

Ciao
IL POMODORO DI NAPOLI®

CATALOGO
CATALOG



IL GUSTO DELLA PASSIONE

THE TASTE OF PASSION

Quella del pomodoro e del Sud Italia è una lunga storia d'amore che nasce dalla cura delle colture e dalle massaie meridionali che lavorano il pomodoro in casa da sempre. A loro s'ispira la nostra filosofia alla quale abbiamo aggiunto metodo e tecnologie all'avanguardia.

The long-lasting love story between tomato and South Italy is rooted in the work of the southern housewives who have always worked the tomato at home with painstaking skill and care. Our philosophy is inspired by them, with a plus of state-of-the-art methods and technologies.

Nell'ottica della green e circle economy, abbiamo dotato i nostri stabilimenti dei più moderni impianti aggiornandoli secondo le più moderne tecnologie per l'ottimizzazione di efficienza e consumi.

We strongly support the green and circular economies: to this end, exceptional investments have been made in view of being a sustainable company by equipping our plants with the most modern technologies in order to optimise efficiency and reduce consumption.



CONCENTRATO DI POMODORO

TOMATO PASTE

Il capostipite della Linea Rossa

The forefather of the red line



Realizzato con pomodoro di altissima qualità, quello che rende unico il nostro concentrato è il suo gusto unico, la sua consistenza e la sua cremosità, ottenuta da un'attenta selezione dei frutti e una rapida trasformazione. La concentrazione è ottenuta tramite un moderno processo di evaporazione dell'acqua del pomodoro fresco.

Made from the highest quality round tomatoes, what makes it unique is its creamy and never too aggressive texture, the result of a processing method that consists in removing the watery part of the tomato simply through high temperatures.



CONCENTRATO DI POMODORO

TOMATO PASTE

SIZE NET	CARTONS X 20 FT	CARTONS X EPAL
50 x 70 g	4600	240 
100 x 70 g	2450	120 
50 x 140 g	2450	120 
24 x 400 g	1950	84 
12 x 800 g	1950	84 
6 x 2200 g	1600	60

 Anche con apertura facile Easy Open / Also with easy open

 In Box / In scatola

 In Bottle / In bottiglia



POMODORI PELATI ITALIANI

ITALIAN PEELED TOMATOES

Il cuore della nostra produzione

The core of our production



Solo i frutti più rossi, sodi e maturi, diventano i nostri pomodori pelati. A rendere speciale il nostro metodo è il breve intervallo di tempo tra raccolta e inscatolamento. Ai frutti perfettamente pelati, viene aggiunto esclusivamente succo di pomodoro parzialmente evaporato.

Only the reddest, firmest and ripest fruits become our peeled tomatoes. What makes our method special is the short time interval between harvesting and canning. All that is added to the perfectly peeled fruits is simply a partially evaporated tomato juice.



POMODORI PELATI ITALIANI

ITALIAN PEELED TOMATOES

SIZE NET	CARTONS X 20 FT	CARTONS X EPAL
24 x 400 g	1865	84 
12 x 800 g	1865	84 
6 x 2500 g	1240	55

POMODORI PELATI CON BASILICO

Peeled tomatoes with basil leaf

6 x 3000 g	1080	50
------------	------	----

 Anche con apertura facile Easy Open / Also with easy open

 In Box / In scatola

 In Bottle / In bottiglia



POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE NOCERINO D.O.P.

SAN MARZANO TOMATO OF AGRO SARNESE NOCERINO AREA D.O.P.

Sapore intenso, ma moto delicato

Intense, and yet very delicate flavour



Il pomodoro San Marzano è un frutto dal sapore intenso, ma estremamente più delicato del pomodoro lungo, Tipo Roma, specialmente nella consistenza. Ecco perché la procedura di conserva richiede un'ancor maggiore perizia ed esperienza, guidata da un rigido sistema di controllo che ci consente di ottenere l'ardua Certificazione di pomodoro dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P.

The San Marzano tomato is a fruit with an intense flavour, but extremely more delicate than the long tomato, the Roma type. This is why the preservation procedure requires even more expertise and experience. The procedure is strictly regulated by a rigid disciplinary allowing us to obtain the coveted Certification of San Marzano Tomato of Agro Sarnese Nocerino Area D.O.P.



POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE NOCERINO D.O.P.

SAN MARZANO TOMATO OF AGRO SARNESE NOCERINO AREA D.O.P.

SIZE NET	CARTONS X 20 FT	CARTONS X EPAL
24 x 400 g	1865	84 
12 x 800 g	1865	84 
6 x 2500 g	1240	55

 Anche con apertura facile Easy Open / Also with easy open

 In Box / In scatola

 In Bottle / In bottiglia



POMODORI BIO

ORGANIC TOMATOES

Solo secondo certificazione

Only according to the Certification



Bio sono le conserve realizzate con materia prima proveniente esclusivamente da campi selezionati e certificati che lavorano con metodologie di coltivazione biologica certificate. I pomodori della nostra linea Bio sono garantiti dalla materia prima utilizzata al processo di trasformazione, nel rispetto dei dettami del biologico certificato e per processi di lavorazione. Il nostro standard prevede poche ore di distanza tra campo e conserva per mantenere inalterate le caratteristiche del

pomodoro fresco, rigidi controlli di conformità per far arrivare in latta solo i frutti più perfetti.

Organic are the preserves made with raw materials coming exclusively from selected and certified fields working with certified organic cultivation methods. The tomatoes in our Bio line are guaranteed thanks to the raw materials used in compliance with the dictates of certified ORGANIC Disciplinary Standards along with our state-of-the-art processing and canning lines. Our pros include also a trip of a few hours away from the tomato fields in order to instantly process, preserve and maintain the organoleptic characteristics of fresh tomatoes unaltered, strict compliance checks to ensure that only the most perfect fruits are being canned and, last but not the least, manual checks so that no defect escapes the peasant wisdom.



POMODORI BIO

ORGANIC TOMATOES

SIZE NET	CARTONS X 20 FT	CARTONS X EPAL
6 x 2500 g	1240	55
6 x 3000 g	1080	50



 Anche con apertura facile Easy Open / Also with easy open

 In Box / In scatola

 In Bottle / In bottiglia



POMODORI PELATI A CUBETTI

PEELED CHOPPED TOMATOES

Un prodotto buono e pratico

A good and practical product



Il cubettato di pomodoro unisce l'autenticità del pomodoro pelato alla praticità di un prodotto pronto all'uso. Il pomodoro pelato viene tagliato in modo da ottenere cubetti uniformi, poi inscatolato con succo di pomodoro parzialmente evaporato. Il vantaggio è ridurre tempo e sforzi in cucina.

Tomato pulp blends the perfection of peeled tomatoes with the convenience of a ready-to-use product. The peeled tomato is cut into uniform cubes, and then canned with partially evaporated tomato juice. The benefit you get is less time and effort in the kitchen.



POMODORI PELATI A CUBETTI

PEELED CHOPPED TOMATOES

SIZE NET	CARTONS X 20 FT	CARTONS X EPAL
24 x 400 g	1865	84 
12 x 800 g	1865	84 
6 x 2500 g	1240	55

 Anche con apertura facile Easy Open / Also with easy open

 In Box / In scatola

 In Bottle / In bottiglia



POMODORINI

Tutta la dolcezza del Vesuvio

All the sweetness of Vesuvius



POMODORINI

Sono frutti caratteristici del Sud Italia dalla tipica struttura a grappolo, le varietà vesuviane sono particolarmente apprezzate per la loro dolcezza. Per la dimensione e la delicatezza dei frutti la loro trasformazione richiede molta cura dalla raccolta all'inscatolamento.

They are characteristic fruits of Southern Italy with a typical cluster structure, Vesuvian varieties are particularly popular for their sweet taste. Due to the size and the characteristics of this particular tomato, its production requires great attention and effort starting from the harvesting up to the canning.



CESARINI

È una varietà unica della zona Vesuviana con caratteristiche botaniche e organolettiche molto specifiche. I frutti sono polposi e, resistendo bene alle esposizioni alle alte temperature, assorbono tutto il sapore dell'estate.

It is a unique variety of the Vesuvian area with very specific botanical and organoleptic characteristics. The fruits are fleshy and, resisting well to exposure to high temperatures, absorb all the flavour of summer.



DATTERINI

Sono i tipici pomodori piccoli, sodi e oblungi la cui coltivazione affonda le sue radici nella tradizione della terra vulcanica del Vesuvio. Il loro sapore è fresco e dolce, ma allo stesso tempo intenso. In un frutto piccolo e compatto c'è tutta l'energia del sole e profumi della terra vesuviana ricca di minerali.

They are the typical small, firm and oblong tomatoes whose cultivation has its roots in the tradition of the volcanic land of Vesuvius. Their flavour is fresh and sweet, but at the same time intense. In a small and compact fruit all the energy of the Campanian sun and the scents of the Vesuvian land rich in minerals.



POMODORINI

SIZE NET	CARTONS X 20 FT	CARTONS X EPAL
POMODORINI Cherry Tomatoes		
24 x 400 g	1865	84 
6 x 2500 g	1240	55
POMODORI CILIEGINI PELATI Peeled Cherry Tomatoes		
6 x 2500 g	1240	55
POMODORI DATTERINI PELATI Peeled Datterini Tomatoes		
6 x 2500 g	1240	55
POMODORI CESARINI PELATI Peeled Cesarini Tomatoes		
6 x 2500 g	1240	55

 Anche con apertura facile Easy Open / Also with easy open

 In Box / In scatola

 In Bottle / In bottiglia



PASSATA DI POMODORO

MASHED TOMATOES

Delicata e cremosa

Delicate and creamy



È un prodotto delicato e cremoso che può essere utilizzato per tutto il menù. Il procedimento di preparazione è semplice, ma complesso allo stesso tempo: il pomodoro pelato viene tritato, privato dei semi, e dopo un'azione di evaporazione per ottenere una parziale concentrazione del succo, la passata è pronta per essere conservata nelle nostre latte o in bottiglia.

It is a delicate and creamy product that can be used throughout the menu. The preparation process is simple, but complex at the same time: the peeled tomato is chopped, deprived of seeds, and after an evaporation action to obtain a partial concentration of the juice, the puree is ready to be stored in our cans or in glass bottles.



PASSATA DI POMODORO

MASHED TOMATOES

SIZE NET	CARTONS X 20 FT	CARTONS X EPAL
12 x 720 g	1700	72 
6 x 2500 g	1240	55

 Anche con apertura facile Easy Open / Also with easy open

 In Box / In scatola

 In Bottle / In bottiglia

30



AUTENTICA POLPA DI POMODORO

AUTENTICA CRUSHED TOMATOES

Già amato in tutto il mondo

It's already loved all over the world



Authenticata polpa fine è un nostro prodotto originale già amato in tutto il mondo. Il nostro pomodoro pelato, macinato a pezzi e miscelato con succo di pomodoro parzialmente evaporato diventa Authenticata: la nostra salsa verace. Concepito per la pizza, ma non solo, Authenticata è un prodotto estremamente versatile, semplice e genuino adatto a tutte le preparazioni. Già pronta all'uso ed è un'ottima soluzione per tenere sotto controllo il food cost.

Authenticata polpa fine is an original product of ours that is already loved all over the world. Our peeled, chopped tomatoes mixed with partially evaporated tomato juice becomes Authenticata: our genuine sauce. Designed for pizza, but not only: Authenticata is an extremely versatile, simple and genuine product suitable for all preparations. Already ready to use and a great way to keep food costs under control thanks to the complete absence of waste.



AUTENTICA POLPA DI POMODORO

AUTENTICA CRUSHED TOMATOES

SIZE NET	CARTONS X 20 FT	CARTONS X EPAL
AUTENTICA, POLPA DI POMODORO Authentica crushed tomatoes		
24 x 400 g	1865	80 
12 x 800 g	1865	80 
6 x 3000 g	1080	50
3 x 4100 g	1500	77
1 x 10 kg	1800	80 
2 x 5 kg	1800	80 

 Anche con apertura facile Easy Open / Also with easy open

 In Box / In scatola

 In Bottle / In bottiglia



PREPARATO OLIO E BASILICO

PREPARED OIL AND BASIL

Un classico istantaneo

An instant classic



Il nostro nuovissimo prodotto, un classico istantaneo! Basato sul nostro classico Authentica, all'interno troverai il nostro DNA italiano: polpa di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, sale marino e foglie di basilico fresco. Quando si tratta di prodotti pronti all'uso, non c'è niente di meglio. Il meglio per la ristorazione collettiva ed hotellerie.

Our brand new product, an instant classic! Based upon our classic Authentica, inside you will find our Italian DNA: crushed tomatoes, extra virgin olive oil, marine salt and fresh basil leaves. When it comes to ready-to-use products, it doesn't get better than this. The best for professional and commercial kitchens and hotellerie.



PREPARATO OLIO E BASILICO

PREPARED OIL AND BASIL

SIZE NET	CARTONS X 20 FT	CARTONS X EPAL
6 x 3000 gr	1080	50
1 x 10 kg	1800	80

 Anche con apertura facile Easy Open / Also with easy open

 In Box / In scatola

 In Bottle / In bottiglia



I PREPARATI

READY-MADE SAUCES

L'essenziale per ogni preparazione già pronto

Ready-made essentials for any preparation

Pochi sanno che i primi 'sughi pronti' di pomodoro risalgono agli Aztechi, ben settecento anni fa, ed i primi in Europa sono stati inventati proprio da noi napoletani nel 1600. Esperienza e tradizione sono i nostri fondamenti, qui da CIAO IL POMODORO DI NAPOLI ci mettiamo anche tutta la passione ed il saper fare italiano, il perfetto equilibrio con la modernità.

CIAO CLASSICA FINE Il meglio del pomodoro pelato Ciao finemente tritato e vellutato, un leggero soffritto di aglio e cipolla in olio extravergine di oliva italiano e una lenta cottura.

CIAO CLASSICA RUSTICA La nostro pelato di pomodoro tritato spesso e con una consistenza polposa, un leggero soffritto di aglio e cipolla in olio extravergine di oliva italiano e una lenta cottura.

L'eccellenza ha una ricetta semplice.

Few people know that the first tomato 'ready-made sauces' date back to the Aztecs, a full seven hundred years ago, and the first in Europe were invented by us Neapolitans in the 1600s. Experience and tradition are our foundation, here at CIAO IL POMODORO DI NAPOLI we also put all of our painstaking passion and the Italian know-how, the perfect balance with modernity.

CIAO CLASSIC FINE The best of finely chopped and velvety Ciao peeled tomatoes, a light sautéing of garlic and onion in Italian extra virgin olive oil, and slow cooking.

CIAO CLASSICA RUSTICA Our thickly chopped peeled tomato with a pulpy texture, a light sautéing of garlic and onion in Italian extra virgin olive oil, and slow cooking.



I PREPARATI

READY MADE SAUCES

SIZE NET	CARTONS X 20 FT	CARTONS X EPAL
24 x 400 g	1865	84 
12 x 800 g	1865	84 
6 x 3000 g	1080	50
3 x 4100 g	1500	77
1 x 10 kg	1800	80 
2 x 5 kg	1800	80 

 Anche con apertura facile Easy Open / Also with easy open

 In Box / In scatola

 In Bottle / In bottiglia



LA NOSTRA LINEA LEGUMI OU LEGUMES LINE

Freschezza in barattolo

Freshness in tin

La linea legumi Ciao - il pomodoro di Napoli, comprende legumi secchi già messi in ammollo e pastorizzati. Il prodotto non necessita di lunghi tempi di preparazione e consente di avere sempre a disposizione un ingrediente eccellente già pronto all'uso. Ottima fonte di proteine i legumi sono un alimento ricchissimo di fibre, vitamine e sali minerali. Versatili e molto saporiti, sono un ingrediente fondamentale per le cucine di tutte le tradizioni.

The legumes line Ciao - il Pomodoro di Napoli, includes dried legumes already soaked and pasteurized. The product does not require long preparation times and allows you to always have an excellent ingredient ready to use. An excellent source of protein, legumes are a food rich in fibers, vitamins and minerals. Versatile and very tasty, they are an essential ingredient for the cuisines of all traditions.



LA NOSTRA LINEA LEGUMI

OUR LEGUMES LINE

SIZE NET

CARTONS X 20 FT

CARTONS X EPAL

CECI - PISELLI - FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA - FAGIOLI CANNELLINI
- FAGIOLI BORLOTTI - FAGIOLI ROSSI - FAGIOLI CON OCCHIO NERO
- LENTICCHIE - FAGIOLI NERI - MISTO 5 LEGUMI - MISTO VEGETALE -
FAGIOLI TONDINI CON SALSA

Chick peas - Processed peas - Butter beans - White beans - Borlotti
beans - Red kidney beans - Black eye beans - Lentils - Black beans -
Five beans - Mixed vegetables with legumes - Baked beans

24 x 400 g

1865

84



12 x 800 g

1865

84



6 x 2500 g

1240

55

 Anche con apertura facile Easy Open / Also with easy open

 In Box / In scatola

 In Bottle / In bottiglia





Compagnia Mercantile d'Oltremare

Via Faraldo, 1

84085 Mercato San Severino (SA) - Italia

TEL.: +39 089 825987 -PBX/FAX: +39 089 825990

VAT: 02804540652 -C.F.: 00691950653

E-MAIL: info@cmdo.it

[#CiaoilPomodoro](https://www.instagram.com/ciaoilpomodoro)

www.cmdo.it

www.ciaoilpomodorodinapoli.it