



DA SEMPRE  
IL **POMODORO**  
ITALIANO  
NEL MONDO

ALWAYS  
THE ITALIAN  
TOMATO  
IN THE WORLD

—  
CATALOGO  
PRODOTTI  
CATALOGUE

[labellasanmarzano.it](http://labellasanmarzano.it)

**LINEA ROSSA** RED SELECTION



**POMODORI PELATI**  
PEELED TOMATOES

FORMATI / SIZE  
400g 800g 2500g



**POLPA DI POMODORO**  
CHOPPED TOMATOES

FORMATI / SIZE  
400g 800g 2500g



**POMODORINI DI COLLINA**  
SMALL TOMATOES HILLOCK

FORMATI / SIZE  
400g 2500g



**DOPPIO CONCENTRATO**  
DOUBLE CONCENTRATED

FORMATI / SIZE  
400g 2200g



**PASSATA DI POMODORO**  
MASHED TOMATOES

FORMATI / SIZE  
700g 2500g

**POLPA DI POMODORO FINE DENSA**  
FINELY CHOPPED TOMATOES  
IN THICK JUICE



FORMATI / SIZE  
Bag in box 5000ml 10000ml  
Can 4050g

**LINEA VERDE** GREEN SELECTION



**FAGIOLI NERI**  
BLACK BEANS

FORMATI / SIZE  
400g 800g 2500g



**FAGIOLI ROSSI**  
RED KIDNEY BEANS

FORMATI / SIZE  
400g 800g 2500g



**FAGIOLI BORLOTTI**  
BORLOTTI BEANS

FORMATI / SIZE  
400g 800g 2500g



**FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA**  
BUTTER BEANS

FORMATI / SIZE  
400g 800g 2500g



**FAGIOLI CANNELLINI**  
CANNELLINI BEANS

FORMATI / SIZE  
400g 800g 2500g



**LENTICCHIE**  
LENTILS

FORMATI / SIZE  
400g 800g 2500g

seguici



labellasanmarzano.it



**CECI**  
CHICK PEAS

FORMATI / SIZE  
400g 800g 2500g



**PISELLI**  
PEAS

FORMATI / SIZE  
400g 800g 2500g

**SUGHI PRONTI**

READY TO EAT SAUCE

FORMATO / SIZE  
680g



**SUGO ALLA PUTTANESCA**  
PUTTANESCA SAUCE



**SUGO AL BASILICO**  
BASIL SAUCE



**SUGO ALL'ARRABBIATA**  
ARRABBIATA SAUCE



**SUGO ALLA MARINARA**  
MARINARA SAUCE

**LA PASTA DI GRAGNANO IGP**

Prodotta con semola 100% italiana, trafilata al bronzo, essiccata a bassa temperatura secondo il metodo artigianale.

Produced with semolina 100% ITALIAN durum wheat Artisan bronze cuts, dried at low temperature. Productive process purely artisanal.



FORMATO / SIZE  
500G

**PACCHERI NAPOLETANI**



**RIGATONI**



**ZITI TAGLIATI LISCI**



**PENNETTE RIGATE**



**FUSILLETTI**



**CALAMARATA**



**ELICHE GIGANTI**



**LINGUINE QUALITA' EXTRA**



**SPAGHETTI QUALITA' EXTRA**



## LINEA SOTTOLIO

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.

DISPONIBILI  
AVAILABLE

## IN OIL SELECTION

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 and genuine aperitifs.

FORMATI / SIZE

314g      1062g  
360g      1700g  
580g

## LINEA CONDIMENTI

Una linea di condimenti frutto della migliore tradizione enologica italiana.

Perfetti per esaltare i sapori di carni e pesci alla griglia, o per aggiungere un tocco artistico e creare nuove esperienze di gusto.

DISPONIBILI  
AVAILABLE

## DRESSINGS SELECTION

A line of dressings that are the result of the best Italian enological tradition.

Perfect for enhancing the flavors of grilled meats and fish, or for adding an artistic touch to create new tastes experience.

FORMATO / SIZE  
250ml



CREMA CON  
ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP  
BALSAMIC VINEGAR  
OF MODENA IGP  
DRESSING



ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP  
BALSAMIC VINEGAR  
OF MODENA IGP



ACETO DI MELE  
APPLE CIDER  
VINEGAR

FORMATO / SIZE  
500ml



CARCIOFI ALLA ROMANA  
ARTICHOKES  
ROMAN STYLE



CARCIOFI AL NATURALE  
NATURAL  
ARTICHOKES



POMODORI SECCHI  
TOMATOES  
BUCKETS



TRIS DI FUNGHI  
TRIS OF  
MUSHROOMS



CAPPERI SOTT'ACETO  
CAPERS IN VINEGAR

FORMATI / SIZE  
Da 300g a 3Kg

## LA NOSTRA STORIA

Sessant'Anni fa la famiglia Viscardi, decide di puntare tutto sulla produzione e trasformazione dei pomodori tipici del territorio Agro-Sarnese-Nocerino.

Oggi siamo presenti nella stessa area con uno stabilimento altamente specializzato nella trasformazione e conservazione del pomodoro.

*Come sempre, lo sguardo è volto al futuro. Il cambio generazionale mette in atto un restyling del logo e il rinnovo della gestione, per una crescita che sia costante nel tempo.*

Sixty years ago the Viscardi family decided to bet everything on the production and processing of tomatoes typical of the area Agro-Sarnese-Nocerino.

Today we are present in the same area with a highly specialized plant in tomato processing and preservation.

*As always, the gaze is turned to the future. The generational change puts in place a restyling of the logo and the renewal of management, for growth that is constant over time.*

# LA BELLA SAN MARZANO

Via Nuova San Marzano, 67  
84018 · Scafati  
SALERNO · ITALY

T +39 081 859 05 26  
M +39 366 419 87 80

info@labellasanmarzano.it  
labellasanmarzano.it

