



Felici di piacervi

Linea Bar
★ ITALIAN QUALITY ★



Alba Tramezzini Srl

Nasce nel 1978 come azienda artigianale specializzandosi nella produzione di prodotti confezionati. Sin dagli esordi l'azienda sposa la scelta di produrre internamente gran parte delle materie prime, dal pane per tramezzini e panini, alle salse. A metà degli anni novanta, avviene una vera e propria svolta; la Alba Tramezzini realizza prodotti freschi ma con una shelf life più lunga che mantiene invariate le caratteristiche organolettiche. Ad oggi la distribuzione del prodotto avviene in modo capillare su tutto il territorio nazionale. Attualmente l'Azienda è presente su tutto il territorio nazionale e in vari paesi europei.

Innovazione

Il successo aziendale risiede anche nella moderna e nuovissima struttura inaugurata nel 2009 e realizzata secondo gli standard più attuali. Le produzioni avvengono in clean room e l'azienda ha una capacità produttiva di circa 50.000 pezzi per turno.

Rispetto dell'ambiente e sostenibilità

L'impegno per uno sviluppo sostenibile contraddistingue da sempre il DNA di Alba Tramezzini. L'azienda, per le proprie attività, utilizza energia da fonte rinnovabile proveniente da un grande impianto fotovoltaico di ultima generazione installato sopra la copertura dei propri stabilimenti.

Alba Tramezzini Srl

It was born in 1978 as a little craft reality devoted to the packed Snacks. From the beginning the firm has decided to manage the whole bread, mayonnaise and sauce. In the nineties, it was an important change; Alba Tramezzini produces quality fresh snacks with longer shelf life and same organoleptic characteristics. Distribution of the product becomes widespread throughout the Italy. The company currently operates throughout the national territory and in several European countries.

Innovation

The Company's success is due also to the new modern building opened in 2009 and built according to the most modern standards. Production takes place in the clean room and the company has a production capacity of approximately 50,000 pieces per shift.

Respect for the environment and sustainability

The commitment to sustainable development has always characterized Alba Tramezzini's DNA. The company uses for its activities energy from renewable sources from a large photovoltaic system of latest generation installed on top of the coverage of its plants.





Certificazioni:

Certifications:



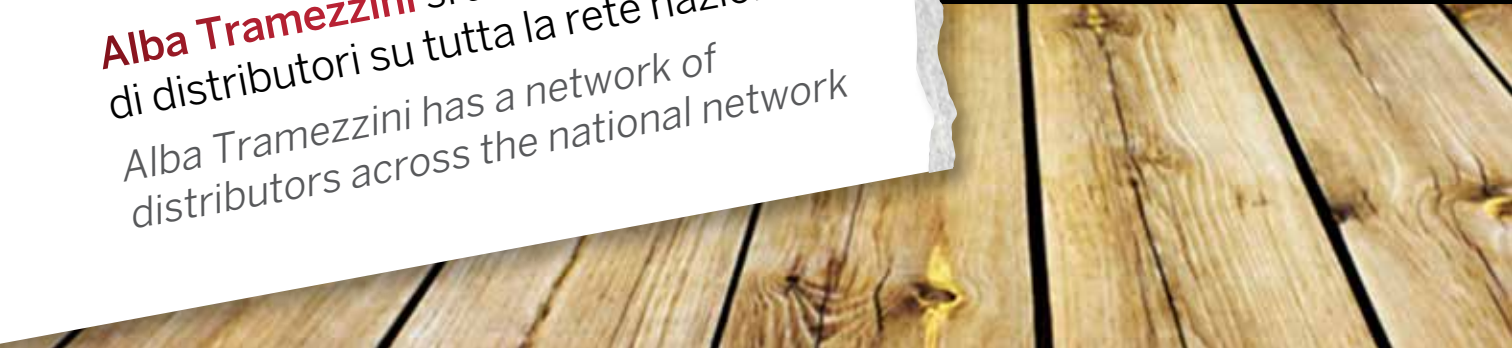
IFS CERTIFICATE
International Food Standard



BRC CERTIFICATE
British Retail Consortium



Alba Tramezzini si avvale di una rete di distributori su tutta la rete nazionale
Alba Tramezzini has a network of distributors across the national network



Vantaggi

More Savings:

you make sure to avoid wastage due for processing of each ingredient, in addition to waste caused to unsold products.

More Service:

you can offer greater choice to your customers, with a wide range of products with different breads and fillings. You have a product that is always ready to avoid losing sales and leave your customers unsatisfied.

Cost sure:

you don't need to have a person assigned and lose the time to buy the raw materials, you can spend more time to your customers.

More boost sales:

our products are backed by an attractive image and materials that encourage sales.

More Health & Safety:

Our products are manufactured to the highest international standards of quality and food safety.

1

Più Risparmio:

hai la certezza di eliminare ogni spreco dovuto alla lavorazione dei singoli ingredienti, oltre che a sprechi dovuti a prodotti invenduti.

2

Più Servizio:

potrai offrire maggiore assortimento, con un'ampia gamma di prodotti con vari tipi di pane e di farciture. Disporre del prodotto in qualunque momento evitando di perdere vendite e lasciare insoddisfatti i tuoi Clienti.

3

Costo certo:

non dovrai avere una persona dedicata e perdere del tempo per reperire le materie prime, dedicando più tempo ai tuoi Clienti.

4

Più impulso alle vendite:

i nostri prodotti sono supportati da un'immagine accattivante e da materiali che incentivano le vendite.

5

Più Igiene e Sicurezza:

i nostri prodotti sono realizzati secondo i più alti standard internazionali di qualità e sicurezza alimentare.





Ciabatta ***al cotto***

Prosciutto cotto e formaggio

Pane ciabatta realizzata con lievitazione naturale leggera e croccante, farcita con prosciutto cotto senza glutine e un morbido formaggio.

Codice prodotto: **43647**

Modalità di conservazione: **da 0° C a +4° C**

Peso netto: **175 g e**

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Cooked ham and cheese

Ciabatta bread made with natural leavening light and crispy, stuffed with cooked ham Gluten-free and a soft cheese.

Product code: **43647**

Conservation methods: **0° C to +4° C**

Net weight: **175 g e**

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins



Ciabatta ***al crudo***

Prosciutto crudo e formaggio

Pane ciabatta realizzata con lievitazione naturale leggera e croccante, farcita con prosciutto crudo dolce e preparato lattiero caseario.

Codice prodotto: **43623**

Modalità di conservazione: **da 0° C a +4° C**

Peso netto: **170 g e**

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Raw ham and cheese

Ciabatta bread made with natural leavening light and crispy, stuffed with sweet raw ham and cheese.

Product code: **43623**

Conservation methods: **0° C to +4° C**

Net weight: **170 g e**

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Manzo cotto, formaggio, salsa rucola e grana

Pane ciabatta realizzata con lievitazione naturale leggera e croccante, farcita con manzo cotto, preparato lattiero caseario e salsa rucola e grana.

Codice prodotto: **43661**

Modalità di conservazione: **da 0° C a +4° C**

Peso netto: **170 g e**

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Grilled beef, cheese and sauce rucola and Parmesan

Ciabatta bread made with natural leavening light and crispy, stuffed with cooked beef, cheese and sauce rucola and parmesan.

Product code: **43661**

Conservation methods: **0° C to +4° C**

Net weight: **170 g e**

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Salame piccante e formaggio

Pane ciabatta realizzata con lievitazione naturale leggera e croccante, farcita con ventricina piccante e formaggio.

Codice prodotto: **43630**

Modalità di conservazione: **da 0° C a +4° C**

Peso netto: **165 g e**

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Spicy salami and cheese

Ciabatta bread made with natural leavening light and crispy, stuffed with spicy salami and cheese.

Product code: **43630**

Conservation methods: **0° C to +4° C**

Net weight: **165 g e**

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Montanara



Ciabatta piccante





Puccia *salentina al bacon*



Puccia *salentina al crudo*

Bacon e provola affumicata

Pane tipico pugliese di farina di semola di grano duro, cotto in forno a pietra e farcito con pancetta stufata bacon e provola affumicata.

Codice prodotto: 43234

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 200 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Bacon, smoked cheese

Typical Apulian bread baked in a stone oven and stuffed with bacon and smoked cheese.

Product code: 43234

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 200 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Prosciutto crudo e mozzarella

Pane tipico pugliese di farina di semola di grano duro, cotto in forno a pietra e farcito con prosciutto crudo dolce e mozzarella.

Codice prodotto: 43258

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 200 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Raw ham and mozzarella

Typical Apulian bread baked in a stone oven and stuffed with raw ham and mozzarella

Product code: 43258

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 200 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Prosciutto crudo e formaggio

Pane realizzato secondo la tipica ricetta francese, farcito con prosciutto crudo dolce e preparato lattiero caseario.

Codice prodotto: 43685

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 170 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Raw ham and cheese

Bread made according to the traditional French recipe, stuffed with Raw ham and cheese.

Product code: 43685

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 170 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Prosciutto cotto e formaggio

Focaccia all'olio di oliva realizzata con farina di semola rimacinata di grano duro e farcita con prosciutto cotto senza glutine e formaggio.

Codice prodotto: 43692

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 190 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Cooked ham and cheese

Focaccia with olive oil stuffed with cooked ham gluten-free and cheese.

Product code: 43692

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 190 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Francesino



Genovese



A long sandwich made with a ciabatta roll, filled with speck, cheese, and mushroom sauce. It is served on a dark red napkin.

Icaro

Speck, formaggio, salsa ai funghi

Pane ciabatta realizzata con lievitazione naturale leggera e croccante, farcita con speck del Trentino, formaggio e salsa ai funghi trifolati.

Codice prodotto: 43722

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 170 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Speck, cheese, mushrooms sauce

Ciabatta bread made with natural leavening, light and crispy, stuffed with Trentino speck, cheese and mushrooms sauce.

Product code: 43722

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 170 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

A long sandwich made with a grilled filoncino roll, filled with salami and cheese. It is served on a dark red napkin.

Pangrill

Salame milano e formaggio

Filoncino grigliato, farcito con salame Milano e formaggio.

Codice prodotto: 43739

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 175 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Salami and cheese

Grilled loaf, stuffed with Milano salami and cheese.

Product code: 43739

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 175 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Salame piccante, formaggio affumicato, salsa messicana

Pane rustico con topping di granella di semola, farcito con ventricina piccante, provola affumicata e salsa messicana piccante.

Codice prodotto: 43746

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 185 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Spicy salami, smoked cheese, spicy sauce

Bread made according to the traditional French recipe, stuffed with Raw ham and cheese.

Product code: 43746

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 185 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Kebab di tacchino e salsa Halal

Pane tipico Pugliese di farina di semola di grano duro, farcito con kebab di tacchino e salsa leggera Halal.

Codice prodotto: 43883

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 230 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Kebab and Halal sauce

Typical Apulian bread baked in a stone oven and stuffed with kebab and Halal sauce.

Product code: 43883

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 230 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Piccante napoletano



Puccia al kebab





Cotoletta

Cotoletta di filetto di pollo, salsa maionese

Pane tartaruga farcita con cotoletta di filetto di pollo. Inclusa bustina di maionese.

Codice prodotto: **43678**

Modalità di conservazione: **da 0° C a +4° C**

Peso netto: **200 g e + 15 g bustina**

Modalità di preparazione: Scaldare la carne separata dal pane su piastra o forno a 180/190 °C per 3/4 minuti. Infine aggiungere l'eventuale salsa

Chicken fillet and mayonnaise

Turtle Bread stuffed with chicken fillet cutlet. Included pack of mayonnaise.

Product code: **43678**

Conservation methods: **0° C to +4° C**

Net weight: **200 g e + 15 g pack**

Method of preparation: Heat separately the meat from the bread plate or oven to 180-190° C for 3-4 minutes. Add the sauce if necessary



Cheeseburger

Hamburger e formaggio

Pane tipico da hamburger con semi di sesamo farcito con hamburger di manzo e formaggio.

Codice prodotto: **43616**

Modalità di conservazione: **da 0° C a +4° C**

Peso netto: **200 g e**

Modalità di preparazione: Scaldare la carne separata dal pane su piastra o forno a 180/190 °C per 3/4 minuti. Infine aggiungere l'eventuale salsa

Hamburger and cheese

Typical bread for burgers with sesame seeds stuffed with beef burger and cheese.

Product code: **43616**

Conservation methods: **0° C to +4° C**

Net weight: **200 g e**

Method of preparation: Heat separately the meat from the bread plate or oven to 180-190° C for 3-4 minutes. Add the sauce if necessary

2 würstel, salsa ketchup

Panino morbido da hot dog, farcito con 2 würstel di puro suino. Inclusa bustina di ketchup.

Codice prodotto: 43708

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 200 g e + 15 g bustina

Modalità di preparazione: Scaldare la carne separata dal pane su piastra o forno a 180/190 °C per 3/4 minuti. Infine aggiungere l'eventuale salsa

2 würstel and ketchup

Soft hot dog bun, stuffed with 2 wurstel. Included pack of ketchup.

Product code: 43708

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 200 g e + 15 g pack

Method of preparation: Heat separately the meat from the bread plate or oven to 180-190° C for 3-4 minutes. Add the sauce if necessary

Salsiccia grigliata, salsa ketchup

Pane di semola rustico farcito con salsiccia di puro suino. Inclusa bustina di ketchup.

Codice prodotto: 43777

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 220 g e + 15 g bustina

Modalità di preparazione: Scaldare la carne separata dal pane su piastra o forno a 180/190 °C per 3/4 minuti. Infine aggiungere l'eventuale salsa

Grilled sausage and ketchup

Rustic semolina bread stuffed with sausage. Included pack of ketchup.

Product code: 43777

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 220 g e + 15 g pack

Method of preparation: Heat separately the meat from the bread plate or oven to 180-190° C for 3-4 minutes. Add the sauce if necessary

Hot Dog



Salsicciotto





Piadina *al cotto**

Prosciutto cotto e formaggio

Tradizionale piadina romagnola farcita con prosciutto cotto e formaggio.

Codice prodotto: 43302

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 165 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Cooked ham and cheese

Traditional Piada Romagnola stuffed with cooked ham and cheese.

Product code: 43302

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 165 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

*PRODOTTO ESTIVO



Piadina *al crudo*

Prosciutto crudo e formaggio

Tradizionale piadina romagnola farcita con prosciutto crudo dolce e preparato lattiero caseario.

Codice prodotto: 43197

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 165 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Raw ham and cheese

Traditional Piada Romagnola stuffed with raw ham and cheese.

Product code: 43197

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 165 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Prosciutto crudo e formaggio

Panbrioche a treccia, farcito con prosciutto crudo dolce e preparato lattiero caseario.

Codice prodotto: 43791

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 175 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Raw ham and cheese

Panbrioche braid, stuffed with raw ham and cheese

Product code: 43791

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 175 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Prosciutto cotto e formaggio

Pane da toast farcito con prosciutto cotto e formaggio edamer

Codice prodotto toast: 43289

Codice prodotto maxitoast: 43579

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto toast: 135 g e

Peso netto maxitoast: 180 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Cooked ham and cheese

Toast stuffed with cooked ham and edam cheese.

Product code toast: 43289

Product code maxitoast: 43579

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight toast: 135 g e

Net weight maxitoast: 180 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Treccia



Maxitoast e Toast



A long, golden-brown focaccia sandwich filled with melted cheese, speck, and mushrooms, served on a red napkin.

Maxi focaccia

Speck, provola affumicata e salsa con funghi trifolati

Focaccia all'olio di oliva con rosmarino farcita con speck del trentino provola affumicata e salsa ai funghi.

Codice prodotto: 43821

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 190 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Speck, smoked cheese and mushroom sauce

Focaccia with rosemary and olive oil stuffed with Trentino speck, smoked cheese with bacon and mushroom sauce.

Product code: 43821

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 190 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

A long, golden-brown focaccia sandwich filled with melted cheese, prosciutto, and mozzarella, served on a red napkin.

Saltimbocca

Prosciutto cotto e mozzarella

Pane tipico campano farcito con prosciutto cotto e mozzarella.

Codice prodotto: 43173

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 190 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Cooked ham and mozzarella

Typical Campania bread stuffed with cooked ham and mozzarella.

Product code: 43173

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 190 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Mozzarella e pomodoro

Pizza margherita farcita con polpa di pomodoro e mozzarella.

Codice prodotto: 43609

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 250 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Mozzarella and tomato

Pizza with tomato and mozzarella

Product code: 43609

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 250 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Prosciutto crudo e formaggio; Salame milano e formaggio

Baguette francese lunga 30 cm ~, con prosciutto crudo dolce e preparato lattiero caseario o con salame milano e formaggio edamer.

Codice prodotto pros. crudo: 43128

Codice prodotto salame: 43142

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 195 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Raw ham and cheese; Salami and cheese

French Baguette ~ 30 cm long, filled with sweet raw ham and cheese or with milano salami and edam cheese.

Product code raw ham: 43128

Product code salami: 43142

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 195 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

Pizza margherita



Maxi baguette



Le Novità

NOVITÀ

Tasca Praga



Prosciutto Praga, mozzarella e funghi

Pane tipo pizza cotto in forno a pietra, farcito con prosciutto Praga, mozzarella e funghi.

Codice prodotto: 43920

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 205 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Prague ham, mozzarella and mushrooms

Bread like a pizza baked in a stone oven, stuffed with Prague ham, mozzarella and mushrooms.

Product code: 43920

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 205 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

“Dalla migliore tradizione culinaria italiana, una selezione di prodotti e sapori regionali!”

Speck dell'Alto Adige e formaggio francese Brie

Pane di Altamura farcito con speck del Trentino e formaggio francese Brie.

Codice prodotto: 43807

Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C

Peso netto: 175 g e

Modalità di preparazione: Scaldare su piastra o forno a 180/190° C per 3/4 minuti

Speck and brie cheese

Altamura bread stuffed with Trentino Speck and French Brie cheese.

Product code: 43807

Conservation methods: 0° C to +4° C

Net weight: 175 g e

Method of preparation: heat on a griddle or in the oven at 180/190° C for 3/4 mins

NOVITÀ

Rustico





Tramezzini



Confezione singola da 1 pezzo	Codice prodotto	Peso netto		Codice prodotto	Peso netto
Prosciutto cotto, formaggio fuso <i>Cooked ham and cheese</i>	13015	100 gr	Tonno, pomodoro <i>Tuna and tomato</i>	13091	100 gr
Prosciutto cotto, funghi <i>Cooked ham and mushrooms</i>	13022	100 gr	Tonno, carciofi <i>Tuna and artichokes</i>	13077	100 gr
Prosciutto cotto, tonno <i>Cooked ham and tuna</i>	13039	100 gr	Salame, formaggio fuso, rucola <i>Salami, cheese and rucola</i>	13114	100 gr
Prosciutto cotto, capricciosa <i>Cooked ham and capricciosa sauce</i>	13046	100 gr	Speck, funghi <i>Speck and mushrooms</i>	13084	100 gr
Prosciutto cotto <i>Cooked ham</i>	13053	100 gr	Salame piccante, salsa messicana <i>Spicy salami and mexican sauce</i>	13190	100 gr
Gamberetti, salsa rosa <i>Shrimp and pink sauce</i>	13060	90 gr	Tacchino arrosto, rucola <i>Roast turkey and rucola</i>	53028	90 gr

DA CONSUMARE ALL'APERTURA - Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C
 TO BE CONSUMED AT THE OPENING - Conservation methods: 0° C to +4° C



2 Tramezzini



	Codice prodotto	Peso netto
Prosciutto cotto, funghi <i>Cooked ham and mushrooms</i>	02019	150 gr
Gamberetti in salsa rosa <i>Shrimp and pink sauce</i>	02057	145 gr
Insalata di tonno <i>Tuna salad</i>	30180	150 gr
Prosciutto cotto, formaggio <i>Cooked ham and cheese</i>	02002	150 gr
Prosciutto cotto <i>Cooked Ham</i>	30173	145 gr
Salame, formaggio, rucola <i>Salami, cheese and rucola</i>	30159	150 gr

	Codice prodotto	Peso netto
Tonno, salsa leggera <i>Tuna and light sauce</i>	02026	145 gr
Tonno, pomodoro <i>Tuna and tomato</i>	30166	145 gr
Prosciutto crudo, formaggio <i>Raw ham and cheese</i>	30142	145 gr
Speck, funghi <i>Speck and mushrooms</i>	30197	140 gr
Kebab di tacchino, peperoni <i>Kebab and peppers</i>	21119	145 gr
Surimi di granchio e salsa rosa <i>Surimi Crub and pink sauce</i>	21133	140 gr

DA CONSUMARE ALL'APERTURA - Modalità di conservazione: da 0° C a +4° C
 TO BE CONSUMED AT THE OPENING - Conservation methods: 0° C to +4° C



Linea Bar

*Tutto il materiale
per il supporto alle tue vendite
All materials for your sales*



*Per un gusto
più croccante
for more crisp taste*



*Per una corretta
conservazione
For a correct storage*



ALBA TRAMEZZINI Srl

Via E. Maiorana, 2 - Z.Ind. Faggiano (Ta) 74020
Tel. +39 099.5919934 | info@albatramezzini.it

www.albatramezzini.it