

cibiTi

GASTRONOMIA VEGETALE

CATALOGO PRODOTTI / PRODUCT CATALOGUE

LA PRIMA LINEA DI VERDURA COTTA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA IN SKIN

I nostri prodotti nascono dalle migliori materie prime: fresche, controllate e provenienti da produttori di fiducia. Vengono lavorate artigianalmente senza aggiunta di conservanti o additivi, per questo sono totalmente naturali.

COTTE SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA

La nostra innovazione non si limita alla tecnologia, ma si estende al concetto di matrice sensoriale controllata che permette di ottenere consistenze, colori e aromi costanti, elevando la qualità percepita del vegetale a standard da cucina professionale.

FRESCO!

Questa è la caratteristica principale dei nostri prodotti. La ricerca di una qualità estrema è da sempre alla base del nostro lavoro. La nostra esperienza ci permette di conoscere profondamente i prodotti, le varietà e i periodi migliori per cogliere i frutti che la nostra terra ci offre.

TECNOLOGIA CHE NUTRE

Cuociamo le verdure sottovuoto a bassa temperatura. In questo modo proteine, vitamine e sali minerali restano all'interno del prodotto. Meno stress termico significa più valore nutrizionale nel piatto.

THE FIRST LINE OF VEGETABLES SOUS-VIDE COOKED AT LOW TEMPERATURE IN SKIN

Our products are born from the best raw materials: fresh, controlled and they come from trusted producers. They are handcrafted without the addition of preservatives or additives, which is why they are totally natural.

SOUS-VIDE COOKED AT LOW TEMPERATURE

Our innovation goes beyond technology: it extends to the concept of a controlled sensory matrix, allowing us to achieve consistent textures, colors, and aromas, elevating the perceived quality of vegetables to professional kitchen standards.

FRESH!

This is the main feature of our products. The research for extreme quality has always been the basis of our work. Our experience allows us to know deeply the products, varieties and the best periods to gather the fruits that our land offers us.

TECHNOLOGY THAT NOURISHES

We cook vegetables sous-vide at low temperature. In this way, proteins, vitamins, and mineral salts remain inside the product. Less thermal stress means greater nutritional value on the plate.

pag.

3

I VANTAGGI

Nessun compromesso, il sapore è pieno, puro, fedele alla materia prima.
Un prodotto che parla da solo, capace di arricchire ogni piatto o di essere gustato al naturale.

Colori vivi, struttura integra, consistenza equilibrata: la verdura mantiene la sua identità, senza perdere forma né carattere. È così che si presenta quando viene trattata con attenzione.

Ogni porzione racchiude ciò che rende la verdura davvero preziosa.
Nutrienti, freschezza e caratteristiche naturali restano concentrati all'interno, pronti per essere assaporati in tutta la loro ricchezza nutritiva. Un prodotto completo, che non disperde valore durante tutti i suoi 30 giorni di shelf-life.

NO COMPROMISES

the flavor is full, pure, and true to the raw ingredient. A product that speaks for itself, capable of enhancing any dish or being enjoyed on its own.

Vibrant colors, intact structure, balanced texture: the vegetables retain their identity, without losing shape or character. This is the result of careful processing that respects the raw material at every stage.

Each portion contains what truly makes vegetables valuable. Nutrients, freshness, and natural characteristics remain concentrated inside, ready to be enjoyed in all their richness.
A complete product that preserves its value throughout its entire 30-day shelf life



INDICE

LE VERDURE

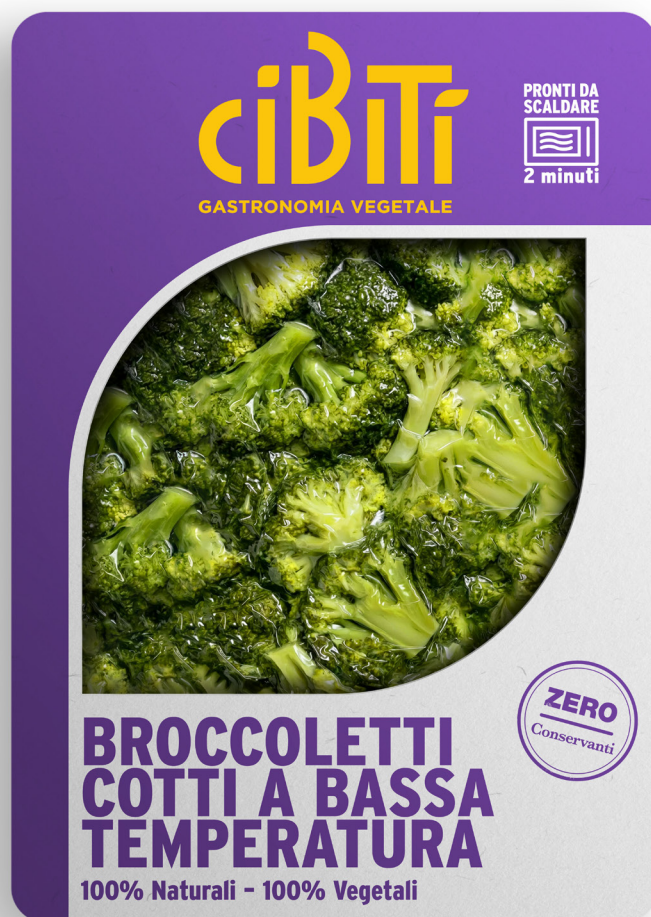
Pag. 6	BROCCOLETTI
Pag. 7	CAROTE
Pag. 8	CAVOLFIORE BIANCO
Pag. 9	CAVOLFIORE ROMANO
Pag. 10	CAVOLFIORE GIALLO
Pag. 11	CAVOLFIORE VIOLA
Pag. 12	TRIS DI CAVOLFIORI
Pag. 13	CARCIOFI
Pag. 14	PEPERONI
Pag. 15	DADOLATA
Pag. 16	ERBETTE
Pag. 17	FAGIOLINI E PATATE
Pag. 18	FAGIOLINI, PATATE E CAROTE
Pag. 19	FINOCCHI
Pag. 20	PATATE
Pag. 21	ZUCCA
Pag. 22	ZUCCHINE

INDEX

VEGETABLES

Pag. 6	BROCCOLI
Pag. 7	CARROTS
Pag. 8	WHITE CAULIFLOWERS
Pag. 9	ROMANESCO CAULIFLOWERS
Pag. 10	YELLOW CAULIFLOWERS
Pag. 11	PURPLE CAULIFLOWERS
Pag. 12	CAULIFLOWER TRIO
Pag. 13	ARTICHOKES
Pag. 14	PEPPERS
Pag. 15	DICED VEGETABLES
Pag. 16	CHARDS
Pag. 17	GREEN BEANS AND POTATOES
Pag. 18	GREEN BEANS, POTATOES AND CARROTS
Pag. 19	FENNELS
Pag. 20	POTATOES
Pag. 21	PUMPKIN
Pag. 22	ZUCCHINI

LE VERDURE THE VEGETABLES



It

BROCCOLETTI

Le infiorescenze sono accuratamente lavate e sezionate a mano. Note amare e dolci sono bilanciate in proporzioni variabili, con consistenza carnosa alla masticazione.

Colore: verde intenso delle infiorescenze, più chiaro lungo il gambo.

Eng

BROCCOLI

Florest are carefully washed and hand-trimmed- Bitter and sweet notes are balanced in varying proportions, with a firm, meaty texture.

Color: deep greenflorets with a lighter shade along the stem.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Broccoletti Cat. I, sale bilanciato, acqua		100g	
ENG: Broccoli Cat. I, balanced salt, water.		Energia / Energy	
		39 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,3 g	
		0,12 g	
Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		1 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		6,07 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		3,04 g	
		Sale /Salt	
		0,32 g	



It

CAROTE

Lavate, mandate e tagliate a rondelle.

Dolcissime al gusto, con consistenza croccante e soda.

Colore: arancione intenso.

Eng

CARROTS

Washed, trimmed and cut into slices.

Sweet in flavor, with a firm, crisp texture.

Color: bright orange.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Carote Cat. I		100g	
ENG: Carrots Cat. I			
Formato / Sizes	200g	Energia / Energy	35 kcal
Origine / Origin	Italia / Italy	Grassi / Fat di cui saturi/ saturated fat	0,1 g 0,03 g
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore Store at +4° C. After opening store at +4 ° C and consume within 24 hours		Zuccheri / Sugar	13,45 g
		Carboidrati / Carbohydrates	8,22 g
		Proteine / Protein	0,76 g
		Sale /Salt	0,30 g



It

CAVOLFIORE BIANCO

Le infiorescenze sono accuratamente lavate e sezionate a mano.
Sapore intenso e pieno, con leggere note terrose. Consistenza compatta.
Colore: bianco brillante. **Nota:** rigenerato a bagnomaria è inodore.

Eng

WHITE CAULIFLOWER

Florets are carefully washed and hand-trimmed.
Intense, full flavor with subtle earthy notes. Firm texture.
Color: bright white. **Note:** when reheated in a bain-marie, it is odorless.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Cavolfiore Bianco Cat. I, sale bilanciato, acqua.		100g	
ENG: White cauliflower Cat. I, balanced salt, water.		Energia / Energy	
		25 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,1 g	
		0,09 g	
Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		1,48 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		5,44 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		0,50 g	
		Sale /Salt	
		0,45 g	



It

CAVOLFIORE ROMANO

Le infiorescenze sono accuratamente lavate e sezionate a mano. Sapore intenso ma delicato, con una nota dolce di pinolo o noce. Consistenza morbida e avvolgente.

Colore: verde pallido **Nota:** rigenerato a bagnomaria è inodore.

Eng

ROMANESCO CAULIFLOWER

Florets are carefully washed and hand-trimmed. Rich yet delicate flavor, with a sweet note of pine nut or walnut. Soft, yielding texture.

Color: pale green. **Note:** when reheated in bain-marie, it is odorless.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Cavolfiore romanesco Cat. I, sale bilanciato, acqua.		100g	
ENG: Romanesco cauliflower Cat. I, balanced salt, water.		Energia / Energy	
		25 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,1 g	
		0,09 g	
Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		1,48 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		5,44 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		0,50 g	
		Sale /Salt	
		0,45 g	



It

CAVOLFIORE ARANCIONE

Le infiorescenze sono accuratamente lavate e sezionate a mano. Gusto più pieno e dolce rispetto al cavolfiore bianco. Consistenza compatta e croccante.

Colore: giallo-arancio. **Nota:** rigenerato a bagnomaria è inodore.

Eng

ORANGE CAULIFLOWER

Florets are carefully washed and hand-trimmed. Fuller and sweeter flavor compared to white cauliflower. Firm and crisp texture.

Color: yellow-orange. **Note:** when reheated in bain-marie, it is odorless.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Cavolfiore Giallo Cat. I, sale bilanciato, acqua.		100g	
ENG: Yellow cauliflower Cat. I, balanced salt, water.		Energia / Energy	
		25 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,1 g	
		0,09 g	
Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		1,48 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		5,44 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		0,50 g	
		Sale /Salt	
		0,45 g	



It

CAVOLFIORE VIOLA

Le infiorescenze sono accuratamente lavate e sezionate a mano.
Gusto più pieno e consistenza morbida rispetto al cavolfiore bianco.
Colore: viola intenso **Nota:** rigenerato a bagnomaria è inodore.

Eng

PURPLE CAULIFLOWER

Florets are carefully washed and hand-trimmed.
Fuller flavor and softer texture compared to white cauliflower.
Color: deep purple. **Note:** when reheated in bain-marie, it is odorless.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Cavolfiore viola Cat. I, sale bilanciato, acqua.		100g	
ENG: Purple cauliflower Cat. I, balanced salt, water.		Energia / Energy	
		25 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,1 g	
		0,09 g	
Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		1,48 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		5,44 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		0,50 g	
		Sale /Salt	
		0,45 g	



It

TRIS DI CAVOLFIORI

Le infiorescenze sono accuratamente lavate e sezionate a mano. Il tris unisce sapori delicati e pieni: le note dolci e rotonde del cavolfiore romanesco, i sentori leggermente terrosi del cavolfiore bianco ed il gusto pieno e armonico dell'arancione. La consistenza è equilibrata ed uniforme, esaltando le caratteristiche di ciascuna varietà.

Colori: verde pallido, bianco brillante e giallo-arancio. **Nota:** rigenerato a bagnomaria è inodore.

Eng

CAULIFLOWER TRIO

Florets are carefully washed and hand-trimmed. This trio combines delicate yet full flavors: the sweet and rounded notes of Romanesco cauliflower, the subtle earthy hints of white cauliflower, and the rich, harmonious flavor of the orange variety. The texture is balanced and uniform, highlighting the distinctive characteristics of each type.

Colors: pale green, bright white, and yellow-orange. **Note:** when reheated in bain-marie, it is odorless.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Cavolfiore Bianco Cat. I, Cavolfiore Giallo Cat. I, Cavolfiore romanesco Cat. I sale bilanciato, acqua.		100g	
ENG: White cauliflower Cat. I, Yellow cauliflower Cat. I, Romanesco cauliflower Cat. I, balanced salt, water.		Energia / Energy	
Formato / Sizes		25 kcal	
Origine / Origin		200g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,1 g	
		0,09 g	
		Zuccheri / Sugar	
		1,48 g	
		Carboidrati / Carbohydrates	
		5,44 g	
		Proteine / Protein	
		0,50 g	
		Sale /Salt	
		0,45 g	



It

CARCIOFI

Mondati e lavati a mano, sezionati a metà. Gusto morbido, con leggere note amarognole attenuate e minima astringenza, polpa tenera. Cotti con un filo di olio EVO.

Colore: verde-grigio con striature violacee.

Eng

ARTICHOKES

Hand-trimmed and washed, halved. Soft flavor with subtle bitter notes and minimal astringency, tender flesh. Cooked with a drizzle of extra virgin olive oil.

Color: grey-green with violet streaks.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Carciof Cat. I, sale, olio EVO, acqua.		100g	
ENG: Artichokes Cat. I, salt, EVO oil, water.		Energia / Energy	
		51 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,34 g	
		0,03 g	
Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		0,99 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		11,39 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		2,89 g	
		Sale /Salt	
		0,29 g	



It

PEPERONI

Falde di peperone rosso e giallo, carnose e succose, con sapore intenso e pieno.

Colore: naturalmente brillante.

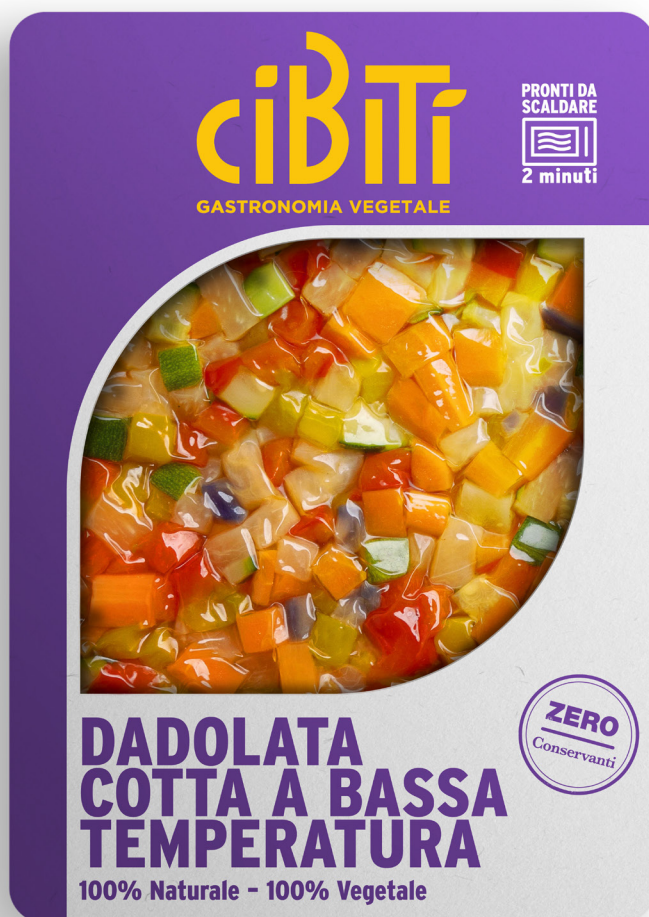
Eng

PEPPER

Red and yellow pepper slices, meaty and juicy, with full and vibrant flavor.

Colour: naturally bright.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Peperoni gialli e rossi Cat. I,		100g	
ENG: Yellow and red Pepper Cat. I,		Energia / Energy	
		31 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,3 g	
		0,2 g	
Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		4,2 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		6 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		1 g	
		Sale /Salt	
		00,4 g	



It

DADOLATA

Selezione di verdure correttamente proporzionate e condite con un filo di olio EVO.

Appaganti alla vista, delicate ma consistenti al palato.

Colori: vivaci e brillanti.

Eng

DICED VEGETABLES

Selection of properly sized vegetables, seasoned with a drizzle of extra virgin olive oil.

Visually appealing, delicate yet firm to bite.

Colors: vibrant and bright.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Carote, Melanzane, Zucchine, Peperone giallo e rosso, olio EVO		100g	
ENG: Carrots, Eggplants, zucchini, red and yellow peppers, extra virgin olive oil		Energia / Energy	
Formato / Sizes		32 kcal	
Origine / Origin		Grassi / Fat	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		di cui saturi/ saturated fat	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		0,1 g	
		0,01 g	
		Zuccheri / Sugar	
		3,32 g	
		Carboidrati / Carbohydrates	
		4,75 g	
		Proteine / Protein	
		1,25 g	
		Sale /Salt	
		0,1 g	



It

ERBETTE

Lavate e mandate a mano. Sapore dolce con leggere note terrose, consistenza stabile e compatta.

Colore: verde intenso.

Eng

CHARDS

Washed and hand-trimmed. Sweet flavor with subtle earthy notes, firm and compact texture.

Color: deep green.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Erbette Cat. I, sale bilanciato, acqua		100g	
ENG: Chards Cat I, balanced salt, water		Energia / Energy	
		30 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,1 g	

Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		1,8 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		4,13 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		1,88 g	
		Sale /Salt	
		0,3 g	



It

FAGIOLINI E PATATE

Accuratamente lavati, mondati e tagliati a mano. Gustosi e saporiti, ideali come contorno o per accompagnare piatti come le trofie alla ligure.

Colore: verde e giallo chiaro.

Eng

GREEN BEANS AND POTATOES

Carefully washed, trimmed and hand-cut. Tasty and flavorful, perfect as a side dish or to accompany dishes such as Trofie alla ligure.

Color: green and light yellow.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Fagiolini, patate, sale bilanciato, acqua.		100g	
ENG: Green Beans, potatoes, water and balanced salt.		Energia / Energy	
		59,5 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,4 g	
		0,07 g	
Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		0,71 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		13,28 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		0,78 g	
		Sale /Salt	
		0,04 g	



It

FAGIOLINI, PATATE E CAROTE

Lavati, mondati e tagliati con cura per garantire una cottura uniforme. Tipico contorno della tarda primavera, quando inizia la stagione dei fagiolini, perfettamente abbinati a carote e patate novelle.

Colori: verde, arancione brillante e giallo paglierino.

Eng

GREEN BEANS, CARROTS AND POTATOES

Washed, trimmed, and carefully cut to ensure even cooking. A typical late spring side dish, featuring tender green beans perfectly paired with carrots and new potatoes.

Colors: green, bright orange, and pale yellow.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Fagiolini, patate, carote, sale bilanciato, acqua.		100g	
ENG: Green beans, carrots, potatoes, balanced salt and water.		Energia / Energy	
Formato / Sizes		61,2 kcal	
Origine / Origin		Grassi / Fat	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		di cui saturi/ saturated fat	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		0,5 g	
		0,9 g	
		Zuccheri / Sugar	
		0,81 g	
		Carboidrati / Carbohydrates	
		12,28 g	
		Proteine / Protein	
		0,87 g	
		Sale /Salt	
		0,04 g	



It

FINOCCHI

Lavati, mondati e tagliati a spicchi. Leggeri, con gusto deciso, mantengono un colore bianco latte anche dopo la cottura. Perfetti come contorno o per arricchire insalate tiepide.

Colore: bianco latte.

Eng

FENNELS

Washed, trimmed and cut into wedges. Light with a distinct flavor, retaining a milky white color even after cooking. Ideal as a side dish or to enhance warm salads.

Color: milky white.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Finocchi Cat. I		100g	
ENG: Fennels Cat. I		Energia / Energy	
		25 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		Tracce	
		0 g	
Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		1 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		1 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at + 4° C. After opening store at + 4 ° C and consume within 24 hours		1,2 g	
		Sale /Salt	
		0,04 g	



It

PATATE

Lavate, mandate e tagliate a fette. Caratterizzate da sapori delicati e rotondi che ricordano burro, panna, noce e note terrose. Consistenza compatta, soda e piacevole al morso.

Colore: giallo paglierino, variabile a seconda della stagione.

Eng

POTATOES

Washed, trimmed, and sliced. Featuring delicate, rounded flavors reminiscent of butter, cream, walnut and earthy notes. Firm, compact texture with a satisfying bite.

Color: pale yellow, varying with the season.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Patate gialle "Marabel" Cat. I		100g	
ENG: Yellow potatoes "Marabel" Cat. I		Energia / Energy	
		86 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,1 g	
		0,02 g	
Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		0,85 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		20 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		1,71 g	
		Sale /Salt	
		0,24 g	



It

ZUCCA

Lavata, mondata a mano e tagliata a cubetti. La polpa arancione intenso presenta un gusto morbido e setoso, con un naturale grado zuccherino elevato.

Colore: arancione intenso.

Eng

PUMPKIN

Washed, hand-trimmed, and cubed. The deep orange flesh offers a soft, silky texture and naturally high sugar content.

Color: deep orange.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Zucca violina Cat. I		100g	
ENG: Violina Pumpkin Cat. I		Energia / Energy	
		45 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,1 g	
		0g	
Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		2,2 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		12 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		1 g	
		Sale /Salt	
		0,01 g	



It

ZUCCHINE

Lavate, mandate e tagliate a rondelle. Dolci al gusto, mantengono forma e consistenza anche durante la rigenerazione, con polpa soda e compatta.

Colore: verde brillante all'esterno, chiaro nella polpa.

Eng

ZUCCHINI

Washed, trimmed, and sliced into rounds. Sweet in flavor, retaining shape and texture during reheating, with firm, compact flesh.

Color: bright green on the outside, pale in the interior.

Ingredienti / Ingredients		Informazioni nutrizionali / Nutritional information	
IT: Zucchini Cat. I		100g	
ENG: Zucchini Cat. I		Energia / Energy	
		29 kcal	
		Grassi / Fat	
		di cui saturi/ saturated fat	
		0,3 g	
		0,1 g	
Formato / Sizes		Zuccheri / Sugar	
200g		1,7 g	
Origine / Origin		Carboidrati / Carbohydrates	
Italia / Italy		4,31 g	
Conservare a +4°C. Dopo l'apertura conservare a +4°C e consumare entro 24 ore		Proteine / Protein	
Store at +4° C. After opening store at +4° C and consume within 24 hours		0,91 g	
		Sale /Salt	
		0,23 g	



CibiTi è un marchio di
CAPPELLINI VEG LAB S.r.l.
Via Risorgimento, 12 - 22066 Mariano Comense (CO)
T. +39 0362 179.08.55 - info@cibiti.it
www.cibiti.it