



# Orta Vegana

the natural choice



**MozzaRisella**  
from Germinated Brown Rice







Siamo consapevoli che la sensibilità delle persone nei confronti dell'ambiente stia crescendo di giorno in giorno. Abbiamo recentemente creato una linea dedicata a chi ha scelto un' ALIMENTAZIONE VEGANA perché vogliamo che il consumatore ritrovi i suoi valori nei prodotti che creiamo offrendo una gamma sempre più vasta di prodotti 100% vegetali con la garanzia di qualità perché la salute del nostro cliente unita al rispetto per l'ambiente sono il nostro obiettivo.

E' nata la collaborazione con Frescolat un'azienda italiana che produce Mozzarisella, un preparato a base di riso integrale germogliato di cui apporta integralmente i suoi importanti nutrienti.

La combinazione del nostro pesto e di altre creme vegetali con mozzarisella dà origine ad un delizioso condimento 100% VEGETALE preparato con ingredienti selezionati. Salse cremose ed originali, fresche alternative che salvaguardano la tradizione ma con ricette fresche e innovative.

---

*We are aware that people's sensitivity to the environment is growing day by day. We have recently created a line dedicated to people who have chosen a VEGAN DIET because we want the consumer to find his values in the products we create by offering an increasingly wide range of 100% vegetable products with quality guarantee because the health of our customer combined with respect for the environment are our goal.*

*We started a cooperation with Frescolat an Italian company that produces Mozzarisella, a preparation based on sprouted brown rice of which it fully provides the important nutrients.*

*The combination of our pesto and other vegetable creams with mozzarisella originates a delicious 100% VEGETABLE seasoning prepared with selected ingredients. Creamy and original sauces, fresh alternatives that preserve the tradition but with fresh and innovative recipes.*



135g

Antipasti  
Appetizers

Primi  
First Courses

Secondi  
Main Courses

## PESTO VEGANO

La ricetta del nostro pesto vegano è creata con ingredienti di alta qualità come il basilico genovese DOP, i pinoli e l'olio extra vergine d'oliva. Prodotto che fa parte della nostra gamma di pesti non pastorizzati, è il condimento ideale per primi piatti semplici ma ricchi di sapore.

### VEGAN PESTO

Our Genovese Pesto's recipe is made with high quality ingredients such as DOP Genovese basil, pine nuts and extra virgin olive oil. This product is part of our fresh non-pasteurized pesto line. The ideal seasoning for simple yet tasty pasta dishes.



135g

Antipasti  
Appetizers

Primi  
First Courses

Secondi  
Main Courses

## PESTO VEGANO E MOZZARISELLA®

il pesto al basilico ripercorre il nostro pesto tradizionale old genoa con anacardi in cui il formaggio tradizionale è stato sostituito con Mozzarisella, il prodotto risulta quindi cremoso e dolce, adatto per condire pasta e panini.

### VEGAN PESTO MOZZARISELLA®

The basil pesto retraces our traditional old genoa pesto with cashews. The traditional cheese has been replaced with Mozzarisella, the product is therefore creamy and sweet, suitable to season pasta and sandwiches.



135g

Antipasti  
Appetizers

Primi  
First Courses

Secondi  
Main Courses

## PESTO CAPRESE E MOZZARISELLA®

dall'abbinamento classico di "pomodoro & mozzarisella" arricchito con il nostro basilico nasce un pesto saporito adatto al condimento di primi piatti.

### CAPRESE PESTO WITH MOZZARISELLA®

from the classic combination of "tomato & mozzarisella" enriched with our basil is born a tasty pesto suitable to season first courses



Dalla nostra esperienza nello sviluppo dei pesti a base di vegetali freschi nascono i pesti carote, zucchine e spinaci con Strachicco, una fresca alternativa prodotta dal riso: lo Strachicco rende tali prodotti molto cremosi e quindi adatti non solo al condimento di panini e pasta, ma anche alla mantecatura dei risotti.

La linea “**verdure**” è ancora in evoluzione in base ai commenti e ai desideri dei nostri Clienti, essendo stata presentata per la prima volta al Cibus.

*From our experience in the development of pesto based on fresh vegetables were born the carrot, zucchinis and spinach pesto with Strachicco a fresh vegetable alternative produced from rice: Strachicco makes such products very creamy and therefore suitable not only to the season sandwiches and pasta, but also risottos.*

*The “**vegetables**” line is still evolving according to the comments and wishes of our Customers, having been presented for the first time at Cibus.*



**PESTO CAROTE e STRACHICCO®**

**CARROTS PESTO AND STRACHICCO®**



**PESTO SPINACI e STRACHICCO®**

**SPINACH PESTO WITH STRACHICCO®**



**PESTO ZUCCHINE e STRACHICCO®**

**ZUCCHINI PESTO WITH STRACHICCO®**



**PESTO ZUCCA E SALVIA e BLURISELLA®**

**PUMPKIN AND SAGE PESTO WITH BLURISELLA®**



## CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS

Oltre alla certificazione di Pesto fresco a lunga conservazione che ci rende unici tra i produttori di conserve vegetali (certificato di conformità n. IT 15/0818 rilasciato da SGS), ultimamente abbiamo ottenuto una nuova asserzione ambientale.

Il motivo per cui abbiamo ottenuto questa nuova ed esclusiva certificazione è che Il nostro pesto fresco con durata di 24 mesi in vaso e 12 mesi in secchiello, escludendo il processo di pastorizzazione, evita emissioni di gas ad effetto serra in atmosfera di media 0,52 kg CO<sub>2</sub> eq per ogni kg di prodotto (verifica e convalida dell'asserzione ambientale auto-dichiarata in accordo con ISO 14021 n. IT 15 0419 rilasciata da SGS).

*In addition to the certification of Fresh Pesto with a long shelf life that makes us unique among manufacturers of canned vegetables (certificate of conformity no. IT 15/0818 issued by SGS), recently we got a new environmental statement.*

*The reason why we got this new and exclusive certification is that our fresh pesto with duration of 24 months in glass jar and 12 months in plastic pails, excluding the pasteurization process, avoids emissions of greenhouse gases in the atmosphere of 0.52 kg CO<sub>2</sub> eq on average per kg of product (verification and validation of the self-declared environmental assertion in accordance with ISO 14021 n. 15 EN 0419 issued by SGS).*



Certificate n° IT 15/0818



Food Safety

IT14/0097



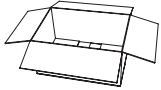
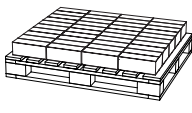
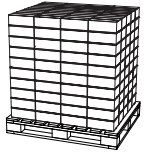
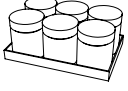
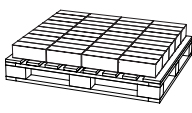
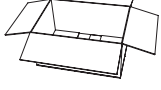
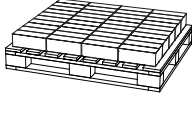
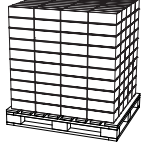
0005



Certificate n° IT21/411483



IT BIO 006 F109

|                                                                                                                              | Quantità<br>Amount                                                                                              | Cartoni per Strato<br>Cartons for Layer                                                  | Numero Strati<br>Number Layer                                                             | Totale Cartoni<br>Cartons Total | Quantità Min.<br>MOQ          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| <br>Vaso Standard<br>Standard Jar<br>156 ml | 12X<br>Scatola/Carton Box<br>  | 20<br>  | 10<br>  | 200                             | Non richiesta<br>Not Required |
| <br>Vaso Plus<br>Plus Jar<br>156 ml        | 6X<br>Vassoio/Plate<br>        | 38<br>  | 10<br> | 380                             | 1200<br>Vasi / Jars per Ref   |
| <br>Secchiello<br>Bucket<br>800 g         | 6X<br>Scatola/Carton Box<br> | 6<br> | 7<br> | 63                              | 300<br>Secchielli / Bucket    |





---

**SANCON COSTA LIGURE**

Stab.: Regione Prati Pescine - 18018 Arma di Taggia (IM) - Italia

Tel. +39 0184 485343 - Fax +39 0184486148

[www.costaligure.it](http://www.costaligure.it) - [info@costaligure.it](mailto:info@costaligure.it)