

AZIENDA

AGRICOLA

FRANCESCO

VASTOLA



L'ARTE DI CONSERVARE

CIÒ CHE DI BUONO

VIENE DALLA TERRA

È TRAMANDATA

DI GENERAZIONE

IN GENERAZIONE

the art of keeping all that is good has been passed on from generation to generation

SIAMO NATI
CON LA VOGLIA DI RIPROPORRE SULLE TAVOLE ITALIANE
SAPORI QUASI SCOMPARSI. IN UN'OTTICA DI RISPETTO
DELLA NATURA E DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE.
VALORIZZARE COLTURE DI CUI SI SAREBBERO PERSE LE TRACCE
SE NON CI FOSSIMO DEDICATI CON AMORE E PASSIONE
ALLA NOSTRA TERRA.
E NEL FARLO CI ATTENIAMO AI VECCHI E SANI METODI
DI LAVORAZIONE ARTIGIANALI. ALLA STAGIONALITÀ
DELLE COLTIVAZIONI. ALLA SELEZIONE CERTOSINA
DI OGNI MATERIA PRIMA E AI CONTINUI CONTROLLI DI QUALITÀ,
CHE CERTIFICANO I NOSTRI PRODOTTI
COME ECCELLENZA DEL TERRITORIO.
UN LEMBO DI MERIDIONE CHE, NON A CASO,
I ROMANI DEFINIRONO FELIX.

ABBIAMO DUE LINEE DI PRODOTTI.
LA LINEA VASTOLA, CHE BEN SI ADATTA
A CHI CI TIENE AL GUSTO E INTENDE
VIVERE LA PROPRIA VITA IN ARMONIA
CON LA NATURA. UN'OFFERTA VASTA ED
ETEROGENEA DI PRODOTTI BIOLOGICI
ED ECCELLENZE TIPICHE DEL TERRITORIO
(PEPERONI 'PAPACCELLE', CIPOLLOTTI,
FICHI BIANCHI...). LA LINEA MAIDA,
RIVOLTA A CHI AMA I SAPORI DI UNA
VOLTA E APPREZZA LA TRADIZIONE
(MARMELLATE, CONFETTURE DI
FRUTTA, SOTT'OLI, LEGUMI, PASSATA
DI POMODORI...). I VASETTI CHE
VI PROPONIAMO SONO IL FRUTTO
DELL'AMORE E DELLA DEDIZIONE VERSO
UN SETTORE, QUELLO DELL'AGRICOLTURA
BIO SOSTENIBILE, MOLTO COMPLESSO.
E OGNUNO DEI NOSTRI PRODOTTI,
DAL PIÙ PICCOLO AL PIÙ GRANDE,
CUSTODISCE LA STORIA DI UN'INTERA
FAMIGLIA, DELLA SUA SAGGEZZA
CONTADINA. E RACCHIUDE
SOPRA OGNI COSA,
L'AMORE PER LA NATURA.

*we are born with the desire to bring
back, on the Italian tables, flavors almost
disappeared. In a perspective of respect for
nature and environmental sustainability.
To enhance crops which would be
untraceable if we had not dedicated with
love and passion in our land. We do this
respecting the old and healthy traditional
working. The seasonality of crops. The
painstaking selection of each raw material
and the continuous quality control, which
certify our products as excellence of the
territory. A part of the South of Italy, which,
not surprisingly, the Romans called felix.*

*We have two product lines. The Vastola line,
aimed to those who love the taste and want
to live their life in harmony with nature. A
Vast and heterogeneous organic products
and excellence typical of the area offer
(peppers 'papaccelle', green onions, white
figs ...). The Maida line, aimed to those who
love the old flavors and appreciate the
tradition (jams, marmalades, preserves,
vegetables, tomato sauce ...).*

*The jars that we propose you are the result
of love and commitment to one sector,
organic agriculture sustainable, very
complex. And every one of our products,
from the smallest to the largest, contains
the story of an entire family, his country
wisdom. And it includes above all, the love
for nature.*



ED AFFONDA

LE RADICI

NELLA TRADIZIONE CULTURALE

DELLA

MAGNA GRECIA.

and is well rooted in the cultural tradition of Magna Grecia

SOTT'OLI/VEGETABLE IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



TUTTO CIÒ CHE LA TERRA OFFRE NELLA STAGIONE RIGOGLIOSA VIENE DA NOI CONSERVATO CON CURA E PASSIONE. LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME (USIAMO SOLO ED ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA) E LE METODICHE DI LAVORAZIONE, ASSICURANO LA NASCITA DI UN PRODOTTO DI ECCELENZA, DA GUSTARE CON UN APERITIVO, COME ANTIPASTO, O PER FORMARE UN RICCO CONTORNO DI UN SECONDO PIATTO.

Whatever mother nature offers is preserved with care and passion. The quality of the prime materials (we only use extra-virgin olive oil) and the methodical work systems ensure the absolute quality of the product, to be tasted with an aperitif, as a starter, or to be added as wonderful side dish for a main course.



ANTIPASTO/HORS D'OEUVRE **ASPARAGINI/ASPARAGUS**
CARCIOFINI PICCOLISSIMI/EXTRA BABY ARTICHOKE
CARCIOFINI PICCOLI/BABY ARTICHOKE **MELANZANE**
AUBERGINES **OLIVE NERE/BLACK OLIVES** **OLIVE**
NERE BIO/ORGANIC BLACK OLIVES **PEPERONCINI**
CON ACCIUGHE/HOT PEPPERS WITH ANCHOVIES
PEPERONCINI TRITATI/HASHED HOT PEPPERS
POMODORI SECCHI/SUNDRIED TOMATOES **BROCCOLO**
FRIARIELLO DI NAPOLI/NAPLES BROCCOLO FRIARIELLO
CARCIOFINI MIGNON MIGNON ARTICHOKE **CICORIA**
SELVATICA/WILD CHICORY **FICHI ACERBI/UNRIPES**
FIGS **MELANZANE PICCOLE FARCITE/STUFFED BABY**
AUBERGINES **POMODORI VERDI FARCITI STUFFED**
GREEN TOMATOES **CARCIOFO GRIGLIATO/GRILLED**
ARTICHOKE **ZUCCA/PUMPKIN** **POMODORINO**
CORBARINO SECCO/CHERRY TOMATOES CORBARINO
DRIED **PAPACCELLE/PEPPERS** **PAPACCELLE** **FAGIOLINI**
METRO/LONG GREEN BEANS **CIPOLLOTTO GRIGLIATO**
CIPOLLOTTO GRILLED **SCIURILLI E CUCUZZIELLI**
SCIURILLI E CUCUZZIELLI



POCO FUORI

DALLE ANTICHE MURA

DI PAESTUM

NEL PARCO NAZIONALE

DEL CILENTO, VASTOLA PRESERVA

I VECCHI SAPERI CONTADINI

E LI RIADATTA

IN CHIAVE MODERNA

PER CONSERVARE E PORTARE IN TAVOLA

I SAPORI

DELLA TERRA D'ORIGINE.

*just outside the walls of the ancient city of Paestum, in the national park of Cilento,
we at Vastola preserve the old flavours and the genuineness of products of our land
and adapt them to modern tastes to keep tradition alive.*

CREME/PÂTÉS



LE NOSTRE CREME SONO ASSOLUTAMENTE PROTAGONISTE DELLE SERATE IN COMPAGNIA; SPALMATE SU TARTINE O CROSTINI CON UN BUON BICCHIERE DI VINO, METTONO ALLEGRIA. SONO TANTE E STIMOLANO LA FANTASIA: QUELLA DI POMODORI SECCHI ACCOMPAGNA DEGNAMENTE LA NOSTRA RICOTTA DI BUFALA, MENTRE QUELLA DI OLIVE AL CACAO SI PUÒ GUSTARE IN UNO SPLENDIDO CONNUBIO CON IL LARDO.

Our pâtés are the 'stars' when dining with friends: you can spread them on tartines or friend bread, with a glass of good wine, they will keep your spirits high. They are so many and they stimulate your imagination: the sundried tomato one goes perfectly well with our buffalo milk ricotta cheese, while the olives and chocolate pâtés can instead be savoured in a splendid combination with lard.



**CARCIOFI/ARTICHOKES OLIVE NERE/BLACK
OLIVES POMODORI SECCHI/SUNDRIED TOMATOES
POMODORI VERDI/GREEN TOMATOES ZUCCA
PUMPKIN ASPARAGINI/ASPARAGUS CIPOLLE RAMATE
DI MONTORO/COPPERY MONTORO ONIONS
MELANZANE GRIGLIATE E POMODORI SECCHI/GRILLED
AUBERGINES AND SUNDRIED TOMATOES OLIVE AL
CACAO/OLIVES WITH CHOCOLATE**



FRANCESCO VASTOLA

ED IL FIGLIO

FABRIZIO

LAVORANO METICOLOSAMENTE

the maida owners Francesco Vastola and his son Fabrizio work with great care and determination to produce and offer the best quality, at all costs.

ALLA RICERCA DELLA QUALITÀ

AD OGNI COSTO.

CONFETTURA/JAMS



SOLO FRUTTA FRESCA E ZUCCHERO:
ECCO LE NOSTRE CONFETTURE! IDEALI
PER PROPORLE A OSPITI ED AMICI PER
UNA PRIMA COLAZIONE GENUINA, O PER
ARRICCHIRE UN OTTIMO FORMAGGIO O
COME SALSA DI CONTORNO O ANCORA
PER CARAMELLARE UN PIATTO DI CARNI. AD
ESEMPIO: LA CONFETTURA DI FICHI BIANCHI
DEL CILENTO, CON ZUCCHERO E SUCCO DI
LIMONE, È DA PROVARE CON PROSCIUTTO
CRUDO DOLCE O CON FORMAGGIO, O
ANCORA PER ARRICCHIRE UNA CROSTATA;
LA CONFETTURA DI PERE E NOCI, CON
ZUCCHERO E SUCCO DI LIMONE, È LA
VERSATILITÀ: COME DESSERT, CON LA
RICOTTA DI BUFALA, È FANTASTICA, MA
CON DEL FORMAGGIO GRANA È SUBLIME.

*we only use fresh fruit
and sugar: these are
our jam ingredients!
They are perfect to be
served to guests and
friends for a healthy
breakfast, or to enrich
an excellent cheese, or
as a side sauce or even
to caramelize a meat dish.
For example: white
fig Cilento jam, with
sugar and lemon juice,
it has to be savoured
with raw/sweet ham or
with cheese, or even to
enrich a tart, pear and
walnut jam, with sugar
and lemon juice, it is
versatile: as a dessert,
with buffalo milk ricotta
cheese, it is fantastic, but
with Parmesan cheese,
sublime.*



FICHI BIANCHI/WHITE FIGS FICHI BIANCHI BIO

ORGANIC WHITE FIGS **MELA ANNURCA/ANNURCA**

APPLE **PERE E NOCI/PEARS AND WALNUTS CIPOLLE**

RAMATE DI MONTORO/COPPERY MONTORO ONIONS

POMODORO GIALLO/YELLOW TOMATOES UVA

FRAGOLA/CONCORD GRAPES ARANCE CEDRO

CIPOLLE E ZENZERO/ORANGES LIME ONIONS AND

GINGER PEPERONCINO/HOT PEPPER KIWI BIO

ORGANIC KIWI **PAPACCELLA BIO/ORGANIC PEPPERS**

PAPACCELLA **ALBICOCCA IVULESE BIO/ORGANIC**

APRICOT **PRUGNE BIO/ORGANIC PLUMS**



TUTTI I PRODOTTI VASTOLA SONO REALIZZATI
NATURALMENTE SENZA AGGIUNTA
DI CONSERVANTI E ADDITIVI CHIMICI,
NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE LOCALE.

*all the products have no chemical additives or preservatives
which is compliance with the local tradition.*



POMODORI E SUGHI TOMATOES AND SAUCES

I NOSTRI POMODORI SONO COLTIVATI NEL RISPETTO DELLA TERRA E DEI SAPORI TRADIZIONALI. DAL PROFUMO INTENSO E VERACE, DONANO QUEL TOCCO DI ELEGANZA A PIATTI ALL'APPARENZA SEMPLICI. BUONI ANCHE SU UNA FETTA DI PANE E CONDITI SEMPLICEMENTE CON OLIO, SALE E BASILICO. SUGHI PRONTI E INVITANTI, PER OGNI OCCASIONE NATI DALL'UNIONE DEI MIGLIORI PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA: POLPA DI POMODORO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE. ARRICCHITI CON MELANZANE O FRIARIELLI BIO. O INSAPORITI CON PEPERONI 'PAPACCELLE'. SUGHI AL POMODORO GIALLO, DAL GUSTO INTENSO E DALL'AROMA FORTE.

Our tomatoes are grown in respect of the land and traditional flavors. Scented with intense and genuine bouquet, they give a touch of elegance to meals apparently simple. Good also on a slice bread and seasoned simply with olive oil, salt and basil. Ready for use sauces and inviting, for every event. Born from the union of the best products of our land: tomato pulp, basil, extra virgin olive oil. They are enriched with eggplant or organic broccoli. Or flavored with peppers 'papaccelle'. Yellow tomato sauces, with intense flavor and strong aroma.



PASSATA DI POMODORO/MASHED TOMATO
POMODORO PELATO/PEELED TOMATO **POMODORINO**
CHERRY TOMATO **PASSATA DI POMODORO GIALLO**
YELLOW MASHED TOMATO **POMODORO PELATO**
GIALLO/YELLOW PEELED TOMATO **POMODORINO**
GIALLO/YELLOW CHERRY TOMATO **SUGO CILENTANO**
SAUCE CILENTANO **SUGO PRONTO AL BASILICO BIO**
ORGANIC READY-MADE SAUCE WITH BASIL **SUGO AL**
PEPERONE PAPACCELLA BIO/ORGANIC PAPACCELLA
PEPPER SAUCE **SUGO ALLE MELANZANE E FRIARIELLI**
BIO/ORGANIC AUBERGINES AND FRIARIELLI SAUCE
SUGO DI POMODORO GIALLO E FRIARIELLI BIO
ORGANIC YELLOW TOMATO AND FRIARIELLI SAUCE



L'OLIO

EXTRA VERGINE D'OLIVA

UTILIZZATO PER LA CONSERVAZIONE,

PROVIENE ESCLUSIVAMENTE

DA COLTIVAZIONI CILENTANE.

the extra-virgin olive oil that is used to preserve our products is made only in the Cilento area.



GRANDI FORMATI BIG SIZE



ANTIPASTO/HORS D'OEUVRE ASPARAGINI/ASPARAGUS
CARCIOFINI PICCOLISSIMI/EXTRA BABY ARTICHOKE
CARCIOFINI PICCOLI/BABY ARTICHOKE **CARCIOFINI**
ARTICHOKE **MELANZANE** AUBERGINES **OLIVE NERE**
BLACK OLIVES **PEPERONCINI CON ACCIUGHE/HOT**
PEPPERS WITH ANCHOVIES **POMODORI SECCHI**
SUNDRIED TOMATOES **CARCIOFINI MIGNON/MIGNON**
ARTICHOKE **MELANZANE PICCOLE FARCITE/STUFFED**
BABY AUBERGINES **POMODORI VERDI FARCITI**
STUFFED GREEN TOMATOES **FICHI ACERBI/UNRIPES**
FIGS **CICORIA SELVATICA/WILD CHICORY** **BROCCOLO**
FRIARIELLO DI NAPOLI/NAPLES BROCCOLO
FRIARIELLO **POMODORINO CORBARINO SECCO**
CHERRY TOMATOES CORBARINO DRIED **PAPACCELLE**
PEPPERS PAPACCELLE **FAGIOLINI METRO/LONG**
GREEN BEANS **CIPOLLOTTO GRIGLIATO/CIPOLLOTTO**
GRILLED **ZUCCA/PUMPKIN** **CARCIOFO GRIGLIATO**
GRILLED ARTICHOKE **SCIURILLI E CUCUZZIELLI/SCIURILLI**
E CUCUZZIELLI **POMODORO PELATO/PEELED TOMATO**
POMODORINO/CHERRY TOMATO **POMODORO PELATO**
GIALLO/YELLOW PEELED TOMATO



FAMIGLIA VASTOLA

Vastola family

A row of six glass jars containing various pickled vegetables and liquids. The jars are arranged horizontally. The first jar on the left contains a red liquid with some vegetables. The second and third jars contain green, round vegetables (possibly pickled onions or mushrooms). The fourth jar contains a green liquid with shredded vegetables. The fifth jar contains a red liquid. The sixth jar on the right contains a green liquid with some vegetables. A dark grey banner with white text is centered over the middle of the jars.

I PRODOTTI PRODUCTS



SOTT'OLI/VEGETABLE
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ANTIPASTO HORSE D'OEUVRE	180 gr	2.800 gr
ASPARAGINI ASPARAGUS	180 gr	2.800 gr
CARCIOFINI PICCOLISSIMI EXTRA BABY ARTICHOKE	180 gr	540 gr 2.800 gr
CARCIOFINI PICCOLI BABY ARTICHOKE	180 gr	540 gr 2.800 gr
MELANZANE AUBERGINES	180 gr	2.800 gr
OLIVE NERE BLACK OLIVES	180 gr	2.800 gr
OLIVE NERE BIO ORGANIC BLACK OLIVES	180 gr	
PEPERONCINI CON ACCIUGHE PEPPERS WITH ANCHOVIES	180 gr	2.800 gr
PEPERONCINI TRITATI HASHED HOT PEPPERS	180 gr	
POMODORI SECCHI SUNDRIED TOMATOES	180 gr	2.800 gr
BROCCOLO FRIARIELLO DI NAPOLI NAPLES BROCCOLO FRIARIELLO	180 gr	540 gr 2.800 gr
CARCIOFINI MIGNON MIGNON ARTICHOKE	180 gr	540 gr 2.800 gr
CICORIA SELVATICA WILD CHICORY	180 gr	540 gr 2.800 gr
FICHI ACERBI UNRIPES FIGS	180 gr	540 gr 2.800 gr
MELANZANE PICCOLE FARCITE STUFFED BABY AUBERGINES	180 gr	540 gr 2.800 gr
POMODORI VERDI FARCITI STUFFED GREEN TOMATOES	180 gr	540 gr 2.800 gr



CARCIOFINI GRIGLIATI GRILLED ARTICHOKE	180 gr	540 gr 2.800 gr
ZUCCA PUMPKIN	180 gr	540 gr 2.800 gr
POMODORINO CORBARINO SECCO CHERRY TOMATOES CORBARINO DRIED	180 gr	540 gr 2.800 gr
PAPACCELLE PEPPERS PAPACCELLE	180 gr	540 gr 2.800 gr
FAGIOLINI METRO LONG GREEN BEANS	180 gr	540 gr 2.800 gr
CIPOLLOTTO GRIGIALTO CIPOLLOTTO GRILLED	180 gr	540 gr 2.800 gr
SCIURILLI E CUCUZZIELLI SCIURILLI E CUCUZZIELLI	180 gr	540 gr 2.800 gr

CREME/PÂTÉS

CARCIOFI ARTICHOKE	180 gr
OLIVE OLIVES	180 gr
POMODORI SECCHI SUNDRIED TOMATOES	180 gr
POMODORI VERDI GREEN TOMATOES	180 gr
ZUCCA PUMPKIN	180 gr
ASPARAGINI ASPARAGUS	180 gr
CIPOLLE RAMATE DI MONTORO COPPERY MONTORO ONIONS	180 gr
MELANZANE GRIGL. E POMODORO SECCO GRILL. AUBERGINES AND SUNDRIED TOMATO	180 gr
OLIVE AL CACAO OLIVES WITH CHOCOLATE	180 gr



CONFETTURE/JAMS

FICHI BIANCHI WHITE FIGS	220 gr
FICHI BIANCHI BIO ORGANIC WHITE FIGS	220 gr
MELA ANNURCA ANNURCA APPLE	220 gr
PERE E NOCI PEARS AND WALNUTS	220 gr
CIPOLLE RAMATE DI MONTORO COPPERY MONTORO ONIONS	220 gr
POMODORO GIALLO YALLOW TOMATO	220 gr
UVA FRAGOLA CONCORD GRAPES	220 gr
ARANCE CEDRO CIPOLLE E ZENZERO ORANGES LIME ONIONS AND GINGER	220 gr
PEPERONCINO HOT PEPPER	220 gr
KIWI BIO ORGANIC KIWI	220 gr
PAPACCELLA BIO ORGANIC PAPACCELLA	220 gr
ALBICOCCA IVULESE BIO ORGANIC APRICOT	220 gr
PRUGNE BIO ORGANIC PLUMS	220 gr



POMODORI E SUGHI
TOMATOES AND SAUCES

PASSATA DI POMODORO MASHED TOMATO	680 gr	580 gr
POMODORO PELATO PEELED TOMATO	680 gr	580 gr 2.800 gr
POMODORINO CHERRY TOMATO	680 gr	580 gr 2.800 gr
PASSATA DI POMODORO GIALLO YELLOW MASHED TOMATO	680 gr	580 gr
POMODORO PELATO GIALLO YELLOW PEELED TOMATO	680 gr	580 gr 2.800 gr
POMODORINO GIALLO YELLOW CHERRY TOMATO	680 gr	
SUGO CILENTANO SAUCE CILENTANO	300 gr	
SUGO PRONTO AL BASILICO BIO ORGANIC READY-MADE SAUCE WHIT BASIL	180 gr	
SUGO AL PEPERONE PAPACCELLA BIO ORGANIC PAPPACCELLA PEPPER SAUCE	180 gr	
SUGO ALLE MELANZANE E FRIARIELLI BIO ORGANIC AUBERGINES AND FRIARIELI SAUCE	180 gr	
SUGO DI POM. GIALLO E FRIARIELLI BIO ORGANIC YELLOW TOMATO AND FRIARIELLI SAUCE	180 gr	



GRANDI FORMATI
BIG SIZE

ANTIPASTO HORSE D'OEUVRE	2.800 gr	180 gr
ASPARAGINI ASPARAGUS	2.800 gr	180 gr
CARCIOFINI PICCOLISSIMI EXTRA BABY ARTICHOKEs	2.800 gr	540 gr 180 gr
CARCIOFINI PICCOLI BABY ARTICHOKEs	2.800 gr	540 gr 180 gr
MELANZANE AUBERGINES	2.800 gr	180 gr
OLIVE NERE BLACK OLIVES	2.800 gr	180 gr
PEPERONCINI CON ACCIUGHE PEPPERS WITH ANCHOVIES	2.800 gr	180 gr
POMODORI SECCHI SUNDRIED TOMATOES	2.800 gr	180 gr
BROCCOLO FRIARIELLO DI NAPOLI NAPLES BROCCOLO FRIARIELLO	2.800 gr	540 gr 180 gr
CARCIOFINI MIGNON MIGNON ARTICHOKEs	2.800 gr	540 gr 180 gr
CICORIA SELVATICA WILD CHICORY	2.800 gr	540 gr 180 gr
FICHI ACERBI UNRIPES FIGS	2.800 gr	540 gr 180 gr
MELANZANE PICCOLE FARCITE STUFFED BABY AUBERGINES	2.800 gr	540 gr 180 gr
POMODORI VERDI FARCITI STUFFED GREEN TOMATOES	2.800 gr	540 gr 180 gr
CARCIOFINI GRIGLIATI GRILLED ARTICHOKEs	2.800 gr	540 gr 180 gr
ZUCCA PUMPKIN	2.800 gr	540 gr 180 gr

POMODORINO CORBARINO SECCO CHERRY TOMATOES CORBARINO DRIED	2.800 gr	540 gr 180 gr
PAPACCELLE PEPPERS PAPACCELLE	2.800 gr	540 gr 180 gr
FAGIOLINI METRO LONG GREEN BEANS	2.800 gr	540 gr 180 gr
CIPOLLOTTO GRIGIALTO CIPOLLOTTO GRILLED	2.800 gr	540 gr 180 gr
SCIURILLI E CUCUZZIELLI SCIURILLI E CUCUZZIELLI	2.800 gr	540 gr 180 gr
POMODORO PELATO PEELED TOMATO	2.800 gr	580 gr
POMODORINO CHERRY TOMATO	2.800 gr	580 g
POMODORO PELATO GIALLO YELLOW PEELED TOMATO	2.800 gr	580 gr



POMODORI IN BOTTIGLIA
BOTTLE TOMATOES

PASSATO DI POMODORO MASHED TOMATO	37,5 cl 75 cl 150 cl
PASSATO DI POMODORO GIALLO YELLOW MASHED TOMATO	37,5 cl 75 cl 150 cl



LEGUMI/LEGUMES

CECI DI FINUCCHITO FINUCCHITO CHICKPEAS	270 gr
FAGIOLI DI CONTRONE CONTRONE BEANS	270 gr
FAGIOLI A FORMELLA FORMELLA BEANS	270 gr

AZIENDA AGRICOLA
FRANCESCO VASTOLA
VIA TEMPA DI LEPRE, 33
CAPACCIO-PAESTUM (SA)
84047 ITALY

TEL/FAX +39 0828 722 975

INFO@VASTOLAITALY.COM
WWW.VASTOLAITALY.COM



ORGANISMO
DI CONTROLLO
AUTORIZZATO
DAL MIPAAF
IT BIO 006 ITALIA

OPERATORE
CONTROLLATO
N. T 468



PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE
NJU: COMUNICAZIONE

ART DIRECTOR
MARIO CAVALLARO

GRAFICA
ANNAMARIA VARALLO
STEFANO MARRA

STAMPA
ARTI GRAFICHE SALERNO