

della tradizione culinaria.



Olive all'Ascolana

**Le olive all'ascolana**, prodotto principe della nostra tradizione culinaria si può far risalire le sue origini all'800, all'indomani dell'unità d'Italia. Si tratta di un prodotto di nobili origini in quanto furono i cuochi della nobiltà di Ascoli Piceno che incominciarono a riempire con carne, formaggi e spezie le olive verdi denocciate, caratteristiche del luogo.

**Les Olive all'ascolana**, produit principal de notre tradition culinaire. Les origines de ce produit remontent au XIX<sup>e</sup> siècle, le lendemain de l'Unification d'Italie. C'est un produit noble comme l'étaient les chefs de l'aristocratie de Ascoli Piceno qui ont commencé à remplir avec de la viande, de fromages et d'épices les olives vertes dénoyautées, caractéristiques du lieu.

**Ascolana olives**, main Product of our culinary tradition. Its origins to can be traced back to the XIX Century, after the unification of Italy. It is a product of noble origins as chefs of the aristocracy of Ascoli Piceno began to fill with meat, cheeses and spices the pitted green olives, characteristics of the area.

Un'azienda tutta italiana  
con la passione per le tradizioni



**Bachetti**  
FOOD

Specialità dei Piceni

Specialità dei Piceni s.r.l.  
Via del Commercio, 128  
63100 Ascoli Piceno  
Tel. (+39) 0736 403869  
Fax (+39) 0736 226472  
info@bachettifood.it  
www.bachettifood.it

Dalle ricette della tradizione italiana

Bontà fresche  
e surgelate



**Bachetti**  
FOOD

Specialità dei Piceni

Bachetti food  
Dal nostro territorio, il meglio



Bachetti food - Specialità dei Piceni

**Bachetti food** è un'azienda giovane e dinamica in grado di offrire ad un mercato sempre più esigente le specialità della buona cucina italiana e in modo particolare di Ascoli Piceno. Con l'abilità, la passione e nel rispetto delle norme vigenti, i nostri chef propongono le migliori ricette della nostra tradizione culinaria utilizzando ingredienti selezionati e certificati.

**Bachetti food** est une Maison jeune et active à même d'offrir à un marché de plus en plus exigeant des spécialités de la bonne gastronomie italienne et notamment d'Ascoli Piceno. Avec compétence et passion et dans le respect des lois en vigueur, nos chefs proposent les meilleures recettes de notre tradition culinaire, en utilisant des ingrédients sélectionnés et certifiés.

**Bachetti food** is a young and dynamic company able to offer to an increasingly demanding market the specialties of Italian cuisine and especially of Ascoli Piceno area. With skill, passion and in compliance with applicable regulations, our chefs offer the best recipes of our culinary tradition using selected and certified ingredients.



## Olive all'Ascolana

**Olive all'Ascolana** - Olive denocciolate riempiute con impasto di carne mista e panate. **Preparazione:** friggere in olio bollente per circa 3 o 4 minuti. Far asciugare e servire calde con spicchi di limone.

**Olives à l'Ascolana** - Olives vertes dénoyautées farcies d'un mélange de viande et panées. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour environ 3-4 minutes. Laisser égoutter et servir chaud avec petites tranches de citron.

**Ascolana olives** - Green pitted olives filled with meat and then breaded. **Preparation:** fry in boiling oil for 3-4 minutes. Drain and serve warm with lemon wedges.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
500 g	20	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months
2500 g	20	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months

## Mozzarelline Panate

**Mozzarelline panate** - Mozzarella impanate. **Preparazione:** friggere in olio bollente per circa 2 o 3 minuti. Far asciugare e servire calde.

**Mozzarella panées** - Mozzarella panée. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour 2-3 minutes. Laisser égoutter et servir chaud.

**Breaded small mozzarella** - Breaded small mozzarella. **Preparation:** fry in boiling oil for about 2-3 minutes. Drain and serve warm.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
500 g	18	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months
2500 g	18	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months

## Cremini all'Ascolana

**Cremini all'Ascolana** - Impasto di crema a base di latte, uova, zucchero e impanate. **Preparazione:** Friggere in olio bollente per 2 o 3 minuti. Far asciugare e servire caldo.

**Petits cubes de crème panés** - Petits cubes de crème à base de lait, d'œufs, de sucre et panés. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour environ 2-3 minutes. Laisser égoutter et servir chaud.

**Custard cubes** - Custard cubes based on milk, eggs, sugar and then breaded. **Preparation:** fry in boiling oil for about 2-3 minutes. Drain and serve warm.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
500 g	18	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months
2500 g	18	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months

## Arancini alla Siciliana

**Arancini alla Siciliana** - Riso, farina, carne di manzo, pomodoro, piselli, formaggio, pangrattato. **Preparazione:** friggere in olio bollente per circa 5 minuti. Servire caldi.

**Arancini à la siciliana** - Riz, farine, viande de boeuf, tomates, pois, fromage, chapelure. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour environ 5 minutes. A servir chaud.

**Siciliana arancini** - Rice, flour, beef, tomato, peas, cheese, breadcrumbs. **Preparation:** fry in boiling oil for about 5 minutes. To serve warm.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
500 g	120 - 60 - 25	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months
2500 g	120 - 60 - 25	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months

## Suppli al Pomodoro

**Suppli al Pomodoro** - Impasto di riso riempito con mozzarella e pomodoro e panato. **Preparazione:** friggere in olio bollente per circa 3 o 4 minuti. Far asciugare e servire caldi.

**Suppli au tomate** - Mélange de riz, de mozzarella, de tomate et pané. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour environ 3-4 minutes. Laisser égoutter et servir chaud.

**Tomato suppli** - Rice dough filled with mozzarella, tomato, and then breaded. **Preparation:** fry in boiling oil for about 3-4 minutes. Drain and serve warm.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
500 g	100 - 60 - 25	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months
2500 g	100 - 60 - 25	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months

## Fiori di Zucca

**Fiori di Zucca** - Fiori di zucca, mozzarella, alici, farina, lievito naturale, sale, acqua. **Preparazione:** friggere in olio bollente per circa 5 minuti. Servire caldi con spicchi di limone.

**Fleurs de courgettes** - Fleures de courgettes, mozzarella, anchois, farine, levure naturelle, sel, eau. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour environ 5 minutes. A servir avec petites tranches de citron.

**Pumpkin flowers** - Pumpkin flowers, mozzarella, anchovies, flour, natural yeast, salt, water. **Preparation:** fry in boiling oil for about 5 minutes. To serve warm with lemon wedges.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
500 g	40 - 70	4 kg	18 mesi/mois/months
2000 g	40 - 70	4 kg	18 mesi/mois/months

## Arancini alla Boscaiola

**Arancini alla Boscaiola** - Riso, funghi, piselli, provola affumicata, pane grattugiato. **Preparazione:** friggere in olio bollente per circa 5 minuti. Servire caldi.

**Arancini à la boscaiola** - Riz, champignons, pois, provola (fromage de lait de bufflonne ou de vache typique du sud de l'Italie), chapelure. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour 2-3 min. A servir chaud.

**Boscaiola arancini** - Rice, mushrooms, peas, provola (buffalo-milk cheese, typical of southern Italy), breadcrumbs. **Preparation:** fry in boiling oil for about 2-3 minutes. To serve warm.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
500 g	100 - 60 - 25	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months
2500 g	100 - 60 - 25	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months

## Bocconcini di Melanzana

**Bocconcini di Melanzana** - Melanzane, mozzarella, odori vari, focchi di patate, pangrattato. **Preparazione:** friggere in olio bollente per circa 3 o 4 minuti o, in forno già caldo (200°), previa spennellatura d'olio, per 8 o 10 minuti. Lasciare asciugare e servire caldi.

**Petites aubergines** - Aubergines, mozzarella, herbes variées, flocons de pommes de terre, chapelure. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour 3-4 min. ou dans le four préchauffé (200°), mettre un peu d'huile et laisser cuire pour 8-10 min.

**Eggplant delicacies** - Eggplant, mozzarella, seasonings, potato flakes, breadcrumbs. **Preparation:** fry in boiling oil for about 3-4 minutes or cook in preheated oven at 200° for 8-10 minutes with a little oil. To drain and serve warm.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
500 g	30	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months
2500 g	30	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months

## Arancini più Gusti mignon

**Arancini più gusti** - Arancini alla siciliana, arancini alla boscaiola, suppli al pomodoro e mozzarella, bocconcini di melanzana. **Preparazione:** friggere in olio bollente per circa 3 o 4 minuti e servire caldi.

**Arancini mix** - Arancini à la boscaiola, petites aubergines, suppli au tomate, Arancini à la siciliana. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour environ 3-4 minutes. A servir chaud.

**Arancini mix** - Boscaiola arancini, eggplant delicacies, tomato suppli, siciliana arancini. **Preparation:** fry in boiling oil for about 3-4 minutes. To serve warm.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
2500 g	25	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months

## Iris di Verdure

**Tris di Verdure** - Verdure miste pastellate. **Preparazione:** friggere in olio bollente per 3 minuti. Far asciugare e servire caldo.

**Tris de légumes** - Légumes mixtes prêts pour la friture. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pendant 3 minutes. Laisser égoutter et servir chaud.

**Mix vegetable battered** - Mixed battered vegetable. **Preparation:** fry in boiling oil for 3 minutes. Drain and serve warm.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
2500 g	8 - 16	5 kg	18 mesi/mois/months

## Tartufelle

**Tartufelle** - Olive denocciolate, impasto di carni miste e tartufo, parmigiano, odori vari, infarinata e rivestite con panatura di pane nero. **Preparazione:** friggere in olio bollente per circa 2 minuti, far riposare 1 minuto e servire calde.

**Tartufelle** - Olives vertes dénoyautées, farcies de viandes mélangées et truffe, parmesan, herbes variées, farine et chapelure à la truffe. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour 3 min, à servir après une min.

**Tartufelle** - Green pitted olives filled with meat and truffle, Parmesan, seasonings, flour, truffled breadcrumbs. **Preparation:** fry in boiling oil for 3 min, drain for a minute and serve warm.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
500 g	20	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months
2500 g	20	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months

## Mozzarelline Tartufate

**Mozzarelline Tartufate** - Mozzarella impanate con salsa tartufata. **Preparazione:** friggere in olio bollente per circa 2 o 3 minuti. Fare asciugare e servire calde.

**Mozzarella aux truffes** - Mozzarella panée avec sauce aux truffes. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour 2-3 minutes. Laisser égoutter et servir chaud.

**Small mozzarella with truffle** - Breaded small mozzarella in truffle sauce. **Preparation:** fry in boiling oil for about 2-3 minutes. Drain and serve warm.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
500 g	18	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months
2500 g	18	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months

## Olive di Pesce

**Olive ripiene di Pesce** - Olive verdi denocciolate e riempite con impasto di pesce precotto e panate. **Preparazione:** friggere in olio bollente per circa 3 o 4 minuti. Fare asciugare e servire calde con spicchi di limone.

**Olives farcies au poisson** - Olives vertes dénoyautées farcies d'un mélange de poisson précuit et panées. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour 3-4 minutes. Laisser égoutter et servir chaud.

**Olives stuffed with fish** - Green pitted olives filled with a mixed precooked fish and then breaded. **Preparation:** fry in boiling oil for 3-4 minutes. Drain and serve warm.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
500 g	20	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months
2500 g	20	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months

## Cremini al Cioccolato piccante

**Tocchetti di cioccolata al peperoncino** - Impasto di crema a base di latte, uova, zucchero, cacao, peperoncino e impanate. **Preparazione:** friggere in olio bollente per 2 o 3 minuti. Far asciugare e servire caldi.

**Petit cubes de chocolat au piment panés** - Mélange de crème à base de lait, d'œufs, de sucre, de cacao, de piment et pané. **Préparation:** frire dans l'huile bouillante pour 2-3 minutes. Laisser égoutter et servir chaud.

**Chocolate cubes with chilli** - Custard cubes based on milk, eggs, sugar, cocoa, chilli and then breaded. **Preparation:** fry in boiling oil for about 2-3 minutes. Drain and serve warm.

peso netto poids net net weight	gr. per pezzo gr. par pièce gr. per piece	peso scatola poids boîte box weight	scadenza shelf life date limite
500 g	18	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months
2500 g	18	5 kg - 10 kg	18 mesi/mois/months