it needs the addition of water.



zuppe/soups



CECI E ZUCCA

Zuppa dolce di ceci, zucca e patate, preparata artigianalmente. La consistenza dei ceci è eccellente e si amalgama armoniosamente con la vellutata di zucca e patate; nella latta si presenta concentrata e omogenea poiché da addizionare con acqua.

CHICK PEAS AND PUMPKIN

Home-made sweet soup with chick peas, pumpkin and potatoes. The texture of the chick peas is excellent, and creates a harmonious mix with the pumpkin and potato velouté; in the tin can it comes concentrated and smooth, as it requires the addition of water.



CECI AL ROSMARINO

La ricetta proposta, tipica della tradizione del centro Italia utilizza ceci nostrani cotti e conditi con olio e rosmarino. La consistenza dei singoli legumi è eccellente e permette gli usi più svariati senza particolari difficoltà.

SEASONED CHICKPEAS WITH ROSEMARY

The recipe is very simple and typical of the traditions of Central Italy using cooked home-grown chickpeas seasoned with oil and rosemary. The consistency of each chickpea is excellent and allows its easy use in various dishes.

grigliati/grilled



CARCIOFI GRIGLIATI IN OLIO

Carciofi freschi della qualità nostrana brindisina, selezionati, calibrati e grigliati in tempi brevissimi mediante un'innovativa tecnica di grigliatura che consente di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto, fragranza e croccantezza. Vengono poi inscatolati con olio di girasole, spezie e aromi freschi come nella tradizionale ricetta pugliese.

GRILLED ARTICHOKE IN OIL

Fresh artichokes of Brindisi quality, sorted, graded and grilled in a short time using an innovative screening technique that allows you to maintain the organoleptic characteristics of the product, fragrance and crispiness. Then they are canned with sunflower oil, spices and fresh aromas as in traditional Apulian recipe.

prodotto 100% italiano
lavorato dal fresco



sughi/sauces



SUGO AL POMODORO CON OLIO DI OLIVA

È la ricetta classica per eccellenza della cucina italiana; il sugo al pomodoro si caratterizza per la presenza di polpa di pomodoro fresca lavorata e condita con basilico fresco e olio d'oliva. Pochi ingredienti e tanta passione per una preparazione semplice e sempre attuale.

TOMATO SAUCE WITH OLIVE OIL

It is the classic recipe of excellence Italian cuisine; the tomato sauce is characterized by the presence of fresh tomato pulp processed and seasoned with fresh basil and olive oil. Just a few ingredients and a lot of passion for a simple and timeless preparation.



SUGO ALLA SICILIANA

Prodotto caratterizzato dalla presenza di olive verdi e nere tagliate a rondelle, capperi e acciughe finemente tritate, cucinate con olio di girasole e pomodoro fresco. Ogni singolo ingrediente viene attentamente selezionato per poter conferire al sugo un gusto fresco tipicamente mediterraneo.

SICILIAN STYLE SAUCE

This product is characterised by the presence of slices of black and green olives, capers and finely minced anchovies, which are cooked with sunflower oil and fresh tomato. Every single ingredient is carefully selected to give to the sauce a fresh, typically Mediterranean taste.



PASSATA DI POMODORO GIALLO

Passata realizzata con pomodori gialli, ricchissimi di betacarotene. Di colore giallo intenso, sono coltivati in campo aperto e raccolti a mano nei mesi di luglio e agosto, lavorati freschi e con metodo artigianale: scottati, passati, ed infine invasati senza aggiunta di conservanti ed additivi.

YELLOW TOMATO PUREE

Passata made with yellow tomatoes, very rich in beta-carotene. These tomatoes are an intense yellow color, grown in the open field and harvested by hand during the months of July and August. They are processed fresh and with artisanal methods: blanched, passed, and finally invaded without the addition of preservatives and additives.

prodotto 100% italiano
lavorato dal fresco

fagioli/beans



FAGIOLI BORLOTTI ALLA CACCIATORA

Il famoso e rinomato fagiolo borlotto viene qui lavorato e preparato con polpa di pomodoro e aromi vari per dare origine alla famosa ricetta. Da sottolineare che il fagiolo in questione viene inizialmente scottato con acqua depurata per permettere di mantenere inalterate le qualità organolettiche che lo contraddistinguono.

STIR-FRIED “BORLOTTI” BEANS

The famous and renowned “borlotto” bean is processed and prepared with tomato pulp and various aromatic herbs to originate the famous recipe. It is worth pointing out that the first cooking of the beans is made in purified water in order to maintain its characteristic organoleptic qualities.





CREMA DI CARCIOFI

La materia prima è costituita in larga parte da cuori di carciofi freschi di prima qualità, in parte finemente macinati (60%) ed in parte tagliati a pezzetti (40%).

ARTICHOKES CREAM

The main ingredient consists of first quality, fresh artichoke hearts, 60% of which is blended and the remaining 40% is chopped.

prodotto 100% italiano

lavorato dal fresco



DELIZIE DELL'ORTO S.R.L.

Registered office
Via Torelli c/o Dellisanti, 22 - 71121 Foggia - Italy

Establishment office
S.P. 110 - KM. 31 +259 - 71045 Orta Nova (FG) - Italy
Casella postale n.70

Piva 02179280710
Codice Univoco MSUXCR1

C.C.I.A.A. di Foggia 02179280710
Capitale Sociale D. 10.320,00 int. vers.
N. Rea 170820

Contacts
ph. +39 0885782516
fax +39 0885785294

info@deliziedellorto.it
deliziedellorto@pec.it

