

Di Dio
dal 1960



ITALIAN
APPETIZER
FROM THE

Sea

CATALOGO PRODOTTI

CATALOGUE



DI DIO



La storia di **Di Dio srl** nasce 60 anni fa dalla professionalità e dalla passione di Mimmo Di Dio.

Con il passare degli anni l'azienda si è ampliata e fortemente specializzata, tanto da vantare un'unità produttiva pari a 6000 mq, di cui 2000 coperti a servizio della lavorazione a temperatura controllata, e 4000 dedicati alla propria imponente struttura logistico organizzativa.

Le specialità culinarie ittiche e vegetali sono il fiore all'occhiello dell'azienda e la loro lavorazione ha raggiunto standard elevatissimi di qualità.

La scelta delle materie prime migliori, insieme all'attenzione per l'innovazione tecnologica ha permesso all'azienda di affermarsi sul mercato, come azienda leader del settore.

Esclusive sono le tecnologie adottate per la stabilizzazione e la conservazione dei prodotti, oltre al costante e attento monitoraggio di ogni fase della lavorazione.

Le peculiarità gastronomiche ittiche e in particolare del Pesce Azzurro dell'Adriatico sono valorizzate attraverso l'esaltazione delle proprietà organolettiche e nutrizionali tipiche del prodotto.

Obiettivo è far riscoprire al consumatore in modo nuovo e gustoso la cultura gastronomica della tradizione marinara.

Le tipicità culinarie pugliesi sono rievocate e valorizzate con il gusto e il sapore dei vegetali.

La distribuzione dei prodotti di Di Dio srl è capillarmente organizzata sia nei canali tradizionali (grossisti, catering e dettaglianti), che nelle più moderne forme di G.D. e D.O.

DI DIO



The history of Di Dio srl begins 60 years ago thanks to the professional-ism and passion of Mimmo Di Dio.

Over the years, the company has expanded and become highly specialized so much so that it boasts a 6000 sq.m production unit, 2000 of which are covered and temperature controlled at the service of manufacturing, and 4000 are dedicated to the organizational logistics of distribution.

The culinary fish and vegetable specialties are the feather in the cap of the company and their fabrication has reached high standards of quality.

The choice of the best raw materials, along with the attention to technological innovation has given our company a chance to establish itself on the market as an industry leader.

The technologies adopted in food stabilization and preservation are exclusive, as well as the constant and careful monitoring in each phase of the process.

The gastronomic characteristics, in particular of the blue fish, are emphasized by the nutritional and organoleptic properties typical of the product.

The aim is to make consumers rediscover our gastronomic fish culture and tradition in a new and tasty way.

The distribution of Di Dio srl's products is widely organized both in traditional channels (wholesalers, caterers and retail), and in the most modern forms of large distribution and retail trade.

**MADE
IN PUGLIA**





DAL 1960

UNICA

READY TO EAT
take away



INSALATA DI MARE - DELIZIE DI MARE
Seafood Salad - Delizie di Mare



FILETTI DI ALICI MARINATI
Marinated Anchovies Fillets

PESO NETTO

Net weight

90 g

PESO SGOCCIOLATO

Drained weight

70 g

In atmosfera protettiva

Protective atmosphere

+4°C

Shelf life: 3 mesi/months

MONOPORZIONE

Single portion



CARPACCIO DI TONNO
Tuna Carpaccio



SEPIOLINE MARINATE
Marinated Cuttlefish



GAMBERETTI MARINATI
Marinated Shrimps



BOCCONCINI DI POLPO
Marinated Octopus



CARPACCIO DI PESCE SPADA
Swordfish Carpaccio



FILETTI DI SGOMBRO MARINATI
Marinated Mackerel Fillets



CARPACCIO DI SALMONE
Salmon Carpaccio



FILETTI DI ALICI SALATE
Salted Anchovies Fillets



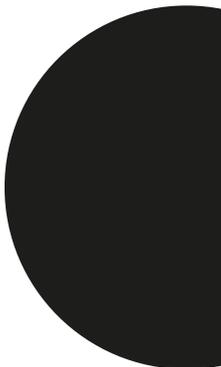
SURIMI A FORMA DI GAMBERO
Prawn - Shaped Surimi



INSALATA DI MARE - TENTAZIONI DI MARE
Seafood Salad - Tentazioni di Mare



FIOTTO DI SURIMI
Crab - Flavoured Surimi



MAREINTAVOLA

READY TO EAT
take away



FILETTI DI ALICI MARINATI
Marinated Anchovies Fillets



GAMBERETTI MARINATI
Marinated Shrimps



BOCCONCINI DI POLPO
Marinated Octopus



INSALATA DI MARE - DELIZIE DI MARE
Seafood Salad - Delizie di Mare

PESO NETTO

Net weight

130 g

150 g

PESO SGOCCIOLATO

Drained weight

100 g

120 g

In atmosfera protettiva

Protective atmosphere

+4°C

Shelf life: 3 mesi/months



CARPACCIO DI SALMONE
Salmon Carpaccio



INSALATA DI MARE - TENTAZIONI DI MARE
Seafood Salad - Tentazioni di Mare



CARPACCIO DI PESCE SPADA
Swordfish Carpaccio



CARPACCIO DI TONNO
Tuna Carpaccio



FIOTTO DI SURIMI
Crab - Flavoured Surimi



MOSCARDINI MARINATI
Marinated Baby Octopus



SURIMI A FORMA DI GAMBERO
Prawn - Shaped Surimi



FILETTI DI SGOMBRO MARINATI
Marinated Mackerel Fillets



SEPPIOLINE MARINATE
Marinated Cuttlefish

MAREINTAVOLA

READY TO EAT
take away



FILETTI DI ALICI MARINATI
Marinated Anchovies Fillets



INSALATA DI MARE - TENTAZIONI DI MARE
Seafood Salad - Tentazioni di Mare



SURIMI A FORMA DI GAMBERO
Prawn - Shaped Surimi

PESO NETTO

Net weight

130 g

150 g

PESO SGOCCIOLATO

Drained weight

100 g

120 g

In atmosfera protettiva

Protective atmosphere

+4°C

Shelf life: 3 mesi/months



CARPACCIO DI PESCE SPADA
Swordfish Carpaccio



BOCCONCINI DI POLPO
Marinated Octopus



CARPACCIO DI TONNO
Tuna Carpaccio



CARPACCIO DI SALMONE
Salmon Carpaccio



FILETTI DI SGOMBRO MARINATI
Marinated Mackerel Fillets



FIOTTO DI SURIMI
Crab - Flavoured Surimi



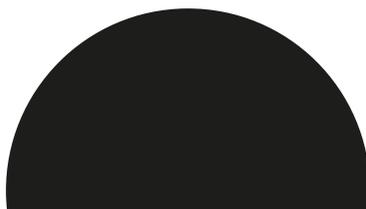
SEPIOLINE MARINATE
Marinated Cuttlefish



GAMBERETTI MARINATI
Marinated Shrimps



INSALATA DI MARE - DELIZIE DI MARE
Seafood Salad - Delizie di Mare





*Di fronte al mare
la felicità
è un'idea semplice.*

Happiness is a simple idea when facing the sea.

Jean-Claude Izzo

CAREZZE DI MARE



FILETTI DI SGOMBRO MARINATI
Marinated Mackerel Fillets



FILETTI DI ALICI MARINATI
Marinated Anchovies Fillets

PESO NETTO
Net weight

200 g
400 g

In olio
In oil

Al Naturale
In Brine

+4°C

Shelf life: 4 mesi/months

PESO SGOCCIOLATO
Drained weight

120 g
220 g



CARPACCIO DI TONNO
Tuna Carpaccio



SEPPIOLINE MARINATE
Marinated Cuttlefish



GAMBERETTI MARINATI
Marinated Shrimps



BOCCONCINI DI POLPO
Marinated Octopus



INSALATA DI MARE - DELIZIE DI MARE
Seafood Salad - Delizie di Mare



CARPACCIO DI PESCE SPADA
Swordfish Carpaccio



MOSCARDINI MARINATI
Marinated Baby Octopus



FIOTTO DI SURIMI
Crab - Flavoured Surimi



CARPACCIO DI SALMONE
Salmon Carpaccio



INSALATA DI MARE - TENTAZIONI DI MARE
Seafood Salad - Tentazioni di Mare



SURIMI A FORMA DI GAMBERO
Prawn - Shaped Surimi



GAMBERETTI MARINATI
Marinated Shrimps



INSALATA DI MARE - TENTAZIONI DI MARE
Seafood Salad - Tentazioni di mare



BOCCONCINI DI POLPO
Marinated Octopus

FILETTI DI ALICI MARINATI
Marinated Anchovies Fillets



PESO NETTO

Net weight

1 Kg

2 Kg

In olio

In oil

Al Naturale

In Brine

+4°C

Shelf life: 4 mesi/months

PESO SGOCCIOLATO

Drained weight

600 g

1.2 kg

**CAREZZE
DI MARE**



CARPACCIO DI SALMONE
Salmon Carpaccio



INSALATA DI MARE - DELIZIE DI MARE
Seafood Salad - Delizie di Mare



CARPACCIO DI PESCE SPADA
Swordfish Carpaccio



CARPACCIO DI TONNO
Tuna Carpaccio



FIOCCO DI SURIMI
Crab - Flavoured Surimi



MOSCARDINI MARINATI
Marinated Baby Octopus



SURIMI A FORMA DI GAMBERO
Prawn - Shaped Surimi



FILETTI DI SGOMBRIO MARINATI
Marinated Mackerel Fillets



SEPPIOLINE MARINATE
Marinated Cuttlefish



PESO NETTO
Net weight
1,5 Kg



PESO SGOCCIOLATO
Drained weight
900 g



PESO NETTO
Net weight
3 Kg

PESO SGOCCIOLATO
Drained weight
2 kg



PESO NETTO
Net weight
5 Kg



PESO SGOCCIOLATO
Drained weight
3 kg

CAREZZE DI MARE
CATERING

PESO NETTO
Net weight
7,5 Kg

PESO SGOCCIOLATO
Drained weight
4,5 kg



In olio
In oil

Al Naturale
In Brine

+4°C

Shelf life: 4 mesi/months

FILETTI DI ALICI MARINATI
Marinated Anchovies Fillets

INSALATA DI MARE - DELIZIE DI MARE
Seafood Salad - Delizie di Mare

INSALATA DI MARE - TENTAZIONI DI MARE
Seafood Salad - Tentazioni di mare

BOCCONCINI DI POLPO
Marinated Octopus

MOSCARDINI MARINATI
Marinated Baby Octopus

FILETTI DI SGOMBRO MARINATI
Marinated Mackerel Fillets

GAMBERETTI MARINATI
Marinated Shrimps

SEPPIOLINE MARINATE
Marinated Cuttlefish

SURIMI A FORMA DI GAMBERO
Prawn - Shaped Surimi

FIOTTO DI SURIMI
Crab - Flavoured Surimi

**INSALATA DI MARE
DELIZIE DI MARE CON VERDURE**
Seafood Salad
Delizie di mare with vegetables

**INSALATA DI MARE
TENTAZIONI DI MARE CON VERDURE**
Seafood Salad
Tentazioni di mare with vegetables



INSALATA DI MARE CON VERDURE

Seafood Salad with Vegetables

PESO NETTO

Net weight

200 g

PESO SGOCCIOLATO

Draimed weight

120 g



INSALATA DI MARE CON VERDURE

Seafood Salad with Vegetables

PESO NETTO

Net weight

400 g

PESO SGOCCIOLATO

Draimed weight

220 g



In olio

In oil

Al Naturale

In Brine

+4°C

INSALATA DI MARE CON VERDURE

(con coperchio)

Seafood Salad with Vegetables
(with lid)

PESO NETTO

Net weight

1 kg

PESO SGOCCIOLATO

Draimed weight

550 g

Shelf life: 4 mesi/months

ANTIPASTIAMO



*La riva è più sicura,
ma a me piace combattere
con le onde del mare.*

The shore is safer, but I love to buffet the sea.

Emily Dickinson

GUSTINTAVOLA



In olio

In oil

Temperatura ambiente

Ambient

Shelf life: 24 mesi/months



PESO NETTO

Net weight

280 g

200 g

PESO SGOCCIOLATO

Drained weight

160 g

120 g



INSALATA DI MARE - DELIZIE DI MARE

Seafood Salad - Delizie di Mare

INSALATA DI MARE - TENTAZIONI DI MARE

Seafood Salad - Tentazioni di mare

BOCCONCINI DI POLPO

Marinated Octopus

MOSCARDINI MARINATI

Marinated Baby Octopus

FILETTI DI SGOMBRO MARINATI

Marinated Mackerel Fillets

GAMBERETTI MARINATI

Marinated Shrimps

SEPPIOLINE MARINATE

Marinated Cuttlefish

SURIMI A FORMA DI GAMBERO

Prawn - Shaped Surimi

FIOTTO DI SURIMI

Crab - Flavoured Surimi

INSALATA DI MARE

DELIZIE DI MARE CON VERDURE

Seafood Salad - Delizie di mare with vegetables

INSALATA DI MARE

TENTAZIONI DI MARE CON VERDURE

Seafood Salad - Tentazioni di mare with vegetables

COZZE MARINATE

Marinated Mussels



PESO NETTO
Net weight
1 kg

PESO SGOCCIOLATO
Drained weight
600 g

PESO NETTO
Net weight
2.9 kg

PESO SGOCCIOLATO
Drained weight
1.6 kg



OLIOSALE



PESO NETTO
Net weight

70 g

In olio
In oil

+4°C / Temperatura ambiente
Ambient

Shelf life: 12 mesi/months

PESO SGOCCIOLATO
Drained weight

42 g

80 cm x 140 cm



PESO NETTO
Net weight

720 g

PESO SGOCCIOLATO
Drained weight

380 g



PESO NETTO
Net weight

5 kg

PESO NETTO
Net weight

10 kg



PESO NETTO
Net weight

90 g
150 g

PESO SGOCCIOLATO
Drained weight

51 g
88 g



PESO NETTO
Net weight

48 g
400 g
600 g
720 g



PESO NETTO
Net weight

120 g





PESO NETTO
Net weight

350g

1 Kg

2 Kg

In olio
In oil

+4°C

Shelf life: 6 mesi/months

PESO SGOCCIOLATO
Drained weight

250g

600 Kg

1,45 kg

CAREZZE DI TERRA
VEGETABLES



POMODORI SECCHI
Sun Dried Tomatoes

ZUCCHINE GRIGLIATE
Grilled Courgettes

PEPERONI AL FORNO
Baked Peppers

POMODORI SEMI SECCHI
Semi-Dried Tomatoes

SPICCHI DI CARCIOFI
Artichoke Quarters

CUORI DI CARCIOFI
Artichoke Hearts

CARCIOFI CON GAMBO
Artichoke with Stem

MIX DI FUNGHI
Mushroom Mix

FILETTI DI MELANZANE
Aubergines Fillets

PEPERONCINI AL TONNO
Tuna Stuffed Cherry Peppers

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ QUALITY CERTIFICATIONS



Di Dio Srl ha adottato un sistema di controllo e monitoraggio di tutto il ciclo produttivo secondo il metodo **HACCP** con rigorosi controlli di qualità in tutte le fasi di produzione. L'azienda garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati attraverso il controllo diretto sulla filiera produttiva e attraverso un sistema informatizzato secondo le normative vigenti.

Di Dio Srl vanta, inoltre, le Certificazioni di Qualità secondo lo **Standard IFS (International Food Standard)** e secondo lo **Standard BRC (British Retail Consortium)**, riconosciuti dal Global Food Safety Initiative (GFSI). L'adozione di questi ulteriore sistema di controllo rende operativo un sistema di gestione rivolto al rispetto dei vincoli di qualità e di sicurezza alimentare.



Di Dio Srl adopted a control and monitoring system of the whole productive cycle according to the **HACCP** method with strict quality control at all stages of production. The company provides for traceability of all the products marketed, through the direct control over the production chain and through a computerized system according to the current regulations.

Di Dio Srl boasts also the Quality Certifications in accordance with the **IFS (International Food Standard)** and **BRC (British Retail Consortium)**, recognized by Global Food Safety Initiative (GFSI). The adoption of this further control systems makes operative a management system oriented towards the





DI DIO SRL

Via A. Olivetti, 41/A, 70056 Molfetta BA (Italy)

Tel: +39 - 080 337 0077 - commerciale@itticadidio.it

carezzedimare.it