



Carciofotto

Il sapore genuino della Puglia

Carciofotto è sinonimo di autenticità culinaria. L'inaspettato connubio tra la tradizione artigianale e la freschezza dei carciofi pugliesi crea un'esperienza gastronomica unica. Il loro gusto semplice e ricco, preservato con cura, si manifesta in ogni boccone. Ogni volta che scegli Carciofotto, stai portando il sapore genuino della Puglia direttamente sulla tua tavola.

In ogni vasetto di Carciofotto troverai il sapore puro dei carciofi di Puglia, lavorati secondo le tradizioni. La tradizione e la qualità sono il cuore di questa prelibatezza che può trasformare ogni pasto in un'esperienza culinaria memorabile. Da antipasti a piatti principali, Carciofotto è la scelta ideale per chi desidera gustare i sapori autentici della Puglia a ogni morso.

Che tu preferisca il gusto completo degli carciofi interi o la comodità dei carciofi a spicchi, Carciofotto ti offre sempre la quintessenza del sapore pugliese, direttamente a casa tua. Sia che tu stia creando un antipasto affascinante o arricchendo un piatto principale, Carciofotto è il tocco finale perfetto per ogni tua creazione culinaria.

CARCIOFOTTO EVO

Il gusto semplice e pieno dei veri carciofi di Puglia lavorati a fresco che solo la tradizione e la qualità di Carciofotto può portare sulla tua tavola.

THE WHOLE AND QUARTERED ARTICHOKES "THE ORIGINAL" FROM APULIA E.V.O.

The pure and simple taste of fresh Italian artichokes from Apulia, that only our traditional, high quality Carciofotto can put on your table. Ideal as side-dish for your best meat dishes.



BECAR5850 | 580 ml

Con Olio EVO

*Carciofi
di Puglia
freschi*

*Qualità
artigianale*

*Gusto
semplice
e pieno*

*Esperienza
gastronomica
unica*

*Tradizione
culinaria
autentica*



BECAR5849 | 580 ml



BACAR585I | 370 ml





CARCIOFI



BECAS2510 | 314 ml

CARCIOFI SPACCATI

Carciofi tagliati in olio di girasole. Ottimi come contorno, per la preparazione di torte salate o risotti saporiti.

QUARTERED ARTICHOKES

Sliced artichokes in sunflower oil. Wonderful as a side dish or to prepare savoury tarts or tasty risottos.



BECAI2534 | 314 ml

CARCIOFI INTERI

Carciofi interi in olio di girasole. Particolarmente indicati come contorno, da provare anche in insalata, con un goccio d'olio, sale e pepe.

WHOLE ARTICHOKES

Whole artichokes in sunflower oil. Particularly suitable as a side dish, try them too in salads or with a dash of oil, salt and pepper.



BECAC2637 | 314 ml

CARCIOFI ALLA CONTADINA

Carciofi tagliati e aromatizzati, in olio di girasole. Una golosa ricetta pronta per essere gustata come antipasto o come contorno ad ogni piatto.

CONTADINA QUARTERED ARTICHOKES (with herbs and oil)

Sliced artichokes with herbs in sunflower oil. A mouth-watering recipe all ready to be enjoyed as a starter or as a side dish to any main course.



BECAP2539 | 314 ml

CARCIOFI PICCOLI

Carciofi interi piccoli in olio di girasole. Ideali per un delicato antipasto o per un aperitivo sfizioso.

SMALL WHOLE ARTICHOKES

Small whole artichokes in sunflower oil. Perfect as a delicate appetizer or a tasty aperitif.



OLIVE



BEOVD5239 | 314 ml

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

Olive verdi denocciolate in salamoia. Perfette anche per essere farcite a piacere. Ideali come antipasto o per insaporire insalate e primi piatti.

PITTED GREEN OLIVES

Pitted green olives in brine. Try them as an appetizer or to enrich salads and pasta dishes.



BEOVF5240 | 314 ml

OLIVE VERDI FARCITE

Olive verdi farcite in salamoia. Deliziose olive al naturale, con un gustoso ripieno ai peperoni.

STUFFED GREEN OLIVES

Green, pepper-stuffed olives in brine.



BEOVG5241 | 314 ml

OLIVE VERDI GIGANTI

Olive verdi giganti in salamoia. Indispensabili per preparare le favolose olive all'ascolana e tante altre specialità.

GREEN OLIVES (Giant)

Giant green olives in brine.



BEOLI5203 | 200 ml

BEOLD5202 | 200 ml

LE BUONE OLIVE INTERE

Olive verdi denocciate in salamoia. Le BuoneOlive Berni intere, nella pratica confezione in busta.

WHOLE GREEN OLIVES

Pitted green olives in brine in a practical doypack

LE BUONE OLIVE DENOCCIOLATE

Olive verdi denocciate in salamoia. Le BuoneOlive Berni sgusciate, nella pratica confezione in busta.

PITTED GREEN OLIVES

Plain green olives in brine in a practical doypack



BEOLD5205 | 425 ml

BEOLI5204 | 425 ml

OLIVE BRUNELLE DENOCCIOLATE

Olive nere denocciate in salamoia. Ideali come antipasto o per insaporire insalate e primi piatti.

PITTED BRUNELLE OLIVES

Pitted black ("Brunelle") olives in brine.

OLIVE BRUNELLE INTERE

Olive nere intere in salamoia. Ideali come antipasto o per insaporire insalate e primi piatti.

WHOLE BRUNELLE OLIVES

Plain black ("Brunelle") olives in brine.



FUNGHI



BEFUN5281 | 425 ml



BEFUN5710 | 850 ml

**FUNGHI
CHAMPIGNON
TAGLIATI AL
NATURALE**

Natural seasoned sliced champignon
mushroom

SLICED CHAMPIGNON MUSHROOMS



BEFUC4445 | 314 ml

FUNGHI CHAMPIGNON

Funghi prataioli in olio di girasole e aromi naturali, per accompagnare secondi piatti a base di carne o per arricchire pizze golose.

WHOLE CHAMPIGNON MUSHROOMS

Champignon mushrooms in sunflower oil with natural flavourings, to accompany meat-based main courses or enrich your pizza.



BEFUT7357 | 314 ml

FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI

Funghi prataioli in olio di girasole, insaporiti con prezzemolo, spezie, aromi, aglio e cipolla.

SAUTEED CHAMPIGNON MUSHROOMS

Champignon mushrooms in sunflower oil, seasoned with parsley, spices, flavourings, garlic and onion.



BEFUT7359 | 314 ml

TRIS DI FUNGHI TRIFOLATI

Funghi prataioli, funghi nameko in olio di girasole, insaporiti con aromi, prezzemolo e pepe.

MIXED SAUTEED MUSHROOMS

Champignon, Nameko and Straw mushrooms in sunflower oil, seasoned with flavourings, parsley and pepper.



BEFUP7356 | 314 ml

FUNGHI CHAMPIGNON ALLA PIZZAIOLA

Funghi prataioli in olio di girasole, insaporiti da una salsina "alla pizzaiola" a base di pomodoro, peperoni, capperi e spezie. Leggermente scaldati in padella, sono un ottimo contorno caldo.

SLICED CHAMPIGNON MUSHROOMS IN TOMATO AND CAPER SAUCE

Champignon mushrooms in sunflower oil, seasoned with a tomato, pepper and caper based sauce. Slightly heat them in a pan and you will get a wonderful side dish.



SOTTOLI E SOTTACETI



BEPEG2645 | 314 ml

BECAG2652 | 314 ml

BEMEG2642 | 314 ml

BEZUG2643 | 314 ml

BECBG2644 | 314 ml

PEPERONI GRIGLIATI

Solo i peperoni più carnosi accuratamente pelati e grigliati per offrirti tutto il sapore dei peperoni migliori.

GRILLED PEPPERS

These fleshy peppers are carefully selected, peeled- and grilled to bring their full flavor to your table.

CARCIOFI GRIGLIATI

Teneri cuori di carciofo, selezionati con cura da Berni e delicatamente grigliati. Ideali come contorno di piatti freddi o per arricchire l'insalata.

GRILLED ARTICHOKES

Delicate artichoke hearts, carefully selected and gently grilled. Ideal as side dish for cold main courses or to add a special touch to your salad.

MELANZANE GRIGLIATE

Melanzane selezionate, tagliate a fette e grigliate per esaltare tutto il loro ricco sapore. Pronte da mangiare come antipasto o su una bruschetta.

GRILLED AUBERGINES

Selected aubergines, cut in slices and grilled to enhance their rich taste. Ready to eat on a bruschetta or as starter.

ZUCCHINE GRIGLIATE

Tenere zucchine, tagliate a fettine, grigliate e condite per offrire un appetitoso contorno o antipasto.

GRILLED ZUCCHINE

Slices of tender, grilled courgettes to enjoy as a tasty side dish or appetizer.

CIPOLLE BORETTANE GRIGLIATE

Dolci e fragranti, col profumo della cipolla esaltato da una leggera grigliatura, sono magnifiche come aperitivo o per rendere più gustose le insalate.

GRILLED "BORETTANE" ONIONS

The flavour of these small, tasty onions is further enhanced by a slight grill note. Perfect as an appetizer or to enrich your salads.



BECPO4313 | 314 ml

CIPOLLINE PERLINE

Cipolline perline in olio di girasole. Perfette per aperitivi, antipasti e contorni.

PEARLINE BABY ONIONS

Pearl baby onions in sunflower oil. Perfect for aperitifs, starters and side dishes.



BEANF4519 | 314 ml

ANTIPASTO FANTASIA

Carciofi, funghi prataioli, olive farcite e peperoni in olio di girasole. Un antipasto ricco e gustoso adatto ad ogni occasione.

ANTIPASTO FANTASIA

Artichokes, champignon mushrooms, stuffed olives and peppers in sunflower oil. A rich, tasty starter suitable for all occasions.



BEMEF5162 | 314 ml

MELANZANE A FILETTI ALLA NAPOLETANA

Polpa di melanzane condita con erbe aromatiche spezie e peperoncino secondo la tradizionale ricetta napoletana.

AUBERGINE FILLETS (NAPOLITAN STYLE)

Aubergine pulp, seasoned with aromatic herbs, spices and chili pepper, in accordance with the traditional Neapolitan recipe.



BEPOS5815 | 314 ml

POMODORI SECCHI

Pomodori secchi in olio di girasole, aromatizzati con capperi e piante aromatiche. Ideali per sfiziosi crostini, da soli, o con mozzarelline ciliegine.

SUNDRIED TOMATOES

Sundried tomatoes in sunflower oil, seasoned with capers and herbs. Perfect for delicious crostini, on their own or with small mozzarella bites.



SOTTOLI E SOTTACETI



BECAP4244 | 106 ml

BECAN4230 | 106 ml

CAPPERI PICCOLI

Capperi piccoli all'aceto di vino. Ideali per sughi e primi piatti, ma anche per secondi, antipasti e contorni.

CAPERS (Small)

Small capers in wine vinegar. Perfect for sauces and first courses, but also for main courses, starters and side dishes.

CAPPERI NORMALI

Capperi all'aceto di vino. Tondi e corposi sono l'ideale per insaporire e guarnire tutti i piatti, specialmente i secondi e gli antipasti. Ottimi col vitello tonnato.

CAPERS (Medium)

Capers in wine vinegar. Round and full-bodied, they are perfect for flavouring or garnishing all kinds of dishes, especially main courses and starters. Wonderful with veal tonn .



BEWPI8844 | 314 ml

W LA PIZZA (CONDIPIZZA)

Condipizza Berni aggiunge sapore, colore e fantasia a tutti i tipi di pizza con un mix di gustosissime verdure sottolio.

MIXED VEGETABLE TOPPING FOR PIZZA

Condipizza adds flavour and colour to all types of pizza with a mix of mouth-watering vegetables in oil.



BECOT8843 | 314 ml

CONDITOAST

Per farcire ogni sandwich di fantasia e di gusto, Conditoast aggiunge al sapore del panino tutta la bont  e la freschezza delle sue verdure, per uno spuntino veloce e sempre goloso.

CONDITOAST

To fill any sandwich with imagination and flavour, Conditoast adds all the goodness and freshness of its vegetables to the flavour of any sandwich, for a quick and tasty snack.



BEGIA6223 | 314 ml

BEGIA4280 | 580 ml

GIARDINIERA

Un mix di carote, rape, cetrioli, finocchi, sedano, cavolfiori, peperoni e cipolle all'aceto di vino. Un contorno ideale per bolliti o carni arrostate.

MIXED VEGETABLE

A mixture of carrots, turnip, cucumbers, fennel, celery, cauliflower, peppers and onions in wine vinegar. Create the perfect side dish for boiled or roasted meat dishes.



BECBD4348 | 314 ml

CIPOLLINE BORETTANE AGRODOLCI

Cipolline borettane in agrodolce. Ottime anche per preparare stuzzichini, antipasti o come contorno di bolliti o arrostiti.

BORETTANE ONIONS IN SWEET AND SOUR

Sweet and sour baby Borettane onions. Great for canapes, starters or as a side dish for boiled and roasted meat dishes.