

A stylized, blue-toned illustration of a woman wearing a crown, looking slightly to the right. The illustration is in a sketch-like style with visible lines and shading.

LA BELLA SAN MARZANO

labellasanmarzano.it



LA NOSTRA STORIA

Sessant'anni fa
la famiglia Viscardi,
con dimora a Scafati,
decise di puntare tutto
sulla produzione e
trasformazione del
pomodoro.
Ad oggi siamo presenti
nella stessa area
con uno stabilimento
altamente specializzato
nella trasformazione
e conservazione
del pomodoro.



1957

LE ORIGINI

La famiglia Viscardi,
capeggiata dal nonno,
avvia la propria
attività di commercio
di verdure sul territorio
locale.

1961

I PRIMI PASSI

Nasce La Bella San
Marzano, piccola
azienda che si fa
largo tra le altre per
la trasformazione del
pomodoro locale.

1972

IL PRIMO EXPORT

L'azienda è in
forte crescita e
inizia a ottenere
maggiore domanda
dall'estero. Inizia così
l'esportazione delle
conservate in Europa.

1978

SI VA IN AMERICA

Nonostante l'economia
mondiale sia in
recessione, la domanda
inizia ad arrivare
anche da oltreoceano.
Si avvia l'export verso
il continente americano.



R

1984

L'INCREMENTO

L'azienda continua a crescere fortemente. Si consolida il brand La Bella San Marzano e si parte con un'espansione delle linee di produzione.

1998

MAGGIORE

PRODUZIONE 1998

Per far fronte alla domanda e diversificare l'offerta, si ampliano le strutture produttive, adottando nuovi strumenti tecnologici.

2002

IN ORIENTE

La Bella San Marzano si fa strada in un altro continente. Partono così le esportazioni verso oriente.

2010

AMERICA LATINA

Grande è la richiesta dal continente americano e in questi anni si avvia un'altra grande distribuzione, in America latina.

2021

RESTYLING

Nuovi sguardi volti al futuro. Nuovi mondi da esplorare. Cambio generazionale, si inizia con un restyling del logo.



OUR HISTORY

Sixty years ago the Viscardi family, based in Scafati, decided to focus everything on the production and processing of tomato. Today we are present in the same area with a highly specialized plant in the transformation and conservation of tomatoes.



1957

THE ORIGINS

The Viscardi family, headed by their grandfather, started their own vegetable trading business in the local area.

1961

THE FIRST STEPS

La Bella San Marzano is born, a small company that makes its way among others for the transformation of local tomatoes.

1972

THE FIRST EXPORT

The company is growing rapidly and begins to obtain greater demand from abroad. Thus began the export of canned food to Europe.

1978

GOING TO AMERICA

Although the world economy is in recession, demand is also starting to arrive from overseas. Exports to the American continent start.



1984

THE INCREASE

The company continues to grow strongly. The brand is consolidated La Bella San Marzano and we start with an expansion of production lines.

1998

MORE PRODUCTION

1998 To meet demand and diversify the offer, the production facilities are expanded, adopting new technological tools.

2002

IN THE EAST

The Bella San Marzano makes its way into a another continent. Thus exports to the east start.

2010

LATIN AMERICA

The demand from the American continent is great and in recent years another large distribution is launched, in Latin America.



**60 YEARS
OF TASTE**



2021

RESTYLING

New faces looks to the future. New worlds to explore. Generational change, it starts with a restyling of the logo.

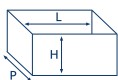


**Size
g**

400
800
2500

**Can Ø / h
mm**

75 x 110
102 x 118
158 x 150



**Size
g**

24 / 400
12 / 800
6 / 2500

**Package
P x L x H mm**

300 x 455 x 115
305 x 410 x 120
330 x 480 x 160

**Unit in
the pack n**

24
12
61

**Weight
pack Kg**

12
12
8



**Package
to layer n**

61
61
51

**Layers for
pallet n**

27
27
05

**Package
for pallet n**

21
21
01

**Height
pallet cm**

12
12
8



Linea Rossa / Red Selection



Operante nel settore da oltre sessant'anni, siamo presenti con uno stabilimento specializzato nella trasformazione e conservazione delle più selezionate varietà di pomodoro.

Founded over sixty years ago, our operations are specialized in the processing and preservation of the most selected varieties of tomatoes.



Linea Rossa / Red Selection

POMODORI PELATI

I Pomodori Pelati sono la più classica delle tradizioni italiane. Trovano impiego in cucina nelle ricette tradizionali ed

in quelle più ricercate e moderne, la salsa di pomodoro che li accompagna ne completa il gusto.

PEELED TOMATOES

The Peeled tomatoes represent the best of Italian traditions. Not only are they used in traditional recipes, but are also used in the

most sought after and modern recipes too, plus the tomato sauce that accompanies them completes the taste.



Formati / Size

400 g

800 g

2500 g

ROSSA



Linea Rossa / Red Selection



Formati / Size

400 g

800 g

2500 g

POLPA DI POMODORO

Prodotto fresco e dalla consistenza ricca, regge le alte temperature ed è un ottimo alleato per le lunghe cotture.

La nostra polpa, è ottenuta da pomodori lavorati appena raccolti, pelati e tagliati a cubetti.

CHOPPED TOMATOES

A fresh product coupled with a rich texture that maintains its taste in high temperatures, makes it a great ally for slow cooking.

Our chopped tomatoes, is processed from freshly picked, peeled and diced tomatoes, so as to preserve the taste.



Linea Rossa / Red Selection

POMODORINI DI COLLINA

I Pomodorini di collina hanno un sapore fresco e delicato, vengono raccolti con cura e

sono conservati nel loro succo. Ideali per la preparazione di salse tradizionali della cucina mediterranea.

SMALL TOMATOES HILLOCK

The Cherry tomatoes have a fresh and delicate taste, carefully picked and

are preserved in their own juice. Ideal for preparing traditional Mediterranean sauces.



Formati / Size

400 g

2500 g

ROSSA



Linea Rossa / Red Selection

Formati / Size

700 g

2500 g



PASSATA DI POMODORO

La passata è un prodotto corposo e cremoso, non contiene pezzi ed è adatta alle cotture

brevi. Sana e genuina è un'ottimo alleato per accompagnare un buon piatto di pasta.

MASHED TOMATOES

The Purée is a thick creamy product which does not contain pieces of tomato and is suitable for quick

recipes. Healthy and genuine, it is an excellent ally to accompany a good plate of pasta.



Linea Rossa / Red Selection

DOPPIO CONCENTRATO

Il Doppio Concentrato di pomodoro è ideale per piatti veloci e creativi, la sua intensità lo rende perfetto anche per ricette classiche e saporite.

Dal colore rosso marcato, esalta i sapori anche di salse fredde utilizzate per accompagnare secondi piatti e aperitivi.

DOUBLE CONCENTRATED

The Double Tomato Concentrate is ideal for quick and creative dishes, its intensity makes it perfect even for classic and tasty recipes.

With a marked red color, it also enhances the flavors of cold sauces used to accompany main courses and aperitifs.



Formati / Size

400 g

2200 g

ROSSA

Linea Premium in vetro / Premium Glass Selection

FRESCHI E GUSTOSI

FRESH AND TASTY

Nuova nel gusto e nella veste, la Linea Premium in vetro, nasce all'esperienza della lavorazione del pomodoro unita alla curiosità di provare diverse tecniche di conservazione. Protagonista è il Pomodoro Datterino, dolce e dal sapore mediterraneo.

New in taste and appearance, the Premium Line in glass was born from the experience of tomato processing combined with the curiosity to try different techniques conservation. The protagonist is the Datterino Tomato, sweet and with a mediterranean flavor.



Formati / Size

400 g

Disponibili / available



**DATTERINO
ROSSO IN ACQUA
DI MARE**

RED DATTERINO
IN WATER SEA

**DATTERINO
ROSSO
IN SUCCO**

RED DATTERINO
IN JUICE

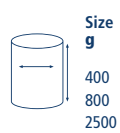


**DATTERINO
GIALLO IN ACQUA
DI MARE**

YELLOW DATTERINO
IN WATER SEA

**DATTERINO
GIALLO
IN SUCCO**

YELLOW DATTERINO
IN JUICE

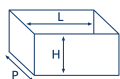


Size
g

Can Ø / h
mm

400
800
2500

75 x 110
102 x 118
158 x 150



Size
g

24 / 400
12 / 800
6 / 2500

Package
P x L x H mm

300 x 455 x 115
305 x 410 x 120
330 x 480 x 160

Unit in
the pack n

24
12
61

Weight
pack Kg

12
12
8



Package
to layer n

61
61
51

Layers for
pallet n

27
27
05

Package
for pallet n

21
21
01

Height
pallet cm

12
12
8



Linea Verde / Green Selection

L'entusiasmo e la risposta favorevole del mercato, ci hanno spinti ad ampliare la gamma di prodotti, introducendo la Linea Verde, composta principalmente dalla lavorazione dei legumi.

The enthusiasm and favorable response of the market prompted us to expand the range of products, introducing the Green Selection, consisting mainly of the processing of legumes.



Linea Verde / Green Selection

FAGIOLI NERI

Ricchi di gusto, antiossidanti e dal sapore inconfondibile, i fagioli neri sono amatissimi per diete vegetariane e vegane.

Alimento pregevole, costituisce da solo un pasto completo dal punto di vista nutrizionale.

BLACK BEANS

Rich in taste, antioxidants and with an unmistakable flavor, black beans are very popular for vegetarian and vegan diets.

Valuable food, it constitutes alone a nutritionally complete meal.



Formati / Size

400 g

800 g

2500 g

VERDE



Linea Verde / Green Selection



Formati / Size

400 g

800 g

2500 g

FAGIOLI ROSSI KIDNEY

I fagioli rossi sono preziosi alleati per la salute dell'organismo. Contengono minerali come potassio, zinco, e ferro.

Per la loro consistenza, si prestano a vellutate e purè. Ottimi anche in burger o crocchette vegetali, da soli o mescolati ad altri legumi.

RED KIDNEY BEANS

Red beans are precious allies for the health of the body. They contain minerals such as potassium, zinc, and iron. Due to their consistency, they lend

themselves to soups and mashed potatoes. Also excellent in burgers or vegetable croquettes, alone or mixed with other legumes.



Linea Verde / Green Selection

FAGIOLI BORLOTTI

I fagioli borlotti sono un'ottima fonte di vitamina B1, sono ricchi di fosforo, magnesio, ferro

e potassio. Consumati con altri cereali, come il riso integrale, forniscono proteine di alta qualità.

BORLOTTI BEANS

The Borlotti beans are an excellent source of vitamin B1, they are rich in phosphorus, magnesium, iron and

potassium. Consumed with other grains, such as brown rice, they provide high-quality protein.



Formati / Size

400 g

800 g

2500 g

VERDE



Linea Verde / Green Selection



Formati / Size

400 g

800 g

2500 g

FAGIOLI CANNELLINI

I fagioli cannellini sono molto consigliati da mangiare in qualsiasi tipo di dieta, presentano una forma sottile e allungata e

sono di colore bianco lucido. Ricchi di proprietà nutrizionali hanno poche calorie e sono praticamente privi di grassi.

CANNELLINI BEANS

The Cannellini beans are highly recommended to eat as part of any kind of diet. With their long thin shape and glossy white

colour, they are rich in nutritional properties, have few calories and are virtually fat-free.



Linea Verde / Green Selection

FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA

I fagioli bianchi di Spagna hanno un caratteristico sapore delicato e vista la loro dimensione, grande e piatta, sono adatti

per diversi usi in cucina dalle insalate ai primi piatti, o serviti semplicemente come contorno.

BUTTER BEANS

The Butter beans have a characteristically delicate flavor and because of their size, large and flat, are

suitable for various uses in the kitchen from salads to pasta, or simply served as a side dish.



Formati / Size

400 g

800 g

2500 g

VERDE



Linea Verde / Green Selection



Formati / Size

400 g

800 g

2500 g

PISELLI

I piselli contengono poca acqua rispetto ad altri ortaggi, sono ricchi di carboidrati e sali minerali. Forniscono molte

sostanze indispensabili per una dieta corretta ed equilibrata. Sono fonte di proteine vegetali, fibre e Vitamine B e C.

PEAS

The peas contain little water compared to other vegetables, are rich in carbohydrates and minerals. Provide many substances

essential for a proper and balanced diet. They are a source of vegetable protein, fiber and vitamins B and C.



Linea Verde / Green Selection

CECI

I ceci contengono acidi grassi insaturi, meglio conosciuti col nome di Omega 3, che, oltre a prevenire gli stati di depressione

hanno la proprietà di abbassare i trigliceridi e soprattutto sono in grado di apportare benefici al ritmo cardiaco.

CHICK PEAS

The chick peas contain unsaturated fatty acids, better known by the name of Omega 3, which, in addition to preventing states

of depression have properties known to lower triglycerides and above all are beneficial to the heart rhythm.



Formati / Size

400 g

800 g

2500 g



Linea Verde / Green Selection



Formati / Size

400 g

800 g

2500 g

LENTICCHIE

Le lenticchie hanno un alto valore nutritivo, sono ricche di fosforo, ferro e vitamine B. Hanno un alto contenuto proteico, una buona quantità

di zuccheri e una scarsa quantità di grassi, oltre ad essere ricche di vitamine, sali minerali e fibre.

LENTILS

Lentils have a high nutritional value, are rich in phosphorus, iron and vitamin B. They have a high protein content,

a good amount of sugar and a small amount of fat, in addition to being rich in vitamins, minerals and fiber.

Linea Sott'olio / In Oil

LA NOSTRA SELEZIONE

OUR SELECTION

L'antica tecnica di conservazione, tramandata da generazioni, rende i Sott'olio un prodotto sfizioso e dal sapore tradizionale. Gustosi e saporiti, i sott'olio sono perfetti per aperitivi saporiti e genuini.

The ancient technique of conservation, handed down for generations, makes our in oil a new product with a traditional flavor. Tasty and tasty, those in oil are perfect for delicious aperitifs and genuine.



Formati / Size

314 g	580 g
360 g	1062 g
580 g	1700 g

Disponibili / available



**CARCIOFI
ALLA ROMANA**

ARTICHOKES
ROMAN STYLE



**CARCIOFI
AL NATURALE**

NATURAL
ARTICHOKES



**POMODORI
SECCHI**

TOMATOES
BUCKETS



**TRIS
DI FUNGHI**

TRIS OF
MUSHROOMS



LA BELLA SAN MARZANO

Via Nuova San Marzano, 67
84018 Scafati | Salerno - ITALY
T +39 081 859 05 26
W +39 366 419 87 80
info@labellasanmarzano.it

labellasanmarzano.it

