



forestfood 
naturale dal bosco



PROFILO AZIENDALE

Forest Food è un'azienda che svolge con passione e professionalità l'attività di selezione, lavorazione e confezionamento di porcini secchi di bosco dal 1997.

Principale **politica aziendale** è sempre stata quella di:

- scegliere funghi di alta qualità provenienti da verdeggianti boschi europei; zone rispettanti le normative sanitarie comunitarie;
- utilizzare materie prime assolutamente naturali, genuine, come lo sono in natura i funghi spontanei di bosco e preservare l'integrità delle originali caratteristiche organolettiche fino al consumatore finale. Nella scelta, l'aroma intenso dei porcini è per noi qualità fondamentale;
- garantire la sicurezza sanitaria dei processi e la salubrità dei prodotti mediante costanti controlli interni. Per mantenere un alto livello di qualità, Forest Food ha ottenuto le certificazioni volontarie **IFS FOOD** e **Certificazione Biologica**.

Ingredienti per le industrie

Siamo specializzati nella produzione di GRANULI di porcini SECCHI e di CUBI di porcini CONGELATI destinati alle industrie alimentari.

Questa specializzazione è frutto di un'esperienza ultradecennale, che vede nel tempo il rinnovamento del ciclo produttivo, l'inserimento di nuove macchine e metodologie di lavoro.

Da anni siamo fornitori approvati di industrie alimentari e prestigiosi pastifici con la materia prima di funghi porcini.

Confezioni per il dettaglio

Per la GDO, il Catering e i Negozi gourmet realizziamo diverse linee di confezioni che mettono in risalto l'artigianalità e la genuinità del prodotto.

Vi invitiamo a visualizzarne le foto e altre informazioni sul nostro sito **www.forestfood.it** o sui nostri profili social **[forestfood.it](https://www.forestfood.it)**





COMPANY PROFILE

The 1997's was the beginning of our passion for wild mushrooms and our activity: selection, processing and packaging of dried wild Porcini mushrooms 100% natural, without additives and preservatives.

Main **company policy** has always been to:

- choose only high quality mushrooms coming from the European countries that respect the EU health regulations;
- use genuine natural raw materials as wild mushrooms are in nature and preserve the integrity of the organoleptic properties to the final consumer. We consider very important to choose mushrooms with intense aroma
- ensure the safety and health of food products: by the use of self-monitoring system based on the H.A.C.C.P. method (critical control point analysis) we exert careful control of all activities. To keep an high quality level, Forest Food is **IFS FOOD and ORGANIC certified**.

Products for the food industry

We are specialized in the production of DRIED porcini GRANULES and FROZEN porcini CUBES for the food industry.

This specialization is the result of over ten years of experience, the renewal of the production cycle, the inclusion of new machines and production methods.

We supply prestigious food industries with the raw material of wild porcini mushrooms.

Retail and catering products

We produce different lines of packages suited to different markets: retail, catering and gourmet delights shops.

To see all our products and find more information visit our web site **www.forestfood.it** and our social networks **forestfood.it**



LA QUALITÀ PRIMA DI TUTTO QUALITY FIRST OF ALL

A poche ore dalla raccolta i nostri funghi selvatici vengono seccati o congelati e stoccati nei nostri magazzini a temperatura controllata per preservare intatta salubrità e caratteristiche organolettiche. È pertanto garantito un approvvigionamento per tutto l'anno. Scrupolosa cernita e controllo micologico accurato vengono svolti nella nostra azienda da personale qualificato e con la costante presenza del micologo che segue tutte le fasi di lavorazione.

A few hours after harvesting the wild mushrooms are dried or frozen and subsequently stored in our temperature controlled warehouse to preserve intact the organoleptic properties and health. In this way Forest Food supplies mushrooms during the whole year. A careful selection and an accurate mycological checking are carried out by qualified personnel in the company and with the constant presence of the mycologist who follows all the stages of processing.



Tramite l'utilizzo del Sistema di Autocontrollo, basato sul metodo HACCP, FOREST FOOD esercita un attento controllo su tutte le attività tali da garantire la sicurezza alimentare e la salubrità degli alimenti.

By the use of self-monitoring system based on the H.A.C.C.P. method (critical control point analysis), FOREST FOOD exerts careful control of all activities to ensure the safety and health of food products.

**REGISTRO NAZIONALE
MICOLOGI**
N. 637

**REGISTRO REGIONE
PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO**

N. 88 • 11 NOVEMBRE 1998

HACCP
RINTRACCIABILITÀ



Un piano di analisi prevede **accertamenti analitici** effettuate da laboratori esterni accreditati.

Allo scopo di garantire la sicurezza alimentare, Forest Food ha attivato una procedura di **Tracciabilità di filiera**: è possibile risalire alla storia di ogni referenza e alla sua trasformazione, ricostruendola puntualmente con informazioni documentate.

Per dimostrare un ulteriore impegno nell'affidabilità dei propri prodotti Forest Food ha ottenuto le certificazioni IFS FOOD e BIOLOGICA.



*Our analysis plan provides **tests** carried out by accredited laboratories.*

*In order to ensure food safety FOREST FOOD employs a **Traceability System** to be able to trace the history of every item and each step in its transformation, reconstructing its path precisely with documented information.*

To demonstrate a further commitment to the reliability of its products, Forest Food has obtained the IFS FOOD and ORGANIC certifications.



PRODOTTI RETAIL E CATERING

RETAIL AND CATERING PRODUCTS

I nostri funghi Porcini (*Boletus Edulis* e relativo gruppo *Boletus Aereus*, *Pinicola* e *Reticulatus*) crescono spontaneamente nei boschi.

Lavorati e conservati con la massima cura, senza aggiunta di additivi e conservanti, preservano le naturali e preziose caratteristiche organolettiche.

Il peso dei funghi porcini essiccati corrisponde a circa un decimo del loro peso da freschi.

L'aroma intenso e delizioso identifica i Porcini che scegliamo per i nostri clienti quali preziosi ingredienti di antiche e nuove ricette.

I Porcini secchi sono ideali per realizzare antipasti, pasta, risotto, creare salse e ripieni, aromatizzare piatti di carne o pesce.

Sono disponibili in diverse qualità e grammature per soddisfare la domanda di qualsiasi consumatore.

Our wild Porcini mushrooms (*Boletus Edulis* and its group *Boletus Aereus*, *Pinicola* and *Reticulatus*) grow in the forests.

They are prepared and conserved with maximum care, without additives and preservatives.

The weight of dried wild Porcini mushrooms corresponds to a tenth of their fresh weight of origin. With their precious natural and intense aroma and flavor, they are a valuable ingredient of old and new recipes.

Enjoy Porcini with pasta, risotto, soups, sauces, stuffing, meat or fish dishes. Dried Porcini mushrooms are available in several quality grades to meet the demands of any customer.



QUALITÀ EXTRA

EXTRA QUALITY

Porcini Boletus Edulis e rel. Gruppo (Aereus, Pinophilus, Reticulatus).
 Porcini Boletus Edulis and it's Group (Aereus, Pinophilus, Reticulatus).

Codice Code	Codice Ean Ean code	Articoli Products	Peso Netto Net Weight (g)	Dim. Cartone Case Size Lxpxh (mm)	Pezzi x Cartone Unit x Case	Cart. x Strato Unit x Layer	Cart. x Pallet Case x Pallet
41	8034108530413	Funghi Porcini Secchi "EXTRA" - Stand Up - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Extra Quality" - in Stand Up bag - FOREST FOOD	25	300x255x140	15	12	120
40	8034108530406	Funghi Porcini Secchi "EXTRA" - Stand Up - AMICO BOSCO Dried Porcini Mushrooms "Extra Quality" - in Stand Up bag - AMICO BOSCO	25	300x255x140	15	12	120
43	8034108530437	Funghi Porcini Secchi "EXTRA" - Stand Up - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Extra Quality" - in Stand Up bag - FOREST FOOD	30	300x255x140	15	12	120
45	8034108530451	Funghi Porcini Secchi "EXTRA" - Cavallotto - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Extra Quality" - in bag - FOREST FOOD	50	300x255x280	20	12	72
47	8034108530475	Funghi Porcini Secchi "EXTRA" - Cavallotto - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Extra Quality" - in bag - FOREST FOOD	70	300x255x280	16	12	72
50	8034108530505	Funghi Porcini Secchi "EXTRA" - Stand Up - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Extra Quality" - in Stand Up bag - FOREST FOOD	100	300x255x280	10	12	72
53	8034108530536	Funghi Porcini Secchi "EXTRA" - Sacchetto Trasparente - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Extra Quality" - in bag - FOREST FOOD	200	600x400x300	18	4	16
61	8034108530611	Funghi Porcini Secchi "EXTRA" - Cestino - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Extra Quality" - in try - FOREST FOOD	20	300x255x280	20	12	72
62	8034108530628	Funghi Porcini Secchi "EXTRA" - Cestino - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Extra Quality" - in try - FOREST FOOD	30	300x255x280	20	12	72
65	8034108530659	Funghi Porcini Secchi "EXTRA" - Cestino - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Extra Quality" - in try - FOREST FOOD	50	490x295x300	20	6	30
67	8034108530673	Funghi Porcini Secchi "EXTRA" - Cestino - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Extra Quality" - in try - FOREST FOOD	80	490x295x300	10	6	30



QUALITÀ SPECIALI

SPECIAL QUALITY

Porcini Boletus Edulis e rel. Gruppo (Aereus, Pinophilus, Reticulatus).
 Porcini Boletus Edulis and it's Group (Aereus, Pinophilus, Reticulatus).

Codice Code	Codice Ean Ean code	Articoli Products	Peso Netto Net Weight (g)	Dim. Cartone Case Size Lxpxh (mm)	Pezzi x Cartone Unit x Case	Cart. x Strato Unit x Layer	Cart. x Pallet Case x Pallet
252	8034108532523	Funghi Porcini Secchi "SPECIALI BIO" - Stand Up CARTA - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Organic Special Quality" - in Stand Up PAPER bag - FOREST FOOD	20	300x255x140	16	12	120
252	8034108532523	Funghi Porcini Secchi "SPECIALI BIO" - Cartella Espositore (20 buste) - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Organic Special Quality" - display board (20 bags) - FOREST FOOD	20	600x400x300	140 (7 cartelle) (7 display boards)	4	20
21	8034108530215	Funghi Porcini Secchi "SPECIALI" - Busta - AMICO BOSCO Dried Porcini Mushrooms "Special Quality" - in bag - AMICO BOSCO	20	390x255x200	30	9	72
33	8034108530338	Funghi Porcini Secchi "SPECIALI" - Sacchetto Trasparente - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Special Quality" - in bag - FOREST FOOD	30	390x255x200	24	9	72
22	8034108530222	Funghi Porcini Secchi "SPECIALI" - Busta - AMICO BOSCO Dried Porcini Mushrooms "Special Quality" - in bag - AMICO BOSCO	30	390x255x200	24	9	72
24	8034108530246	Funghi Porcini Secchi "SPECIALI" - Stand Up CARTA - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Special Quality" - in Stand Up PAPER bag - FOREST FOOD	40	300x255x280	24	12	72
23	8034108530239	Funghi Porcini Secchi "SPECIALI" - Stand Up CARTA - AMICO BOSCO Dried Porcini Mushrooms "Special Quality" - in Stand Up PAPER bag - AMICO BOSCO	40	300x255x280	24	12	72
254	8034108532547	Funghi Porcini Secchi "SPECIALI BIO" - Cavallotto - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Organic Special Quality" - in bag - FOREST FOOD	40	300x255x280	24	12	72
25	8034108530253	Funghi Porcini Secchi "SPECIALI" - Cavallotto - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Special Quality" - in bag - FOREST FOOD	50	300x255x280	24	12	72
27	8034108530277	Funghi Porcini Secchi "SPECIALI" - Cavallotto - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Special Quality" - in bag - FOREST FOOD	70	300x255x280	20	12	72

Bio

Bio

Bio



QUALITÀ COMMERCIALI

COMMERCIAL QUALITY

Porcini Boletus Edulis e rel. Gruppo (Aereus, Pinophilus, Reticulatus).

Porcini Boletus Edulis and it's Group (Aereus, Pinophilus, Reticulatus).

Codice Code	Codice Ean Ean code	Articoli Products	Peso Netto Net Weight (g)	Dim. Cartone Case Size Lxpxh (mm)	Pezzi x Cartone Unit x Case	Cart. x Strato Unit x Layer	Cart. x Pallet Case x Pallet
02	8034108530024	Funghi Porcini Secchi "COMMERCIALI" - Busta - AMICO BOSCO Dried Porcini Mushrooms "Commercial Quality" - in bag - AMICO BOSCO	30	390x255x200	30	9	72
04	8034108530048	Funghi Porcini Secchi "COMMERCIALI" - Stand Up CARTA - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Commercial Quality" - in Stand Up PAPER bag - FOREST F.	40	300x255x280	24	12	72
03	8034108530031	Funghi Porcini Secchi "COMMERCIALI" - Stand Up CARTA - AMICO BOSCO Dried Porcini Mushrooms "Commercial Quality" - in Stand Up PAPER bag - AMICO B.	40	300x255x280	24	12	72
93	8034108530932	Funghi Porcini Secchi "GRANELLA COMMERCIALI" - PET - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Grain Commercial Quality" - in PET jar - FOREST FOOD	40	300x255x140	16	12	120
05	8034108530055	Funghi Porcini Secchi "COMMERCIALI" - Stand Up - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Commercial Quality" - in Stand Up bag - FOREST FOOD	50	300x255x280	24	12	72
10	8034108530109	Funghi Porcini Secchi "COMMERCIALI" - Stand Up - AMICO BOSCO Dried Porcini Mushrooms "Commercial Quality" - in Stand Up bag - FOREST FOOD	100	300x255x280	15	12	72
15	8034108530154	Funghi Porcini Secchi "COMMERCIALI" - Stand Up - FOREST FOOD Dried Porcini Mushrooms "Commercial Quality" - in Stand Up bag - AMICO BOSCO	150	490x295x300	18	6	30
6	8034108530062	Funghi Porcini Secchi "BRICIOLOTTI COMMERCIALI" - Stand Up Dried Porcini Mushrooms "Crumbs Commercial Quality" - in Stand Up bag	250	490x295x300	18	6	30
14	8034108530147	Funghi Porcini Secchi "COMMERCIALI" - Stand Up - AMICO BOSCO Dried Porcini Mushrooms "Commercial Quality" - in Stand Up bag - AMICO BOSCO	400	600x400x300	16	4	20
17	8034108530178	Funghi Porcini Secchi "BRICIOLOTTI COMMERCIALI" - Stand Up Dried Porcini Mushrooms "Crumbs Commercial Quality" - in Stand Up bag	500	600x400x300	16	4	20



MISTO DI FUNGHI CON PORCINI

DRIED MIXED MUSHROOMS WITH PORCINI

Mushrooms in varying proportions:

Oyster (Pleurotus ostreatus), Shiitake (Lentinula edodes), Champignon (Agaricus bisporus), commercial quality Porcini mushrooms (Boletus edulis and its group) 10%

Codice Code	Codice Ean Ean code	Articoli Products	Peso Netto Net Weight (g)	Dim. Cartone Case Size Lxpxh (mm)	Pezzi x Cartone Unit x Case	Cart. x Strato Unit x Layer	Cart. x Pallet Case x Pallet
81	8034108530819	Misto di Funghi con Porcini - Busta e Cavallotto <i>Dried mixed mushrooms with porcini - in bag</i>	20	300x255x280	50	12	72
85	8034108530857	Misto di Funghi con Porcini - sacchetto <i>Dried mixed mushrooms with porcini - in bag</i>	50	300x255x280	24	12	72
87	8034108530871	Misto di Funghi con Porcini - sacchetto <i>Dried mixed mushrooms with porcini - in bag</i>	70	300x255x280	24	12	72
90	8034108530901	Misto di Funghi con Porcini - sacchetto <i>Dried mixed mushrooms with porcini - in bag</i>	100	300x255x280	15	12	72



ALTRI FUNGHI SELVATICI

OTHER WILD MUSHROOMS

Codice Code	Codice Ean Ean code	Articoli Products	Peso Netto Net Weight (g)	Dim. Cartone Case Size Lxpxh (mm)	Pezzi x Cartone Unit x Case	Cart. x Strato Unit x Layer	Cart. x Pallet Case x Pallet
210	8034108532103	Funghi secchi Finferle <i>Dried Yellow Foot Chanterelle Mushrooms</i>	20	300x255x140	16	12	120
215	8034108532158	Funghi secchi Finferle <i>Dried Yellow Foot Chanterelle Mushrooms</i>	50	300x255x280	24	12	72
211	8034108532110	Funghi secchi Finferli (Galletti) <i>Dried Gold Chanterelle Mushrooms</i>	20	300x255x140	16	12	120
216	8034108532165	Funghi secchi Finferli (Galletti) <i>Dried Gold Chanterelle Mushrooms</i>	50	300x255x280	24	12	72
212	8034108532127	Funghi secchi Trombette nere <i>Dried Black Trumpet Mushrooms</i>	20	300x255x140	16	12	120
217	8034108532172	Funghi secchi Trombette nere <i>Dried Black Trumpet Mushrooms</i>	50	300x255x280	24	12	72



PRODOTTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

SPECIAL INGREDIENTS FOR THE FOOD INDUSTRY

Funghi Porcini secchi in granuli.

I funghi porcini secchi *Boletus Edulis* e relativo gruppo vengono attentamente controllati e selezionati dal personale specializzato con l'assistenza continua del micologo.

I granuli secchi sono il risultato di un processo di lavorazione testato e perfezionato negli anni: setacciatura, taglio, vagliatura in diverse granulometrie, controllo finale corpi estranei. Questo prodotto è ottenuto nel pieno rispetto dei più alti standards di qualità IFS e produzione Biologica per incontrare le esigenze dell'industria alimentare.

I Porcini sono ideali per antipasti, creme, salse e sughi, ripieni per pasta, aromatizzare piatti di omelette, carne o pesce. Usati anche nella realizzazione di insaporitori, polenta e risi pronti.

Funghi Porcini congelati cubettati

Dai funghi porcini freschi si realizzano cubetti in tre differenti categorie, processati nelle migliori condizioni e gestiti nel massimo rispetto della catena del freddo.

Crumbled Porcini mushrooms

The dried wild Porcini mushrooms are carefully checked and selected. They are crumbled by a special machine and separated into different sizes by a screener. This product is processed in the full respect of the highest quality standards to meet the requirements of the food industry.

Food industry add this special and natural ingredient to produce soups, sauces, stuffings, cheese, pasta, risotto, polenta, omelettes, meat or fish dishes

Frozen Porcini cubes

Frozen Porcini cubes in 3 different classes are realized from fresh mushrooms processed in the best conditions and managed with the maximum respect of the cold chain.

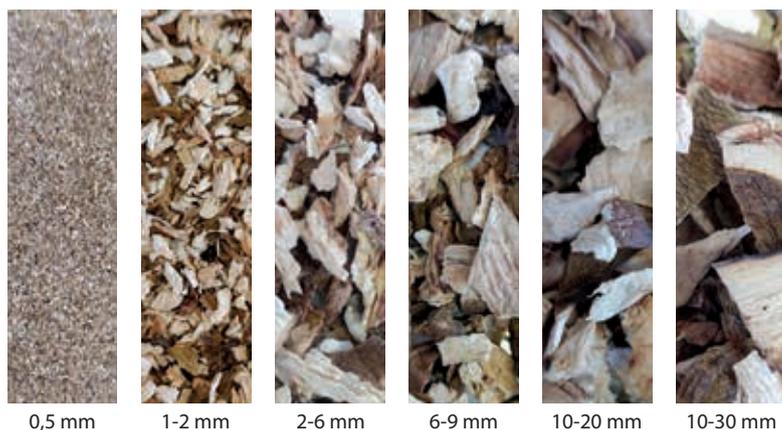


PORCINI SECCHI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

DRIED PORCINI MUSHROOMS FOR FOOD INDUSTRY

	Codice Code	Articoli Products	Peso Netto Net Weight (Kg)	Dim. Cartone Case Size Lxpxh (mm)	Pezzi x Cartone Unit x Case	Cart. x Strato Unit x Layer	Cart. x Pallet Case x Pallet
	POL-05	Funghi Porcini secchi Polvere <0,5 mm <i>Dried Porcini Mushrooms Dust <0,5 mm</i>	15	600x400x300	1	4	20
Bio	POL-05_BIO	Funghi Porcini secchi Polvere <0,5 mm BIO <i>Organic dried Porcini Mushrooms Dust <0,5 mm</i>	15	600x400x300	1	4	20
	GRA_1-2	Funghi Porcini secchi Granuli 1-2 mm <i>Dried Porcini Mushrooms Granules 1-2 mm</i>	12,5	600x400x300	1	4	20
Bio	GRA_1-2_BIO	Funghi Porcini secchi Granuli 1-2 mm BIO <i>Organic dried Porcini Mushrooms Granules 1-2 mm</i>	12,5	600x400x300	1	4	20
	GRA_2-6	Funghi Porcini secchi Granuli 2-6 mm <i>Dried Porcini Mushrooms Granules 2-6 mm</i>	12,5	600x400x300	1	4	20
Bio	GRA_2-6_BIO	Funghi Porcini secchi Granuli 2-6 mm BIO <i>Organic dried Porcini Mushrooms Granules 2-6 mm</i>	12,5	600x400x300	1	4	20
	GRA_6-9	Funghi Porcini secchi Granuli 6-9 mm <i>Dried Porcini Mushrooms Granules 6-9 mm</i>	12,5	600x400x300	1	4	20
Bio	GRA_6-9_BIO	Funghi Porcini secchi Granuli 6-9 mm BIO <i>Organic dried Porcini Mushrooms Granules 6-9 mm</i>	12,5	600x400x300	1	4	20
	GRA_10-20	Funghi Porcini secchi Granuli 10-20 mm <i>Dried Porcini Mushrooms Granules 10-20 mm</i>	10	600x400x300	1	4	20
Bio	GRA_10-20_BIO	Funghi Porcini secchi Granuli 10-20 mm BIO <i>Organic dried Porcini Mushrooms Granules 10-20 mm</i>	10	600x400x300	1	4	20
	GRA_10-30	Funghi Porcini secchi Granuli 10-30 mm <i>Dried Porcini Mushrooms Granules 10-30 mm</i>	8	600x400x300	1	4	20
Bio	GRA_10-30_BIO	Funghi Porcini secchi Granuli 10-30 mm BIO <i>Organic dried Porcini Mushrooms Granules 10-30 mm</i>	8	600x400x300	1	4	20
	451	Cubi Porcini congelati I <i>Frozen diced Porcini I°class</i>	10	600x400x300	1	4	20
Bio	291	Cubi Porcini congelati I BIO <i>Organic Frozen diced Porcini I°class</i>	10	600x400x300	1	4	20
	452	Cubi Porcini congelati II <i>Frozen diced Porcini II°class</i>	10	600x400x300	1	4	20
Bio	292	Cubi Porcini congelati II BIO <i>Organic Frozen diced Porcini II°class</i>	10	600x400x300	1	4	20
	453	Cubi Porcini congelati III <i>Frozen diced Porcini III°class</i>	10	600x400x300	1	4	20
Bio	293	Cubi Porcini congelati III BIO <i>Organic frozen diced Porcini III°class</i>	10	600x400x300	1	4	20

Funghi Porcini secchi Granuli



Cubi congelati



0,5 mm

1-2 mm

2-6 mm

6-9 mm

10-20 mm

10-30 mm

Cubi 1°

Cubi 2°

Cubi 3°

FRUTTA SECCA ITALIANA

ITALIAN DRIED FRUIT

CREDIAMO nell'alto valore dei prodotti italiani; per questo abbiamo scelto di instaurare nel corso del tempo una stretta collaborazione con vari produttori italiani di frutta secca. Commercializziamo per l'ingrosso e per il dettaglio con confezioni adatte all'Industria, al Catering e alla GDO.

WE BELIEVE in the high value of Italian products; for this reason we have chosen to establish over time a close collaboration with several Italian dried fruit producers. We sell for wholesale and retail with packaging suitable for industry, catering and large-scale distribution.



FRUTTA SECCA ITALIANA

ITALIAN DRIED FRUIT

Codice Code	Codice Ean Ean code	Articoli Products	Peso Netto Net Weight (g)	Dim. Cartone Case Size Lxpxh (mm)	Pezzi x Cartone Unit x Case	Cart. x Strato Unit x Layer	Cart. x Pallet Case x Pallet
151	8034108531519	Mandorle pelate selezionate Pugliesi - vaschetta <i>Apulian selected peeled almonds - tray</i>	150	300x255x280	20	12	60
145	8034108531458	Mandorle selezionate Pugliesi - vaschetta <i>Apulian selected almonds - tray</i>	150	300x255x280	20	12	60
144	8034108531441	Mandorle selezionate Pugliesi - vaschetta <i>Apulian selected almonds - tray</i>	200	300x255x280	20	12	60
121	8034108531212	Nocciole sgusciate Italiane - vaschetta <i>Italian shelled hazelnuts - tray</i>	150	300x255x280	20	12	60
131	8034108531311	Nocciole tostate Italiane - vaschetta <i>Italian roasted hazelnuts - tray</i>	150	300x255x280	20	12	60
105	8034108531052	Noci sgusciate Venete - vaschetta <i>Venetian shelled walnuts - tray</i>	150	300x255x280	20	12	60
155	8034108531557	Mandorle pelate Italiane - sacchetto trasparente <i>Italian peeled almonds - transparent bag</i>	500	400x280x220	12	8	48
115	8034108531151	Noci sgusciate Italiane - sacchetto trasparente <i>Italian shelled nuts - transparent bag</i>	500	400x280x220	12	8	48
143	8034108531434	Mandorle sgusciate Italiane - sacchetto colorato <i>Italian shelled almonds - colorful bag</i>	250	390x260x160	24	9	54
106	8034108531069	Noci sgusciate Italiane - sacchetto colorato <i>Italian shelled nuts - colorful bag</i>	200	390x260x160	24	9	54
132	8034108531328	Nocciole tostate pelate Italiane - sacchetto colorato <i>Italian roasted peeled hazelnuts - colorful bag</i>	200	390x260x160	24	9	54
122	8034108531229	Nocciole sgusciate Italiane - sacchetto colorato <i>Italian shelled hazelnuts - colorful bag</i>	200	390x260x160	24	9	54
160	8034108531601	Granella di nocciole tostate Italiane - sacchetto colorato <i>Italian roasted chopped hazelnuts - colorful bag</i>	200	390x260x160	24	9	54





forestfood
naturale dal bosco

Via del Lavoro, 5
36050 Sovizzo (VI) - ITALY
Tel.: +39 0444 699380
Fax: +39 0444 608262
info@forestfood.it
www.forestfood.it