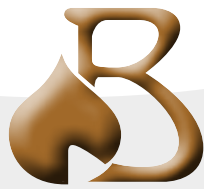
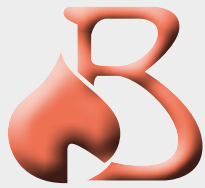
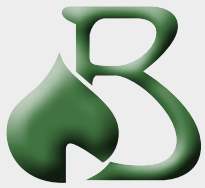
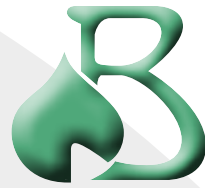
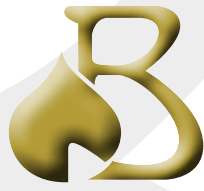
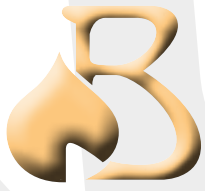


PIANETTA di
BARBIERI





2	Un'azienda di famiglia <i>A family runned company</i>
7	Introduzione <i>Intro</i>
8	Marroni <i>Chestnuts</i>
14	Agrumi canditi <i>Candied citrus</i>
18	Paste <i>Pastes</i>
23	Frutta candita <i>Candied fruit</i>
27	Frutta semicandita <i>Semi-candied fruit</i>
31	Confetture extra <i>Jams</i>
36	Frutta glassata al cioccolato <i>Glazed candied fruit with dark chocolate</i>

TRE GENERAZIONI, UNA PASSIONE

Pianetta di Barbieri & C. nasce nel 1977 come azienda a conduzione familiare. Il naturale cambio generazionale ha portato nuovi spunti e innovazioni ma lo spirito e i valori guida dell'azienda sono quelli di una volta: seguire scrupolosamente ogni fase della lavorazione, dalla selezione della materia prima al confezionamento manuale. Nel nostro laboratorio artigianale candiamo la migliore frutta italiana puntando da sempre all'eccellenza, non solo nella scelta delle materie prime ma soprattutto nella fedeltà ai metodi di lavorazione artigianale volta a preservare i profumi, i colori e le proprietà organolettiche originarie.

THREE GENERATIONS, ONE PASSION, A FAMILY RUNNED COMPANY

It starts out as a family company and so it remains through the years. The natural change across generations led to new guidelines without affecting the basic idea: checking every processing step, starting from the fruit selection up to the final manual packing.

Our family selects the best italian fruit that has reached the optimum level of ripeness. We are dedicated to preserving organoleptic origins.







INTRODUZIONE - INTRO

Selezioniamo solo la frutta migliore al giusto grado di maturazione. La lavorazione dei singoli frutti viene curata in ogni minimo dettaglio fino ad ottenere un prodotto d'eccellenza. Il colore, il sapore e la caratteristica consistenza della frutta non vengono alterati grazie al metodo di canditura tradizionale in vasche ad evaporazione naturale. La cubettatura delle scorze d'agrumi avviene solo dopo la canditura: passaggio unico e fondamentale per mantenere intatti i pregiati oli essenziali naturali.

Tutti i nostri prodotti sono privi di aromi aggiunti.

We select the best italian fruit that has reached its optimum level of ripeness. In order to obtain a high-quality product, the fruit processing is carefully monitored. To maintain its natural colour, flavor and texture unchanged, we use the traditional candying processing and post-candying dicing.

No added flavours during the whole candying processing.

MARRONI - CHESTNUTS

MARRONI IN PEZZI
Broken chestnuts

MARRONI "PIEMONTE" - MEDI
"Piemonte" chestnuts - medium

MARRONI "PIEMONTE" - GROSSI
"Piemonte" chestnuts - large

Selezioniamo i marroni delle migliori cultivar italiane secondo il gusto, il calibro e la provenienza. Per preservare l'alta qualità della materia prima seguiamo il tradizionale metodo di canditura a evaporazione naturale che ci permette di rispettare i tempi biologici naturali di ogni singolo frutto, senza forzature esterne. I nostri marroni sono privi di aromi aggiunti.

We carefully choose chestnuts that come from selected italian chestnut cultivar. In order to obtain a high-quality product, the traditional candying processing is carefully monitored. We respect the biological time of the fruit and we don't force the preparation. No added flavours, not even vanilla.



Marroni in pezzi
Broken chestnuts

MARRONI VALLE SUSA IGP
Chestnuts of the Susa Valley IGP

MARRONI "PIEMONTE" PICCOLI (6/7 x hg)
"Piemonte" chestnuts - small (6/7 x hg)

MARRONI "PIEMONTE" MEDI (5/6 x hg)
"Piemonte" chestnuts - medium (5/6 x hg)

MARRONI "PIEMONTE" GROSSI (4/5 x hg)
"Piemonte" chestnuts - large (4/5 x hg)

MARRONI "PIEMONTE" GIGANTI (3/4 x hg)
"Piemonte" chestnuts - giant (3/4 x hg)

MARRONI "AVELLINO" GROSSI (4/5 x hg)
"Avellino" chestnuts - large (4/5 x hg)

MARRONI "AVELLINO" GIGANTI (3/4 x hg)
"Avellino" chestnuts - giant (3/4 x hg)

MARRONCINI - "Marroncini" small chestnuts

MARRONI IN PEZZI - Broken chestnuts

ROTTAME DI MARRONI TIPO MORBIDO
Soft broken chestnuts

MARRONI IN PEZZI - COLATO
Broken chestnuts - drained

PASTA DI MARRONI CANDITI
Candied chestnuts paste

MARRONI SELEZIONATI IN PLATEAU
Chestnuts tray

CREMA DI MARRONI chestnuts cream

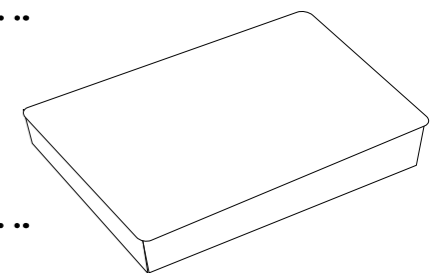
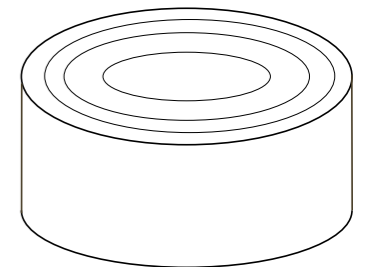
Latta peso netto 5,9 kg
sgocciolato 4 kg
(Marroncini sgocciolato 3,8 kg)
2 latte per cartone

Tin net weight 5,9 kg
drained weight 4 kg
("Marroncini" drained weight 3,8 kg)
2 tins per carton

Vaschetta peso netto 3 Kg
2 vaschette per cartone
Basin net weight 3 Kg
2 basins per carton

Vaschetta peso netto 1,5 Kg
2 vaschette per cartone
Basin net weight 1,5 Kg - 2 basins per carton

Latta 5,6 Kg - 2 latte per cartone
Tin net weight 5,6 Kg - 2 tins per carton



MARRONI - CHESTNUTS



MARRONI - CHESTNUTS



MARRONI CANDITI
SOTTO SCIROPPO
Candied chestnuts in syrup
.....
Vaso peso netto 400 g
12 vasi per cartone
Jar net weight 400 g
12 jars per carton



MARRONI AL NATURALE
IN SCIROPPO LEGGERO
Chestnuts in light syrup
.....
Vaso peso netto 320 g
12 vasi per cartone
Jar net weight 320 g
12 jars per carton



CREMA DI MARRONI
Chestnuts cream
.....
Vaso peso netto 380 g
12 vasi per cartone
Jar net weight 380 g
12 jars per carton

AGRUMI CANDITI - CANDIED CITRUS



SCORZONE DI ARANCIA
NAVEL A CUBETTI
Orange peel diced



CEDRO DIAMANTE
A CUBETTI
Citron peel diced



SCORZONE DI LIMONE
DI SORRENTO A CUBETTI
Lemon peel from Sorrento diced



SCORZONE DI POMPELMO
ROSA A CUBETTI
Pink grapefruit peel diced

AGRUMI CANDITI - CANDIED CITRUS



SCORZONE DI ARANCIA
NAVEL A QUARTI
Orange peel quarters



SCORZONE DI ARANCIA
NAVEL A FILETTI
Orange peel strips



SCORZONE DI LIMONE
A FILETTI
Lemon peel strips



ARANCIA NAVEL
A RONDELLE
Orange slices

AGRUMI CANDITI - CANDIED CITRUS



I nostri agrumi canditi sono ottenuti esclusivamente da agrumi di origine italiana: i cedri provengono dalle soleggiate coste calabresi della Riviera dei Cedri, i limoni dalle pregiate limonaie sorrentine e le arance Navel dall'area tirrenica calabrese. Ci affidiamo ad aziende produttrici con le quali abbiamo consolidato nel tempo un rapporto di reciproca fiducia. La cubettatura dei nostri agrumi avviene solo dopo la canditura: passaggio unico e fondamentale che ci permette di mantenere intatti i preziosi oli essenziali naturali e le caratteristiche note aromatiche.

Our candied fruits are obtained exclusively from fruit of Italian origin: the citrons comes from the sunny coast of Calabria's Riviera dei Cedri, the lemons from the precious lemon groves of Sorrento and the oranges from the tyrrhenian coast. We rely on manufacturers with whom we have established a mutual relationship of trust. The dicing of our citrus cubes takes place only after the candying process thus to maintain intact the precious natural essential oils and distinctive aroma.

SCORZONE DI ARANCIA NAVEL A CUBETTI 9X9 E 12X12
"AL NATURALE" colato (senza anidride solforosa)
Orange peel - diced - drained (no sulphur dioxide)

SCORZONE DI ARANCIA NAVEL A FILETTI "AL NATURALE"
colato (senza anidride solforosa)
Orange peel - strips - drained (no sulphur dioxide)

ARANCIA NAVEL A RONDELLE "AL NATURALE"
colato (senza anidride solforosa)
Orange peel - sliced - drained (no sulphur dioxide)

CEDRO DIAMANTE A CUBETTI 9X9 "AL NATURALE"
colato (senza anidride solforosa)
Citron from Diamante (Calabria)- diced - drained (no sulphur dioxide)

SCORZONE DI LIMONE A FILETTI "AL NATURALE"
colato (senza anidride solforosa)
Lemon peel - strips - drained (no sulphur dioxide)

SCORZONE DI LIMONE DI SORRENTO IGP A QUARTI
"AL NATURALE" - sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Lemon peel from Sorrento - quarters (no sulphur dioxide)

SCORZONE DI LIMONE DI SORRENTO IGP A CUBETTI 9X9
"AL NATURALE" - sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Lemon peel from Sorrento - diced - in syrup (no sulphur dioxide)

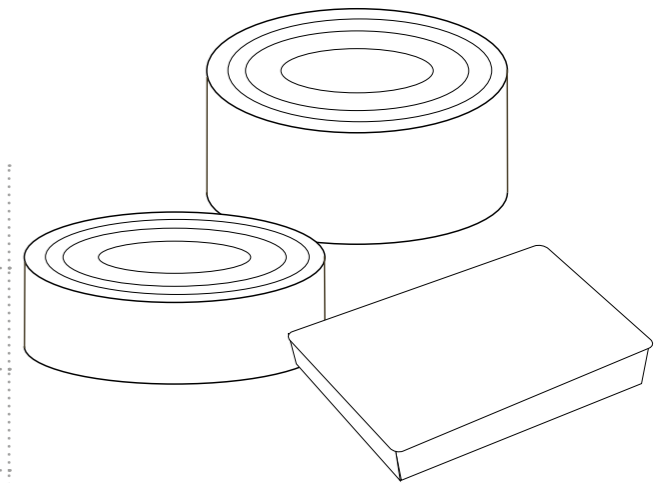
SCORZONE D'ARANCIA NAVEL A QUARTI "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Orange peel - quarters - in syrup (no sulphur dioxide)

CLEMENTINA
Clementine

CEDRO DIAMANTE A FETTE
Citron from Diamante (Calabria) - slices

SCORZONE DI POMPELMO ROSA A CUBETTI 12X12
"AL NATURALE" - sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Pink grapefruit peel - diced - in syrup (no sulphur dioxide)

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
*Late blossomed mandarin from Ciaculli (Sicily)
in syrup (no sulphur dioxide)*



Vaschetta peso netto 3 kg
2 vaschette per cartone
*Basin net weight 3 kg
2 basins per carton*

Latta peso netto 3,9 kg - sgocciolato 2,5 kg
1 latta per cartone
*Tin net weight 3,9 kg - drained 2,5 kg
1 tin per carton*

Latta peso netto 5,6 kg - sgocciolato 3,6 Kg
2 latte per cartone
*Tin net weight 5,6 kg - drained weight 3,6 kg
2 tins per carton*

Latta peso netto 5,6 kg - sgocciolato 3,6 Kg
1 latta per cartone
*Tin net weight 5,6 kg - drained weight 3,6 kg
1 tin per carton*

Latta peso netto 3,8 kg - sgocciolato 2,5 kg
1 latta per cartone
*Tin net weight 3,8 kg - drained weight 2,5 kg
1 tin per carton*

Latta peso netto 3,7 kg - sgocciolato 2,2 Kg
1 latta per cartone
*Tins net weight 3,7 kg - drained weight 2,2 kg
1 tin per carton*

PASTE - PASTES



PASTA DI SCORZONE DI ARANCIA NAVEL
Orange peel - paste



PASTA DI SCORZONE DI LIMONI DI SORRENTO IGP
Lemon peel from Sorrento - paste



PASTA DI ZUCCA
Pumpkin - paste



PASTA DI CEDRO DIAMANTE
Citron from Diamante (Calabria) - paste



PASTA DI MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI
Late blossomed mandarin from Ciaculli (Sicily) - paste

PASTE - PASTES

Le paste Barbieri nascono da un'attenta e scrupolosa lavorazione della nostra frutta candita, senza aggiunta di sciroppi o estratti di frutta. Grazie alle loro straordinarie note aromatiche queste vengono utilizzate per aromatizzare naturalmente gli impasti di lievitati, viennoiseries, frolle e creme.

Barbieri pastes originates from the careful and scrupulous processing of our candied fruit, without the addition of syrups or fruit extracts. Thanks to their distinctive aroma, they are used to naturally flavor leavened doughs, viennoiseries, shortcrust pastry and creams.

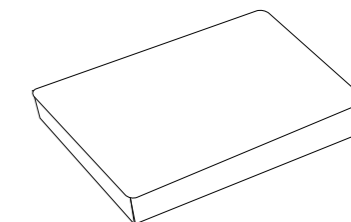
PASTA DI SCORZONE DI ARANCIA NAVEL "AL NATURALE"
(senza anidride solforosa)
Orange peel - paste (no sulphur dioxide)

PASTA DI SCORZONE DI LIMONE DI SORRENTO IGP
"AL NATURALE" (senza anidride solforosa)
Lemon peel from Sorrento - paste (no sulphur dioxide)

PASTA DI ZUCCA - Pumpkin paste

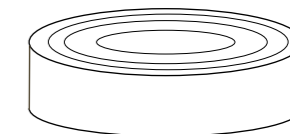
PASTA DI CEDRO DIAMANTE
Citron from Diamante (Calabria) - paste

PASTA DI MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI "AL NATURALE"
(senza anidride solforosa)
Late blossomed mandarin from Ciaculli (Sicily) - paste (no sulphur dioxide)



Vaschetta peso netto 3 kg
2 vaschette per cartone
Basins net weight 3 kg
2 basins per carton

Latta peso netto 3 kg - 2 latte per cartone
Tin net weight 3 kg - 2 tins per carton





Panettone con amarene e limone di Sorrento IGP
Panettone with black cherry and lemon from Sorrento



Bauletto integrale da colazione con ananas
Whole bauletto with pineapple

FRUTTA CANDITA - CANDIED FRUIT



Frutta al giusto grado di maturazione, nessun aroma aggiunto e lunghi tempi di lavorazione: solo così i frutti mantengono i brillanti colori naturali e l'originale morbidezza. Sapore, gusto e sapienza artigiana per un prodotto tradizionale e autentico.

The harvest finest fruits, no addition of flavours and slow processing times: these are the ingredients to keep fruit natural bright colours and soft texture. Fragrance, taste, tradition, and craftsman know-how: the recipe for an authentic and genuine product but unexpectedly surprising one.

FRUTTA CANDITA - CANDIED FRUIT



MELA A FETTE
Apple slices



PESCA A METÀ
Peach in halves



FICO INTERO
Whole fig



ALBICOCCA PELLECHIELLA INTERA
Whole apricot (Campania)

VERA AMARENA CANDITA "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Sour black cherry - in syrup (no sulphur dioxide)

ALBICOCCA A METÀ "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Apricot in halves - in syrup (no sulphur dioxide)

ALBICOCCA A CUBETTI 14x14 "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Apricot diced natural way - in syrup (no sulphur dioxide)

ALBICOCCA PELLECHIELLA INTERA CON NOCCIOLO
"AL NATURALE" - sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Whole apricot with stone - in syrup (no sulphur dioxide)

ANANAS A SEGMENTI "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Pineapple diced - in syrup (no sulphur dioxide)

PERA WILLIAMS A CUBETTI 10x10 "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Pear diced - in syrup (no sulphur dioxide)

PERA WILLIAMS A METÀ "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Pear in halves - in syrup (no sulphur dioxide)

PESCA A METÀ "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Peach in halves - in syrup (no sulphur dioxide)

MELA A FETTE "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Apple in slices - in syrup (no sulphur dioxide)

MELA A CUBETTI 14x14 "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Apple diced - in syrup (no sulphur dioxide)

MELONE A FETTE "AL NATURALE" Sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Melon slices - in syrup (no sulphur dioxide)

FICO INTERO "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Whole fig - in syrup (no sulphur dioxide)

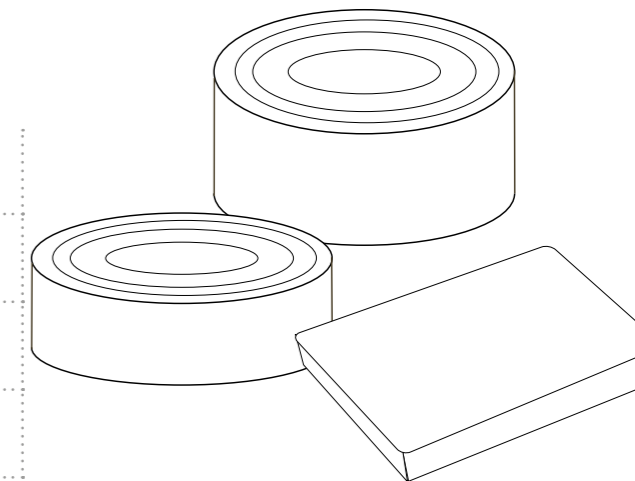
FRUTTA ASSORTITA - Assorted fruits

CILIEGIA ROSSA - Red cherry

CILIEGIA BIANCA - White cherry

PERA - Whole pear

ZUCCA A CANALI - Pumpkin slices



Latta peso netto 3,6 - 3,9 kg - sgocciolato 2,5 kg
1 latta per cartone
Tin net weight 3,6 - 3,9 kg - drained 2,5 kg
1 tin per carton

Latta peso netto 5,6 kg - sgocciolato 3,6 kg
1 latta per cartone
Tin net weight 5,6 kg - drained 3,6 kg
1 tin per carton

Vaschetta peso netto 3 kg - 2 vaschette per cartone
Basin net weight 3 kg - 2 tins per carton



Plum-cake da passeggio con pere e cioccolato
Pound-cake with pear and chocolate

FRUTTA SEMICANDITA - SEMI-CANDIED FRUIT

La nostra frutta semicandita nasce da un'attenta selezione delle materie prime e dall'utilizzo del metodo di canditura artigianale che prevede vasche ad evaporazione naturale e sciroppo vergine di diverse gradazioni zuccherine.

L'inferiore concentrazione zuccherina (60%) che caratterizza questo prodotto rispetto a un tradizionale frutto candito (75%) permette di preservarne il gusto e la consistenza che risultano così molto vicini a quelli naturali. La freschezza e la morbidezza della nostra frutta semicandita si prestano ad un utilizzo quotidiano, in sostituzione anche della frutta fresca, in preparazioni quali:

- Prodotti da forno (panettoni, colombe, plumcake, panini dolci, brioche, biscotteria, torte morbide)
- Semifreddi
- Dolci da frigo (torte gelato, gelato, dolci al trancio, mignon)
- Cioccolateria e pralineria
- Decorazione di gelati e di semifreddi

Tutti i nostri prodotti sono privi di aromi e conservanti.

Our semi-candied fruit comes from a careful selection of raw materials and the use of the traditional candying process. In order to obtain a high-quality product, we still use natural evaporation tanks and different sugar concentrations. The lower concentration of sugar (60%) compared to a traditional candied fruit (75%) allows our product to preserve its natural taste and texture, even at sub-zero temperatures. Thanks to its extraordinary softness and freshness, our semi-candied fruit is appropriate for many uses such as:

- Bakery products (panettone, colomba, plumcakes, sweet rolls, croissants, biscuits, soft cakes)
- Semifreddos
- Refrigerated desserts (ice cream cakes, ice cream, mignon)
- Chocolate and praline
- Ice-cream and frozen desserts decoration

No added flavours, preservatives and colourings.



FRUTTA SEMICANDITA - SEMI-CANDIED FRUIT



Amarene sciroppate
Vaso peso netto 350 g
6 vasi per cartone

Black cherries in syrup
Jar net weight 350 g
6 jars per carton

VERA AMARENA SEMICANDITA "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Semi-candied sour black cherry - in syrup (no sulphur dioxide)

ALBICOCCA SEMICANDITA A CUBETTI 14X14
"AL NATURALE" sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Semi-candied apricot in halves - in syrup (no sulphur dioxide)

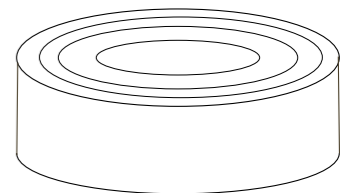
PERA SEMICANDITA A CUBETTI 10X10 "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Semi-candied pear diced - in syrup (no sulphur dioxide)

ANANAS SEMICANDITO A SEGMENTI "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Semi-candied pineapple diced - in syrup (no sulphur dioxide)

FRAGOLINA DI BOSCO SEMICANDITA "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Semi-candied wild strawberry - in syrup (no sulphur dioxide)

PESCA A CUBETTI 14X14 SEMICANDITA "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Semi-candied peach diced - in syrup (no sulphur dioxide)

FRUTTI DI BOSCO SEMICANDITI "AL NATURALE"
sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
Semi-candied berries - in syrup (no sulphur dioxide)



Latta peso netto 3,6 - 3,9 kg
sgocciolato 2,5 kg
1 latta per cartone

Tin net weight 3,6 - 3,9 kg
drained 2,5 kg
1 tin per carton



CONFETTURA EXTRA - JAM

Le nostre confetture extra vengono prodotte seguendo passo a passo l'antica ricetta di famiglia. Utilizziamo solo frutta intera raccolta nei migliori frutteti italiani, al giusto grado di maturazione. Una volta tagliata in pezzettoni, la frutta viene cotta rispettando i tradizionali tempi e metodi di lavorazione artigianale. Non aggiungiamo nessun tipo di aroma, conservante o colorante: valorizziamo le sfumature e il gusto di ogni frutto e garantiamo così un prodotto genuino e sincero, ideale a colazione o come farcitura di golose crostate e croissant.

Our extra jams are produced following the ancient family recipe step by step. We only use whole fruit picked in the best Italian orchards, at the right degree of ripeness. Once cut into large pieces, the fruit is cooked respecting the traditional times and methods of craftsmanship. We do not add any type of flavouring, preservative or colouring: we enhance the nuances and taste of each fruit and thus guarantee a genuine and sincere product, ideal for breakfast or as a filling for delicious tarts and croissants.



CONFETTURA EXTRA - HORECA - JAM

CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI 70%
Blueberries jam

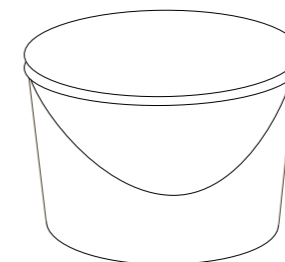
CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE 70%
Apricots jam

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO 70%
Berries jam

CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE 70%
Strawberries jam

CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI 70%
Raspberries jam

Secchiello peso netto 2,75 kg
2 secchielli per cartone
Bucket net weight 2,75 kg
2 buckets per carton



CONFETTURE EXTRA - JAMS



CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI 75%
Raspberry jam



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHHE 75%
Apricot jam



CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE 75%
Cherry jam



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE 75%
Strawberry jam



CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI 75%
Blueberry jam



CONFETTURA EXTRA DI PESCHE 75%
Peach jam



CONFETTURA EXTRA DI SUSINE 75%
Plum jam

Vasi peso netto 340 g
6 vasi per cartone
Jar net weight 340 g
6 jars per carton



FILETTI DI SCORZONE DI ARANCIA NAVEL CANDITI
 RICOPERTI DI CIOCCOLATO 70% (cacao monorigine Tanzania)
Candied orange peel strips covered with chocolate 70% (single-origin chocolate from Tanzania)

RONDELLE DI ARANCIA NAVEL CANDITE
 RICOPERTE DI CIOCCOLATO 70% (cacao monorigine Tanzania)
Candied orange slices covered with chocolate 70% (single-origin chocolate from Tanzania)

MARRONCINI CANDITI RICOPERTI DI CIOCCOLATO 70% (cacao monorigine Tanzania)
Candied "Marroncini" small chestnuts covered with chocolate 70% (single-origin chocolate from Tanzania)

FRUTTA GLASSATA AL CIOCCOLATO FONDENTE
 GLAZED CANDIED FRUIT WITH DARK CHOCOLATE



Frutta candita Barbieri finemente glassata con puro cioccolato mono-origine Tanzania 70%.
Barbieri candied fruit finely glazed with pure single-origin Tanzanian 70% chocolate.



Scatola peso netto 850 g
 2 scatole per cartone
 Box net weight 850 g
 2 boxes per carton



Colomba con cubetti di arancia e limone di Sorrento IGP
Colomba with orange and lemon peel



Pianetta di Barbieri & C. s.n.c.
via Alfieri, 16 - Oriolo - 27058 Voghera (PV)
Tel. +39 0383 379722 - Fax +39 0383 79138
info@pianettadibarbieri.it – www.fruttacanditabarbieri.it