

Valgrì®



*Speciali di Natura*

## INDICE INDEX



<b>L'azienda, The company</b> Storia, Our story _____	pag. 03
<b>La Produzione, The Production</b> Certificazioni, Our certifications _____	pag. 07
<b>Il nostro pomodoro, Our Tomato</b> Pomodoro e pomodorino, Tomato and cherry tomato _____	pag. 08
<b>Le Terre del Sud, Southern Italy lands</b> I migliori pomodori campani, The best Campania tomatoes _____	pag. 09
<b>Le Nostre Conserve, Our preserved food</b> I Rossi _____	pag. 12
Conserve di Pomodoro Conserve di Pomodorino	
<b>Le eccellenze, our excellences</b> _____	pag. 16
Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP Pomodorino Giallo Campano Pomodoro pelato San Marzano DOP Friarielli e Scarole	
<b>Il Biologico</b> _____	pag. 22
<b>Le Conserve vegetali</b> _____	pag. 24
Legumi Specialità	
<b>Foodservice</b> _____	pag. 30



Alle pendici del Vesuvio coltiviamo e conserviamo i nostri pomodori,

## SPECIALI DI NATURA

La storia di Valgrì è la storia della famiglia Coppola, una storia fatta di passione e amore per la terra e i suoi preziosi frutti, che ci tramandiamo da ben 4 generazioni.



Valgrì's story was born from the Coppola family's passion for the land and its fruits which has been handed down for four generations.



## TRADIZIONE | TIPICITÀ | TERRITORIO

Ogni nostro prodotto è un perfetto equilibrio di tanti piccoli elementi, che solo insieme sanno regalare un gusto prezioso e verace. Merito delle lavorazioni tradizionali che utilizziamo insieme alle più moderne tecnologie. Merito della tipicità del nostro territorio, che ci regala prodotti unici e inimitabili. Merito della nostra terra, dove il calore del sole, la brezza del mare, la ricchezza del terreno e la brezza del vento conferiscono ad ogni frutto della natura caratteristiche eccezionali.

Each of our products is a perfect balance of several small elements, that only together can give a precious and true taste. It is all thanks to traditional processes that we use together with the most modern technologies. Thanks to the typicality of our territory, which gives us unique and inimitable products. Thanks to our land where the warmth of the sun, the sea breeze, the richness of the land and the breeze of the wind give each fruit of nature exceptional characteristics.





Tutto nasce dalla coltivazione di pochi terreni che, trattati con cura e dedizione, regalano prodotti saporiti e genuini.

It all starts with the cultivation of a few lands that, treated with care and dedication, give tasty and genuine products.

**1992**

Nasce il marchio Valgri  
Valgri brand is born

**1995**

Dopo il successo nel territorio campano i nostri prodotti si diffondono a livello nazionale

After getting success in Campania, our products spread nationwide

**1998**

Veniamo riconosciuti tra gli specialisti del Pomodorino  
We are recognized among the Cherry Tomatoes specialists

**2008**

Lanciamo per la prima volta il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP fresco in un packaging nuovo ed impattante.

We launch for the first time the fresh Piennolo del Vesuvio DOP tomato in a new and impactful packaging

**OGGI**

Ad oggi vantiamo una vasta gamma di prodotti: dai pomodori ai legumi, dai prodotti tipici campani ai prodotti per la ristorazione, tutti di altissima qualità.

To date we boast a wide range of products: from tomatoes to legumes, from typical Campania products to catering products, all of the highest quality.

## LA PRODUZIONE

I nostri prodotti sono seguiti in ogni fase della produzione. Dalla semina alla coltivazione controlliamo che tutto rispetti i nostri standard qualitativi.

Appena raccolto, il prodotto fresco passa prontamente alla fase di trasformazione: la nostra produzione, pur adottando le tecnologie più moderne, rispetta i sistemi tradizionali tramandati nel tempo.

Our products are followed throughout every production phase. From sowing to cultivation, we monitor that everything adheres to our qualitative standards. As soon as it is harvested, the product promptly passes to the transformation phase: our production, whilst adopting the most modern technologies, respects the traditional systems handed down through time.

## CERTIFICAZIONI

La dedizione, la passione e l'amore per la genuinità ci spingono a seguire ed applicare rigidi e severi standard qualitativi che ci permettano di assicurare sempre la qualità dei nostri prodotti, testimoniata anche dalle varie certificazioni di cui siamo in possesso. Inoltre, la volontà di trasparenza nei confronti del consumatore finale, ci ha spinti ad aderire al programma Campania Sicura, iniziativa che attraverso test di laboratorio certifica la qualità e la salubrità dei prodotti delle nostre terre.

The dedication, the passion and the love for genuineness push us to follow and to apply rigid and severe qualitative standards that allow us to always assure the high quality of our products, testified by the various certifications we hold. Furthermore, the desire for transparency towards the final consumer has led us to join the Campania Sicura program, an initiative that through laboratory tests certifies the high quality and salubrity of the products from our lands.



## IL NOSTRO POMODORO

Le conserve Valgrì si distinguono per tre motivi: rispettano ogni caratteristica del pomodoro; sono incredibilmente gustose; si adattano a preparazioni molto diverse tra loro. Merito sicuramente dei pomodori, che nelle nostre terre del sud ci regalano un sapore decisamente unico e inconfondibile.

---

Valgrì preserves stand out for three reasons: they respect every characteristic of the tomato; they are incredibly flavoursome; they adapt to many different preparations. Surely merit of the tomatoes, that in our southern lands gives us a decisively unique flavour.

## POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

Questa eccellenza campana viene coltivata unicamente lungo le pendici dell'oasi del Parco Nazionale del Vesuvio. La sua forma caratteristica, la buccia spessa e la polpa dolce e compatta caratterizzata da un' alta concentrazione di zuccheri e sali minerali sono perfette per chi cerca veracità e intensità.

---

This Campania unique tomato grows only on the high slopes of the oasis of the Vesuvio National Park. Its particular elongated oval shape, its thick skin and its firm and sweet pulp with high concentration of sugars and mineral salts are ideal for those who look for veracity and intensity.



## POMODORINO GIALLO CAMPANO

Questo pomodorino dal colore originale e vivace nasce da terreni vulcanici che lo rendono dolce, lievemente sapido e con un'acidità equilibrata, e ricco di polifenoli. Un perfetto connubio di gusto e benessere.

---

This tomato with an original and lively color comes from volcanic fields that make it sweet, slightly savory and with a balanced acidity, and rich in polyphenols. A perfect combination for taste and health.



## POMODORO SAN MARZANO DOP

Questo pomodoro cresce nell'Agro nocerino-sarnese, in provincia di Salerno, ed è unico al mondo. Deve la sua inconfondibile bontà ai benefici del clima e del terreno di coltivazione, che gli conferiscono una polpa compatta e carnosa che permette di conservare le proprietà organolettiche anche dopo la lavorazione. Inoltre ha un contenuto di acqua più basso rispetto agli altri pomodori: il risultato è un sapore denso e concentrato, unico nel suo genere.

---

This tomato grows in the Agro Nocerino-Sarnese, in Salerno, and is one of a kind. It owes its unique taste to the benefits of the climate and the cultivation soil, which give it a compact and fleshy pulp that allows it to preserve its organoleptic properties even after being processed.

It also has a lower water content compared to other tomatoes: the result is a dense and concentrated flavor, one of a kind.



## I ROSSI CONSERVE DI POMODORO

Il gusto fresco e "crudo" del pomodoro, l'elevata densità della passata, il sapore, il colore e il gusto unico sono le caratteristiche principali delle conserve di pomodoro Valgri. Dalla passata di pomodoro alla polpa, dai pelati al filetto, per andare incontro a ogni esigenza di gusto.

The fresh and "raw" flavour of the tomato, the elevated density of the puree, the flavour, the colour and the unique taste are the principle characteristics of Valgri's preserved tomato.



12



Pomodori pelati 400gx12. Interi e conservati con il loro succo  
Peeled tomatoes 400gx12. Whole peeled tomatoes preserved in their juice



Pomodori pelati 800gx12. Interi e conservati con il loro succo  
Peeled tomatoes 800gx12. Whole peeled tomatoes preserved in their juice



Cuore di Polpa 400gx12. Polpa a cubetti conservata nel suo succo  
Chopped tomatoes 400gx12. Chopped tomatoes preserved in their juice



Passata densa 690gx12. Passata di pomodoro completamente frullato e passato  
Tomato sauce 690gx12. Fully blent tomato puree



Passata rustica 690gx12. Passata di pomodoro con tracce di polpa  
Rustic Tomato sauce 690gx12. Tomato puree with traces of pulp



Filetti di Pomodoro Tris 400gx3x8. Spicchi di pomodoro conservati nel loro succo  
Tomato Fillets three-pack 400gx3x8. Tomato slices preserved in their juice



Cuore di Polpa Tris 400gx3x8. Polpa a cubetti conservata nel suo succo  
Chopped tomatoes three-pack 400gx3x8. Chopped tomatoes preserved in their juice

Cod. Art. Fornit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PESO SGOCC.	PEZZI X IMBALLO	N.CRT. x strato	N.CRT. x Pallet	Altezza Imballo	Largh. Imballo	Profon. Imballo	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
valr3	8010384000130	Pomodori Pelati	400 gr	240 gr	12	12	144	cm. 11	cm. 31	cm. 22,5	cm. 11	cm. 7,5	cm. 7,5	cm. 150	896	18
valr04	8010384000147	Pomodori Pelati	800 gr	480 gr	12	12	72	cm. 12	cm. 41	cm. 30	cm. 11,5	cm. 10	cm. 10	cm. 150	896	18
valr05	8010384000833	Cuore di Polpa	400 gr	240 gr	12	12	144	cm. 11	cm. 31	cm. 22,5	cm. 11	cm. 7,5	cm. 7,5	cm. 150	896	18
valr01	8010384000840	Passata Densa Pomodoro	690 gr	690 gr	12	12	72	cm. 22	cm. 32	cm. 24	cm. 22	cm. 7,5	cm. 7,5	cm. 150	913	18
valr011	8010384000604	Passata Rustica	690 gr	690 gr	12	12	72	cm. 22	cm. 32	cm. 24	cm. 22	cm. 7,5	cm. 7,5	cm. 150	913	18
valr14	8010384002073	Filetti di pomodoro Tris	400x3 gr	720 gr	8	6	72	cm. 11	cm. 46	cm. 30	cm. 11	cm. 22,5	cm. 7,5	cm. 150	896	18
valr06	8010384000499	Cuore di Polpa Tris	400x3 gr	720 gr	8	6	72	cm. 11	cm. 46	cm. 30	cm. 11	cm. 22,5	cm. 7,5	cm. 150	896	18

13

## I ROSSI CONSERVE DI POMODORINO

Il pomodorino è la specialità Valgri. Riproposizione in chiave moderna di una produzione tradizionale partenopea, i nostri pomodorini sono piccoli e saporitissimi, facili e veloci da preparare: dai classici pomodorini ai pomodorini al peperoncino o al basilico, fino ai pomodorini al forno, ideali per aperitivi o come condimento per la pasta.

A modern version of a traditional Neapolitan product, Valgri Cherry Tomatoes are small and extremely tasty, easy and quick to prepare: from plain cherry tomatoes, to cherry tomatoes with Basil or with Chili Pepper, to Semidried cherry tomatoes, which are ideal as an appetizer or for a fast pasta dish.



Pomodorini interi 400gx12. Conservati interi non pelati nel loro succo  
Cherry Tomatoes 400gx12. Preserved whole and unpeeled in their juice



Pomodorini con peperoncino 400gx12. Conservati interi, non pelati e con peperoncino, nel loro succo  
Cherry tomatoes with chili peppers 400gx12. Preserved whole, unpeeled and with chili peppers, in their juice



Pomodorini con basilico 400gx12. Conservati interi, non pelati e con basilico, nel loro succo  
Cherry tomatoes with basil 400gx12. Preserved whole, unpeeled and with basil, in their juice



Pomodorini al forno semi-dry 190gx6. Pomodorini semi secchi tagliati a metà e conditi con olio di girasole, sale, aglio e origano  
Semi-dried cherry tomatoes 190gx6. Semi-dried cherry tomatoes cut in half and seasoned with sunflower oil, salt, garlic and oregano



Pomodorini interi Tris 400gx3x8. Conservati interi non pelati nel loro succo  
Cherry Tomatoes three-pack 400gx3x8. Preserved whole and unpeeled in their juice

Cod. Art. Fornit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PESO SGOCC.	PEZZI X IMBALLO	N.CRT. x strato	N.CRT. x Pallet	Altezza Imballo	Largh. Imballo	Profon. Imballo	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
valr07	8010384000154	Pomodorini Interi	400 gr	240 gr	12	12	144	cm. 11	cm. 31	cm. 22,5	cm. 11	cm. 7,5	cm. 7,5	cm. 150	896	cm. 18
valr08	8010384000161	Pomodorini+Peperoncino	400 gr	240 gr	12	12	144	cm. 11	cm. 31	cm. 22,5	cm. 11	cm. 7,5	cm. 7,5	cm. 150	896	cm. 18
valr09	8010384000284	Pomodorini+Basilico	400 gr	240 gr	12	12	144	cm. 11	cm. 31	cm. 22,5	cm. 11	cm. 7,5	cm. 7,5	cm. 150	896	cm. 18
valr18	8010384000611	Pomodorino al forno	190 gr	100 gr	6	33	99	cm. 8,7	cm. 20	cm. 13,5	cm. 8,7	cm. 6,5	cm. 6,5	cm. 45	205	cm. 18
valr11	8010384000482	Pomodorini Interi Tris	400x3 gr	720 gr	8	6	72	cm. 11	cm. 46	cm. 30	cm. 11	cm. 22,5	cm. 7,5	cm. 150	896	cm. 18

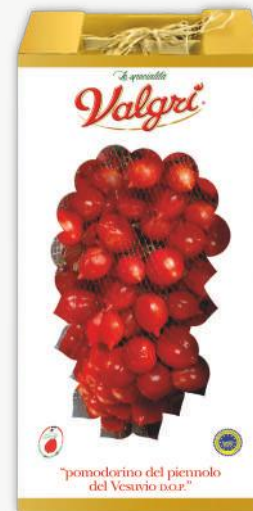


## LE ECCELLENZE

### POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP

Dolce, intenso e verace, questo pomodorino cresce unicamente nell'oasi del parco Nazionale del Vesuvio. Un pomodorino unico, massima espressione del nostro territorio.

Sweet and intense, this tomato grows only in the oasis of the Vesuvius National Park. A unique tomato, highest expression of our lands.



16



Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP intero con succo 500gx6. Conservati interi e non pelati nel loro succo Vesuvius Piennolo cherry tomato PDO in juice 500gx6. Preserved whole and unpeeled in their juice



Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP intero in acqua e sale 500gx6. Conservati interi e non pelati in acqua e sale

Vesuvius Piennolo cherry tomato PDO in water and salt 500gx6. Preserved whole and unpeeled in water and salt



Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP 400gx12. Conservati interi e non pelati nel loro succo Vesuvius Piennolo cherry tomato PDO 400gx12. Preserved whole and unpeeled in their juice

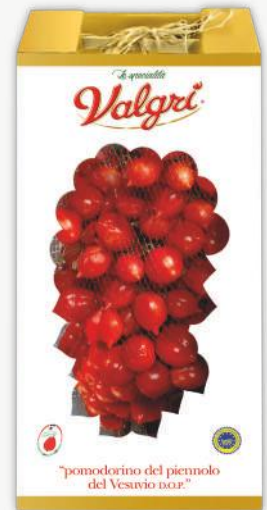


Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP a pacchette 970gx6. Tagliati a metà e conservati in vaso vetro Vesuvius Piennolo cherry tomato PDO "a pacchette" 970gx6. Cut in half and preserved in jar



Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP fresco 250gx10. Fresco in vaschetta

Fresh Vesuvius Piennolo cherry tomato PDO 250gx10. Fresh in tray



Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP fresco 1500gx1. Fresco in box Fresh Vesuvius Piennolo cherry tomato PDO 1500gx1. Fresh in box

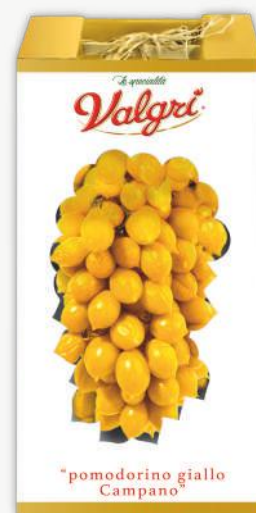
Cod. Art. Fornit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PESO SGOCC.	PEZZI X IMBALLO	N.CRT. x strato	N.CRT. x Pallet	Altezza Imballo	Largh. Imballo	Profon. Imballo	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
valb02	8010384067539	Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP intero con succo	500 gr	350 gr	6	19	171	cm. 11,5	cm. 17	cm. 27	cm. 11,5	cm. 8	cm. 8	cm. 120	875	18
valb20	8010384068116	Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP in acqua e sale	500 gr	350 gr	6	19	171	cm. 11,5	cm. 17	cm. 27	cm. 11,5	cm. 8	cm. 8	cm. 120	875	18
valb04	8010384067546	Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP	400 gr	240 gr	12	12	144	cm. 11	cm. 31	cm. 22,5	cm. 11	cm. 7,5	cm. 7,5	cm. 150	896	18
valb19	8010384067973	Pacchette del Piennolo del Vesuvio DOP	970 gr	970 gr	6	10	90	cm. 16	cm. 32	cm. 22	cm. 15,5	cm. 10,5	cm. 10,5	cm. 145	770	18
valf02	8010384005500	Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP fresco in vaschetta	250 gr	250 gr	10	4	48	cm. 8,5	cm. 40	cm. 60	cm. 5	cm. 18,5	cm. 11	cm. 140	170	/
valf01	8010384000666	Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP fresco in box	1500 gr	1500 gr	1	12	84	cm. 40	cm. 20	cm. 20	cm. 40	cm. 20	cm. 20	cm. 155	200	/

17

## LE ECCELLENZE POMODORINO GIALLO CAMPANO

Intenso e vivace, proprio come il sole che bacia da sempre la nostra terra. È unico per il suo gusto dolce e raffinato.

Intense and lively, just like the sun that has always kissed our lands. It is unique for its sweet and refined taste.



18



Pomodoro giallo campano intero con succo 500gx6. Conservati interi e non pelati nel loro succo

Campania Yellow cherry tomatoes in juice 500gx6. Preserved whole and unpeeled in their juice



Pomodoro giallo campano intero in acqua e sale 500gx6. Conservati interi e non pelati in acqua e sale

Campania Yellow cherry tomatoes in water and salt 500gx6. Preserved whole and unpeeled in water and salt



Pomodoro giallo campano 400gx12. Conservati interi e non pelati nel loro succo  
Campania Yellow cherry tomatoes 400gx12. Preserved whole and unpeeled in their juice

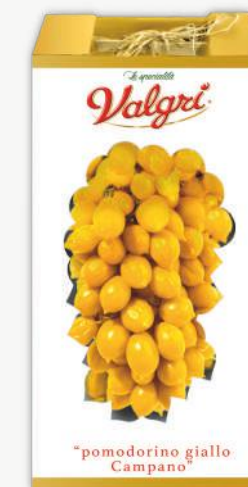


Pomodoro giallo campano a pacchette 970gx6. Tagliati a metà e conservati in vaso vetro

Campania yellow tomatoes "a pacchette" 970gx6. Cut in half and preserved in jar



Pomodoro giallo campano fresco 250gx10. Fresco in vaschetta  
Campania Yellow cherry tomatoes PDO 250gx10. Fresh in tray



Pomodoro giallo campano fresco 1500gx1. Fresco in box  
Campania yellow tomatoes 1500gx1. Fresh in box

Cod. Art. Fornit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PESO SGOCC.	PEZZI X IMBALLO	N.CRT. x strato	N.CRT. x Pallet	Altezza Imballo	Largh. Imballo	Profon. Imballo	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
valb22	8010384068130	Pomodoro Giallo Campano intero con succo	500 gr	350 gr	6	19	171	cm. 11,5	cm. 17	cm. 27	cm. 11,5	cm. 8	cm. 8	cm. 120	875	18
valb21	8010384068123	Pomodoro Giallo Campano intero in acqua e sale	500 gr	350 gr	6	19	171	cm. 11,5	cm. 17	cm. 27	cm. 11,5	cm. 8	cm. 8	cm. 120	875	18
valr10	8010384067812	Pomodoro Giallo Campano	400 gr	240 gr	12	12	144	cm. 11	cm. 31	cm. 22,5	cm. 11	cm. 7,5	cm. 7,5	cm. 150	896	18
valb18	8010384067980	Pacchette di Pomodoro Giallo Campano	970 gr	970 gr	6	10	90	cm. 16	cm. 52	cm. 22	cm. 15,5	cm. 10,5	cm. 10,5	cm. 145	770	18
valf04	8010384067843	Pomodoro Giallo Campano fresco in vaschetta	250 gr	250 gr	10	4	48	cm. 8,5	cm. 40	cm. 60	cm. 5	cm. 18,5	cm. 11	cm. 140	170	/
valf03	8010384067850	Pomodoro Giallo Campano fresco in box	1500 gr	1500 gr	1	12	84	cm. 40	cm. 20	cm. 20	cm. 40	cm. 20	cm. 20	cm. 155	200	/

19

## LE ECCELLENZE POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP

Il Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Nocerino-Sarnese DOP è un pomodoro campano dalla forma allungata. La sua polpa compatta e carnosa lo rende perfetto per la conservazione.

San Marzano peeled tomato PDO from Agro Nocerino-Sarnese is a typical Campania tomato with a particularly elongated shape. Its compact pulp makes it perfect for being preserved.



Pomodori pelati San Marzano 400gx12.  
Interi e conservati con il loro succo  
San Marzano peeled tomatoes 400gx12.  
Whole peeled tomatoes preserved in  
their juice



Pomodori pelati San Marzano 2500gx6.  
Interi e conservati con il loro succo  
San Marzano peeled tomatoes 2500gx6.  
Whole peeled tomatoes preserved in  
their juice

Cod. Art. Fornit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PESO SGOCC.	PEZZI X IMBALLO	N.CRT. x strato	N.CRT. x Pallet	Altezza Imballo	Largh. Imballo	Profon. Imballo	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
valr15	8010384005180	Pomodori Pelati San Marzano DOP	400 gr	240 gr	12	12	144	cm. 11	cm. 31	cm. 22,5	cm. 11	cm. 7,5	cm. 7,5	cm. 150	896	18
valb03	8010384067560	Pomodori Pelati San Marzano DOP	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18

## LE ECCELLENZE FRIARIELLI E SCAROLE

I Friarielli in olio (broccoli alla napoletana) e le Scarole in olio sono due eccellenze tipiche partenopee. Per regalarvi il gusto unico di questi ingredienti cerchiamo di rispettarli al massimo conservandoli e condendoli come da tradizione.

Friarielli in oil (Neapolitan Broccoli) and Scarole in oil are two of the most typical products from our land. To gift you the unique flavour of these ingredients, we try to give them the maximum respect; this is why we preserve and season them in the most traditional way.



Friarielli in olio 1000gx6. Saltati e conditi  
con olio, peperoncino e aglio  
Friarielli in oil 1000gx6. Stir-fried and  
seasoned with oil, chili and garlic



Friarielli in olio 520gx6. Saltati e conditi  
con olio, peperoncino e aglio  
Friarielli in oil 520gx6. Stir-fried and  
seasoned with oil, chili and garlic



Scarole in olio 1000gx6. Saltati e conditi con  
olio, peperoncino, aglio, olive e capperi.  
Escarole in oil 1000gx6. Stir-fried and seasoned  
with oil, chilli, garlic, olives and capers.

Cod. Art. Fornit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PESO SGOCC.	PEZZI X IMBALLO	N.CRT. x strato	N.CRT. x Pallet	Altezza Imballo	Largh. Imballo	Profon. Imballo	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
valb23	8010384068147	Friarielli (Broccoli alla Napoletana) in olio	1000 gr	700 gr	6	10	90	cm. 16	cm. 32	cm. 22	cm. 15,5	cm. 10,5	cm. 10,5	cm. 145	770	18
valb24	8010384068185	Friarielli (Broccoli alla Napoletana) in olio	520 gr	320 gr	6	16	160	cm. 11,5	cm. 17	cm. 27	cm. 11,5	cm. 8	cm. 8	cm. 120	875	18
valb36	8010384068239	Scarole in olio	1000 gr	700 gr	6	10	90	cm. 16	cm. 32	cm. 22	cm. 15,5	cm. 10,5	cm. 10,5	cm. 145	770	18

## IL BIOLOGICO POMODORO BIOLOGICO

Le nostre conserve di pomodoro biologico sono realizzate con soli pomodori certificati, coltivati nel rispetto dell'ambiente e del prodotto stesso utilizzando esclusivamente sostanze di origine naturale. Solo in questo modo possiamo racchiudere tutta la loro preziosa genuinità.

Our organic tomato preserves are made with only certified tomatoes, grown with respect for the environment and the product itself using only substances of natural origin. This is the only way we can assure all their precious genuineness.



Cuore di Polpa BIO 400gx12. Polpa bio a cubetti conservata nel suo succo  
Organic Chopped tomatoes 400gx12. Organic chopped tomatoes preserved in their juice



Pomodorini interi BIO 400gx12. Conservati interi non pelati nel loro succo  
Organic Cherry Tomatoes 400gx12. Preserved whole and unpeeled in their juice



Pomodori pelati BIO 400gx12. Interi e conservati con il loro succo  
Organic Peeled tomatoes 400gx12. Whole peeled tomatoes preserved in their juice



Passata densa BIO 690gx12. Passata di pomodoro biologico completamente frullato e passato  
Organic Tomato sauce 690gx12. Fully blent tomato puree



Polpa fine per Pizza BIO bag in box 5000gx2. Polpa per pizza finemente tagliata  
Organic Fine tomato pulp bag in box 5000gx2. Finely chopped tomato pulp for pizza

Cod. Art. Fornit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PESO SGOCC.	PEZZI X IMBALLO	N.CRT. x strato	N.CRT. x Pallet	Altezza Imballo	Largh. Imballo	Profon. Imballo	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
valb10	8010384005111	Cuore di Polpa	400 gr	240 gr	12	12	144	cm.11	cm.31	cm.22,5	cm.11	cm.7,5	cm.7,5	cm.150	896	18
valb09	8010384005128	Pomodorini Interi	400 gr	240 gr	12	12	144	cm.11	cm.31	cm.22,5	cm.11	cm.7,5	cm.7,5	cm.150	896	18
valb08	8010384067621	Pomodori Pelati	400 gr	240 gr	12	12	144	cm.11	cm.31	cm.22,5	cm.11	cm.7,5	cm.7,5	cm.150	896	18
valb11	8010384005104	Passata Densa Pomodoro	690 gr	690 gr	12	12	72	cm.22	cm.32	cm.24	cm.22	cm.7,5	cm.7,5	cm.150	913	18
valb13	8010384067799	Pomodori Pizza Napoli BIO bag in box	5000x2 gr	5000x2 gr	1	16	80	cm.25,5	cm.29	cm.20,5	cm.25,5	cm.29	cm.20	cm.145	835	18

## IL BIOLOGICO SUGHI PRONTI DOYPACK

I nostri sughi biologici contengono solo ingredienti naturali e genuini, dal gusto fresco e autentico proprio come un sugo fatto in casa. Inoltre l'innovativo Doypack consente di avere solo il peso prodotto e mantiene inalterate la freschezza e le caratteristiche organolettiche.

Our organic sauces contain only natural and genuine ingredients, with a fresh and authentic taste just like a homemade sauce. Furthermore, the innovative Doypack allows you to have only the weight of the product and maintains the freshness and organoleptic characteristics unaltered.



Sugo Bio Arrabbiata Doypack 200gr.x6  
Organic "Arrabbiata" sauce 200gr.x6



Sugo Bio al Basilico Doypack 200gr.x6  
Organic Basil sauce 200gr.x6



Sugo Bio Olive e Capperi Doypack 200gr.x6  
Organic Olive and Caper sauce 200gr.x6



Cod. Art. Fomit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PEZZI X DISP. BOX	DISP. BOX x strato	DISP. BOX x pallet	Altezza DISP. BOX	Largh. DISP. BOX	Prof. DISP. BOX	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
valb34	8010384068260	Sugo BIO al Basilico Doypack	200 gr	6	36	288	cm.19	cm. 9.5	cm. 25	cm. 19	cm. 9,5	cm. 5	cm. 175	450	6
valb33	8010384068284	Sugo BIO Arrabbiata Doypack	200 gr	6	36	288	cm.19	cm. 9.5	cm. 25	cm. 19	cm. 9,5	cm. 5	cm. 175	450	6
valb32	8010384068277	Sugo BIO Olive e Capperi Doypack	200 gr	6	36	288	cm.19	cm. 9.5	cm. 25	cm. 19	cm. 9,5	cm. 5	cm. 175	450	6
		DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	DISP. BOX x strato	DISP. BOX x pallbox	PALLBOX x pallet	Altezza DISP. BOX	Largh. DISP. BOX	Prof. DISP. BOX	Altezza pallbox	Largh. pallbox	Prof. pallbox	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
		Sugo BIO Doypack in Pallbox	200 gr	6	24	4	cm.19	cm. 9.5	cm. 25	cm. 192	cm. 64	cm. 29	cm. 208	185	6

## LE CONSERVE VEGETALI LEGUMI IN VETRO

I legumi sono uno degli ingredienti tipici della dieta mediterranea. Già lessati e conservati naturalmente in acqua e sale, i nostri legumi sono perfetti per un'infinità di ricette diverse, da quelle fredde a quelle calde.

Legumes are one of the typical ingredients of the Mediterranean diet. Boiled and naturally preserved in water and salt, our legumes are perfect for an infinite number of different recipes, from cold ones to hot ones.



Fagioli tondini 340gx12.  
Tondini beans 340gx12



Fagioli borlotti 340gx12.  
Borlotti beans 340gx12



Fagioli bianchi di spagna 340gx12.  
Butter beans 340gx12



Fagioli cannellini 340gx12.  
Cannellini beans 340gx12



Ceci 340gx12.  
Chickpeas 340gx12



Piseelli finissimi 340gx12.  
Very fine Peas 340gx12



Fagiolini verdi 340gx12.  
Green beans 340gx12



Mais dolce 340gx12.  
Sweetcorn 340gx12



Piseelli finissimi 680gx12.  
Very fine Peas 680gx12



Fagioli cannellini 680gx12.  
Cannellini beans 680gx12

Cod. Art. Fornit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PESO SGOCC.	PEZZI X IMBALLO	N.CRT. x strato	N.CRT. x Pallet	Altezza Imballo	Largh. Imballo	Profon. Imballo	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
valv12	8010384002141	Fagioli Tondini	340 gr	220 gr	12	10	130	cm.10	cm.33	cm.24	cm.10	cm.8	cm.8	cm.145	921	18
valv06	8010384000246	Fagioli Borlotti	340 gr	240 gr	12	10	130	cm.10	cm.33	cm.24	cm.10	cm.8	cm.8	cm.145	921	18
valv05	8010384000239	Fagioli Bianchi di Spagna	340 gr	220 gr	12	10	130	cm.10	cm.33	cm.24	cm.10	cm.8	cm.8	cm.145	921	18
valv03	8010384000192	Fagioli Cannellini	340 gr	250 gr	12	10	130	cm.10	cm.33	cm.24	cm.10	cm.8	cm.8	cm.145	921	18
valv08	8010384000222	Ceci	340 gr	230 gr	12	10	130	cm.10	cm.33	cm.24	cm.10	cm.8	cm.8	cm.145	921	18
valv13	8010384000215	Piseelli Finissimi	340 gr	230 gr	12	10	130	cm.10	cm.33	cm.24	cm.10	cm.8	cm.8	cm.145	921	18
valv07	8010384000437	Fagiolini Verdi	340 gr	185 gr	12	10	130	cm.10	cm.33	cm.24	cm.10	cm.8	cm.8	cm.145	921	18
valv09	8010384000253	Mais Dolce	340 gr	230 gr	12	10	130	cm.10	cm.33	cm.24	cm.10	cm.8	cm.8	cm.145	921	18
valv02	8010384000208	Piseelli Finissimi	680 gr	445 gr	12	7	70	cm.13	cm.41	cm.30	cm.12,7	cm.10	cm.10	cm.145	940	18
valv04	8010384000185	Fagioli Cannellini	680 gr	425 gr	12	7	70	cm.13	cm.41	cm.30	cm.12,7	cm.10	cm.10	cm.145	940	18

## LEGUMI IN LATTA I LEGUMI

I legumi sono uno degli ingredienti tipici della dieta mediterranea. Già lessati e conservati naturalmente in acqua e sale, i nostri legumi sono perfetti per un'infinità di ricette diverse, da quelle fredde a quelle calde.

Legumes are one of the typical ingredients of the Mediterranean diet. Boiled and naturally preserved in water and salt, our legumes are perfect for an infinite number of different recipes, from cold ones to hot ones.



28



Lenticchie 400gx24.  
Lentils 400gx24



Ceci 400gx24.  
Chickpeas 400gx24



Fagioli Bianchi di Spagna 400gx24.  
Butter beans 400gx24



Fagioli red kidney 400gx24.  
Red Kidney 400gx24



Fagioli baked beans 400gx24.  
Baked beans 400gx24



Fagioli cannellini 400gx24.  
Cannellini beans 400gx24



Fagioli borlotti 400gx24.  
Borlotti beans 400gx24



Piselli 400gx24.  
Peas 400gx24



Tris mais dolce 150gx3x8.  
Sweetcorn threepack 150gx3x8



Mais dolce 340gx12.  
Sweetcorn 340gx12

Cod. Art. Fornit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PESO SGOCC.	PEZZI X IMBALLO	N.CRT. x strato	N.CRT. x Pallet	Altezza Imballo	Largh. Imballo	Profon. Imballo	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
vall05	8010384067522	Lenticchie	400 gr	240 gr	24	6	72	cm.11	cm.46	cm.30	cm.11	cm.7,5	cm.7,5	cm.150	896	18
vall04	8010384067485	Ceci	400 gr	240 gr	24	6	72	cm.11	cm.46	cm.30	cm.11	cm.7,5	cm.7,5	cm.150	896	18
vall03	8010384067508	Fagioli Bianchi di Spagna	400 gr	240 gr	24	6	72	cm.11	cm.46	cm.30	cm.11	cm.7,5	cm.7,5	cm.150	896	18
vall07	8010384068307	Red Kidney	400 gr	240 gr	24	6	72	cm.11	cm.46	cm.30	cm.11	cm.7,5	cm.7,5	cm.150	896	18
vall06	8010384068079	Baked Beans	400 gr	240 gr	24	6	72	cm.11	cm.46	cm.30	cm.11	cm.7,5	cm.7,5	cm.150	896	18
vall01	8010384067478	Fagioli Cannellini	400 gr	240 gr	24	6	72	cm.11	cm.46	cm.30	cm.11	cm.7,5	cm.7,5	cm.150	896	18
vall02	8010384067492	Fagioli Borlotti	400 gr	240 gr	24	6	72	cm.11	cm.46	cm.30	cm.11	cm.7,5	cm.7,5	cm.150	896	18
vall08	8010384067515	Piselli reidratati	400 gr	240 gr	24	6	72	cm.11	cm.46	cm.30	cm.11	cm.7,5	cm.7,5	cm.150	896	18
valv14	8010384067935	Mais Dolce Tris	150x3 gr	140 gr	8	14	140	cm.15	cm.28,5	cm.20,5	cm.7,5	cm.20	cm.7,5	cm.165	580	18
valv11	8010384002066	Mais Dolce	340 gr	285 gr	12	9	144	cm.8,5	cm.26	cm.35	cm.8,4	cm.8,4	cm.152	921	18	

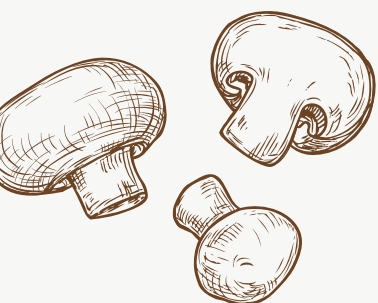
29

## LE CONSERVE VEGETALI SPECIALITÀ

Ci sono prodotti che, se conservati in maniera perfetta e di qualità, sono un'ottima base per sperimentare in cucina.

Le nostre specialità, dal primo alla frutta, delizieranno tutti i palati.

There are products that, when preserved perfectly, are an excellent base for experimenting in the kitchen.  
Our specialties, from first dishes to fruit, will delight everybody's taste.



30



Funghi Champignon 400gx12. Sbollentati a fette e conservati in acqua e sale  
Champignon mushrooms 400gx12. Blanched in slices and preserved in water and salt



Peperoni arrostiti 400gx6. Pelati, arrostiti e conservati al naturale  
Roasted peppers 400gx6. Peeled, roasted and preserved in water and salt



Grano cotto per pastiera 550gx12. Pronto per la realizzazione della tipica Pastiera Napoletana  
Cooked wheat for Pastiera 550gx12. Ready to use for making typical Neapolitan Pastiera



Pesche sciroppate 700gx6. Conservate in sciroppo appena raccolte  
Peaches in syrup 700gx6. Preserved in syrup as soon as picked



Patate novelle 680gx12. Cotte a vapore e conservate pelate e intere in acqua e sale  
New potatoes 680gx12. Steamed and preserved peeled and whole in water and salt

Cod. Art. Fornit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PESO SGOCC.	PEZZI X IMBALLO	N.CRT. x strato	N.CRT. x Pallet	Altezza Imballo	Largh. Imballo	Profon. Imballo	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
valva09	8010384005029	Funghi Champignon in latta	400 gr	210 gr	12	12	144	cm. 11	cm. 31	cm. 22,5	cm. 11	cm. 7,5	cm. 7,5	cm. 150	896	18
valb25	8010384000451	Peperoni Arrostiti in v.v.	400 gr	320 gr	6	16	160	cm. 10	cm. 26	cm. 17	cm. 9,5	cm. 8,5	cm. 8,5	cm. 120	640	18
valva01	8010384000413	Grano per Pastiera in v.v.	550 gr	550 gr	12	10	90	cm. 15	cm. 33	cm. 26	cm. 15	cm. 8	cm. 8	cm. 151	982	18
valva02	8010384000406	Pesche allo Sciroppo in v.v.	700 gr	400 gr	6	16	160	cm. 15	cm. 29	cm. 17	cm. 15	cm. 9	cm. 9	cm. 175	1030	18
valva06	8010384000475	Patate Novelle in v.v.	680 gr	425 gr	12	7	70	cm. 13	cm. 41	cm. 30	cm. 12,5	cm. 10	cm. 10	cm. 145	905	18

31



## FOOD SERVICE I ROSSI

Siamo da anni al servizio del canale Ho.Re.Ca. con le nostre conserve di pomodoro e legumi. Prodotti pensati per garantire in cucina la praticità e la qualità firmata Valgri.

We have been serving Ho.Re.Ca. market for years with our tomato and legumes preserves: products designed to ensure convenience in the kitchen and the quality signed by Valgri



32



Polpa fine per Pizza bag in box 5000gx2.  
Polpa per pizza finemente tagliata  
Fine tomato pulp bag in box 5000gx2.  
Finely chopped tomato pulp for pizza

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP  
2500gx6. Conservati interi e non pelati nel loro succo  
Vesuvius Piennolo cherry tomato PDO  
2500gx6. Preserved whole and unpeeled in their juice

Pomodori pelati San Marzano  
2500gx6. Interi e conservati con il loro succo  
San Marzano peeled tomatoes 2500gx6.  
Whole peeled tomatoes preserved in their juice

Passata densa 2500gx6. Passata di pomodoro completamente frullato e passato  
Tomato sauce 2500gx6. Fully blent tomato puree



Cuore di Polpa 2500gx6. Polpa a cubetti conservata nel suo succo  
Chopped tomatoes 2500gx6. Chopped tomatoes preserved in their juice



Pomodori pelati 2500gx6. Interi e conservati con il loro succo  
Peeled tomatoes 2500gx6. Whole peeled tomatoes preserved in their juice



Pomodorini interi 2500gx6. Conservati interi non pelati nel loro succo  
Cherry Tomatoes 2500gx6. Preserved whole and unpeeled in their juice



Pomodori pelati con basilico 3000gx6. Interi e conservati con il loro succo, aromatizzati con basilico  
Peeled tomatoes 3000gx6. Whole peeled tomatoes preserved in their juice, seasoned with basil



Polpa fine per Pizza 4000gx3.  
Polpa per pizza finemente tagliata  
Fine tomato pulp 4000gx3.  
Finely chopped tomato pulp for pizza



Polpa fine per Pizza BIO bag in box 5000gx2. Polpa per pizza finemente tagliata  
Organic Fine tomato pulp bag in box 5000gx2. Finely chopped tomato pulp for pizza

Cod. Art. Fornit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PESO SG.OCC.	PEZZI X IMBALLO	N.CRT. x strato	N.CRT. x Pallet	Altezza Imballo	Largh. Imballo	Profon. Imballo	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
valc02	8010384000826	Pomodori Pizza Napoli bag in box	5000x2 gr	5000x2 gr	1	16	80	cm. 25,5	cm. 29	cm. 20,5	cm. 25,5	cm. 29	cm. 20	cm. 145	835	18
valb06	8010384067584	Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valb03	8010384067560	Pomodori Pelati San Marzano DOP	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc04	8010384000505	Passata Densa Pomodoro	2500 gr	2500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc03	8010384027007	Cuore di Polpa	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc01	8010384026000	Pomodori Pelati	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc05	8010384004985	Pomodorini interi	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc26	8010384068345	Pomodori Pelati con basilico	3000 gr	1800 gr	6	5	50	cm. 15,5	cm. 47,3	cm. 31,5	cm. 15,2	cm. 15,5	cm. 15,1	cm. 170	1230	18
valc12	8010384001878	Cuore di Polpa Fine per Pizza	4000 gr	4000 gr	3	11	77	cm. 23,5	cm. 47	cm. 16	cm. 23,5	cm. 15,5	cm. 15,5	cm. 180	885	18
valb13	8010384067799	Pomodori Pizza Napoli BIO bag in box	5000x2 gr	5000x2 gr	1	16	80	cm. 25,5	cm. 29	cm. 20,5	cm. 25,5	cm. 29	cm. 20	cm. 145	835	18

33

## FOOD SERVICE I VARI

Siamo da anni al servizio del canale Ho.Re.Ca. con le nostre conserve di pomodoro e legumi. Prodotti pensati per garantire in cucina la praticità e la qualità firmata Valgri.

We have been serving Ho.Re.Ca. market for years with our tomato and legumes preserves: products designed to ensure convenience in the kitchen and the quality signed by Valgri.



Fagioli bianchi di spagna 2500gx6.  
Butter beans 2500gx6

Fagioli borlotti 2500gx6.  
Borlotti beans 2500gx6

Fagioli cannellini 2500gx6.  
Cannellini beans 2500gx6

Ceci 2500gx6.  
Chickpeas 2500gx6



Patate novelle 2500gx3. Cotte a vapore e conservate pelate e intere in acqua e sale  
New potatoes 2500gx3. Steamed and preserved peeled and whole in water and salt

Funghi Champignon 2500gx6. Sbollentati a fette e conservati in acqua e sale  
Champignon mushrooms 2500gx6. Blanched in slices and preserved in water and salt

Mais dolce 2120gx6.  
Sweetcorn 2120gx6

Lenticchie 2500gx6.  
Lentils 2500gx6

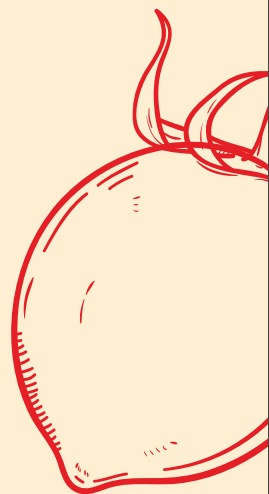
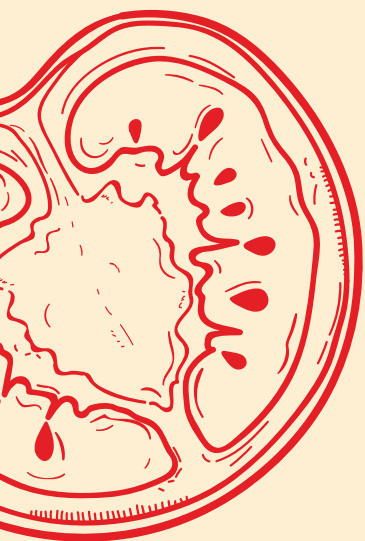


Fagioli baked beans 400gx24.  
Baked beans 2500gx6

Piselli 400gx24.  
Peas 2500gx6

Fagioli red kidney 400gx24.  
Red kidney 2500gx6

Cod. Art. Fornit.	Codice EAN	DESCRIZIONE PRODOTTI	PESO NET. X PEZZO	PESO SGOC.	PEZZI X IMBALLO	N.CRT. x strato	N.CRT. x Pallet	Altezza Imballo	Largh. Imballo	Profon. Imballo	Altezza x Unità	Largh. x Unità	Prof. x Unità	Altezza pallets	Peso Kg. Pallets	Shelf Life mesi
valc11	8010384002134	Fagioli Bianchi di Spagna	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc09	8010384000550	Fagioli Borlotti	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc08	8010384000567	Fagioli Cannellini	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc10	8010384000574	Ceci	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc13	8010384004824	Patate Novelle	2500 gr	1655 gr	3	11	88	cm. 15,5	cm. 47	cm. 16	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 140	800	18
valc07	8010384005012	Funghi Champignon	2500 gr	1200 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc22	8010384068192	Mais Dolce	2120 gr	1775 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc23	8010384068215	Lenticchie	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc14	8010384068321	Baked Beans	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc15	8010384068338	Piselli	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18
valc24	8010384068314	Red Kidney	2500 gr	1500 gr	6	5	55	cm. 15,5	cm. 47	cm. 31	cm. 15	cm. 15	cm. 15	cm. 190	960	18



*Valgri*

Coppola Enterprice S.r.l. - Valgri  
Via Casamanna, 88 Casalnuovo di Napoli (NA)

TELEFONO

Tel. +39 081.8424300 | Fax +39 081.5222004

EMAIL& WEB

info@valgri.it | www.valgri.it

