LE DELIZIE®

CERTIQUALITY

BRCGS CERTIFICATE

Certiquality S.r.l., Accredia accreditation n°. 008B, certifies that having conducted an audit for the scope of activities:

Handling, cooking, cutting, marinating, possibly grilling, mixing with other ingredients including vegetable ingredients or seasoning of acidified fish products, with refrigerated storage packaged in oil also in ATP or in steaming water, in plastic trays and buckets.

Including additional modules of	None
Exclusions from scope	Production of semi-preserved acidified vegetables
Product categories	04-08

at

Le Delizie Italiane s.r.l.

Site code: 3470847

Audit site address: Via Filettone, 1 – 81011 Alife (CE)

Has achieved Grade: B+

Meets the requirements set out in the

GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY

Issue 9 – August 2022

Certificate register number	P3554
Date(s) of audit	28/02/2023
Certificate issue date	10/05/2023
Re-audit due date	From 15/02/2024 to 15/03/2024
Unannounced re-audit due date	From 16/11/2023 to 15/03/2024
Certificate expiry date	26/04/2024
Auditor number	21859

Milan, 10/05/2023

Authorized by

Cesare Puccioni - President

BRCGS Food Safety

ACCREDIA

CERTIQUALITY S.r.l. ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

Via G. Giardino, 4 - 20123 Milano (Italy) - Tel. +39-02-8069171, Fax. +39-02-86465295, certiquality@certiquality.it - www.certiquality.it

LE DELIZIE®

Le Delizie Italiane srl nasce nel 2005 in qualità di azienda specializzata nella trasformazione di prodotti ittici.

A fronte di una sempre maggiore richiesta del mercato, negli anni a seguire, abbiamo ampliato la nostra gamma con una nuova linea di prodotti vegetali. E nell'ottica di poter meglio affrontare le esigenze della clientela, sia in termini di servizio che di qualità, nel 2016 oltre ad ottenere la certificazione BRC abbiamo realizzato un nuovo sito produttivo ulteriormente ampliato nel 2022.

La invitiamo a visitare il nostro sito web www.ledeliziesrl.it per avere una visuale generale dei nostri prodotti.

Since 2005, our company "Le Delizie Italiane ltd" has beeninvolved in the trasformation of fish product.

In accordance with market demand, we have diversified our product line with a selection of vegetable products. To ensure the quality of our products and to continuously develop, we earned the worldwide food safety standard BRC in 2016. In the same year, a new facility was established, which was furthert enlarged in 2022.

For further information on ou product please visit our website www.leldeliziesrl.it

LE DELIZIE®

PRODOTTI ITTICI
AL NATURALE

LE DELIZIE®

400 gr 1000 gr 3000 gr 4000 gr

5000 gr 10000 gr

Insalata di mare “Fantasia”
“Fantasia” sea salad
Salade de fruits de mer “Fantasia”
“Fantasia” Meeresfrüchtesalat

Insalata di mare “Sirena” (no surimi)
“Sirena” seafood salad (no surimi)
Salade de fruits de mer “Sirena” (sans surimi)
“Sirena” Meeresfrüchtesalat (kein Surimi)

Filetti di Alici
Anchovy fillets
Filets d’anchois
Sardellenfilets

Filetti di Sgombro
Mackerel fillets
Filets de maquereau
Makrelenfilets

Insalata con Polpo
Salad with Octopus
Salade avec Poulpe
Salat mit Krake

Polpo in tranci
Sliced Octopus
Poulpe en tranches
Krake in Scheiben

Moscardini
Small Octopus
Èledone
Gekräuselt

PRODOTTI ITTICI

SEAFOOD PRODUCTS

naturale/natural

Gamberetti
Shrimps
Crevettes
Garnelen

Calamaretti interi
Small whole Squids
Calamars entiers
Ganze Calamari

Cozze
Mussels
Moules
Muscheln

Seppioline
Small Cuttlefish
Seiche
Tintenfisch

Surimi al sapore di Gambero (code)
Surimi with Shrimp flavor (tails)
Surimi aromatisé aux crevettes (queues)
Surimi mit Garnelen (Schwänze)

Surimi al sapore di Granchio
Surimi with Crab flavor
Surimi à la saveur de crabe
Surimi mit Krabbengeschmack

PRODOTTI ITTICI
SEAFOOD PRODUCTS

naturale/natural

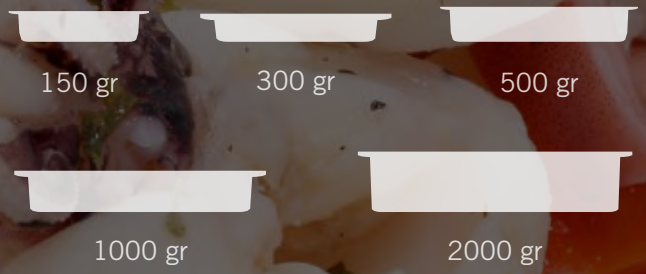
LE DELIZIE®

LE DELIZIE
LE DELIZIE
LE DELIZIE
LE DELIZIE
LE DELIZIE
LE DELIZIE

LE DELIZIE®

PRODOTTI ITTICI
IN OLIO

LE DELIZIE®



Insalata di mare
Sea Salad
Salade de fruits de mer
Meeresfrüchtesalat

Insalata di mare con verdure
Sea salad with vegetables
Salade de fruits de mer aux légumes
Meeresfrüchtesalat mit Gemüse

Filetti di Alici
Anchovy fillets
Filets d'anchois
Sardellenfilets

Filetti di Alici piccanti
Spicy anchovy fillets
Filets d'anchois épicés
Würzige Sardellenfilets

Filetti di Sgombro
Mackerel fillets
Filets de maquereau
Makrelenfilets

Filetti di Sgombro grigliato
Grilled mackerel fillets
Filets de maquereau grillés
Gegrillte Makrelenfilets

Filetti di Salmone
Salmon fillets
Filets de saumon
Lachsfilets

Filetti di Pesce Spada
Swordfish fillets
Filets d'espadon
Schwertfischfilets

PRODOTTI ITTICI
SEAFOOD PRODUCTS

olio / oil

Polpo e Olive
Octopus and olives
Poulpe et olives
Krake und Oliven

Insalata con Polpo
Salad with Octopus
Salade avec Poulpe
Salat mit Krake

Polpo in tranci
Slices Octopus
Poulpe en tranches
Krake in Scheiben

Gamberetti
Shrimps
Crevettes
Garnelen

Pesce Ghiaccio
Ice Fish
Poisson de glace
Eisfisch

Filetti di alici con cipolle
Anchovy fillets with onions
Filets d'anchois aux oignons
Sardellenfilets mit Zwiebeln

Surimi al sapore di Gambero (code)
Surimi with Shrimp flavor (tails)
Surimi aromatisé aux Crevettes (Queues)
Surimi mit Garnelen (Schwänze)

Surimi al sapore di Granchio
Surimi with Crab flavor
Surimi à la saveur de crabe
Surimi mit Krabbengeschmack

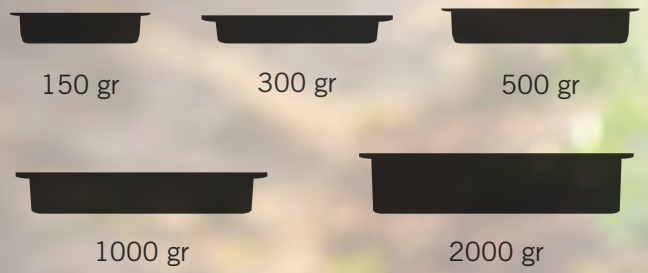
PRODOTTI ITTICI
SEAFOOD PRODUCTS

olio / oil

LE DELIZIE®

PRODOTTI VEGETALI
IN OLIO

LE DELIZIE®



Carciofi interi arrostiti
Whole roasted Artichokes
Artichauts entiers grillés
Ganze gebratene Artischocken

Carciofi a spicchi arrostiti
Roasted segments Artichokes
Artichauts en quartiers rôtis
Artischocken in gerösteten Segmenten

Carciofi con gambo
Artichokes with stem
Artichauts avec tige
Artischocken mit Stiel

Carciofi con gambo arrostiti
Roasted artichokes with stem
Artichauts grillés avec tige
Gebratene Artischocken mit Stiel

Cuori di Carciofi
Artichoke hearts
Coeurs d'artichauts
Artischockenherzen

Tris Grigliato
Tris Grilled
Tris Grillé
Tris gegrillt

Friarelli
Friarelli
Friarelli
Friarelli

Insalata mediterranea (carciofi, olive, peperoni)
Mediterranean salad (artichokes, olives, peppers)
Salade méditerranéenne (artichauts, olives, poivrons)
Mediterraner Salat (Artischocken, Oliven, Paprika)

PRODOTTI VEGETALI
VEGETABLES
PRODUCTS
olio/oil

Funghi grigliati Plerotus
Grilled Plerotus mushrooms
Champignons grillés
Gegrillte Plerotuspilze

Fantasia di Funghi
Mushroom Fantasy
Fantaisie de Champignon
Pilz-Fantasie

Melanzane arrostite
Roasted Aubergines
Aubergines grillées
Geröstete Auberginen

Melanzane a filetto
Aubergine Fillet
Filets d'Aubergines
Auberginenfilet

Peperoni arrostiti
Roasted Peppers
Poivrons grillés
Geröstete Paprika

Zucchine grigliate
Grilled Courgettes
Courgettes grillées
Gegrillte Zucchini

Pomodori secchi
Dry Tomatoes
Tomates séchées
Getrocknete Tomaten

Pomodorini Pachino secchi
Dry Pachino Tomatoes
Tomates Pachino séchées
Pachino getrocknete Tomaten

PRODOTTI VEGETALI
VEGETABLES PRODUCTS
olio/oil

GLI SFIZIOSI
IN OLIO

LE DELIZIE®

150 gr | 400 gr | 500 gr | 1000 gr | 2000 gr

Peperoni ripieni al tonno
Peppers stuffed with tuna
Poivrons farcis au thon
Mit Thunfisch gefüllte Paprikaschoten

Peperoni ripieni al formaggio
Peppers stuffed with cheese
Poivrons farcis au fromage
Mit Käse gefüllte Paprikaschoten

Seppioline Provenzale
Small Provencal Cuttlefish
Seiches provençale
Provencal Tintenfisch

Cipolle Borettane grigliate
Grilled Borettane onions
Oignons Borettane Grillés
Borettane gegrillte Zwiebeln

Cipolle Borettane in aceto balsamico
Borettane onions in balsamic vinegar
Oignons Borettane au vinaigre balsamique
Borettane-Zwiebeln in Balsamico-Essig

Fior di Capperi
Caper
Fior di Câpres
Fior di Capperi

Involtini di Speck
Speck rolls
Rouleaux de speck
Speck Brötchen

Involtini di melanzane con formaggio e speck
Aubergine rolls with cheese and bacon
Rouleaux di Aubergines au fromage et au bacon
Auberginenröllchen mit Käse und Speck

Involtini di Melanzane con Pomodori secchi
Aubergine rolls with dried Tomatoes
Rouleaux di Aubergines aux tomates séchées
Auberginenröllchen mit sonnengetrockneten Tomaten

Tomini alle erbe (formaggio di mucca)
Tomini with herbs (cow cheese)
Tomini aux herbes (fromage de vache)
Tomini mit Kräutern (Kuhkäse)

Tomini piccanti (formaggio di mucca)
Spicy Tomini (cow cheese)
Tomini épicé (fromage de vache)
Pikanter Tomini (Kuhkäse)

GLI SFIZIOSI
TASTY

olio / oil

Calamaretti grigliati
Small Grilled Squids
Calamars grillés
Gegrillter Calamari

Calamaretti al pomodoro
Small Squids in Tomatoes sauce
Calamars à la sauches Tomate
Tomaten-Calamari

Seppioline grigliate
Small Grilled Cuttlefish
Seiches grillées
Gegrillter Tintenfisch

Polipetti grigliati
Small Grilled Octopus
Poulpe grillé
Gegrillter Tintenfisch

Insalata di mare grigliata
Grilled Sea Salad
Salade de mer grillée
Gegrillter Seesalat

Cozze grigliate
Grilled Mussels
Moules grillées
Gegrillte Muscheln

Polipetti conditi
Seasoned small Octopus
Poulpe assaisonné
Gewürzter Krake

Carpaccio di Polpo
Octopus Carpaccio
Carpaccio
Carpaccio

GLI SFIZIOSI
TASTY

olio / oil

Melenzane a filetto - Insalata di mare - Alici - Capperi cocktail
Sliced aubergines - Peppers stuffed with tuna - Olives - Capers cocktails
Filet d'aubergines - Seafood salad - Anchois - Cocktail de câpres

Melenzane a filetto - Peperoni ripeni al tonno - Olive - Capperi cocktail
Sliced aubergines - Peppers stuffed with tuna - Olives - Capers cocktails
Filet d'aubergines - Poivrons farcis au thon - Olives - Câpres cocktail

Alici - Pomodori secchi - Insalata di mare - Carciofi a spicchi
Anchovies - Dried tomatoes - Seafood salad - Sliced artichokes
Anchois - Tomates séchées - Salade de fruits de mer - Quartiers d'artichauts

4 GUSTI

Quattro gusti a scelta in porzioni da 100 gr
Four flavors of your choice in portions of 100 gr

GLI SFIZIOSI
TASTY

olio / oil

LE DELIZIE®

LE DELIZIE®

ATM è l'ideale per chi sceglie di seguire una dieta salutare e variegata, senza rinunciare al buon gusto

Insalata di mare
Sea Salad
Salade de fruits de mer
Meeresfrüchtesalat

Salmone
Salmon
Saumon
Lachs

Peperoni ripieni al tonno
Peppers stuffed with tuna
Poivrons farcis au thon
Mit Thunfisch gefüllte Paprikaschoten

Filetti di Alici
Anchovy fillets
Filets d'anchois
Sardellenfilets

Salmone marinato
Marinated salmon
Saumon mariné
Marinierter Lachs

ATM

5 GUSTI

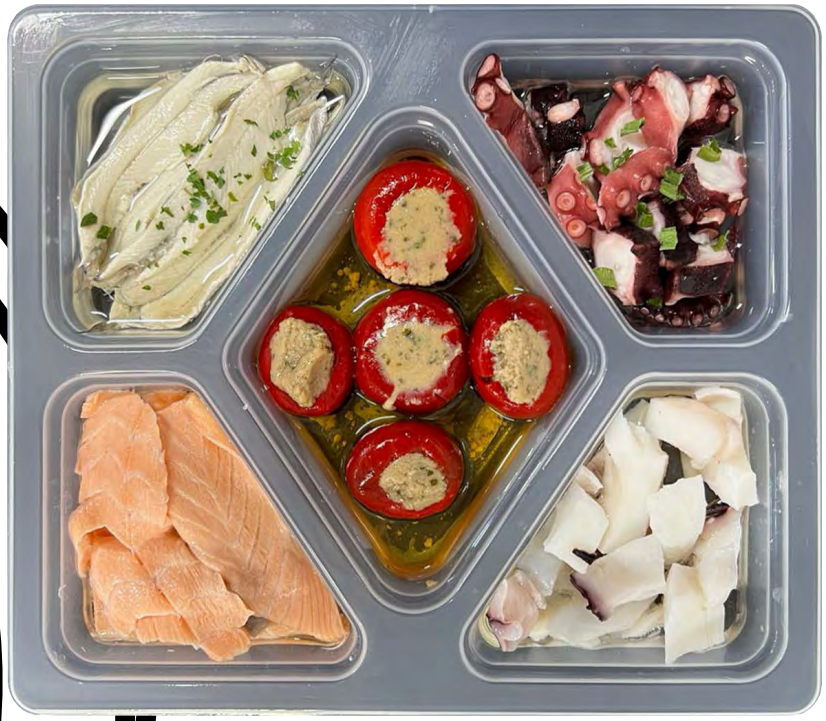
Per un aperitivo sfizioso

For a delicious aperitif

Insalata di mare - Olive - Tranci di polpo - Filetti di alici - Carcciofi a spicchi

Anchovies - Seafood salad - Olives - Octopus slices - Artichoke wedges

Salade de fruits de mer - Olives - Tranches de poulpe - Filets d'anchois - Quartiers d'artichauts



Peperoni ripieni al tonno - Tranci di seppia - Tranci di polpo - Filetti di alici - Filetti di salmone

Anchovies - Marinated salmon - Octopus slices - Slices of cuttlefish - Peppers stuffed with tuna

Poivrons farcis au thon - Tranches de seiche - Tranches de poulpe - Filets d'anchois - Filets de saumon

ATM

LE DELIZIE®

Insalata di mare - Olive - Tranci di seppia - Filetti di alici - Pomodori secchi

Anchovies - Seafood salad - Slices of cuttlefish - Dry tomatoes - Olives

Salade de fruits de mer - Olives - Tranches de seiche - Filets d'anchois - Tomates séchées

---

Insalata di mare - Olive - Tranci di seppia - Filetti di alici - Melanzane a filetti

Anchovies - Seafood salad - Slices of cuttlefish - Fillet eggplant - Olives

Salade de fruits de mer - Olives - Tranches de seiche - Filets d'anchois - Filets d'aubergines

Insalata di mare - Olive - Tranci di polpo - Tranci di seppia - Filetti di alici

Anchovies - Seafood salad - Octopus slices - Slices of cuttlefish - Olives

Salade de fruits de mer - Olives - Tranches de poulpe - Tranches de seiche - Filets d'anchois

---

Insalata di mare - Olive - Tranci di polpo - Filetti di alici - Cipolline

Anchovies - Seafood salad - Octopus slices - Olives - Springs onions

Salade de fruits de mer - Olives - Tranches de poulpe - Filets d'anchois - Oignons

LE DELIZIE®
KEPURP
Questa confezione aiuta l'ambiente:
è completamente riciclabile

LE DELIZIE®

LE DELIZIE®
ROSA DI SALMONE*
*marinato alla barbabietola
Questa confezione aiuta l'ambiente:
è completamente riciclabile

Salmone marinato con barbabietola e spezie
Marinated salmon with beets and spices
Saumon mariné aux betteraves et épices

Kepurp in fette
Kepurp slices
Kepurp en tranches

Tentacoli di polpo
Octopus tentacles
Tentacules de poulpe

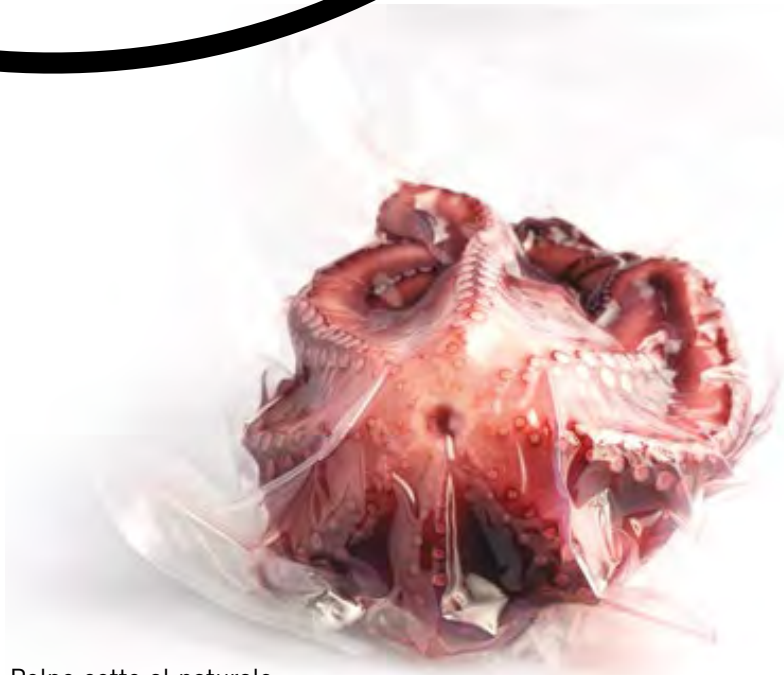
SKIN

LE DELIZIE®

SOTTOVUOTO

VACUUM PACKED

Salame di polpo
Octopus salami
Salami de poulpe



Polpo cotto al naturale
Natural cooked octopus
Poulpe naturellement cuit

Salmone marinato con barbabietola e spezie
Beetroot marinated salmon
Saumon mariné à la betterave

Kepurp

di *Ciro Salatiello*

Come nasce l'idea del Kepurp

L'idea nasce durante un viaggio di famiglia a Londra. Passeggiando per la città, le figlie adolescenti volevano fermarsi a mangiare il famoso kebab. Lo chef però attratto maggiormente dall'idea di provare la cultura gastronomica anglosassone voleva deviare il desiderio delle ragazze e giocosamente propose di portarle a mangiare, al rientro a Napoli, il "kepurp".
Questa parola pur nata per scherzo restò impressa nella mente dello chef, che, tornato a casa, si mise subito al lavoro per trasformare l'idea in fatti: era nato il kebab di polipo (dal dialetto napoletano "purp" che significa "polpo").
Grazie alle successive pubblicazioni di due libri, in particolare "Gli ingredienti di una vita",si permise a questa nuova idea di raggiungere in breve tempo successo sui social, sui giornali e nelle trasmissioni tv nazionali, compresi anche quiz televisivi. Oggi è sicuramente annoverato tra le star dello street food partenopeo, il kepurp è la risposta napoletana al Kebab.

How the idea of Kepurp was

The idea was born during a family trip to London. Walking around the city, teenage daughters wanted to stop and eat the famous kebab. However, the chef, attracted more by the idea of trying the Anglo-Saxon gastronomic culture, wanted to divert the girls' desire and playfully proposed to take them to eat "kepurp" on his return to Naples. Although this word was born as a joke, it remained imprinted in the mind of the chef, who, upon returning home, immediately set to work to transform the idea into fact: the octopus kebab was born (from the Neapolitan dialect "purp" which means "octopus").
Thanks to the subsequent publications of two books, in particular "The ingredients of a life", this new idea was allowed to quickly achieve success on social media, in newspapers and on national TV broadcasts, including TV quizzes. Today it is certainly counted among the stars of Neapolitan street food, kepurp is the Neapolitan answer to the Kebab.

LE DELIZIE®

PATRIMONIO MATESE

Il tartufo

Trito di tartufo nero
Trito d tartufo nero e noci
Tartufata

I sott'oli

Carciofini
Fletti di cipolle in agrodolce
Filetti di melenzane
Pomodori secchi
Datterini secchi

Le creme

Crema di zucca
Crema di porcini
Crema di carciofi

Al naturale

Pesto di broccoli
Datterini rossi
Datterini gialli
Broccoli alla napoletana
Scarole alla napoletana

106 gr 314gr 580gr

I prodotti del territorio

LE DELIZIE®

LE DELIZIE®

Le Delizie Italiane s.r.l. | ZI Via Filettone snc - 81011 Alife (Ce) Tel 0823 783087
Fax 0823 1602230 | www.ledeliziesrl.it | email: info@ledeliziesrl.it