

Mec Food

• I VERI GUSTI PUGLIESI •



MecFood
• I VERI GUSTI PUGLIESI •

Indice

LINEA OLIVE	4
LINEA OLIVE IN BUSTA	6
LINEA OLIVE IN SECCHI	7
LINEA CARCIOFI	8
LINEA FUNGHI	10
LINEA PRODOTTI TIPICI	12
LE SPECIALITÀ	14
LINEA CREME	16
LINEA SOTT'ACETO	18
LINEA GRIGLIATI	20
LINEA MARE	22
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	24
TARALLINI	26
SCALDATELLI	28

Linea Olive

Una selezione curata di olive lavorate secondo metodi tradizionali, con attenzione alla qualità della materia prima e alla costanza del risultato finale. Ogni referenza nasce per offrire un equilibrio perfetto tra gusto, consistenza e praticità d'uso. Ideali per la ristorazione, sono pronte all'impiego e si adattano facilmente a molteplici preparazioni.



- **OLIVE "BELLE DI CERIGNOLA"**
pezz.piccola "1G" in salamoia
pezz.media "2G" in salamoia
pezz.grande "3G" in salamoia
- **OLIVE SCHIACCIATE PICCANTI**
in olio di semi di girasole
- **OLIVE NERE**
al forno in olio di semi di girasole
- **OLIVE PICCANTI ALLA PUGLIESE**
in olio di semi di girasole
- **OLIVE FARCITE AL PEPERONE**
in olio di semi di girasole
- **OLIVE LECCINO**
in salamoia
- **OLIVE PERANZANA**
in salamoia
- **OLIVE DENOCCIOLATE**
in salamoia
- **OLIVE NOCELLARA**
in salamoia



Linea Olive

in busta

Confezionate in busta per la massima praticità, le olive in salamoia o condite sono la soluzione ideale per il canale horeca e il food delivery. Meno ingombro, più velocità di servizio. Un formato moderno, che non rinuncia alla qualità della lavorazione artigianale.

- **OLIVE VERDI "BELLA DI CERIGNOLA"** in salamoia
- **OLIVE SCHIACCIATE PICCANTI** in olio di semi di girasole

***DISPONIBILI SU RICHIESTA ALTRE TIPOLOGIE SALAMOIA**



Linea Olive

in secchi

Il nostro assortimento di olive presenta diverse tipologie di olive, conservate in salamoia, in olio di semi di girasole o aromatizzate, pensato per gastronomia, ristorazione e rivendita.

Ogni secchio offre praticità, freschezza e il sapore autentico della tradizione mediterranea.

- **OLIVE VERDI "BELLA DI CERIGNOLA"** in salamoia (intere e denocciolate)
- **OLIVE SCHIACCIATE PICCANTI** in olio di semi di girasole
- **OLIVE PERANZANE/LECCINO/NOCELLARA** in salamoia (intere e denocciolate)
- **OLIVE NERE AL FORNO** in olio di semi di girasole
- **MIX DI OLIVE DENOCCIOLATE** in salamoia



Linea Carciofi

I carciofi vengono lavorati con cura per mantenere intatte le loro caratteristiche naturali. Ogni fase della lavorazione è pensata per ottenere un prodotto omogeneo, ben strutturato e pronto all'uso. Questa linea garantisce versatilità in cucina, alta resa e una buona tenuta alla cottura, facilitando il lavoro in ambito professionale.



- **CARCIOFI SPACCATI DELLA NONNA**
in olio di semi di girasole
- **CARCIOFI INTERI**
stivati in olio di semi di girasole
- **CUORE DI CARCIOFI DELLA NONNA**
in olio di semi di girasole
- **CUORE DI CARCIOFI**
in olio di semi di girasole
- **CARCIOFI INTERI SEMPLICI**
in olio di semi di girasole
- **CARCIOFI INTERI ALLA CASERECCIA**
in olio di semi di girasole
- **CARCIOFI SPACCATI SEMPLICI**
in olio di semi di girasole
- **CARCIOFI SPACCATI ALLA CASERECCIA**
in olio di semi di girasole
- **CARCIOFI A SPICCHI SEMPLICI**
in olio di semi di girasole
- **CARCIOFI A SPICCHI ALLA CASERECCIA**
in olio di semi di girasole
- **CARCIOFI ALLA ROMANA**
con gambo in olio di semi di girasole
- **CARCIOFI INTERI DELLA NONNA**
in olio di semi di girasole
- **FOGLIE DI CARCIOFI**
in olio di semi di girasole
- **CARCIOFI SPACCATI STIVATI**
in olio di semi di girasole



Linea Funghi

Funghi accuratamente selezionati e lavorati per preservare al meglio il sapore, la consistenza e l'aspetto naturale. Ogni prodotto è pronto all'uso e pensato per agevolare il lavoro in cucina, garantendo versatilità in molteplici preparazioni, sia calde che fredde. Le ricette sono equilibrate e studiate per offrire un risultato gustoso adatto ad ogni esigenza.



- **TRIS DI FUNGHI ALLA PIZZAIOLA**
in olio di semi di girasole
- **SAPORE DI FUNGHI PORCINI ALLA PIZZAIOLA** in olio di semi di girasole
- **SAPORE DI CARDONCELLO**
in olio di semi di girasole
- **FUNGHI CHAMPIGNON INTERI SEMPLICI** in olio di semi di girasole
- **FUNGHI CHAMPIGNON INTERI ALLA PIZZAIOLA** in o.s.g
- **FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI SEMPLICI** in o.s.g
- **FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI ALLA PIZZAIOLA** in o.s.g
- **FUNGHI NAMEKO (CHIODINI) ALLA PIZZAIOLA** in o.s.g
- **FUNGHI PLEUROTUS ALLA PIZZAIOLA** in o.s.g
- **FUNGHI NAMEKO (CHIODINI) ALLA PIZZAIOLA** in o.s.g
- **FUNGHI PLEUROTUS ALLA PIZZAIOLA** in o.s.g



Linea Prodotti Tipici

Questa linea racconta la tradizione gastronomica attraverso ortaggi lavorati e conservati in modo semplice, ma efficace. Il risultato è un prodotto genuino, gustoso e facile da utilizzare in diverse occasioni d'uso: dagli antipasti ai piatti più elaborati, con la garanzia di un sapore autentico.



- **AGLIO MARINATO**
in olio di semi di girasole
- **AGLIO MARINATO PICCANTE**
in olio di semi di girasole
- **ANTIPASTO MISTO RICCO**
in olio di semi di girasole
- **BROCCOLI ALLA PUGLIESE**
in olio di semi di girasole
- **CIME DI RAPA (FRIARIELLI)**
in olio di semi di girasole
- **MELANZANE A FETTE ALLA CONTADINA**
in olio di semi di girasole
- **MELANZANE A FILETTI ALLA CONTADINA**
in olio di semi di girasole
- **LAMPASCONI ALLA PUGLIESE**
in olio di semi di girasole
- **PEPERONI A FILETTI ALLA CASALINGA**
in olio di semi di girasole
- **POMODORI SECCHI**
in olio di semi di girasole
- **POMODORINI SEMY DRY**
in olio di semi di girasole
- **ZUCCHINE ALLA PAESANA**
in olio di semi di girasole



Le Specialità

Una gamma pensata per arricchire l'offerta con proposte dal sapore deciso e dalla forte personalità. Le lavorazioni sono curate, le ricette equilibrate, e il prodotto finale è pensato per offrire praticità, gusto e un impatto visivo che si distingue. Perfetto per chi cerca soluzioni pronte, ma di qualità.



- **ASPARAGI DELLA NONNA**
con aromi in olio di semi di girasole
- **INVOLTINI DI MELANZANE**
in olio di semi di girasole
- **INVOLTINI DI POMODORI SECCHI**
in olio di semi di girasole
- **PEPERONCINO RIPIENO TONDO**
con tonno e capperi in o.s.g
- **PEPERONCINO RIPIENO TONDO**
con cacio-ricotta in o.s.g
- **PEPERONCINO RIPIENO TONDO**
con capperi e acciughe in o.s.g
- **PESCHE ALLO SCIROPPO**
- **PASSATA DI POMODORO** (Artigianale)



Linea Creme

La nostra selezione di patè e creme è preparata con ingredienti di alta qualità e lavorati secondo ricette tradizionali. Ideali per aperitivi, antipasti o per dare un tocco raffinato alle pietanze, offrono consistenze morbide e sapori intensi, pensati per soddisfare ogni palato. Dalle note decise del patè di olive nere alle sfumature delicate del patè di carciofi, ogni proposta è un piccolo viaggio nel gusto.



- **BOMBA PUGLIESE**
in olio di semi di girasole
- **PEPERONCINO PICCANTE TRITATO**
in olio di semi di girasole
- **PATÈ DI ASPARAGI**
in olio di semi di girasole
- **PATÈ DI AGLIO**
in olio di semi di girasole
- **PATÈ DI CARCIOFI**
in olio di semi di girasole
- **PATÈ DI OLIVE VERDI**
in olio di semi di girasole
- **PATÈ DI OLIVE NERE**
in olio di semi di girasole
- **PATÈ DI POMODORI SECCHI**
in olio di semi di girasole
- **RUSTICHELLA**
(patè di funghi con tonno)
in olio di semi di girasole



Linea Sottaceti

Freschezza, croccantezza e gusto deciso: i sottaceti nascono da ortaggi selezionati e lavorati con cura, immersi in aceto di vino per conservarne colore e sapore nel tempo. Pronti all'uso, versatili e dal profilo aromatico pulito, sono perfetti per antipasti, contorni o preparazioni gastronomiche rapide e gustose.



- **CAPPERI**
al sale
- **CAPPERI**
in aceto di vino
- **CAPPERI CON GAMBO**
in aceto di vino
- **CIPOLLINE PERLINE**
in aceto di vino
- **CETRIOLINI**
in aceto di vino
- **GIARDINIERA**
in aceto di vino



Linea Grigliati

Verdure selezionate e lavorate con cura vengono grigliate a fiamma controllata per esaltarne il gusto naturale. Il condimento in olio di semi di girasole contribuisce a mantenere intatte la consistenza e la fragranza del prodotto. Pronte all'uso, versatili e visivamente accattivanti, le verdure grigliate si adattano con facilità sia a preparazioni fredde che calde, offrendo un sapore autentico e un risultato eccellente.



- **CARCIOFI GRIGLIATI**
in olio di semi di girasole
- **CARCIOFI SPACCATI GRIGLIATI**
in olio di semi di girasole
- **CIPOLLE GRIGLIATE**
in olio di semi di girasole
- **FUNGHI CHAMPIGNON GRIGLIATI**
in o.s.g.
- **FUNGHI PLEUROTUS GRIGLIATI**
in olio di semi di girasole
- **LAMPASCONI GRIGLIATI**
in olio di semi di girasole
- **MELANZANE GRIGLIATE**
in olio di semi di girasole
- **PEPERONI GRIGLIATI**
in olio di girasole
- **ZUCCHINE GRIGLIATE**
in olio di semi di girasole



Linea Mare

Tutto il sapore del mare, pronto da gustare. Filetti e preparazioni marinare lavorati con ingredienti selezionati, conservati in olio e aromi naturali. Una linea versatile, pensata per la ristorazione veloce, gli antipasti di pesce e l'alta gastronomia, dove l'efficienza incontra il gusto autentico.



- **FILETTI DI ALACCE**
in olio di semi di girasole
- **ANTIPASTO DI MARE**
in olio di semi di girasole
- **SAPORE DI GAMBERO**
in olio di semi di girasole
- **TONNO**
all'olio d'Oliva
- **FILETTI DI ALICI**
in olio di semi di girasole



Olio extra vergine di oliva

Frutto di una spremitura a freddo accurata, questo olio extra vergine unisce un profilo aromatico equilibrato a un gusto armonico. Disponibile in bottiglia o lattina, è pensato per un uso professionale in cucina, ma anche per chi cerca qualità costante in ogni piatto, a crudo o in cottura.



FORMATI DISPONIBILI

- **BOTTIGLIA**
500 ml
- **LATTINA**
5 L

Linea Olio EVO



Tarallini

Snack salati dalla tradizione pugliese, friabili e saporiti. Realizzati con ingredienti selezionati, disponibili in tante varianti per soddisfare ogni palato: dai gusti classici alle versioni speziate, aromatiche o gourmet. Perfetti per il consumo diretto, per accompagnare salumi, formaggi o aperitivi.



GUSTI

- PIZZA
- OLIO EVO
- MULTICEREALI
- **TRADIZIONALI** con semi di finocchio
- CIPOLLA
- PEPERONCINO
- PATATE
- SESAMO

Tarallini



Scaldatelli

Ricetta pugliese dalla forte identità, gli scaldatelli si distinguono per la lavorazione lenta, la forma rustica e la consistenza croccante. Fragranti e ricchi di gusto, vengono proposti in numerose varianti aromatiche, da quelle più tradizionali a quelle innovative. Ideali per accompagnare salumi, formaggi o antipasti tipici, rappresentano uno snack versatile.



GUSTI

- PIZZA
- OLIO EVO
- OLIVE
- SEMI DI FINOCCHIO (TRADIZIONALI)
- CIPOLLA
- PEPERONCINO
- PATATE
- CURCUMA
- INTEGRALI
- ZENZERO
- POMODORO E BASILICO
- SESAMO
- MORTADELLA E PROVOLONE
- GRANO ARSO

Scaldatelli





Via dei Funai, Z.I. S.N.C. - 71042 - Cerignola (FG)
E-mail info@mecfoodsrl.it | Tel. 0885 850594

MecFood
· I VERI GUSTI PUGLIESI ·