Così Com'è



il pomodoro che non ti aspetti

nasce Così Com'è

Con oltre 30 anni di storia, Finagricola è una delle maggiori realtà produttive del settore ortofrutticolo nazionale e internazionale, che incarna l'evoluzione della cultura contadina.
Una grande azienda ortofrutticola che è cresciuta e si è sviluppata mantenendo vivo nel tempo un modo autentico e naturale di coltivare che l'ha portata a essere definita "Il più grande orto italiano".

Un ambiente pieno di attenzioni, fin dal primo giorno.

Fin da quando è un seme, un pomodorino Così Com'è non è semplicemente coltivato, ma allevato; solo le migliori varietà di pomodoro pregiato sono selezionate per diventare "Così Com'è".
Cresce in un grande orto, in un territorio d'elezione: quello della Piana del Sele, una delle aree più fertili dell'intera Penisola, caratterizzata da condizioni pedo-climatiche particolarmente favorevoli.
Ogni singolo pomodorino è tenuto sotto controllo in tutte le fasi della sua crescita, tracciandone la storia per creare la sua "carta d'identità".
È tutto questo che permette la raccolta di un prodotto di grande qualità.

With more than 30 years of history, Finagricola is one of the most prominent enterprises in the national and international fruit and vegetable sector, embodying the evolution of the rural culture.
A large fruit and vegetable company that has grown and developed preserving, over time, a genuine and natural farming. For these reason, it can be defined the largest "Italian getable garden".

An environment full of attention, from day one.

From its seed form, a "Così Com'è" tomato is not simply cultivated but nurtured; only the best varieties of precious tomato are selected to be a "Così Com'è".
It grows up in a large vegetable garden, on the best land: Piana del Sele, one of the most fertile soils in Italy, characterized by particularly favorable geological and climatic conditions.
Each tomato is monitored in all its growing phases, tracking its "identity card".
All these attentions lead to harvesting a top-quality product.

21

siti produttivi

farming sites





310

ettari coltivati

hectares of cultivated land

35%

della produzione destinata ai mercati esteri

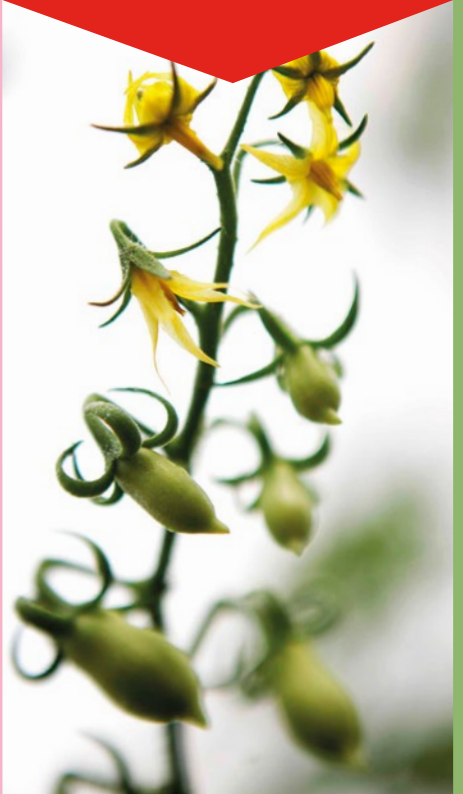
of the production exported to foreign markets



40 mila

tonnellate di ortaggi freschi prodotti e raccolti ogni anno

thousand tons of fresh vegetables produced and picked every year



48%

della produzione complessiva rappresentato dai pomodori

of the production represented by tomatoes





Solo Così Com'è è coltivato così

Only "Così Com'è" is farmed this way

I pomodori sono coltivati seguendo procedure completamente naturali, come l'impollinazione con insetti lavoratori: i bombi.
Una metodologia che privilegia la qualità, garantita dall'applicazione delle più moderne tecniche agricole come ad esempio, il diradamento dei frutti, fondamentale per la crescita rigogliosa della pianta.
Tutte le procedure sono applicate nel pieno rispetto delle regole della lotta integrata, che tutela la qualità del prodotto e la salute del consumatore.
Grazie alle tecniche seguite e al metodo impiegato, ogni pianta è libera di crescere, lasciando che i frutti raggiungano la loro piena maturazione.

Our tomatoes are only farmed with natural methods, such as the pollination through working insects: the bumble-bees.
A method that promotes quality, guaranteed by the most modern farming techniques such as fruit thinning, essential for the thriving growth of the plant.
All procedures are applied following the rules of integrated pest control, protecting product quality and consumer health. Thanks to these techniques, each plant is free to grow up allowing its fruits to reach their full ripeness.

Più che irrigata, ogni singola pianta è nutrita.
Un dosatore per ciascuna regola l'apporto di acqua giornaliero, in base al momento specifico della crescita. In questo modo, le piante di pomodoro Così Com'è possono crescere rigogliose, evitando gli sprechi, al riparo da condizioni climatiche avverse e naturalmente protette da insetti nocivi grazie all'uso di apposite reti. Ognuna è sostenuta da tutori, in modo da esporre al meglio i frutti al sole e aumentare il loro naturale contenuto di zuccheri. Una procedura che elimina la necessità di trattamenti e che preserva la qualità e la sicurezza del prodotto.

Each plant is not just irrigated, but fed.
A dispenser, set for each plant, regulates the daily water supply according to the growing phases. In this way, the Così Com'è tomato plants can grow up and flourish, avoiding any waste and being protected against adverse weather conditions and pests also through the use of suitable meshes. Each plant grows on a vertical support, so that its fruits are better exposed to the sun and the natural sugars content can raise. This proceeding doesn't require particular treatments and protects the quality and safety of the product.



Liberi di crescere secondo natura

A natural and free growth





La raccolta è una scelta

Harvesting is a choice

La raccolta dei pomodorini Così Com'è avviene esclusivamente a mano, rispettando ogni frutto come fosse unico. Ogni singola bacca è raccolta nel momento in cui il frutto è maturo, lasciando sulla pianta quelli non ancora pronti, assecondandone in questo modo, il naturale processo di sviluppo. Solo così è possibile avere un frutto al perfetto grado di maturazione, diversamente dalla raccolta meccanica. Ciò garantisce una maggiore integrità del prodotto e un adeguato livello di consistenza.
Le cure e le attenzioni continuano anche nella fase del trasporto: i pomodori sono preservati da sbalzi di temperatura e disposti in piccole cassette, per evitare lo schiacciamento. Una volta a destinazione, continuano a essere protetti e mai abbandonati al sole o alle intemperie, assicurando così un prodotto sempre in buone condizioni e bello da vedere.

"Così Com'è" tomatoes are handpicked, respecting the uniqueness of each fruit. Each one of them is picked only when ripe, leaving on the plant those that are not yet ready, letting them follow their natural process. Only in this way it is possible to have perfectly ripe fruits, unlike those harvested mechanically. This is a guarantee of a higher integrity of the product and a proper level of consistency.
The care and the attention continue also during the transport phase: our tomatoes are protected from sudden temperature changes and set in small crates, to avoid crushing. At the destination, they keep being protected and never left in bad weather conditions, guaranteeing a product that is always in the best conditions and pleasant to the eye.



Sapientemente lavorati

Expertly preserved

La lavorazione – a pochissime ore dalla raccolta – segue un procedimento delicato che preserva il gusto e il profumo di ogni singolo pomodoro.
Grazie all'impiego di tecnologie all'avanguardia, ogni pomodorino è selezionato per forma, colore e peso; alla fine è conservato in modo da mantenere intatta la sua freschezza e l'omogeneità dell'intero prodotto. Niente zuccheri aggiunti*.
Perché un pomodoro Così Com'è ha già tutto quello che serve per renderlo unico. Un processo lungo e attento, in cui la tecnologia affianca il sapere umano, senza mai sostituirlo.

The processing – which takes place just a few hours from harvesting – is intentionally delicate in order to preserve the taste and aroma of each tomato.
Through cutting-edge technologies, each small tomato is selected according to its shape, color and weight and it is stored so that its freshness and uniformity are always kept unchanged. No sugars added*.
A "Così Com'è" tomato has already all the elements that make it unique. A long and careful process, where technology supports human knowledge without replacing it.

*Il pomodoro contiene naturalmente zuccheri. / Tomatoes contain natural sugars.

L'alta qualità Così Com'è è racchiusa in due linee di pomodorini freschi: il fresco confezionato e le conserve.
Il fresco confezionato è la linea che contiene il Datterino Rosso, il Datterino Giallo e il Pizzutello: prodotti, coltivati tra tradizione e innovazione e che si caratterizzano per il loro sapore.
La naturalezza e il sapore originale dei pomodori Così Com'è si possono ritrovare nella prima linea di conserve. Confezioni in vetro che mantengono tutte le caratteristiche nutrizionali, le proprietà e la dolcezza dei pomodorini freschi, perché lavorati a pochissime ore dalla raccolta.

The high quality of "Così Com'è" is present in both our two lines of tomatoes: packaged fresh and the preserved.
The packaged fresh is the line with the red Datterino, yellow Datterino, Pizzutello tomatoes: products farmed respecting both tradition and innovation and characterized by their taste.
The freshness and original taste of the "Così Com'è" tomatoes can be found in the first preserves line. Glass packaging that keeps unchanged all the nutritional values, the characteristics and the sweetness of fresh tomatoes, processed just few hours after the harvest.



Sempre freschi

Always fresh

qualità garantita

Guaranteed quality



Il Sistema di Gestione per la Qualità di Finagricola è certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008.
Qualità e sicurezza alimentari sono certificate secondo i requisiti degli standard IFS Food, BRC Food e QS (Quality Scheme for Food).
Un processo attivo a tutti i livelli, per garantire la rintracciabilità della filiera agroalimentare (UNI EN ISO 22005), l'origine, la lavorazione dei prodotti e la certificazione per quelli Kosher ed Halal.
Un lungo e attento lavoro che ha portato Finagricola e le sue aziende a ottenere l'approvazione FDA e la certificazione secondo lo standard Global GAP per le "Buone Pratiche Agricole".

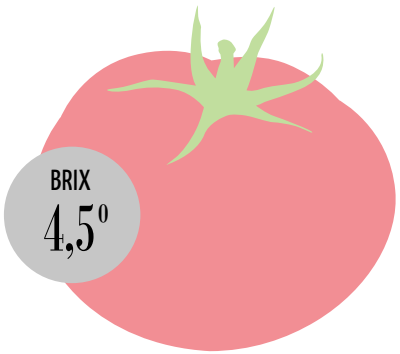
The Finagricola quality management system is certified by the UNI EN ISO 9001:2008 standards.
Food quality and safety are certified in compliance with the requirements of IFS, BRC and QS (Quality Scheme for Food).
A process active at every level, to guarantee full traceability of the supply chain (UNI EN ISO 22005), the origin and processing of our products, as well as the certification for the Kosher and the Halal ones.
A long and assiduous work has lead Finagricola and its farming associates to obtain the FDA approval and the certification of the Global GAP standard for "Good Farming Practices".

Dolce e croccante come nessun altro

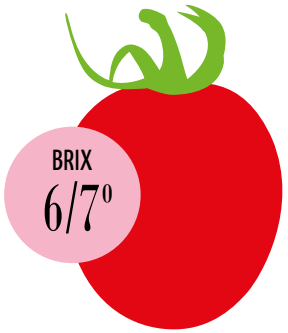
Sweet and crunchy like no other

Il pomodorino Così Com'è è diverso per natura.
Gli elementi che determinano il gusto di questo frutto, sono due: l'acidità e il giusto equilibrio di zuccheri.
Così Com'è seleziona solo le varietà di pomodori con un elevato grado zuccherino.
Il livello di dolcezza contenuta all'interno, si misura in gradi Brix. Più è alto il grado Brix, più la dolcezza è elevata e maggiore sarà la piacevolezza organolettica del pomodoro.
Se un pomodoro classico ha un grado Brix pari a 4,5°, il pomodoro "Così Com'è" raggiunge valori molto più elevati.
Solo i pomodori Così Com'è sono croccanti all'esterno e dolci e succosi all'interno.

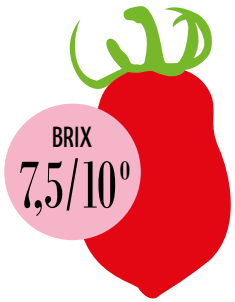
A "Così Com'è" tomato is different by nature.
Acidity and right balance of sugars determine its taste.
"Così Com'è" chooses only tomato varieties with a high sugar content.
The inner sweetness level is measured in Brix grades.
When the Brix grade is higher, the tomato sensory pleasantness will be higher.
If a common tomato has a Brix grade of 4,5°, the "Così Com'è" tomato reaches much higher values.
Only "Così Com'è" tomatoes are crunchy outside and sweet and juicy inside.



Pomodoro
"Classico"



Pizzutello
Così Com'è



Datterino rosso
Così Com'è



Datterino giallo
Così Com'è



orgogliosamente



se stesso

Così Com'è

Datterino in Acqua di Mare

Datterino Tomato in Seawater

Non è semplice acqua e sale. Ricca di sodio cloruro, di oligoelementi essenziali e minerali, l'acqua di mare - filtrata e depurata - fornisce la giusta sapidità al Datterino ed esalta i sapori di tutti i piatti, senza coprirli. Soprattutto quelli a base di pesce.

Not simply water and salt. Rich in sodium chloride, as well as mineral and trace elements, seawater - filtered and purified - gives the right flavor to the Datterino tomato and exalts the flavors of every dish without altering them. Ideal for seafood.



Datterino in Acqua di Mare

Datterino Tomato in Seawater



Datterino Rosso in Acqua di Mare

Ricca di sodio cloruro di oligoelementi essenziali e minerali, l'acqua di mare, fornisce la giusta sapidità al datterino ed esalta i sapori di tutti i piatti, senza coprirli. Soprattutto quelli a base di pesce.

Rich in sodium chloride, as well as mineral and trace elements, seawater - filtered and purified - gives the right flavor to the Datterino tomato and exalts the flavors of every dish without altering them. Ideal for seafood.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 200751**
Pz per vassoio / units per tray	**12**
File per Strati / rows per layers	**12x13**
Colli per pallet / trays per pallet	**156**
Pz per pallet / units per pallet	**1872**



Datterino Giallo in Acqua di Mare

Perfettamente mantenuto nel naturale nutrimento dell'acqua di mare, grazie a questo metodo di conservazione, il sapore del Datterino Giallo dà la giusta nota di sapidità a ogni piatto. Ideale soprattutto per quelli a base di pesce.

Perfectly kept in the natural feeding of sea water, through this storing method, the Yellow Datterino tomato taste gives the right flavor to each food. Perfect for the seafood.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 200768**
Pz per vassoio / units per tray	**12**
File per Strati / rows per layers	**12x13**
Colli per pallet / trays per pallet	**156**
Pz per pallet / units per pallet	**1872**



Trofiette con scorfano, calamaretti e Datterino giallo

Ingredienti per 4 persone:
500 g di trofie di semola fresca
2 filetti di scorfano
2 spicchi d'aglio
200 g di calamaretti
10 olive verdi snocciolate
350 g di datterino giallo in acqua di mare
prezzemolo
olio extravergine d'oliva sale, pepe

Preparazione:
In una capace padella dorate in olio gli spicchi d'aglio senza sbucciarli. Unite i calamaretti e, dopo 3 minuti, le olive. Controllate di sale e cuocete a fiamma vivace per 8/10 minuti prima di unire i filetti di scorfano divisi a trancetti. Incoperchiate e allontanate dal calore (le carni delicate dello scorfano non dovranno cuocere sulla fiamma).
Aromatizzate con un cucchiaino di prezzemolo tritato. In una seconda padella in un cucchiaio di olio rosolate velocemente i datterini sgocciolati, salate e pepate. Conservate l'acqua di mare. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella con i datterini ed aggiungete l'acqua di mare precedentemente conservata.
Dopo 2 minuti unite anche il pesce e fate saltare velocemente. Servite la pasta spolverizzandola con prezzemolo tritato e completate con un filo d'olio crudo.

Trofie with scorpion fish, baby squid and yellow Datterino tomato

Ingredients for 4 servings:
500 g fresh Trofie
2 scorpion fish fillets
2 cloves of garlic
200 g baby squid
10 pitted green olives
350 g yellow datterino in seawater
parsley
extra-virgin olive oil, white pepper, salt

Directions:
Brown the cloves of garlic in their skins in a saucepan with a little oil. Add the baby squid and, after 3 minutes, the olives. Check the seasoning and cook over a high flame for 8/10 minutes before adding the scorpion fish fillets cut into pieces.
Place a lid on the pan and remove it from the heat (the flesh of the scorpion fish is delicate and must not cook over a heat source).
Flavour with a teaspoon of chopped parsley. Drain the date tomatoes from their liquid and brown them quickly in a tablespoon of oil in a second pan. Keep the sea water for later. Cook the pasta in plenty of salted water, drain when "al dente" and add it to the pan with the date tomatoes and the sea water.
Add the fish after 2 minutes and toss quickly. Serve the pasta sprinkled with chopped parsley and a little oil.

FINAGRICOLA Soc. Coop. - Viale Spagna, 8 - Zona industriale 84091 Battipaglia (SA) - ITALIA

www.cosicome.it

Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea
EU-funded campaign

Così Com'è

Datterino al Naturale

Datterino Tomato in Water



Dolci e gustosi, i pomodorini al naturale Così Com'è mantengono tutte le caratteristiche organolettiche del frutto appena raccolto. Per questo sono buoni da mangiare anche senza cottura e senza bisogno di condimenti per insaporirli. Perfetti per dare più gusto alle insalate e creare snack in un minuto.

Sweet and tasty, the Così Com'è tomatoes in water keep all the organoleptic characteristics of the just handpicked fruit. They can be eaten raw and without dressing. Suitable to enrich salads and to prepare snacks in a minute.

Datterino al Naturale

Datterino Tomato in Water



Datterino Rosso al Naturale

Conservato intero al naturale, profumato e dolce, è una varietà pregiata di pomodoro che arricchisce tutte le ricette. Buono da gustare anche a crudo, o dopo una cottura semplice e veloce.

Preserved whole, sweet and tasty, it is a precious variety that enriches all recipes. Good also raw or after a fast and easy baking.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	8 017995 100396
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	12x13
Colli per pallet / trays per pallet	156
Pz per pallet / units per pallet	1872



Datterino Giallo al Naturale

È un pomodorino dolce ed equilibrato e basta una rapida cottura per esaltarne il sapore.
Ideale per i piatti a base di pesce, sorprendente nella preparazione di sughi e creme.

A sweet and balanced tomato. Fast baking enhances its taste. Perfect for seafood, ideal for creams and sauces.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	8 017995 100402
Pz per vassoio / units per tray	12
File per Strati / rows per layers	12x13
Colli per pallet / trays per pallet	156
Pz per pallet / units per pallet	1872



Ratatouille con Datterino giallo

Ingredienti per 4/5 persone:
300 g di zucca gialla
2 carote
2 zucchine piccole
1 cipollotto
1 cipolla dorata
2 spicchi d'aglio
350 g di datterino giallo al naturale Così Com'è
timo, alloro
3 filetti d'acciughe
olio extravergine d'oliva sale, pepe

Preparazione:
Mondate la verdura, lavatela e tagliatela a grossi pezzi. Versate in una capace casseruola 4 cucchiai d'olio, poi ponetela sul fuoco a fiamma vivace e rosolate le patate per 8 minuti.
Aggiungete le carote e, via via, tutte le altre verdure. Unite anche i datterini gialli sgocciolati. Aromatizzate con l'aglio schiacciato, timo e alloro.
Unite 5-6 cucchiai di succo dei pomodorini. Salate, pepate e cuocete la preparazione ancora per 20 minuti, poi aggiungete i filetti d'acciughe, rigirate dolcemente per farli sciogliere e incoperchiate. Lasciate insaporire la verdura ancora per una decina di minuti prima di servirla in tavola.

Ratatouille with yellow Datterino tomatoes

Ingredients for 4/5 servings:
300 g yellow pumpkin
2 carrots
2 small courgettes
1 spring onion
1 golden onion
2 cloves garlic
350 g yellow datterino tomato in water
thyme, bay leaf
3 anchovy fillets
extra-virgin olive oil, salt, pepper

Directions:
Peel, trim and wash the vegetables, cut them into large chunks. Pour 4 tablespoons of oil into a large saucepan and brown the potatoes over a high flame for 8 minutes. Add the carrots, followed by the other vegetables, one after the other. Now add the drained yellow datterino tomatoes. Flavor with the crushed garlic, thyme and bay leaf.
Add 5-6 tablespoons of the juice from the tomatoes. Season with salt and pepper and cook the vegetable mixture for a further 20 carefully to mingle the ingredients and put a lid on the pan. Allow the flavors to blend for about ten more minutes before serving.

FINAGRICOLA Soc. Coop. - Viale Spagna, 8 - Zona industriale 84091 Battipaglia (SA) - ITALIA

www.cosicome.it

Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea
EU-funded campaign

Così Com'è

Datterino in Succo

Datterino Tomato in Juice

Tutta l'essenza del Datterino Rosso e Giallo Così Com'è è contenuta nelle versioni "In succo". Dal gusto dolce e pieno, il colore di questi pomodorini arricchisce le salse ed è perfetto come condimento di pasta e riso.

All the essence of the "Così Com'è" red and yellow Datterino tomatoes is contained in the "in juice" lines. With a sweet and full taste, the color of these little tomatoes enriches every sauce and is perfect for dressing pasta and rice dishes.



Datterino in Succo

Datterino Tomato in Juice



Datterino Rosso in Succo

La nota squisitezza del Datterino Rosso si preserva perfettamente, perché si conserva intero in succo. Essenziale per dare colore a un piatto e rendere ogni sapore morbido ed equilibrato.

The famous deliciousness of the red Datterino is perfectly preserved since it is preserved whole in its juice. Essential to give color to dishes and make each flavor soft and balanced.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 100297**
Pz per vassoio / units per tray	**12**
File per Strati / rows per layers	**12x13**
Colli per pallet / trays per pallet	**156**
Pz per pallet / units per pallet	**1872**



Datterino Giallo in Succo

Conservato intero nel suo stesso succo, il grado zuccherino del Datterino Giallo resta elevato, e contraddistingue la sua naturale dolcezza, l'aroma e il gusto pieno. L'ingrediente perfetto per dare forza e carattere a ogni ricetta.

When preserved in its juice, the sugar level of the yellow Datterino tomato is very high and the product stands out for its natural sweetness, aroma and taste. The perfect ingredient to enhance all recipes.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 100310**
Pz per vassoio / units per tray	**12**
File per Strati / rows per layers	**12x13**
Colli per pallet / trays per pallet	**156**
Pz per pallet / units per pallet	**1872**



Paccheri farciti con ricotta e Datterini in succo

Ingredienti per 4 persone:
200 g di paccheri
farcia:
350 g di ricotta di pecora
80 g di parmigiano grattugiato
3 rametti di timo fresco
350 g di datterino rosso intero in succo
30 g di porro
40 g di ricotta
20 g di pecorino grattugiato
olio extravergine d'oliva sale, pepe

Preparazione:
Lessate i paccheri e scolateli molto al dente, poi ungeteli.
Farcia: sbattete la ricotta e aggiungete il parmigiano, sale, pepe e le foglioline di timo. Trasferite la massa in un sac à poche e farcite i paccheri posti in una teglia foderata con carta da forno. Infornate a 190° per 20 minuti.
Sugo: scaldate 3 cucchiai di olio, aggiungete il porro tritato finissimo, sale, pepe e appassitelo. Unite i datterini rossi interi in succo e cuocete per 15 minuti. Raccogliete i datterini e al fondo incorporate la ricotta e 20 g di pecorino grattugiato.
Velate i piatti con la salsa di datterino, quindi ponete al centro 5 paccheri farciti. Completate con i datterini e un rametto di timo.

Paccheri filled with ricotta and Datterino tomatoes in juice

Ingredients for 4 servings:
200 g paccheri
filling:
350 g sheep's milk Ricotta
80 g grated Parmesan cheese
3 fresh thyme sprigs
350 g whole red datterino tomato in juice
30 g leek
40 g Ricotta
20 g grated Pecorino cheese
extra-virgin olive oil, salt, pepper

Directions:
Cook the paccheri in salted water but drain them when still very much "al dente" and stir with a little oil.
Filling: mix the Ricotta with the Parmesan cheese, salt, pepper and thyme. Transfer the mixture to a pastry bag, fill the paccheri and arrange the filled pasta in an oven dish lined with baking paper. Bake for 20 minutes at 190°.
Sauce: heat 3 tablespoons of oil, add the very finely chopped leek, season with salt and pepper and allow to cook until soft. Add the whole date tomatoes in juice and cook for 15 minutes. Remove the date tomatoes, then combine the Ricotta and 20 g grated Pecorino cheese with the pan juices.
Spread a very thin layer of date tomato sauce over the plates, then arrange 5 filled paccheri in the center of each plate. Complete with date tomatoes and a sprig of thyme.

FINAGRICOLA Soc. Coop. - Viale Spagna, 8 - Zona industriale 84091 Battipaglia (SA) - ITALIA

www.cosicome.it

Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea
EU-funded campaign

Così Com'è

Dolcimetà al Naturale

Datterini Tomatoes Cut in Half

La dolcezza e il gusto dei pomodorini al naturale Così Com'è in un formato ancora più versatile e pratico: già tagliati a metà e pronti all'uso. Per condire e insaporire una grande varietà di piatti, da quelli più veloci di tutti i giorni fino ai più elaborati.

The sweetness and the taste of natural tomatoes. Così Com'è offers a more versatile and handy format: cut and ready to be used. To dress and season many kinds of dishes, from the simplest to the most difficult.



Dolcimetà al Naturale

Datterini Tomatoes Cut in Half

Così Com'è









Dolcimetà di Datterino Rosso al Naturale

Tutta la genuinità, la dolcezza e il profumo del Datterino Rosso già pronto in due pratiche metà. Un formato versatile per arricchire le ricette più veloci, perfetto da gustare anche a crudo.

All the taste, sweetness and aroma of the red Datterino, already cut in half. A versatile format for enriching fast recipes, perfect also raw.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 200072**
Pz per vassoio / units per tray	**12**
File per Strati / rows per layers	**12x13**
Colli per pallet / trays per pallet	**156**
Pz per pallet / units per pallet	**1872**

barattolo da 540 g / jar 540 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 200126**
Pz per vassoio / units per tray	**6**
File per Strati / rows per layers	**12x16**
Colli per pallet / trays per pallet	**192**
Pz per pallet / units per pallet	**1152**

Dolcimetà di Datterino Giallo al Naturale

Il Datterino Giallo, con tutta la sua bontà, si fa in due, offrendo il suo sapore e il suo colore in un formato ancora più pratico, per condire e arricchire ogni piatto; dalle preparazioni più veloci a quelle più tradizionali.

The yellow Datterino in all its taste, cut in half and offering all the flavor and color in a more practical shape, to dress and enrich every dish; from the traditional to the most modern ones.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 200089**
Pz per vassoio / units per tray	**12**
File per Strati / rows per layers	**12x13**
Colli per pallet / trays per pallet	**156**
Pz per pallet / units per pallet	**1872**

barattolo da 540 g / jar 540 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 200119**
Pz per vassoio / units per tray	**6**
File per Strati / rows per layers	**12x16**
Colli per pallet / trays per pallet	**192**
Pz per pallet / units per pallet	**1152**

FINAGRICOLA Soc. Coop. - Viale Spagna, 8 - Zona industriale 84091 Battipaglia (SA) - ITALIA

www.cosicome.it

Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea
EU-funded campaign

Così Com'è

Olio Extra Vergine di Oliva

Extra Virgin Olive Oil



L'Olio Così Com'è nasce in un territorio d'elezione, situato nella provincia di Salerno e vocato alla coltivazione dell'olivo, reso unico dalle sue caratteristiche pedoclimatiche, oltre che storiche e culturali. Una storia che diventa la base dell'Azienda e che, per questo, è tutelata grazie al controllo dell'intera filiera e all'impiego di pratiche ecosostenibili. Un metodo fatto di cure e attenzioni, che garantisce la qualità, il gusto e la sicurezza di ogni singolo prodotto.

The Così Com'è oil was born in an ideal territory, located in the province of Salerno and dedicated to the cultivation of the olive tree, made unique by its soil and climate, as well by its historical and cultural features. A long history that is also at the core of our company and, for this reason, is protected by the control of the entire supply chain and the use of environmentally-sustainable practices. A production method made of care and attention, which guarantees the quality, taste and safety of each product.

Olio Extra Vergine di Oliva

Extra Virgin Olive Oil



Varietà Rotondella

È una varietà con radici antichissime, tipica della provincia di Salerno, il cui nome deriva dalla sua forma sferica. Si caratterizza per il suo gusto equilibrato, con leggere note di fruttato verde e amaro.

A variety of very ancient origin, typical of the province of Salerno, whose name derives from its spherical shape. It is characterised by a balanced taste, with light green notes and bitter fruitiness.





bottiglia da 500 ml / bottle 500 ml

Codice a barre / barcode	**8 017995 200416**
Pz per vassoio / units per tray	**6**
File per Strati / rows per layers	**33x5**
Colli per pallet / trays per pallet	**165**
Pz per pallet / units per pallet	**1152**

lattina da 3 L / tin 3 L

Codice a barre / barcode	**8 017995 200423**
Pz per vassoio / units per tray	**2**
File per Strati / rows per layers	**14x6**
Colli per pallet / trays per pallet	**84**
Pz per pallet / units per pallet	**168**

lattina da 5 L / tin 5 L

Codice a barre / barcode	**8 017995 200423**
Pz per vassoio / units per tray	**2**
File per Strati / rows per layers	**14x4**
Colli per pallet / trays per pallet	**56**
Pz per pallet / units per pallet	**112**

Baccalà in umido con Dolcimetà di Datterino giallo

Ingredienti per 4 persone:
350 g di dolcimetà datterino giallo
1 kg di baccalà già ammollato e a pezzi
1 spicchio d'aglio
1 cipolla piccola
q.b. prezzemolo
q.b. farina
1 bicciere di vino bianco
q.b. olio extravergine d'oliva
q.b. sale e pepe
pane tostato per servire

Preparazione:
Infarinate i pezzi di baccalà. Rosolate dolcemente in olio lo spicchio d'aglio e la cipolla tritata, quindi aggiungete il baccalà e rosolatelo dolcemente. Sfumate con il vino e lasciate evaporare, poi unite i dolcimetà, il pepe, controllate di sale e proseguite la cottura per 30 minuti bagnando gradualmente con poca acqua, se necessario. Adagiate nel piatto le fette di pane leggermente tostate, sovrapponete il baccalà e cospargete con il prezzemolo, poi servite.

Stewed cod with Dolcimetà of yellow Datterino tomato

Ingredients for 4:
350 g of dolcimetà yellow datterino
1 kg of cod already soaked and cut into pieces
1 clove of garlic
1 small onion
q.s. parsley
q.s. four
1 glass of white wine
q.s. extra virgin olive oil
q.s. salt and pepper
toast to serve

Directions:
Flour the cod pieces. Gently brown the garlic clove and the chopped onion in oil, then add the cod and gently brown it. Deglaze with the wine and let it evaporate, then add the dolcimetà, the pepper, check for salt and continue cooking for 30 minutes, gradually wetting with a little water, if necessary. Arrange the lightly toasted slices of bread on the plate, overlap the cod and sprinkle with the parsley, then serve.

FINAGRICOLA Soc. Coop. - Viale Spagna, 8 - Zona industriale 84091 Battipaglia (SA) - ITALIA

www.cosicome.it

Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea
EU-funded campaign

Così Com'è

Passata, Vellutata e Concentrato

Tomato Purée, Velvety and Paste



Dolci, intense e cremose, le passate di Datterino Rosso, Datterino Giallo e Pizzutello conservano tutto l'aroma e il sapore del frutto fresco. Pronte da gustare, anche senza cottura, sono un ingrediente perfetto e versatile in cucina, per preparare salse fresche, creme, vellutate, cocktail e ottime come base per piatti classici, come pizza e parmigiana. La loro naturalità, le proprietà e la genuinità sono mantenute anche nel concentrato.

Sweet, dense and creamy, the red Datterino, yellow Datterino and Pizzutello sauce preserve all the aroma and flavor of the fresh fruit. Ready to be tasted, also raw, are a perfect and versatile ingredient in the kitchen to prepare fresh sauces, creams, cocktails and good as base for classic dishes, such as pizza and aubergine parmigiana. Their naturalness, characteristics and taste are kept intact also in the paste.

Passata
Tomato Purée



Passata di Datterino Rosso

Dolce e cremosa, la passata di Datterino Rosso si contraddistingue per il gusto fruttato, fresco e intenso del pomodoro appena colto. Consumabile anche senza cottura per preparare aperitivi, creme e vellutate fredde o calde.

Sweet and creamy, the red Datterino purée stands out for its fruity, fresh and intense flavor. It is good also raw for aperitifs, creams and hot or cold velouté.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 100327**
Pz per vassoio / units per tray	**12**
File per Strati / rows per layers	**14x11**
Colli per pallet / trays per pallet	**154**
Pz per pallet / units per pallet	**1848**



Passata di Pizzutello

In questa passata si ritrovano l'aroma e il sapore del Pizzutello appena raccolto. Ottima per preparare salse fresche, base di piatti tradizionali, e perfetta anche per vellutate dal sapore deciso o per zuppe come il gazpacho.

This purée preserves the aroma and flavor of the fresh Pizzutello. Delicious for fresh sauces; a base for traditional dishes and velouté with a strong flavor or for soups like the gazpacho.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 100389**
Pz per vassoio / units per tray	**12**
File per Strati / rows per layers	**14x11**
Colli per pallet / trays per pallet	**152**
Pz per pallet / units per pallet	**1848**

Vellutata
Velvety



Vellutata Dolce di Datterino Giallo

La bontà e la naturalezza del Datterino Giallo sono pronte da gustare nella nuova vellutata. Un ingrediente sorprendente se consumato senza cottura in salse fresche, creme e cocktail.

The taste and the natural sweetness of the yellow Datterino are ready to be tasted in the new velvety.
A surprising ingredient if used raw in fresh sauces, creams and cocktails.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 201321**
Pz per vassoio / units per tray	**12**
File per Strati / rows per layers	**14x11**
Colli per pallet / trays per pallet	**152**
Pz per pallet / units per pallet	**1848**

Concentrato
Paste



Doppio Concentrato di Datterino Rosso

Naturalmente dolce e profumata, è una crema deliziosa, pronta da spalmare o per arricchire qualsiasi pietanza, con una nota preziosa di pomodoro fresco, come appena colto.

Naturally sweet and aromatic, a delicious cream ready to be spread or used to enrich any dish, with a precious note of freshly picked tomatoes.

barattolo da 90 g / jar 90 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 100358**
Pz per vassoio / units per tray	**8**
File per Strati / rows per layers	**30x23**
Colli per pallet / trays per pallet	**690**
Pz per pallet / units per pallet	**5520**

FINAGRICOLA Soc. Coop. - Viale Spagna, 8 - Zona industriale 84091 Battipaglia (SA) - ITALIA

www.cosicome.it

Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea
EU-funded campaign

Così Com'è

Pelato in Succo

Peeled Tomato in Juice

Dal sapore dolce e intenso, il pomodorino Così Com'è pelato mantiene il suo aroma e le sue proprietà.
Basta una veloce cottura per gustarne il sapore e apprezzarne il tipico profumo.

With a sweet and deep flavor, the little Cos' Com'è peeled tomatoes preserve their flavor and characteristics.
A quick baking is sufficient to appreciate its taste and typical aroma.



Pelato in Succo

Peeled Tomato in Juice



Datterino Rosso Pelato in Succo

Pelato e conservato in succo, il Datterino Rosso, privo di buccia, è buono da gustare dopo una cottura semplice e veloce, per aggiungere una nota dolce e ricca al piatto.

Peeled and preserved in juice, the red Datterino tomato has a perfect taste after a fast and easy baking, adding a sweet and rich flavor to dishes.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 100723**
Pz per vassoio / units per tray	**12**
File per Strati / rows per layers	**12x13**
Colli per pallet / trays per pallet	**156**
Pz per pallet / units per pallet	**1872**



Datterino Giallo Pelato in Succo

Pelato e conservato nel suo succo, è l'ingrediente perfetto per donare a ogni ricetta una squisita dolcezza insieme a un tocco di colore, trasformando il tutto in un piatto straordinario.

Peeled and preserved in its juice, it is the perfect ingredient to give extraordinary sweetness and color to dishes.

barattolo da 350 g / jar 350 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 101133**
Pz per vassoio / units per tray	**12**
File per Strati / rows per layers	**12x13**
Colli per pallet / trays per pallet	**156**
Pz per pallet / units per pallet	**1872**



Pizzutello Pelato in Succo

Il Pizzutello senza buccia è un ingrediente versatile per dare a tutte le ricette tradizionali quell'intenso sapore tipico del pomodoro appena raccolto. Squisito anche a crudo su pizze e bruschette.

The peeled Pizzutello is a versatile ingredient which gives to all traditional recipes, the intense typical flavor of the fresh tomato. Delicious also raw on pizza and toasted bread.

barattolo da 540 g / jar 540 g

Codice a barre / barcode	**8 017995 100747**
Pz per vassoio / units per tray	**6**
File per Strati / rows per layers	**16x12**
Colli per pallet / trays per pallet	**192**
Pz per pallet / units per pallet	**1152**



Zuppa di polpo

Ingredienti per 2 persone:
600 g di polpo già pulito
1 vaso di pomodoro pizzutello pelato in succo
1 spicchio d'aglio
2 foglie di alloro
olio extravergine d'oliva

Preparazione:
Tagliate il polpo a tocchetti. Fate scaldare una casseruola, aggiungete un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e fatevi rosolare l'aglio e l'alloro. Quando iniziano a sfrigolare togliete l'aglio, aggiungete il polpo e i pomodori pizzutelli. Aggiungete bicchiere di acqua e fate cuocere per 35 minuti. Regolate di sale e servite con del pane tostato.

Octopus soup

Ingredients for 2:
600 g of octopus (already cleaned)
1 jar of peeled pizzutello tomato in juice
1 clove of garlic
2 bay leaf
Extravirgin olive oil

Directions:
Cut the octopus in pieces. Heat up a pan, add a spoon of extravirgin olive oil and let the garlic and bay leaf brown. When they sizzle, take away the garlic, add the octopus and the pizzutello tomatoes. Add glass of water and let cook for 35 minutes. Add salt and serve with toasted bread.

FINAGRICOLA Soc. Coop. - Viale Spagna, 8 - Zona industriale 84091 Battipaglia (SA) - ITALIA

www.cosicome.it

Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea
EU-funded campaign

Così Com'è

Ketchup & Barbecue

Ketchup and Barbecue Sauce



La linea salse e condimenti reinventa con ricette italiane dei classici internazionali. L'attenzione agli ingredienti e alla loro qualità rimangono una priorità come per tutti i prodotti Così Com'è. Il Ketchup Italiano Rosso, il Ketchup Italiano Giallo e le Salse Barbecue possono essere usate per dare il tocco finale a ottimi Hamburger e ricche grigliate, rendendo più sfizioso ogni piatto.

Our sauce and gravy line are the Italian gourmet version of the classic international sauces. The attention to the ingredients and their quality is a top priority for Così Com'è line. The Così Com'è Red Ketchup, Yellow Ketchup and Barbecue Sauces enrich the taste of Gourmet Hamburgers and BBQ foods.

Ketchup
Ketchup sauce



Ketchup di Datterino Rosso

Un classico internazionale reinterpretato con ingredienti italiani e di filiera come il nostro Datterino Rosso.
Senza glutine, senza conservanti e senza aromi artificiali è una spinta di gusto per hamburger e grigliate.

An international classic taste but new thanks to the careful selection of Italian prime ingredients like our Red Datterino Tomato.
Gluten free, with no preservatives and no artificial aromas, it's the extra kick for hamburgers and grilled meat.

squeezer da 200 g
Codice a barre / barcode 8 017995 202380
Pz per vassoio / units per tray 12

squeezer da 280 g
Codice a barre / barcode 8 017995 202335
Pz per vassoio / units per tray 8



Ketchup di Datterino Giallo

Il gusto dolce del Datterino Giallo diventa un ketchup dal sapore delicato, perfetto per accompagnare le fritture a base di pesce e di verdure. Senza glutine, senza aggiunta di conservanti o coloranti, è una novità per gli occhi e per il palato.

The sweet taste of our Yellow Datterino Tomato makes unique the delicate flavor of this ketchup, ideal to accompany fried vegetables or fried seafood. Gluten free, with no preservatives and no food coloring, it's a new and inimitable taste.

squeezer da 190 g
Codice a barre / barcode 8 017995 202397
Pz per vassoio / units per tray 12

squeezer da 280 g
Codice a barre / barcode 8 017995 202342
Pz per vassoio / units per tray 8

Barbecue
Barbecue sauce



Salsa Barbecue Tradizionale Americana

Dal Texas alla Campania per unire la ricetta classica della Salsa Barbecue con il nostro pomodoro 100% Italiano. Una salsa densa e cremosa, dall'aroma deciso di fumo e senza glutine, nata per dare il tocco finale alla carne alla griglia.

From Texas to Campania, an extraordinary recipe that mix together the classic taste of BBQ sauce and our 100% Italian tomato. A rich and creamy sauce, smoky and gluten free, born to give the finishing touch to barbeque meat.

squeezer da 210 g
Codice a barre / barcode 8 017995 202823
Pz per vassoio / units per tray 12

squeezer da 300 g
Codice a barre / barcode 8 017995 202359
Pz per vassoio / units per tray 8



Salsa Barbecue Orientale con Salsa di Soia

Una ricettazione diversa che unisce il sapore dell'Oriente della salsa di soia al nostro pomodoro Italiano. Il suo ricco sapore darà una nuova dimensione alla carne, sia al forno che alla griglia, esaltando in particolare le carni bianche.

A different recipe, which brings together the Oriental taste of soy sauce with our Italian tomato. Its rich flavor gives a new taste to both grilled and oven cooked meat, especially poultry.

squeezer da 210 g
Codice a barre / barcode 8 017995 202830
Pz per vassoio / units per tray 12

squeezer da 300 g
Codice a barre / barcode 8 017995 202366
Pz per vassoio / units per tray 8

FINAGRICOLA Soc. Coop. - Viale Spagna, 8 - Zona industriale 84091 Battipaglia (SA) - ITALIA

www.cosicome.it

Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea
EU-funded campaign

Così Com'è

Così Com'è è un marchio FINAGRICOLA

FINAGRICOLA Soc. Coop.
Viale Spagna, 8 - Zona industriale
84091 Battipaglia (SA) - ITALIA
T. (+39) 0828 614511
F. (+39) 0828 303110

Campagna finanziate con l'aiuto dell'Unione Europea
EU-funded campaign