

TOP FOOD

MUCHO
GUSTO

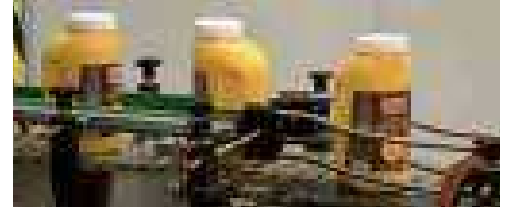
GLI
Specialisti
DELLE
Salse



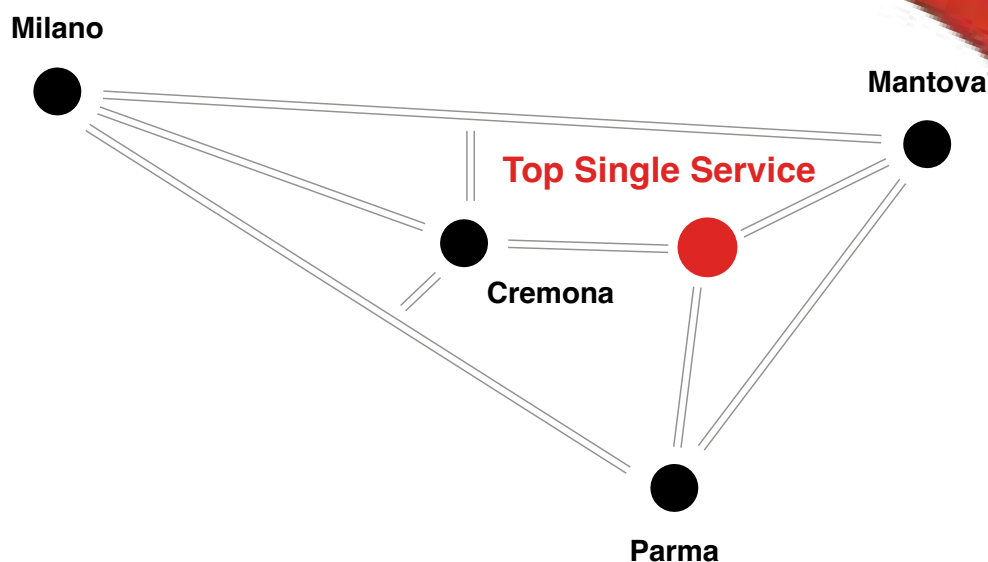
Food Service
2025



TOP FOOD



- LE SALSE BUONE
- PRODOTTE IN ITALIA
- SENZA GLUTINE
- SENZA OGM



A 70 km da Milano, al confine delle province di Cremona, Mantova e Parma, territori noti **in tutto il mondo** per la produzione di eccellenze alimentari, nel 1999 viene fondata Top Single Service.

Affiancando la produzione di salse e condimenti tradizionali a innovazione e ricerca, oggi Top Single Service è un'azienda che conta uno stabilimento di circa 11.300 m², dotato delle tecnologie più avanzate in grado di produrre salse, sughi, creme e condimenti confezionati in monodosi, squeezer, vasi vetro, banda stagnata, secchielli e buste, per i canali food service e retail.

Alle ricette standard **a proprio marchio**, si sono affiancate poi ricette e confezioni personalizzate **a marca privata**.

Fiore all'occhiello dell'azienda è il laboratorio di ricerca e sviluppo composto da un team qualificato alla continua ricerca della innovazione e della qualità.

*Top Single Service was founded in 1999, 70 km far from Milan, on the border between the areas of Cremona, Mantua and Parma, territories known **all over the world** for the production of excellent food.*

Combining the production of traditional sauces and seasonings with innovation and research, today Top Single Service is a company with a plant of about 11,300 m², equipped with the most advanced technologies able to produce sauces, spreads and seasonings packed in single portions, squeezers, jars, tins, buckets and bags, for food service and retail channels.

*Standard recipes with their **own brand** were followed also by recipes for **private labels** with customized packaging.*

The company boasts a research and development laboratory made up of a qualified team always looking for innovation and quality.



TOP FOOD






















TOP FOOD

TOP FOOD

Spices

TOP FOOD

Indice

Prodotto / Product		Pagina / pages
NOVITÀ	 	6
Tank	 	29
Salse Mondo - vasi vetro 1062 ml <i>Sauces from the world - in jars 1062 ml</i>		37
Squeezer 850 ml	 	41
Squeezer 515 ml	 	59
Secchielli 5 kg / <i>Buckets 5 kg</i>		75
Vasi vetro 1062 ml / <i>Jars 1062 ml</i>		83
Vasi vetro 580 ml / <i>Jars 580 ml</i>		91
Latte / <i>Tins</i>		97
Buste / <i>Pouches</i>		105
Condimenti / <i>Seasonings</i>		117
Monodosi / <i>Single Portions</i>	 	121
Dip cups	   	143
Accessori e espositori / <i>Accessories and Displays</i>		151

MAYO COLORS



Libera la
tua creatività!

ROSE QUEEN

470 g

Cod. 19097

Maionese elegante e delicata, caratterizzata per aroma e colore da succo di pompelmo rosa di Sicilia, con leggera macinata di pepe rosa. Salmone affumicato, sushi, poke, pesce fritto, bresaola, insalate, aperitivi, tartine, tramezzini

Pink grapefruit of Sicily juice and ground pink pepper. So elegant and delicate that is almost breathtaking.

RED BOMB

470 g

Cod. 19103

Maionese dal colore intenso e naturale, caratterizzata dal dolce della cipolla rossa di Tropea IGP e con sentori agrodolci di cavolo cappuccio rosso. Assai versatile in cucina, ideale per decorazione di piatti gourmet come tartare e carpacci di pesce o carni, frittute, crostini, soufflé vegetali

Made with Tropea red onion and red cabbage. Highly versatile in cooking, this mayonnaise is distinguished by its gentle flavour and its delicate aroma.

BLUE TREND

470 g

Cod. 19104

Maionese dal colore intenso, glamour...dal gusto fresco ed appagante. Preparata con perline di cipolla, cetriolini all'aceto, succo di limone italiano e alga spirulina, il super food più TREND del momento. Perfetta per guarnire piatti scenografici, frittute di pesce, verdure in pinzimonio, canapes e tramezzini farciti.

Mayonnaise with an intense, glamorous colour... with a fresh and satisfying taste. Prepared with onion pearls, gherkins in vinegar, Italian lemon juice and spirulina algae, the trendiest super food of the moment.

DARK MOOD

460 g

Cod. 19105

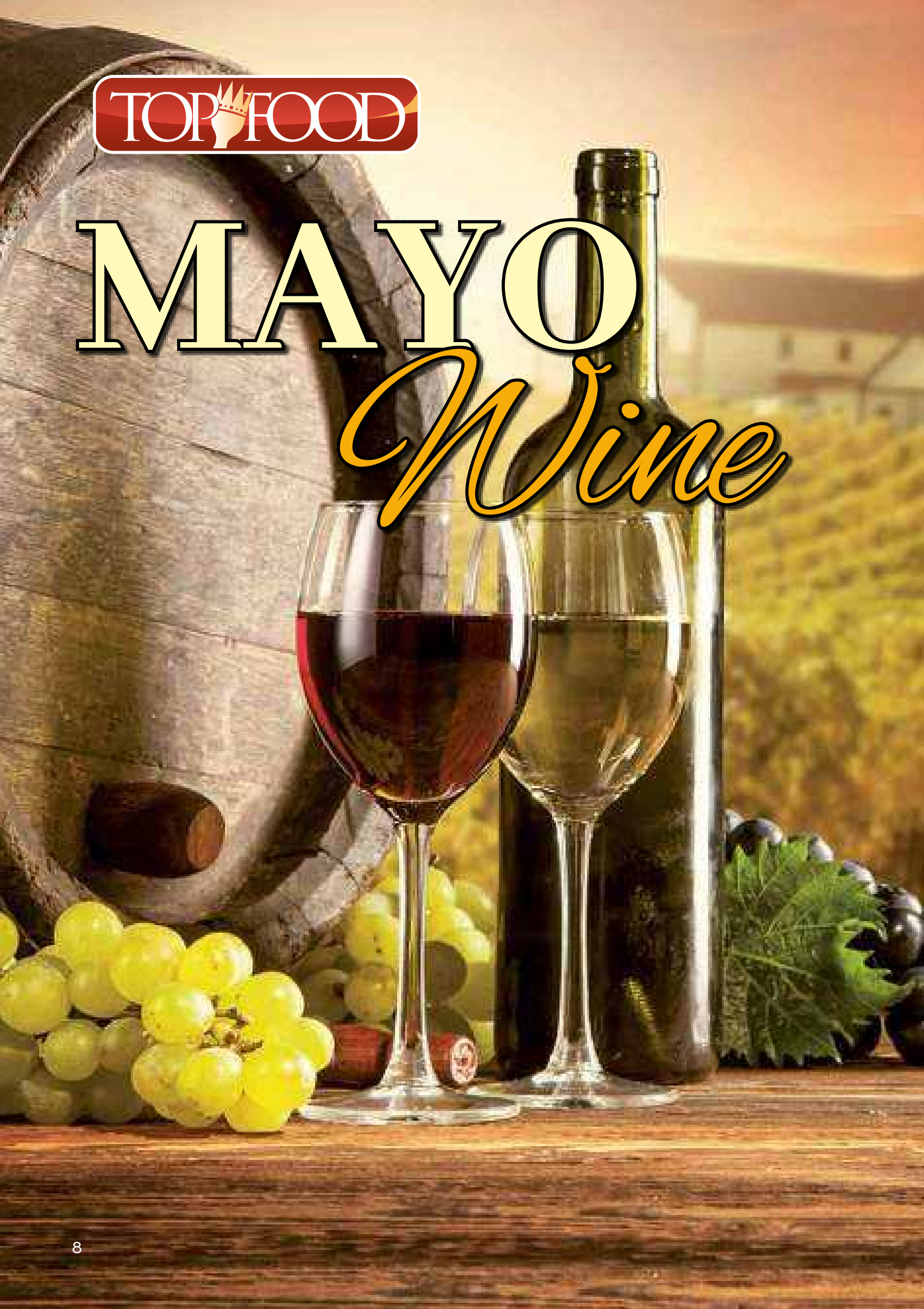
Gourmet mayo "Super Food" gustosa e delicata, preparata con ingredienti naturali. Aglio nero fermentato, dal gradevole retrogusto di liquirizia ed aceto balsamico, assente da note sgradevoli comuni dell'aglio bianco, carbone vegetale, ed una maionese prodotta con uova di gallina intere da allevamento a terra.

Gourmet mayo "Super Food" tasty and delicate, prepared with natural ingredients. Fermented black garlic with liquorice and balsamic vinegar aftertaste, absent of common unpleasant notes of white garlic, vegetal charcoal and a mayonnaise made from whole chicken eggs from free-range.



TOP FOOD

MAYO *Wine*



LAMBRUSCO MAYO

460 g - COD. 19102

Preparata con vino Lambrusco Mantovano IGP. Salsa Maionese cremosa, dal gusto persistente, con finale vivace ed aromatico di mosto di uva rossa spremuta. Farciture sandwich, salumi freschi, formaggi semi stagionati, burgers delicati magri, carpaccio di carni e patate fritte.

Prepared with Mantuan Lambrusco PGI wine. Creamy Mayonnaise sauce, with a lingering taste, lively finish and aromatic of squeezed red grape must. Sandwich fillings, fresh cured meats, semi-aged cheese, mild low-fat burgers, meat carpaccio, fried chips.

TRAMINER MAYO

460 g - COD. 19072

Fresca e profumata, con accenno di note dolci di frutta tropicale candita, sentori caratteristici del vino Traminer IGP, con cui è preparata.

Frittiture croccanti di pesce, formaggi molli, pesce crudo, sushi, crostini, aperitivi e canapes.

Fresh and fragrant, with hints of sweet notes of candied tropical fruit, characteristic scents of Traminer PGI wine, which is the main ingredient. Crispy fried fish dishes, soft cheese, raw fish, sushi, crostini, aperitifs, canapes.





MAYO & CHEESE



Maionese cremosa dal sapore pieno di formaggio, intensa nel gusto e delicata nella sensazione, preparata con Parmigiano Reggiano. Nobilita un Hamburger gourmet, carni rosse marezzate, tramezzini, focacce farcite.

Creamy mayonnaise with cheese flavour, intense in taste and delicate in sensation, prepared with Parmigiano Reggiano cheese. It ennobles gourmet hamburgers, marbled red meats, sandwiches, filled focaccia.

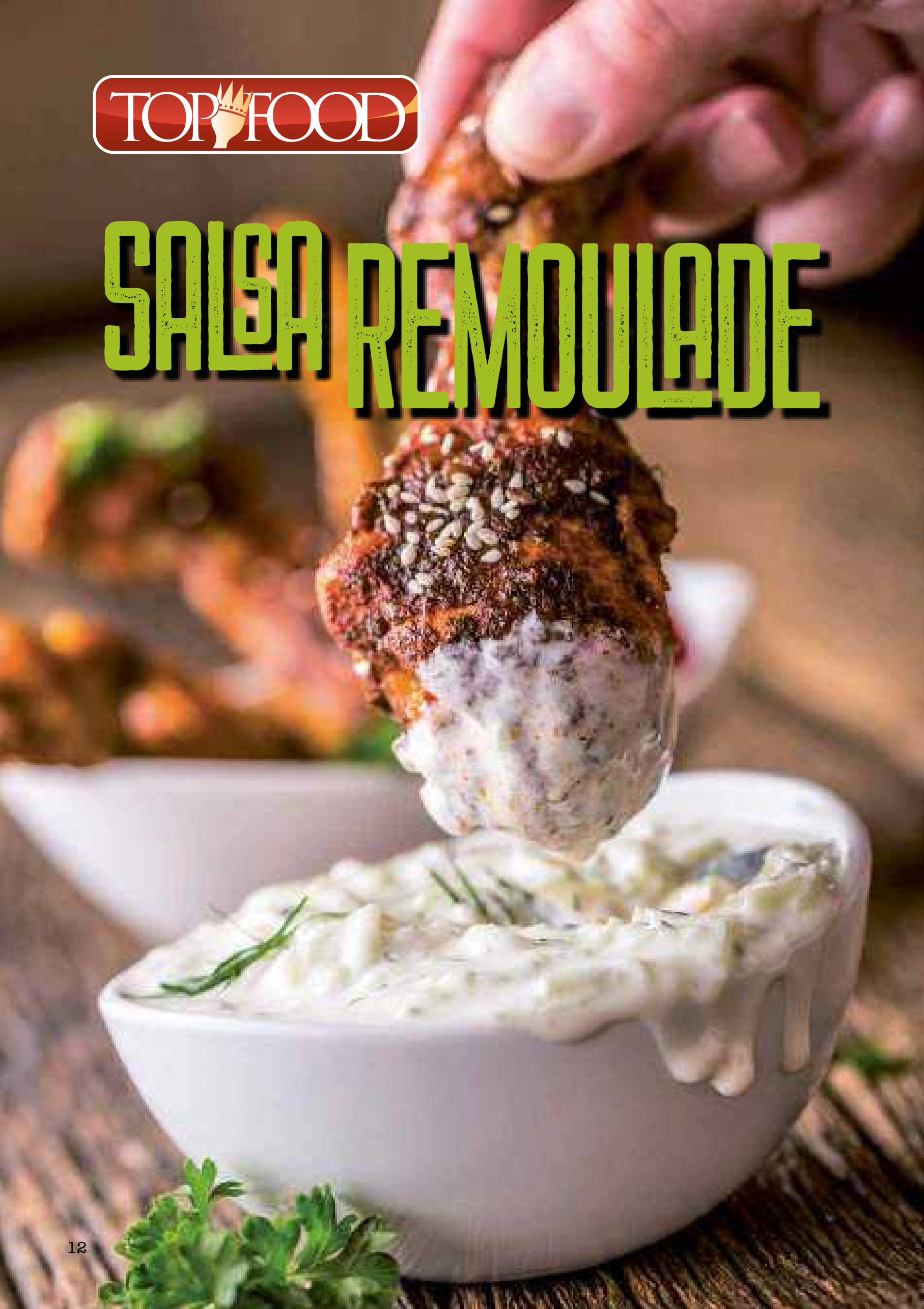


MAYO & CHEESE

COD. 19099

460 g

SALSA REMOULADE



Chicken Wings Sauce, salsa della tradizione culinaria Francese, originariamente accostata al Pollo arrosto, è preparata con cetriolini in agrodolce, perline di cipolla dolce, e foglioline di aneto. Fresca ed intensa nel gusto, duttile negli accostamenti, suggerita anche come dressing.

Chicken Wings Sauce, from the French culinary tradition, originally paired with roasted Chicken, is prepared with sweet and sour gherkins, sweet onion beads and dill leaves. Fresh and intense in taste, ductile in combinations and suggested also as a topping.

REMOULADE SAUCE

730 g COD. 19100



TOP FOOD

NUOVI

Pesti

Genovese Pesto

1040 g
cod. 10241

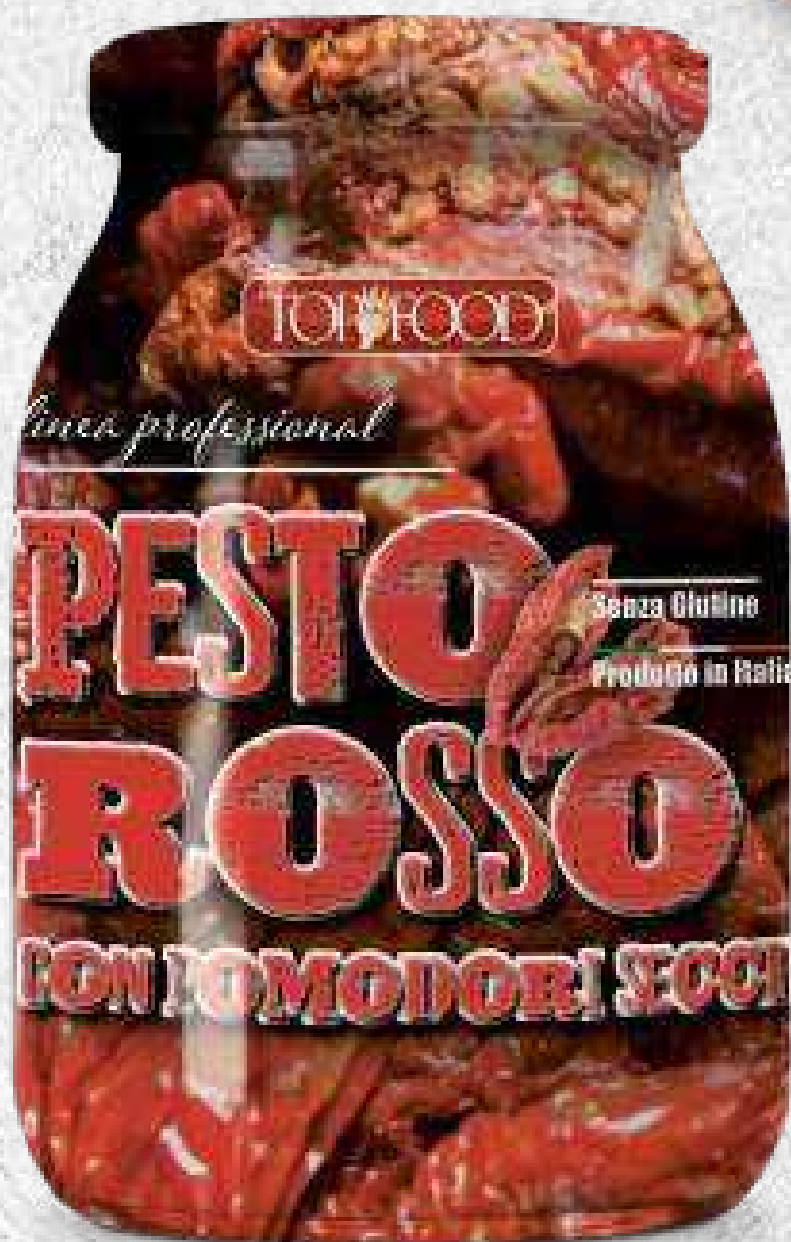
Genovese Pesto
without garlic

1040 g
cod. 10240



Pesto lavorato a freddo, per mantenere le qualità organolettiche del basilico, con una grana decisa e un'anima grezza che esalta ogni ingrediente. Un pesto dal carattere autentico, che racconta il sapore della tradizione.

Cold-worked pesto, to maintain the organoleptic qualities of the basil, with a strong grain and a raw soul that enhances each ingredient. A pesto with an authentic character, which tells the flavor of tradition.



Sundried tomatoes sauce

**980 g
cod. 10242**

Un pesto dal sapore deciso e avvolgente, dove l'eccellenza del pomodoro secco italiano si unisce al gusto intenso del Pecorino e alla croccantezza degli anacardi. Un mix sfizioso e irresistibile, che regala un'esplosione di sapori mediterranei autentici.

A pesto with a strong and enveloping flavour, where the excellence of Italian dried tomatoes combines with the intense flavor of Pecorino cheese and the crunchiness of cashews. A delicious and irresistible mix, which offers an explosion of authentic Mediterranean flavours.

THOUSAND

Island



La Salsa Rosa Americana, versatile e complementare, dolce e cremosa, equilibrata e morbida, con un finale appena accennato di affumicatura.

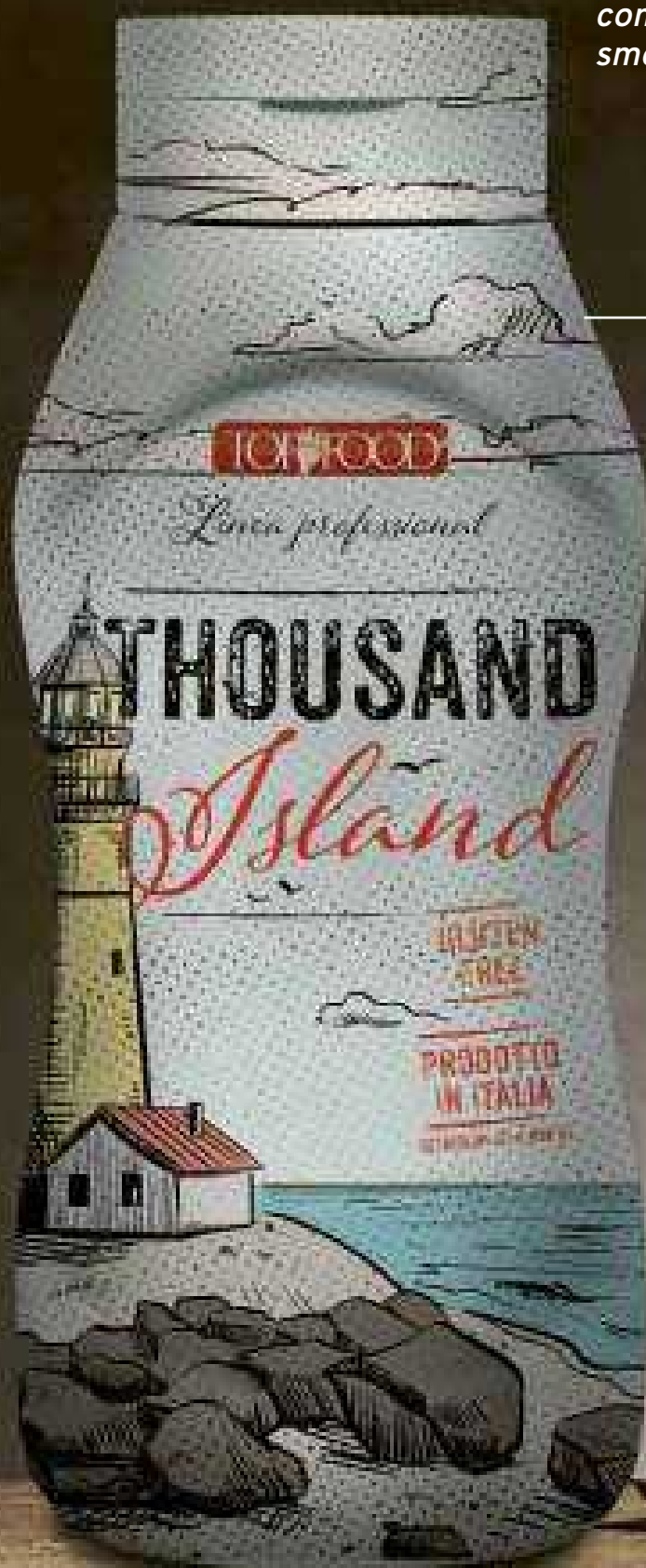
-

The American Pink Sauce, versatile and complementary, sweet and creamy, balanced and smooth with just a finish hint of smokiness.

THOUSAND ISLAND

860 g

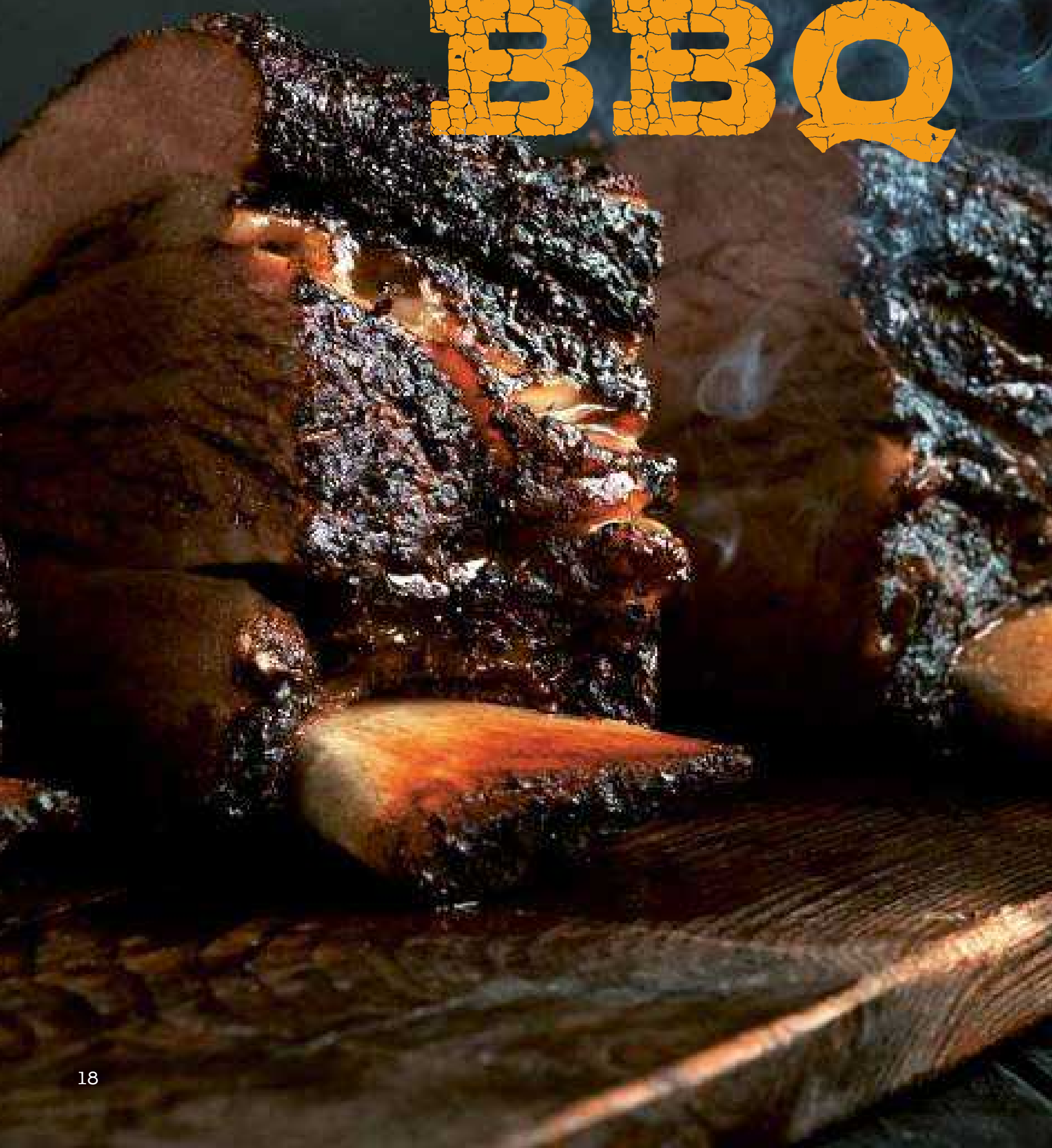
COD. 19711





HONEY CHIPOTLE

BBQ





Di straordinaria aromaticità, con una equilibrata e persistente nota affumicata ben sostenuta. Lucida e brillante, di color mogano, dall'appagante e gustoso sapore di frutta esotica matura, e nocciole tostate.

Miele millefiori e sentori di Chipotle. Come per tutte le altre salse Barbecue, preferisce essere lavorata ben calda od a fuoco su carni, sia al forno che in piastra o direttamente sul braciere.

Extraordinary aromaticity with a balanced and persistent well-sustained smokiness note. Polished and bright, mahogany-coloured with a satisfying and tasty flavour of ripe exotic fruit and toasted hazelnuts. Millefiori honey and hints of Chipotle. As with all other Barbecue sauces, it prefers to be worked well hot or over fire on meats, either baked, griddled or directly on the grill.

HONEY CHIPOTLE BBQ

600g
COD. 19098



MUCHO GUSTO

NOVITÀ

CHIPOTLE SAUCE

2200 g

COD. - 10388



Salsa Beef Burger Mayo Style affumicata e delicatamente piccante. Rarità per gli ingredienti utilizzati, preziosa nel gusto caldo ed avvolgente. Preparata con chile jalapeno coltivato in Messico, raccolto maturo, affumicato a legna, tostato artigianalmente, cucinato poi per ore a bassa temperatura.

Smoky and delicately spicy Beef Burger Mayo Style sauce. Rare ingredients, precious in the warm and enveloping taste. Prepared with chile jalapeno grown in Mexico, harvested ripe, wood-smoked, handcrafted toasted then cooked for hours at low temperature.



Salsa Cheddar

la regina delle cheddar



Vaso Vetro

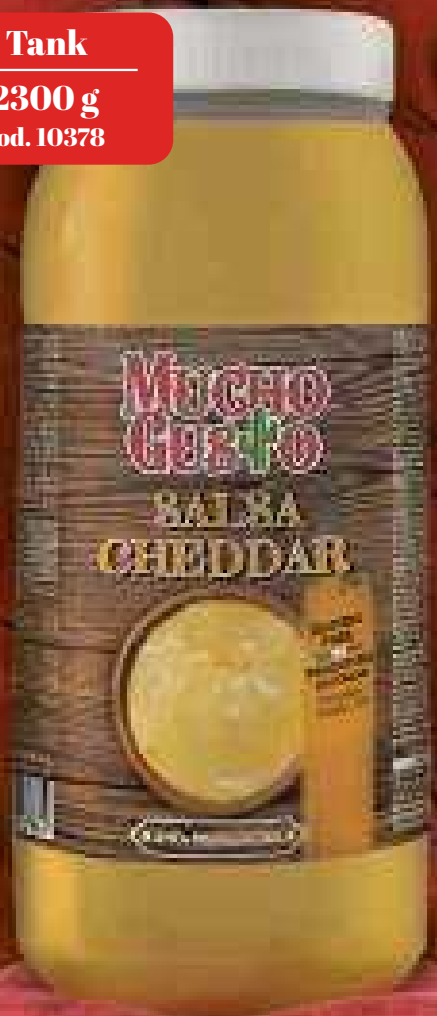
1020 g
cod. 10229



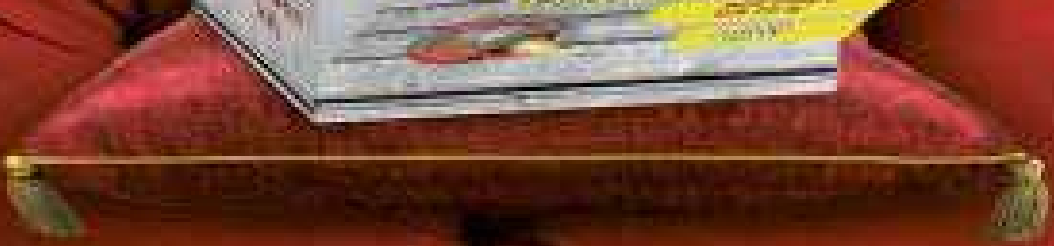
Squeezer
890 g
cod. 19755



Tank
2300 g
cod. 10378



Dip cup
100 x 25 g
cod. 19023





BBQ

MAI VISTA UNA



QUEEN

GAMMA COSÌ





WANTED WESTERN BURGER *Deluxe*

LA NUOVA FRONTIERA DEL GUSTO

★ SENZA GLUTINE ★ VEGETARIANA





WANTED WESTERN BURGER DELUXE

Salsa equilibrata, profumata, delicata ma gustosa.

Caratterizzata da aromi di fumo naturali e vero peperone Chipotle, capace di dare personalità e gusto speciale agli hamburgers. Ottima anche per accompagnare patatine e nachos.

A balanced sauce, aromatic, delicate but delicious.

Characterized by naturally smoky aromas and real Chipotle peppers, lending personality and a special flavor to hamburgers. Also a perfect accompaniment for French fries and nachos.

**GUARDA IL VIDEO
PROMOZIONALE**





Tank





BBQ Deluxe Sauce

Ricetta originale USA. Prodotta con **melassa**, con un intenso **aroma fumo di legna e spezie**. La sua densità e concentrazione permette di lavorarla **a caldo direttamente in cottura**, per creare una leggera caramellizzazione delle carni (ribs, stinchi, galletti) tipica della cucina Tex Mex. Perfetta per la marinatura di qualsiasi tipo di carne che possa andare a contatto con il fuoco oppure anche da spennellare durante o subito dopo la cottura per insaporire.

*An original American recipe. Made with extracted molasses with aromas of wood smoke and spices. Thanks to its density and concentration, it can be used **directly during cooking** to create a light caramelization on meat, typical of Tex Mex cuisine. Perfect for any ground meat prior to grilling, or also brushed on during or after cooking to increase flavor.*

Topfood Tank

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
BBQ Deluxe Sauce	2650 g	10377

Unità di vendita x confezione Sale units x pack	Confezioni x strato Packs x layer
4	15



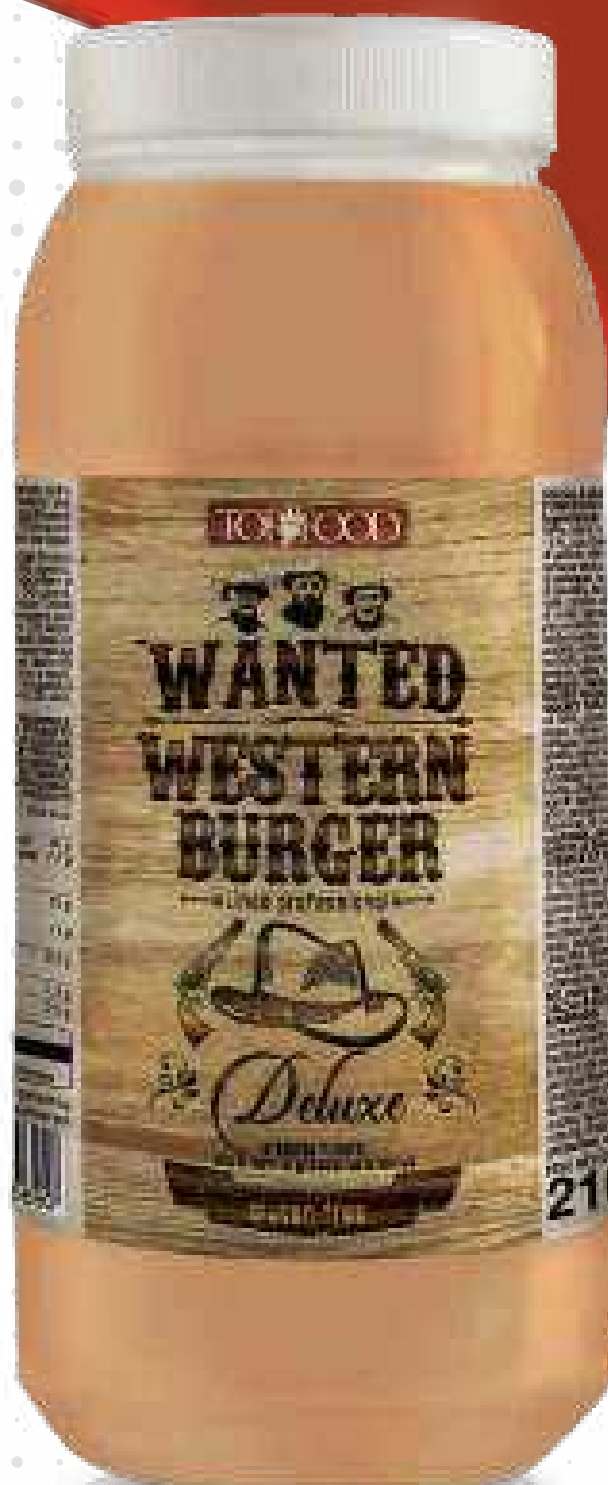
Barbecue Whiskey
Jack Daniel's Souce

2650 g

cod. 10372

Salsa caratterizzata dall'aggiunta del whiskey Jack Daniel's alla ricetta base originale USA. Ideale per la marinatura/cottura della carne. Ottima come accompagnamento anche a freddo di grigliate e arrostiti o in hamburger. Indicata anche spennellata su steak e tagliate appena tolte dalla brace.

A sauce characterized by the addition of Jack Daniels whisky to the classic American recipe. Ideal for ground, cooked meat. Also perfect on the side with grilled or roasted meat, or on hamburgers. Also suitable on steaks and chops just off the grill.



Wanted Western Burger Deluxe

2100 g

cod. 10389

Salsa equilibrata, profumata, delicata ma gustosa. Caratterizzata da aromi di fumo naturali e vero peperone Chipotle, capace di dare personalità e gusto speciale agli hamburgers. Ottima anche per accompagnare patatine e nachos.

Characterized by naturally smoky aromas and real Chipotle peppers, lending personality and a special flavor to hamburgers. Also a perfect accompaniment for french fries and nachos.

MUCHO GUSTO



Guacamole Sauce

Tipica ricetta messicana con **cipolla, peperoni e avocado a pezzetti**. Perfetta da utilizzare a freddo con insalate, pinzimoni, appetizer, pesce, carni bianche o per farcire tortillas e nachos.

A classic Mexican recipe with onion, peppers and chopped avocado. Perfect to be used with salads, with crudités, with appetizer, fish, white meat or to cover tortilla chips and nachos.

Dip Mex Sauce

Tipica ricetta messicana piccante, agrodolce con **pomodoro, cipolla, peperone e peperoncino**. Perfetta da utilizzare a freddo come dip per aperitivi, tortillas e nachos.

Typical mexican recipe, spicy, sweet & sour, with tomato, onion, pepper and chili. Perfect to use chilled ad dip for happy hours, tortillas and nachos.

Mucho Gusto

Tank

Referenza - Product	Peso - Weight	Codice - Code
Dip Mex Sauce	2400 g	10376
Guacamole Sauce	2200 g	10374



Ranch Sauce

2200 g

cod. 10379

Salsa a base di **yogurt e formaggio erborinato**.
Semi densa è l'ideale come dressing per insalate. Ottima anche per panini, hamburger e carni rosse.

A sauce with a base of yogurt and blu cheese. Semi-dense, it is ideal for dressing for salads. Very good also for sandwiches, hamburger and real meats.



Caesar Sauce

2130 g

cod. 10375

Salsa con **formaggio**.
Salsa semi liquida, ideale come dressing per insalate. Ottima anche come base per panini e hamburgers.

A cheese-based sauce. Semi-liquid sauce ideal as a dressing for salads. Very good also in sandwiches and hamburgers.



Cheddar Sauce

2300 g

cod. 10378

Salsa tipica American Style.
Dallo spiccato gusto di **cheddar** originale, morbida, cremosa, lucida. Ideale calda per hamburger, patatine, baked potato.

A classic American-style sauce. With the distinctive taste of real cheddar, soft, creamy and bright. Ideal as a warm topping for hamburgers, French fries or baked potatoes.

NOVITÀ

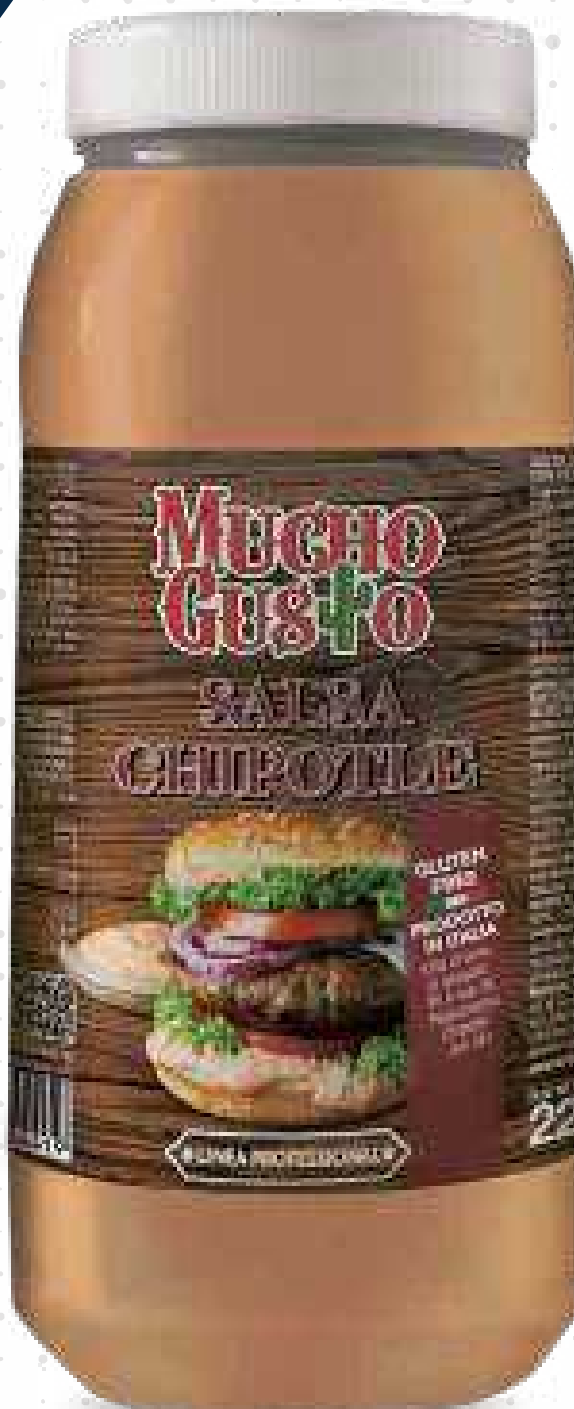
Chipotle Sauce

2200 g

cod. 10388

Salsa Beef Burger Mayo Style affumicata e delicatamente piccante. Rarità per gli ingredienti utilizzati, preziosa nel gusto caldo ed avvolgente. Preparata con chile jalapeno coltivato in Messico, raccolto maturo, affumicato a legna, tostato artigianalmente, cucinato poi per ore a bassa temperatura.

Smoky and delicately spicy Beef Burger Mayo Style sauce. Rare ingredients, precious in the warm and enveloping taste. Prepared with chile jalapeno grown in Mexico, harvested ripe, wood-smoked, handcrafted toasted then cooked for hours at low temperature.





Satse mondo Vasi vetro

Sauces from the world
1062 ml - jar



MUCHO GUSTO



Dip Mex Sauce

Tipica ricetta messicana piccante, agrodolce con **pomodoro, cipolla, peperone e peperoncino**. Perfetta da utilizzare a freddo come dip per aperitivi, tortillas e nachos.

Typical mexican recipe, spicy, sweet & sour, with tomato, onion, pepper and chili. Perfect to use chilled ad dip for happy hours, tortillas and nachos.

Mucho Gusto

Vasi vetro 1062 ml

Glass jars 1062 ml

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Dip Mex Sauce	1070 g	10366

Unità di vendita x confezione Sale units x pack	Confezioni x strato Packs x layer
6	16



Guacamole Sauce

1020 g

cod. 10233

Tipica ricetta messicana con **cipolla, peperoni e avocado a pezzetti**. Perfetta da utilizzare a freddo con insalate, pinzimoni, appetizer, pesce, carni bianche o per farcire tortillas e nachos.

A classic Mexican recipe with onion, peppers and chopped avocado. Perfect to be used with salads, with crudités, with appetizer, fish, white meat or to cover tortilla chips and nachos.



Cheddar Sauce

1020 g

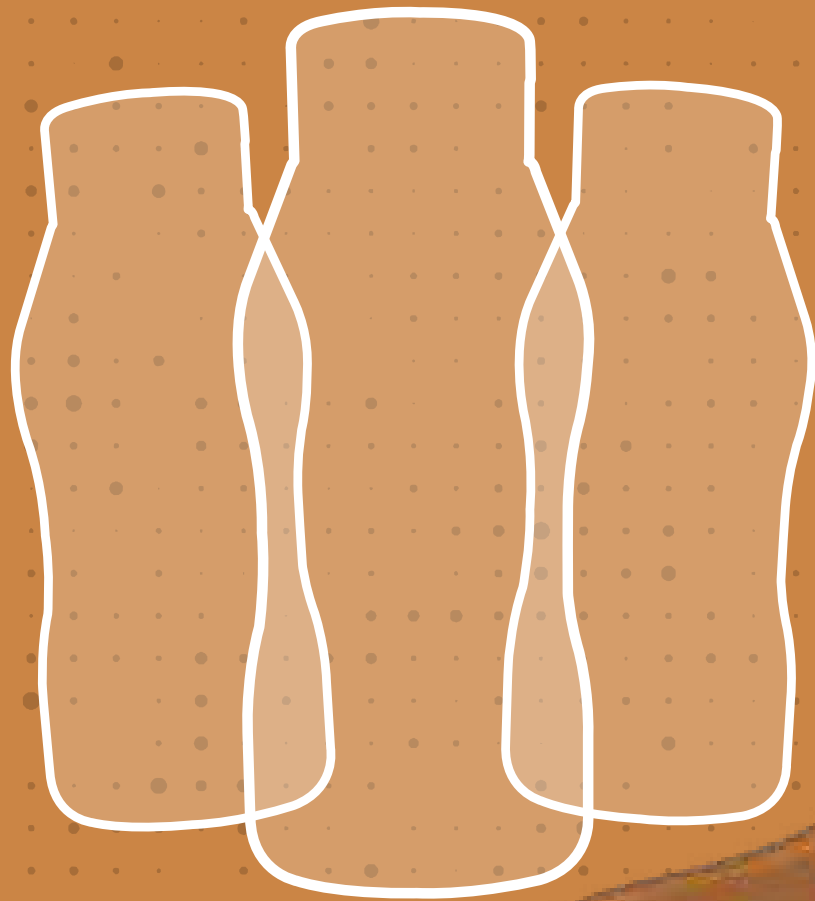
cod. 10229

Salsa tipica American Style. Dallo spiccato gusto di **cheddar** originale, morbida, cremosa, lucida. Ideale calda per hamburger, patatine, baked potato.

A classic American-style sauce. With the distinctive taste of real cheddar, soft, creamy and bright. Ideal as a warm topping for hamburgers, French fries or baked potatoes.



Squeezer 870 ml





Topfood

Squeezer 870 ml

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Mayonnaise 50% sunflower oil	800 g	19701
Mayonnaise 75% sunflower oil	800 g	19700
Tomato Ketchup	950 g	19702

Unità di vendita x confezione Sale units x pack	Confezioni x strato Packs x layer	Strati x pallet Layer x pallet	Unità di vendita x pallet Sale units x pallet
6	24	5	720



Barbecue Sauce

990 g

cod. 19703



Burger Sauce

860 g

cod. 19709

Con cetrioli e cipolline

With gherkins and onions



Cocktail Sauce

810 g

cod. 19706



Mustard

890 g

cod. 19704



Mushrooms Sauce

810 g

cod. 19708



Tunny Sauce

820 g

cod. 19707



Hollywood Sauce

Ketchup di pomodoro giallo coltivato e raccolto maturo nelle campagne della provincia di Salerno. Dolce e denso come una marmellata, Profumo di pomodoro maturo. Ideale per un abbinamento raffinato e di forte impatto visivo a formaggi, salumi, con fritti di carne, pesce, verdure, panini e hamburgers.

Ketchup of yellow tomatoes grown and harvested ripe in the countryside of the province of Salerno. Sweet and thick like jam, it smells like ripe tomato. Ideal for an elegant pairing with a strong visual impact to cheese, cured meats, fried meat, fish, vegetables, sandwiches and hamburgers.

Hollywood

Squeezer 870 ml

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Hollywood Sauce	930 g	19712

**Marilyn Special Sweet
Mayonnaise**

“Special Mayo”: gusto delicato, bianca e spatolabile, 60% olio di girasole, dolce e cremosa. Perfetta sia in gastronomia che in preparazioni elaborate.

“Special Mayo”: mild taste, white and spreadable, 60% sunflower oil, sweet and creamy. Perfect both in gastronomy and in elaborated preparations.



Marilyn

Squeezer 870 ml

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
"Marilyn Special Sweet" Mayonnaise with 60% sunflower oil	800 g	19705



**Mustard & Honey
Mayonnaise based sauce**

Dressing morbido e delicato.
Maionese, miele millefiori, semi
di senape dolce in grani e senape
delicata e cremosa.

*Soft and delicate dressing.
Mayonnaise, Millefiori honey,
grains of sweet mustard seeds,
delicate and creamy mustard.*



Mustard & Honey Mayonnaise Based Sauce

Squeezer 870 ml

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
"Salsa senape e miele" Honey Mustard	830 g	19710

MUCHO GUSTO

Relish Sauce

Salsa agrodolce a base di **cetriolini, cipolline, senape, peperoncino e aneto**. Colore verde intenso, gusto fresco. Ideale per hamburger, hot dog, pulled pork.

A sweet-and-sour sauce with a base of pickled cucumber, pickled onions, mustard, chili, dill. An intense green color and a fresh taste. Ideal for hamburgers, hot dogs, pulled pork

Smoke Baconmayo

Salsa Bacon Burger. Appagante, profumo di bacon, aroma intenso di affumicatura da legna, nata per essere associata a Burgers di carne di manzo marezzata, come Angus, Bufalo, Fassona, Dry Aged.

Bacon Burger Sauce. Fulfilling, bacon scent, intense aroma of wood-smoking. Born to be associated with burgers of marbled beef, such as Angus, Buffalo, Fassona, Dry Aged.



Mucho Gusto

Squeezer 870 ml

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Relish Sauce	950 g	19732
Smoke Baconmayo	830 g	19730



Sweet & Sour
(Mango and Habanero sauce)

1000 g

cod. 19733

The original "Sweet n Sour". Polpa matura e fresca di Mango succo di Arance di Sicilia, e coriandoli di Chile Habanero che la rendono leggermente piccante. Cattura al primo assaggio grazie alla dolcezza del gusto ed alla persistenza del profumo di Mango, con finale pungente ma delicato

A sweet-and-sour sauce with a base of mango pulp. Lightly spicy with real habañero chili peppers.



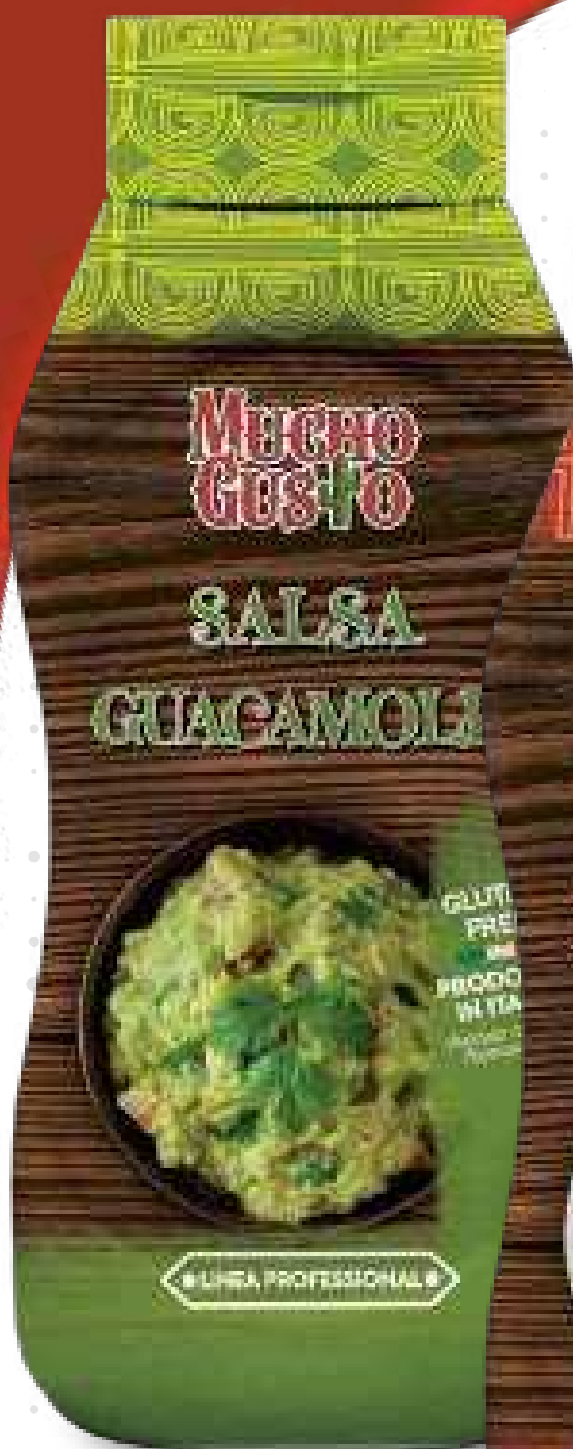
Beer Sauce

955 g

cod. 19731

Preparata con birra artigianale gluten free. Colore chiaro ambrato, bassa acidità, fresca e profumata come una birra appena spillata, con intense note olfattive di pane, frutta matura, e vegetali. Patate fritte, frittura, sandwich, stinco di maiale e hotdog.

A sauce with a base of gluten free craft beer (50%).



Guacamole Sauce

900 g

cod. 19751

Tipica ricetta messicana con **cipolla, peperoni e avocado a pezzetti**. Perfetta da utilizzare a freddo con insalate, pinzimoni, appetizer, pesce, carni bianche o per farcire tortillas e nachos.

A classic Mexican recipe with onion, peppers and chopped avocado. Perfect to be used with salads, with crudité, with appetizer, fish, white meat or to cover tortilla chips and nachos.



Mexican Sauce

900 g

cod. 19752

Tipica ricetta messicana piccante, agrodolce con **pomodoro, cipolla, peperone e peperoncino**. Perfetta da utilizzare a freddo come dip per aperitivi, tortillas e nachos.

Typical mexican recipe, spicy, sweet & sour, with tomato, onion, pepper and chili. Perfect to use chilled ad dip for happy hours, tortillas and nachos.



Harissa Sauce

900 g

cod. 19750

Pomodoro maturo coltivato in Italia, peperoncino piccante, succo di limone. Piccante e miscela di spezie, al primo assaggio ti prende per mano e ti conduce tra i sapori vibranti ed intensi del Maghreb.

Original from Magreb, spicy with a base of tomato, spiced and flavoured.



Cheddar Sauce

890 g

cod. 19755

Salsa tipica American Style. Dallo spiccato gusto di **cheddar** originale, morbida, cremosa, lucida. Ideale calda per hamburger, patatine, baked potato.

A classic American-style sauce. With the distinctive taste of real cheddar, soft, creamy and bright. Ideal as a warm topping for hamburgers, French fries or baked potatoes.



Chipotle Sauce

810 g

cod. 19756

Salsa Beef Burger Mayo Style affumicata e delicatamente piccante. Rarità per gli ingredienti utilizzati, preziosa nel gusto caldo ed avvolgente. Preparata con chile jalapeno coltivato in Messico, raccolto maturo, affumicato a legna, tostato artigianalmente, cucinato poi per ore a bassa temperatura.

Smoky and delicately spicy Beef Burger Mayo Style sauce. Rare ingredients, precious in the warm and enveloping taste. Prepared with chile jalapeno grown in Mexico, harvested ripe, wood-smoked, handcrafted toasted then cooked for hours at low temperature.



Ranch Sauce

820 g

cod. 19753

Salsa a base di **yogurt e formaggio erborinato**.

Semi densa è l'ideale come dressing per insalate. Ottima anche per panini, hamburger e carni rosse.

A sauce with a base of yogurt and blu cheese. Semi-dense, it is ideal for dressing for salads. Very good also for sandwiches, hamburger and real meats.



Caesar Sauce

820 g

cod. 19754

Salsa con **formaggio**.

Salsa semi liquida, ideale come dressing per insalate. Ottima anche come base per panini e hamburgers.

A cheese-based sauce. Semi-liquid sauce ideal as a dressing for salads. Very good also in sandwiches and hamburgers.





Sweet Chili

Salsa agrodolce profumata, con toni piccanti accentuati, dal gusto deciso ed agrumato, preparata con peperoni maturi e succo di limone.

Fragrant sweet and sour sauce with accentuated spicy tones, strong and citrusy flavour, prepared with ripe peppers and lemon juice.

Topfood

Squeezer 870 ml

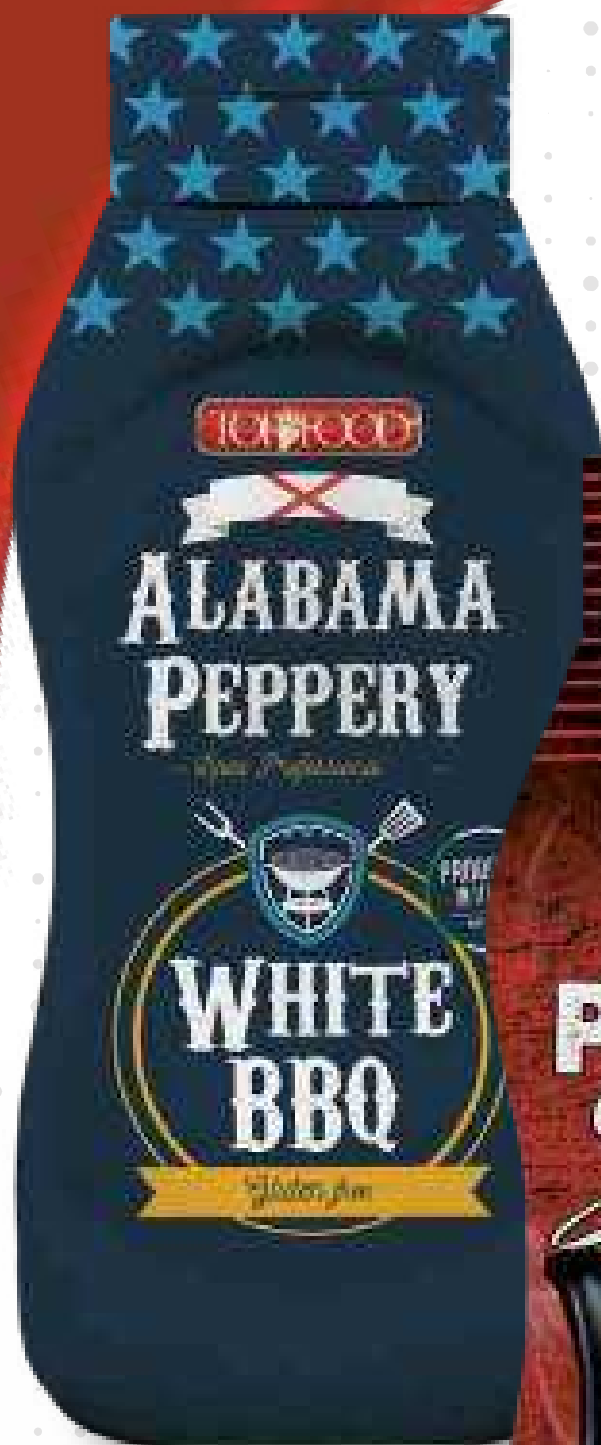
Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Sweet Chili Sauce	1010 g	19743



Topfood

Squeezer 8'70 ml

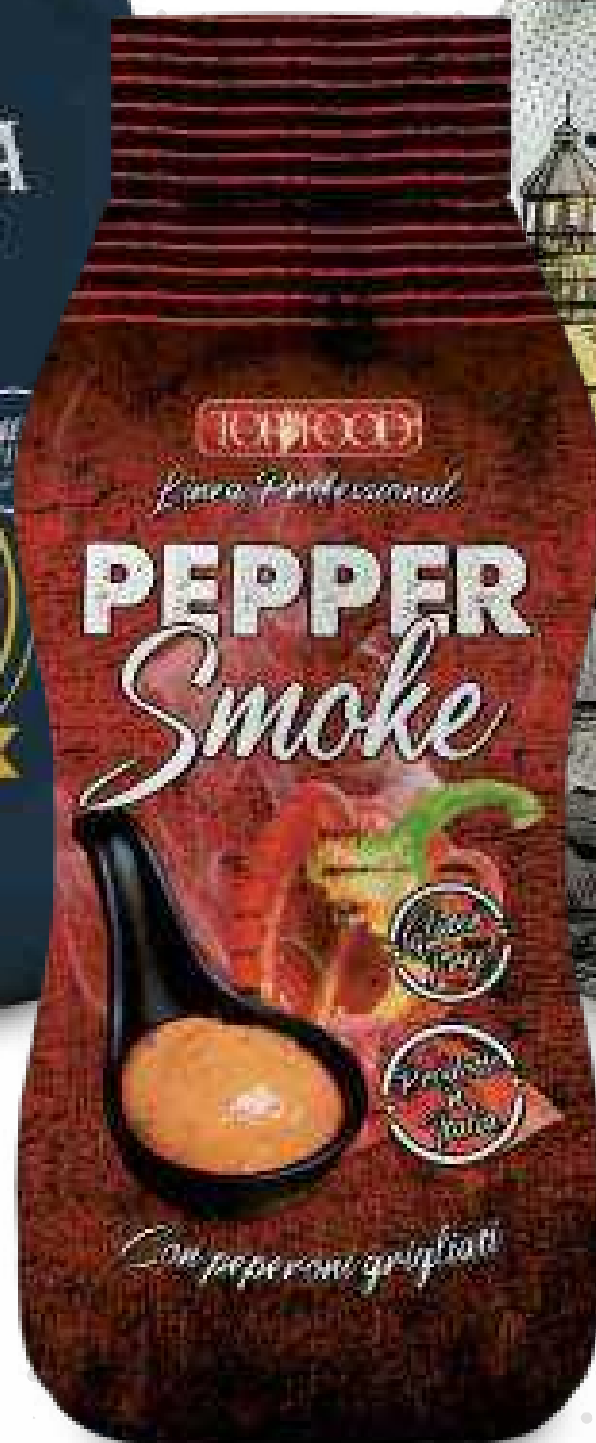
Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Wanted Western Burger Deluxe	850 g	19744
Barbecue Whiskey Jack Daniel's Souce	1000 g	19741
Bbq Deluxe Sauce	1010 g	19740



Alabama Sauce

850 g

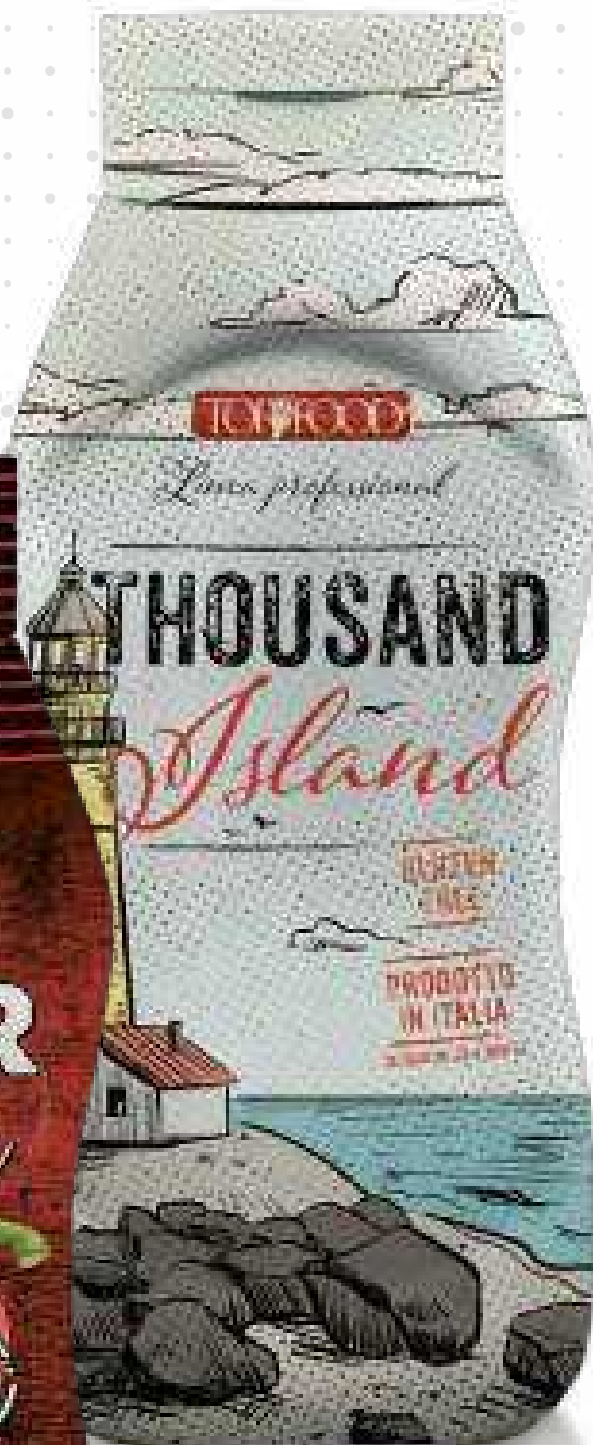
cod. 19745



Pepper Smoke Sauce

810 g

cod. 19746



Thousand Island

860 g

cod. 19711



Kebab Sauce

900 g

cod. 19742

Salsa speziata a base di yogurt magro, succo di limone, aceto di mele, cipolla e aglio. Una salsa bianca cremosa ideale per carni cucinate al forno.

Spiced sauce made from low-fat yoghurt, lemon juice, apple cider vinegar, onion and garlic. A white and creamy sauce ideal for meats cooked in the oven.



Yogurt Sauce

900 g

cod. 19713

Bianca, fresca leggera e cremosa. Sana e naturale nei suoi ingredienti. Delicata e dolce nel gusto, prodotta con yogurt fresco bianco intero italiano.

White, fresh, light and creamy. Healthy and natural ingredients. A delicate and sweet taste, it is produced with Italian fresh whole white yoghurt.



Squeezer 515 ml





Rose Queen

Maionese elegante e delicata, caratterizzata per aroma e colore da succo di pompelmo rosa di Sicilia, con leggera macinata di pepe rosa. Salmone affumicato, sushi, poke, pesce fritto, bresaola, insalate, aperitivi, tartine, tramezzini

Pink grapefruit of Sicily juice and ground pink pepper. So elegant and delicate that is almost breathtaking.

Red bomb

Maionese dal colore intenso e naturale, caratterizzata dal dolce della cipolla rossa di Tropea IGP e con sentori agrodolci di cavolo cappuccio rosso. Assai versatile in cucina, ideale per decorazione di piatti gourmet come tartare e carpacci di pesce o carni, frittore, crostini, soufflé vegetali

Made with Tropea red onion and red cabbage. Highly versatile in cooking, this mayonnaise is distinguished by its gentle flavour and its delicate aroma.

Topfood

Squeezer 515 ml

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Rose Queen	470 g	19097
Red Bomb	470 g	19103

Unità di vendita x confezione Sale units x pack	Confezioni x strato Packs x layer
8	20



Dark Mood

460 g

cod. 19105

Gourmet mayo "Super Food" gustosa e delicata, preparata con ingredienti naturali. Aglio nero fermentato, dal gradevole retrogusto di liquirizia ed aceto balsamico, assente da note sgradevoli comuni dell'aglio bianco, carbone vegetale, ed una maionese prodotta con uova di gallina intere da allevamento a terra.

Gourmet mayo "Super Food" tasty and delicate, prepared with natural ingredients. Fermented black garlic with liquorice and balsamic vinegar aftertaste, absent of common unpleasant notes of white garlic, vegetal charcoal and a mayonnaise made from whole chicken eggs from free-range.



Blue Trend

470 g

cod. 19104

Maionese dal colore intenso, glamour... dal gusto fresco ed appagante. Preparata con perline di cipolla, cetriolini all'aceto, succo di limone italiano e alga spirulina, il super food più TREND del momento. Perfetta per guarnire piatti scenografici, frittture di pesce, verdure in pinzimonio, canapes e tramezzini farciti.

Mayonnaise with an intense, glamorous colour... with a fresh and satisfying taste. Prepared with onion pearls, gherkins in vinegar, Italian lemon juice and spirulina algae, the trendiest super food of the moment.



Traminer Mayo

460 g

cod. 19072

Fresca e profumata, con accenno di note dolci di frutta tropicale candita, sentori caratteristici del vino Traminer IGP, con cui è preparata. Fritture croccanti di pesce, formaggi molli, pesce crudo, sushi, crostini, aperitivi, canapes

Fresh and fragrant, with hints of sweet notes of candied tropical fruit, characteristic hints of Traminer PGI wine, which is the essential ingredient. Crispy fried fish, soft cheese, raw fish, sushi, crostini, aperitifs, canapes.



Lambrusco Mayo

460 g

cod. 19102

Preparata con vino Lambrusco Mantovano IGP. Salsa Maionese cremosa, dal gusto persistente, con finale vivace ed aromatico di mosto di uva rossa spremuta. Farciture sandwich, salumi freschi, formaggi semi stagionati, burgers delicati magri, carpaccio di carni, patate fritte

Prepared with Mantuan Lambrusco wine PGI. Creamy Mayonnaise sauce, with a lingering taste, lively finish and aromatic of squeezed red grape must. Sandwich fillings, fresh cured meats, semi-seasoned cheese, mild low-fat burgers, meat carpaccio, fried chips.

CIBUS Innovation corner

powered by
FOOD

Al Cibus 2024 Fiere di Parma e Italianfood.net presentano il Cibus Innovation Corner, lo spazio dedicato all'innovazione. Nella cornice della 22esima edizione del salone internazionale dell'alimentazione i visitatori hanno infatti l'opportunità di scoprire i Top 100 prodotti innovativi, selezionati da una giuria competente e suddivisi in 6 macro tendenze che promettono di segnare il prossimo futuro dei consumi globali del food&beverage.

La nostra Original Sushi Mayo è stata menzionata nella macro tendenza "Taste of the World" della Top 100 Innovation Corner: *"Si tratta di una maionese arricchita e insaporita secondo la classica ricetta Giapponese, dove è chiamata Sushi Maio, ed è utilizzata non solo dai ristoranti etnici, ma anche da ristoranti fusion indirizzati sul pesce."*



Original Sushi Mayo

460 g

cod. 19076

Ricetta originale Giapponese, utilizzata in tutte le lavorazioni Sushi, Uramaki, Sashimi, Tartare di pesce etc.. È caratterizzata da un mix di ingredienti (tra cui aroma naturale Umami, acciughe, e aceto di riso Shiragiku), che creano un gusto intenso e profondo e rendono questa Mayo unica.

Traditional Japanese recipe, used in every Sushi, Uramaki, Sashimi, fish Tartare etc processing. It is characterized by a merge of ingredients (including Umami natural flavour, anchovies and Shiragiku rice vinegar), which create an intense and deep taste and make this mayo unique.



**Honey Chipotle
BBQ Sauce**

Di straordinaria aromaticità, con una equilibrata e persistente nota affumicata ben sostenuta. Lucida e brillante, di color mogano, dall'appagante e gustoso sapore di frutta esotica matura, e nocciole tostate. Miele millefiori e sentori di Chipotle. Come per tutte le altre salse Barbecue, preferisce essere lavorata ben calda od a fuoco su carni, sia al forno che in piastra o direttamente sul braciere.

Extraordinary aromaticity with a balanced and persistent well-sustained smokiness note.

Polished and bright, mahogany-coloured with a satisfying and tasty flavour of ripe exotic fruit and roasted hazelnuts. Millefiori honey and hints of Chipotle. As with all other Barbecue sauces, it prefers to be worked well hot or over fire on meats, either baked, griddled or directly on the grill.



Topfood

Squeezer 515 ml

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Honey Chipotle BBQ Sauce	600 g	19098



Hot Rodeo BBQ

550 g

cod. 19073

Salsa BBQ professionale, piccante e delicatamente affumicata. Densa, gustosa e profumata, prodotta con pomodoro coltivato in Italia, melassa nera di canna da zucchero, succo di Arance di Sicilia e Chile Chipotle.

Professional spicy and delicately smoky BBQ sauce. Dense, flavourful and fragrant, made with tomatoes grown in Italy, sugar cane black molasses, Oranges of Sicily juice and Chile Chipotle.



N'duja BBQ Sauce

550 g

cod. 19074

Barbecue professionale aromatica, affumicata, e moderatamente piccante. Prodotta con pomodoro coltivato in Italia, ed una eccellenza gastronomica della Costa degli Dei, la "Nduja", un salume di suino piccante cremoso, prodotto artigianalmente nel territorio Calabrese.

Professional aromatic, smoky and moderately spicy barbecue sauce. Produced with tomatoes grown in Italy and a gastronomic excellence of the Costa degli Dei: the "Nduja", a cured meat made from creamy spicy pork, handmade produced in Calabria region



Apple Onion Sauce

540 g

cod. 19091

Preparata con polpa di mela del Trentino IGP, e cipolla bianca prefritta. Dolce, densa e profumata, servita tiepida rende straordinario tutto ciò che accompagna.

Prepared with Trentino PGI apple pulp and pre-fried white onion. Sweet, dense and fragrant, lukewarm served, makes extraordinary everything it accompanies.



Honey Mustard Sauce

550 g

cod. 19082

Gusto rotondo ed inconfondibile, miele millefiori, semi di senape dolce in grani e senape delicata. Adatta per chi ama il gusto intenso della senape con un gusto più morbido, dolce e meno marcato.

A sauce with a base of delicate mustard, honey and molasses. Ideal warm or cold on red or white meat, or hamburger.



Aperi MAJO



– FUN & FLAVOUR –

Due salse glamour nate per accompagnare happy hour, spuntini e happenings. Ottime per nuove esperienze gustative associate ai cocktail e agli aperitivi più amati. Ideali anche con il pesce.

Two captivating sauces, born for Happy Hour, Happenings and snacks. Perfect for new taste experiences alongside the best loved cocktails and aperitivi. Also ideal with fish.

MAYO MOJITO

Sentore fresco, profumato, ed intenso di succo di lime, foglie di menta, e gusto persistente di Rhum bianco e zucchero di canna. Cocktail bar, happy hours, ciringuitos, aperitivi, street food. Gli ingredienti di un vero Mojito, sposati con una maionese straordinaria.

Fresh, fragrant and an intense aroma of lime juice, mint leaves, a lingering taste of white Rhum and brown sugar. Cocktail bars, happy hours, ciringuitos, aperitifs, street food. The ingredients of a true Mojito, married with an extraordinary Mayonnaise.

MAYO SPRITZ

Succo di arance di Sicilia, Aperol e Maionese. Preparata con uova di gallina allevate a terra, bella nel suo colore arancio, accattivante e naturale e dai sentori profumati di agrumi ed erbe aromatiche.

Oranges of Sicily juice, Aperol and Mayonnaise. Prepared with free-range chicken eggs, a beautiful captivating and natural orange colour, with fragrant hints of citrus and herbs.



Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Majo Mojito (rum, lime, mint and cane sugar)	460 g	19087
Majo Spritz (orange and Aperol)	460 g	19088



Spicy Mayo

Maionese aromatizzata
piccante con **peperoncino**.

*Mayonnaise with hot chili
pepper.*

Pokè Sauce

Salsa di soia densa,
melassata, con profumo
intenso di sesamo tostato.

*Dense molassed soy sauce,
with an intense toasted
sesame scent.*

Linea Asian

Squeezer 515 ml

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Spicy Mayo	470 g	19018
Pokè Sauce	600 g	19015



Teriyaki Sauce

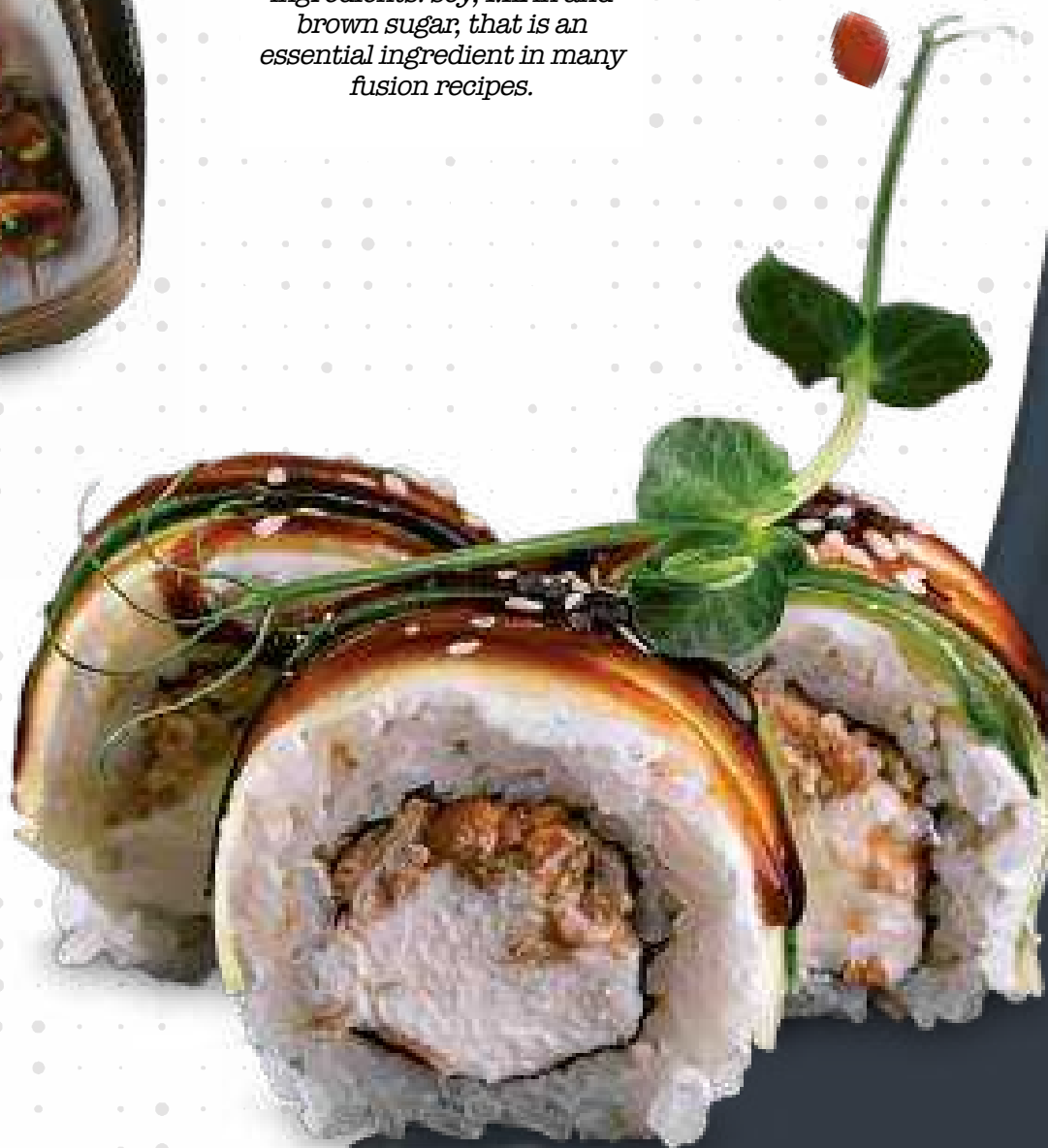
560 g

cod. 19017

Salsa molto versatile, tipica della tradizione Giapponese. Composto da tre ingredienti naturali, la Soia, il Mirin e lo zucchero di canna.

Ingrediente presente in molte ricette fusion.

A versatile sauce, typical of the Japanese tradition. Composed by three natural ingredients: soy, Mirin and brown sugar, that is an essential ingredient in many fusion recipes.





Salse
Fresche
0°-4°C

Chilled temperature

Squeezer 515 ml

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
G Sauce (60% gorgonzola)	500 g	19021
Cheese Sauce	500 g	19020

Unità di vendita x confezione Sale units x pack	Confezioni x strato Packs x layer
8	20



Pecorino Cheese Sauce
(33% Pecorino cheese)

500 g

cod. 19022



Pesto alla Genovese
Sauce

500 g

cod. 19023





Secchielli 5 kg

Buckets - 5 kg





50%
sunflower oil

Topfood

Secchielli 5 kg- Buckets 5 kg

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
"Gastronomica" Mayonnaise 50% Sunflower Oil	5 kg	10004

Unità di vendita x strato
Sale units x layer

20



40%
sunflower oil

"Blange" Mayonnaise 40% Sunflower Oil
5 kg
cod. 10016



50%
sunflower oil

"Garniture" Mayonnaise 50% Sunflower Oil
5 kg
cod. 10014



75%
sunflower oil

"Classica" Mayonnaise 75% Sunflower Oil.
5 kg
cod. 10002

Mustard

5 kg

cod. 10050



Tomato Ketchup

5 kg

cod. 10034

60%
sunflower oil



"Marilyn Special Sweet"
Mayonnaise with 60%
sunflower oil

5 kg

cod. 10181

Barbecue Sauce

5 kg

cod. 10049



Barbecue
Deluxe Sauce

5 kg

cod. 10180





Wanted Western
Burger Deluxe

5 kg

cod. 10031

**SOLO SU
ORDINAZIONE**



"Hamburger" Sauce

5 kg

cod. 40189



Street Sicily
Mayonnaise

5 kg

cod. 10003





Vasi vetro 1062 ml

Jars - 1062 ml





Topfood

Vasi vetro 1062 ml / 580 ml

Jars 1062 ml / 580 ml

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
"Classica" Mayonnaise 75% Sunflower Oil	950 g	10220
"Delicata" Mayonnaise 48% Sunflower Oil	950 g	10217

Peso Weight	Unità di vendita x confezione Sale units x pack	Confezioni x strato Packs x layer
950 g	6	12
500 g	6	16



Tunny Sauce

950 g

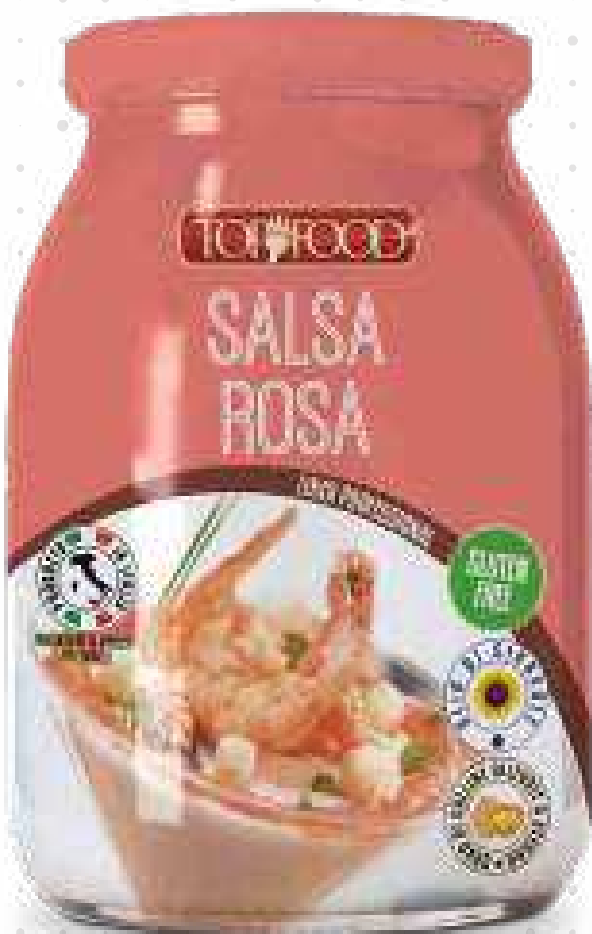
cod. 10222



Tartara Sauce

940 g

cod. 10223



Cocktail Sauce

960 g

cod. 10221



Mushrooms Sauce

930 g

cod. 10225



"Classica"
Mayonnaise 75%
Sunflower Oil

500 g

cod. 10219

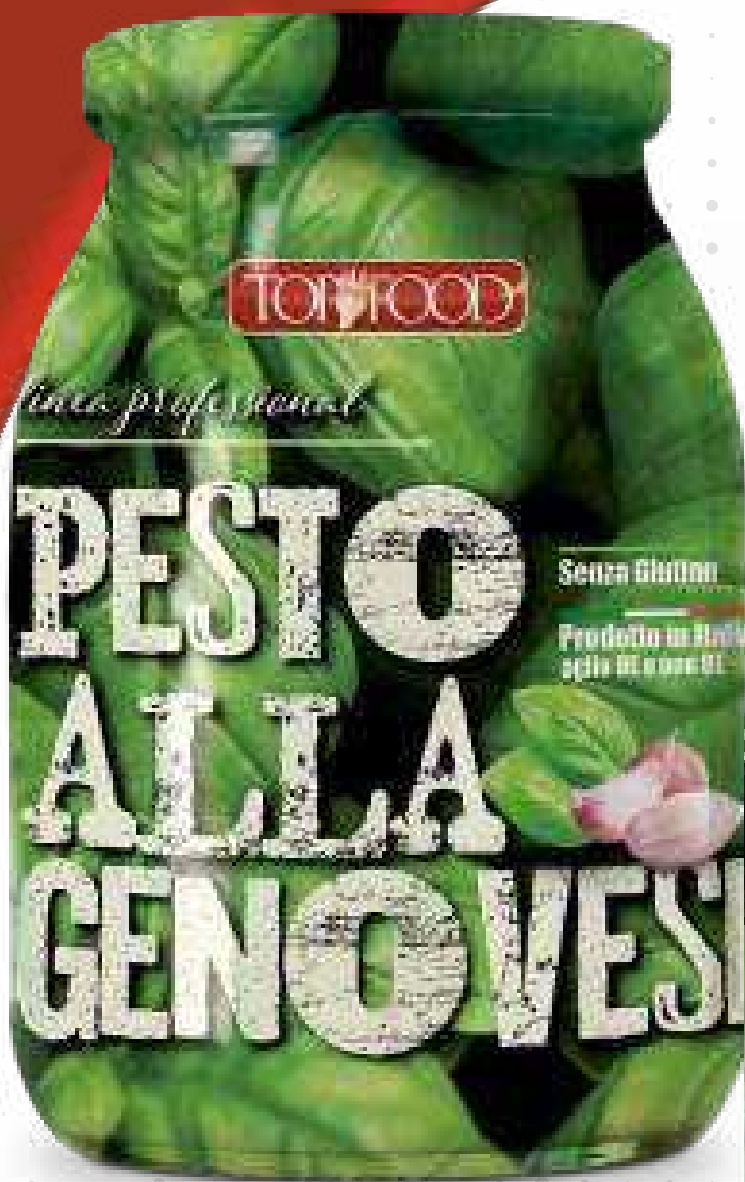


"Delicata"
Mayonnaise 48%
Sunflower Oil

500 g

cod. 10218





Genovese Pesto

1040 g

cod. 10241



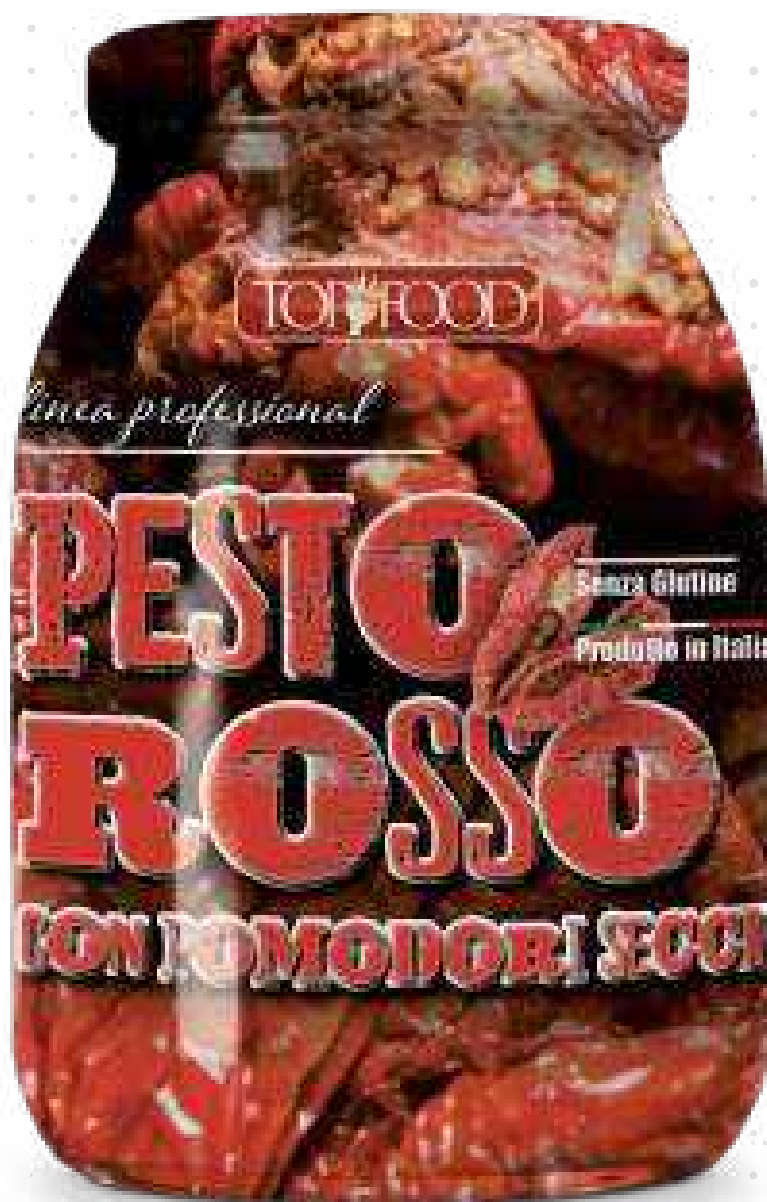
Genovese Pesto
without garlic

1040 g

cod. 10240

Pesto lavorato a freddo, per mantenere le qualità organolettiche del basilico, con una grana decisa e un'anima grezza che esalta ogni ingrediente. Un pesto dal carattere autentico, che racconta il sapore della tradizione.

Cold-worked pesto, to maintain the organoleptic qualities of the basil, with a strong grain and a raw soul that enhances each ingredient. A pesto with an authentic character, which tells the flavor of tradition.



Sundried tomatoes sauce

980 g

cod. 10242

Un pesto dal sapore deciso e avvolgente, dove l'eccellenza del pomodoro secco italiano si unisce al gusto intenso del Pecorino e alla croccantezza degli anacardi. Un mix sfizioso e irresistibile, che regala un'esplosione di sapori mediterranei autentici.

A pesto with a strong and enveloping flavour, where the excellence of Italian dried tomatoes combines with the intense flavor of Pecorino cheese and the crunchiness of cashews. A delicious and irresistible mix, which offers an explosion of authentic Mediterranean flavours.



Vasi vetro 580 ml

Jars - 580 ml

Semilavorati a base vegetale con circa il 75% di prodotti caratterizzanti (radicchio, carciofi, porcini, ecc.).

Ideali per condire primi piatti, per tramezzini, toasts, panettoni gastronomici.

Da usare anche in preparazioni di carni e crudo (hamburgers, arrostiti ripieni), come ripieno per paste (lasagne, ravioli, tortelli...).

Semi-finished product with a vegetable base with approximately 75% characteristic products (radicchio, artichokes, porcini mushrooms, ecc.).

Ideal to flavor appetizers, for sandwiches, toasts, handcrafted breads.

To use also for the preparation of raw meats (like hamburgers, roasted meats), as a filling for pastas (lasagne, ravioli, tortelli...).



Topfood

Vasi vetro 580 ml - Jars 580 ml

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Asparagus Sauce	520 g	10351
Sundried Tomato Sauce	520 g	10354

Unità di vendita x confezione Sale units x pack	Confezioni x strato Packs x layer
6	16



Aubergine Sauce

520 g

cod. 10363



Grilled Pepper
Sauce

520 g

cod. 10362



Boletus Mushroom
Sauce

520 g

cod. 10352



Artichoke Sauce

520 g

cod. 10353



Zucchini Sauce

520 g

cod. 10364



Black Olive Sauce

520 g

cod. 10359



Green Olive
Sauce

520 g

cod. 10358



Walnut Sauce

500 g

cod. 10367



Genovese Pesto

520 g

cod. 10355



Pistachio Sauce

500 g

cod. 10381

Truffle Sauce

La crema tartufata è una salsa a base di funghi **champignons** con l'**1%** di **tartufo nero estivo**.

Truffle sauce is made up of champignons and 1% of black summer truffle.

"Special" Truffle Sauce

La crema tartufata special è una salsa a base di **funghi champignons e porcini**, con il **4%** di **tartufo nero estivo**.

Truffle sauce is made up of champignons and boletus, with 4% of black summer truffle.

"Bianchetto" Truffle Sauce

La salsa al tartufo bianchetto è a base di **funghi champignons chiari** con l'**1%** di **tartufo bianchetto**.

Truffled sauce is made up of white champignons with 1% of bianchetto truffle.



Salse al tartufo - 580 ml

Truffle sauces - 580 ml

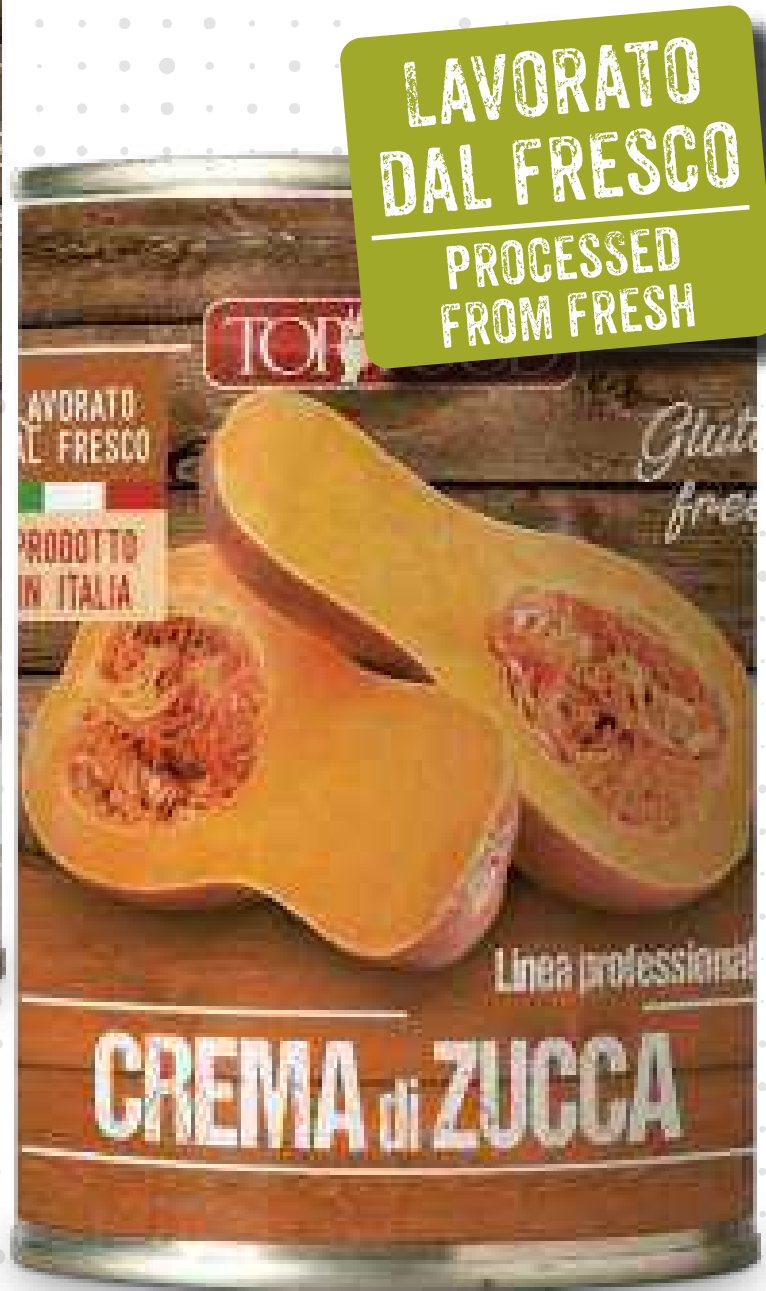
Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
"Special" Truffle Sauce	520 g	10369
"Bianchetto" Truffle Sauce	520 g	10370
Truffle Sauce	520 g	10360



Latte

Tins





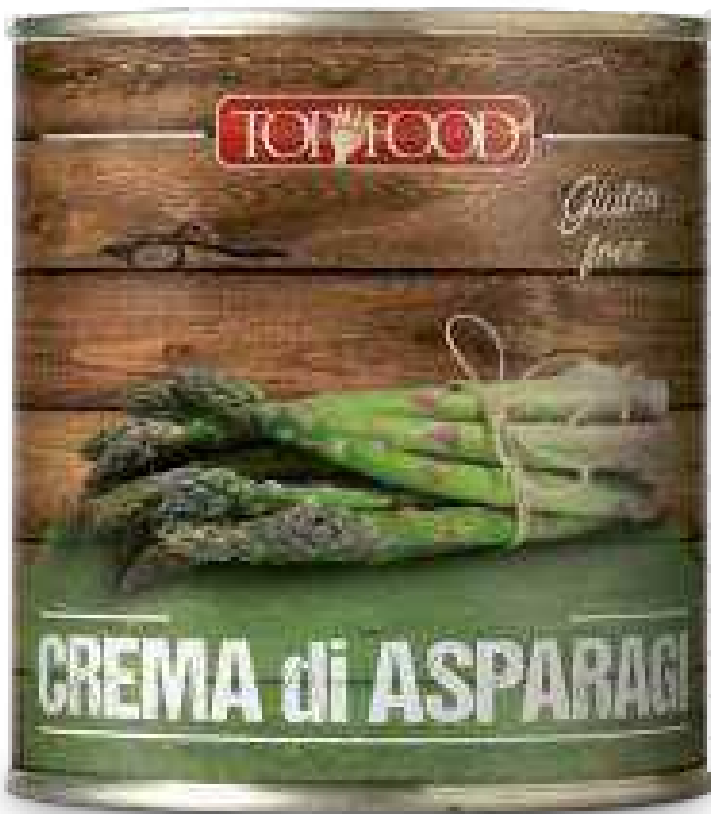
Topfood

Latte 800 g/420 g

Tins 800 g / 420 g

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
4 Cheese Sauce	410 g	10331
Pumpkin Sauce	420 g	10330

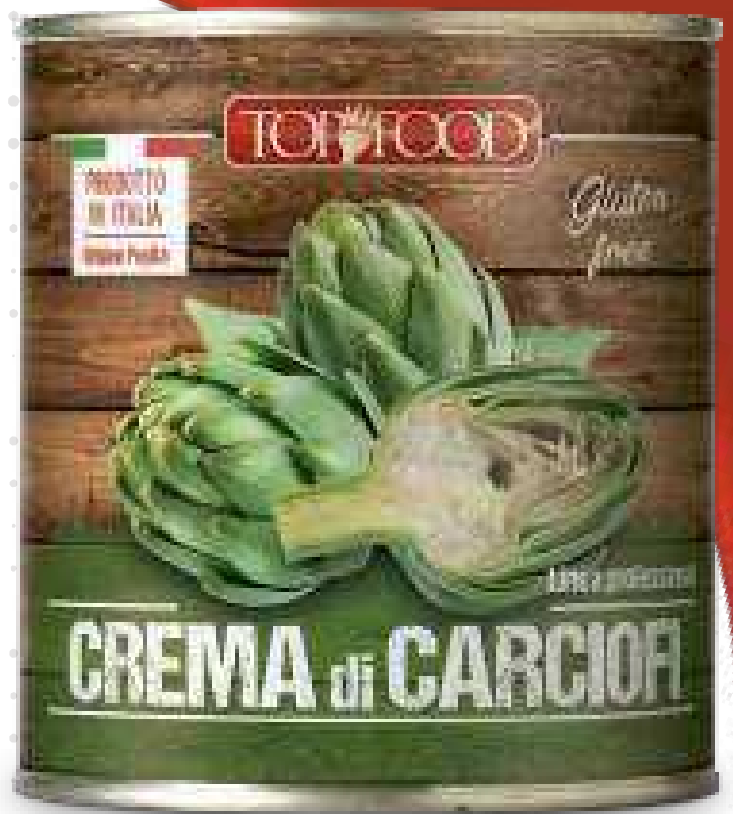
Peso Weight	Unità di vendita x confezione Sale units x pack	Confezioni x strato Packs x layer
800 g	6	12
420 g	12	16



Asparagus Sauce

800 g

cod. 10301



Artichoke Sauce

800 g

cod. 10303



4 Cheese Sauce

800 g

cod. 10306



Boletus Mushroom
Sauce

800 g

cod. 10302



Caramelised
Red Onions

800 g

cod. 70047

Cipolle caramellate

Cipolle rosse e bianche affettate caramellate pronte all'uso.
Indicate per farcire panini, hamburgers, tacos, tortillas.

*Red and white onions, sliced and caramelized, ready to use.
Ideal for filling sandwiches, hamburgers, tacos, tortillas.*



Caramelised
White Onions

800 g

cod. 70046



Radicchio Sauce

800 g

cod. 10300



Jalapeno
Green Chilli
Peppers

750 g

cod. 70051



Stewed Red Onions
Of Tropea Calabria

760 g

cod. 70097



Filleted Peppers
grilled in oil

780 g

cod. 70098



Artichoke Carpaccio

730 g

cod. 70096





Marinated sliced
red cabbage

Cavolo cappuccio rosso affettato
e marinato pronto all'uso.
Indicato per farcire panini,
hamburgers, tacos, tortillas.

800 g

Red cabbage slaw, sliced and
marinated, ready to use.

cod. 70087

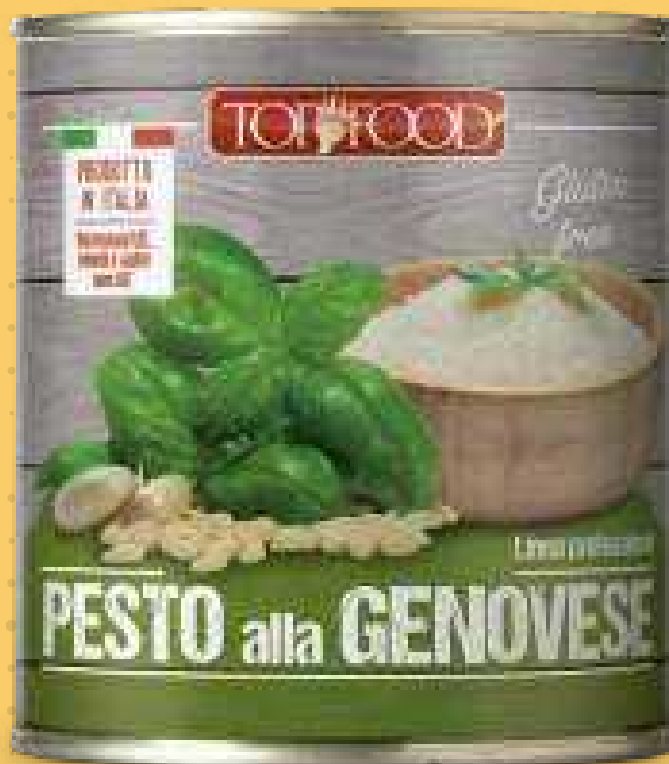
Ideal to filling sandwiches,
hamburgers, tacos, tortillas.



Tomato Sauce

800 g

cod. 10320



Pesto alla Genovese

800 g

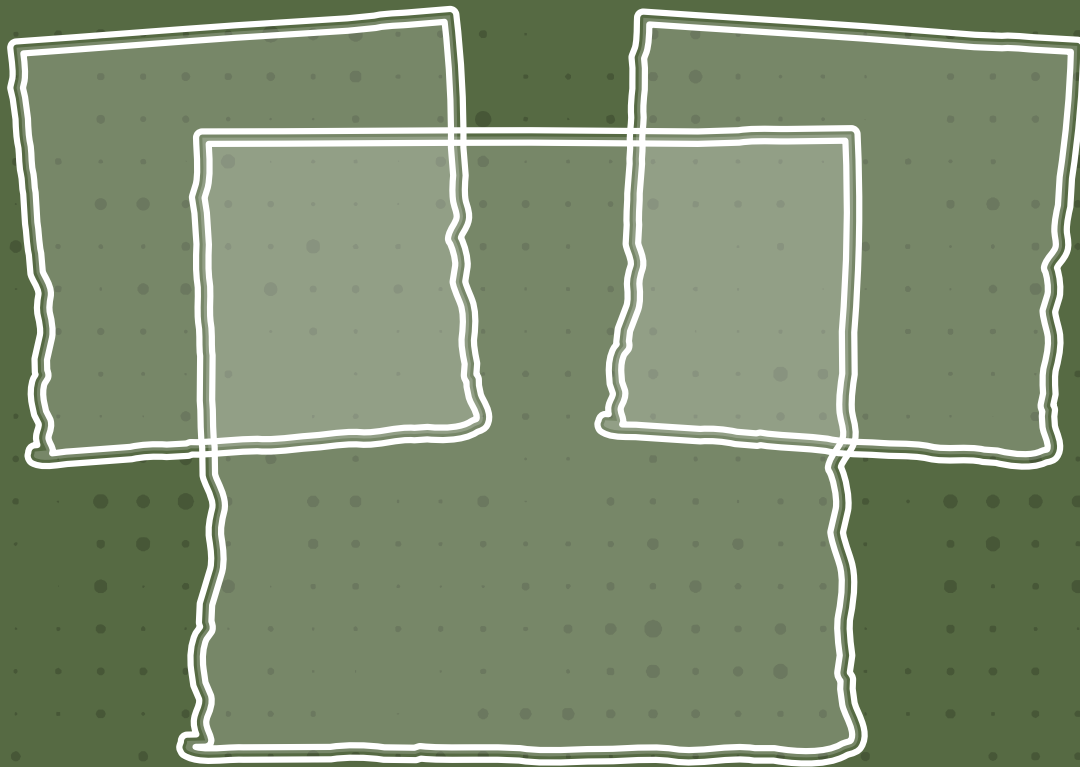
cod. 10305





Buste

Pouches





Topfood

Buste 1200 g/2500 g

Pouches 1200 g / 2500 g

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Pesto alla Genovese	1200 g	11022
Truffle Sauce	1200 g	11023

Peso Weight	Unità di vendita x confezione Sale units x pack	Confezioni x strato Packs x layer
1200 g	8	12
2500 g	4	12

Referenze su ordinazione

Products available on demand



Tomato
Sauce

2500 g

cod. 11001





Dry Rub

Mix di **erbe aromatiche, spezie e sali speciali.**
Ideali per marinare e massaggiare le carni crude prima della cottura a basse temperature

A mix of aromatic herbs, spices and special salts. Ideal to marinate and rub raw meats before a slow cooking.

Dry rub

450 g

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Bbq Ribs	450 g	70069
Texas Red Meat	450 g	70070

Unità di vendita x confezione Sale units x pack	Confezioni x strato Packs x layer
6	10



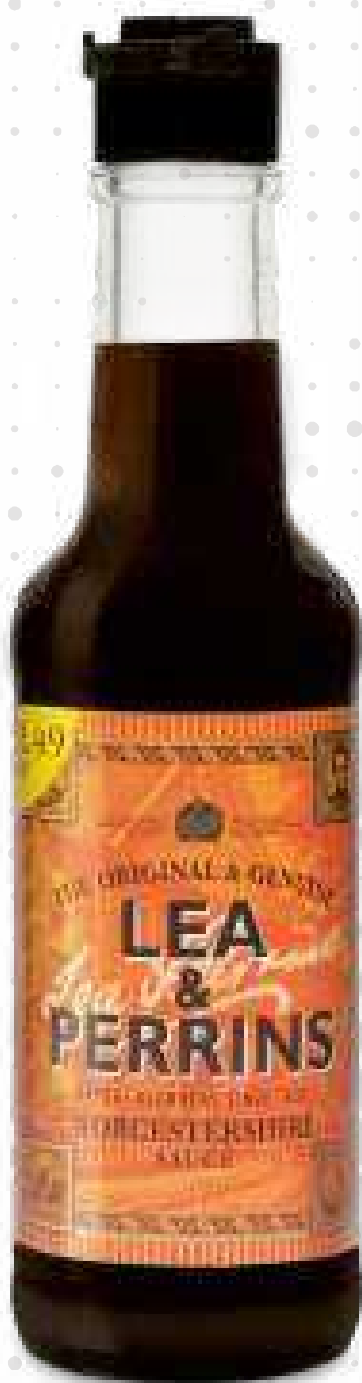
Cipolle Prefritte

Cipolle prefritte disidratate a pezzetti. Ideali per dare un tocco crunchy a panini e hamburgers.

Dehydrated fried crispy onions. Ideal for giving a touch of crunch to sandwiches and hamburgers.

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Pre-Fried Onions	500 g	70050

Unità di vendita x confezione Sale units x pack	Confezioni x strato Packs x layer
10	9



Salsa Worcester

150 ml

cod. 70020

Unità di vendita x
conf./Sale unit x pack: 12
Conf. x strato: / Packs x
Layer: 34



Sciroppo d'acero

189 ml

cod. 70025

Unità di vendita x
conf./Sale unit x pack: 6
Conf. x strato: / Packs x
Layer: 37

Vero sciroppo d'Acero
100%.

100% real maple
syrup.



Salsa Tabasco

60 ml

cod. 70045

Unità di vendita x
conf./Sale unit x pack: 12
Conf. x strato: / Packs x
Layer: 18



Sakura[®]



Sakura, 84 Anni di Storia e Tradizione Sakura - Nakaya è azienda fondata nel 1940 da Mr Suekichi Nakaya. Questi iniziò a produrre industrialmente prodotto a base di soia seguendo l'antica ricetta tradizionale di famiglia, che seguiva le rigide regole della fermentazione naturale, ma con una formula unica e speciale, che utilizzava semi di soya e mais. Questa è la caratteristica della Salsa di Soya Sakura che è quindi Gluten Free ed è prodotta solo con semi NO OGM, fermentati in modo naturale per almeno 6 mesi. Il suo aroma bilanciato e il gusto delicato, hanno reso Sakura un marchio con una riconosciuta fama di qualità in molti paesi nel mondo, leader nel campo delle salse di soya Gluten Free.

Sakura, 84 years of history and tradition. Sakura-Nakaya is a company founded in 1940 by Mr Suekichi Nakaya. He began to produce industrially soy-based products, following the old traditional family recipe, which followed the strict rules of natural fermentation, but with a unique and special formula that used soy seeds and corn. This is the feature of Sakura Soya Sauce, which is therefore Gluten Free and made only with NO GMO seeds, naturally fermented for at least 6 months. Its balanced aroma and mild taste have made Sakura a brand with a recognized reputation for quality in many countries around the world, a leader in the field of Gluten Free soy sauces.



BOTTIGLIA 150 ML

- TRADITIONAL SOY SAUCE
COD. 70124

- LESS SALT SOY SAUCE
COD. 70123

UNITÀ DI VENDITA X CONF./SALE UNIT X PACK: 6
CONF. X STRATO: / PACKS X LAYER: 42



MAXI FORMATO

- BOTTIGLIA PET 1 L
COD. 70122

UNITÀ DI VENDITA X CONF./SALE UNIT X PACK: 12
CONF. X STRATO: / PACKS X LAYER: 12

- TANICA PET 5 L
COD. 70121

UNITÀ DI VENDITA X CONF./SALE UNIT X PACK: 1
CONF. X STRATO: / PACKS X LAYER: 45

- TANICA PET 20 L
COD. 70120

UNITÀ DI VENDITA X CONF./SALE UNIT X PACK: 1
CONF. X STRATO: / PACKS X LAYER: 15

100%
ARACHIDI



Peanut Butter

350 g

cod. 70102

Unità di vendita x
conf./Sale unit x pack: 6
Conf. x strato: / Packs x Layer: 16

Istigatrice di dipendenza, 100% arachidi,
cremosa ed appagante, finale
delicato di tostatura.

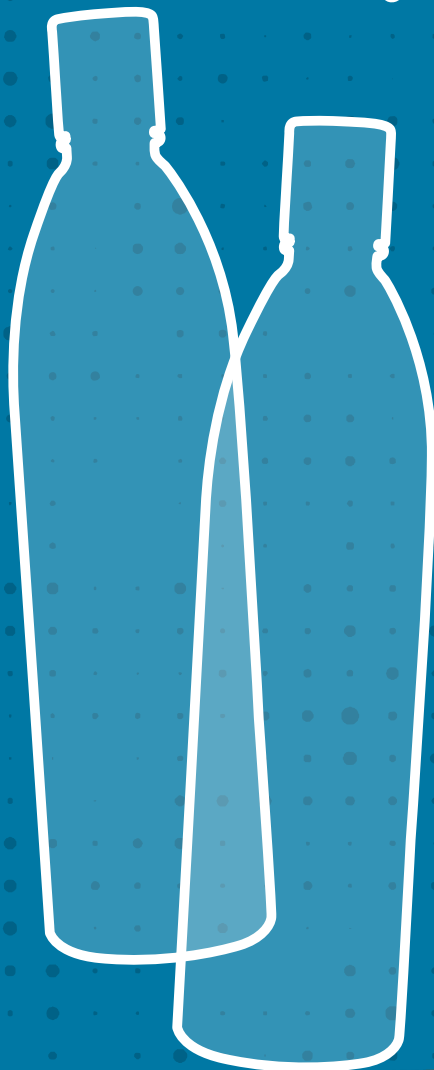
*100% peanuts, creamy and fulfilling with a
delicate roasted finish, can be addictive!*





Condimenti

Seasonings





Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Glaze with Balsamic vinegar of Modena IGP	615 g	70079

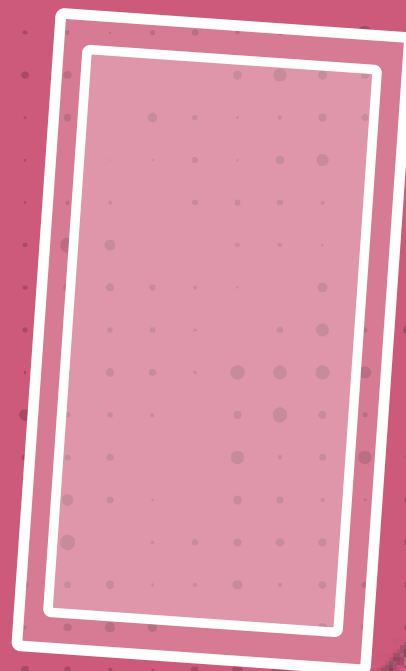
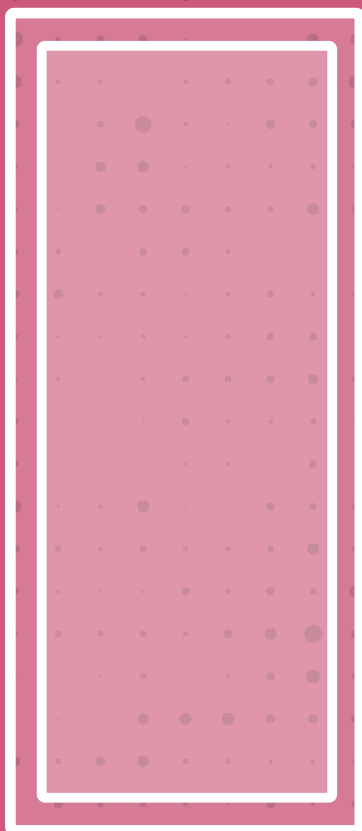
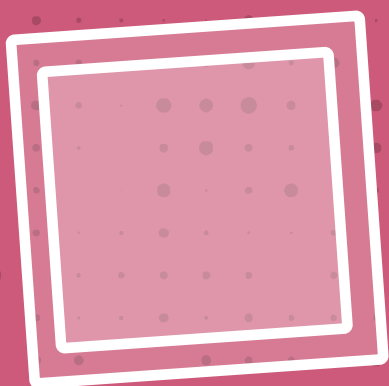
Unità di vendita x confezione Sale units x pack	Confezioni x strato Packs x layer
6	38





Monodosi

Single portions





Topfood

Dispenser 100 pz

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Mayonnaise 50% Sunflower Oil	12 g	10015
Tomato Ketchup	12 g	10117

Unità di vendita x master Sale units x master	Master x strato Masters x layer
3	12



Barbecue Sauce

12 g

cod. 10120



Mayonnaise 75%
Sunflower Oil

12 g

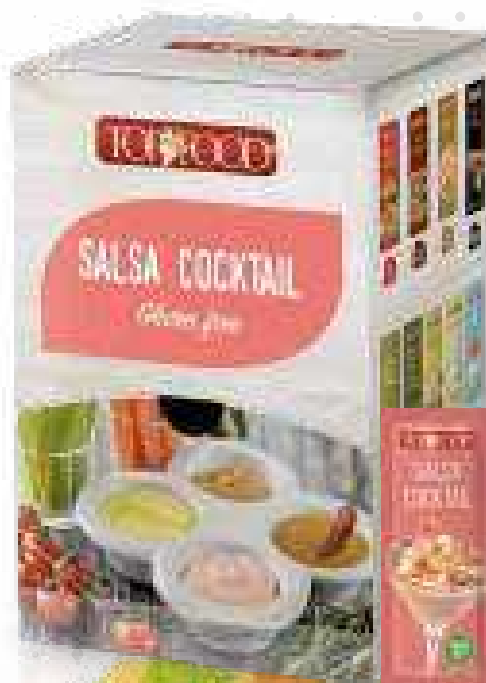
cod. 10116



Mustard

12 g

cod. 10118



Cocktail Sauce

12 g

cod. 10102





Olive Oil
10 ml
cod. 10053



Extra Virgin
Olive Oil from EU
10 ml
cod. 10081



Extra Virgin
Olive Oil from Italy
10 ml
cod. 10048



Extra Virgin Olive Oil
from EU with
Chili Pepper Flavour
8 ml
cod. 10100



Dressing
(Extra Virgin Olive
Oil + White Wine
Vinegar)
15 ml
cod. 10080



Balsamic Wine
Vinegar from
Modena IGP

5 ml

cod. 09020



White Wine
Vinegar

5 ml

cod. 09022



Lemon Juice

5 ml

cod. 10121



Multiflower Honey

6 g

cod. 10408



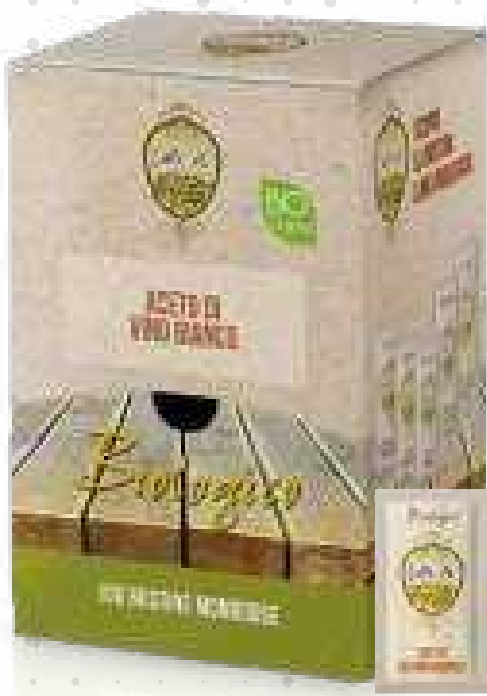


Colle Pu - Organic

Dispenser 100 pz

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Organic Extra Virgin Olive Oil from Italy	10 ml	10254

Unità di vendita x master Sale units x master	Masters x strato Masters x layer
6	6



Organic
White Wine Vinegar

5 ml

cod. 10252



Organic
Balsamic Wine Vinegar
from Modena IGP

5 ml

cod. 10250

BIO
Organic





GELTOP *Gel mani*



Hand Gel Dispenser 200 pz

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Hand Sanitizer Gel	2 ml	19999

Unità di vendita x master Sale units x master	Masters x strato Masters x layer
6	6



Topfood

Dispenser 200 pz

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Mayonnaise 50% Sunflower Oil	12 g	10134
Tomato Ketchup	12 g	10133

Cartoni x strato
Cartons x layer

16



Barbecue Sauce

12 g

cod. 10125



Soy Sauce

15 ml

cod. 10128







Topfood

Carton 300 pz

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Mayonnaise 50% Sunflower Oil	12 g	10017
Tomato Ketchup	12 g	10113

Cartoni x strato
Cartons x layer

12



Mayonnaise 75%
Sunflower Oil
12 g
cod. 10112



Mustard
12 g
cod. 10114



Cocktail Sauce
12 g
cod. 10103



Olive Oil
10 ml
cod. 10670

Extra Virgin Olive Oil
from Italy
10 ml
cod. 10659





Extra Virgin
Olive Oil from EU

10 ml

cod. 10676



Extra Virgin
Olive Oil from EU

12 ml

cod. 10126



Extra Virgin
Olive Oil from EU
with
Chili Pepper Flavour

8 ml

cod. 10123



Dressing
(extra virgin
olive oil from EU +
wine vinegar)

15 ml

cod. 10122



Sunflower
Oil with Chili
Pepper

4 ml

cod. 10101

Cartoni x strato: / Cartons
x layer: 24



Extra Virgin
Olive Oil from EU

5 ml

cod. 10127

Cartoni x strato: / Cartons
x layer: 24



Lemon Juice

5 ml

cod. 10138

Cartoni x strato: / Cartons
x layer: 24



Balsamic
Wine Vinegar from
Modena IGP

5 ml

cod. 09018

Cartoni x strato: / Cartons
x layer: 24

White Wine Vinegar

5 ml

cod. 09021

Cartoni x strato: / Cartons
x layer: 24







Topfood

Sale, Pepe e Origano Salt, Pepper and Oregano

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Iodized Salt - dispenser 1000 pz	1 g	15359
Black Pepper - dispenser 1000 pz	0,2 g	16350

Unità di vendita x cartone Sale units x carton	Cartoni x strato Cartons x layer
3	12



Iodized Salt
Cartone / Carton
2000 pz

1 g

cod. 15353

Cartoni x strato: / Cartons
x layer: 12



Black Pepper
Cartone / Carton
2000 pz

0,2 g

cod. 16352

Cartoni x strato: / Cartons
x layer: 12



Salt
Cartone / Carton
2000 pz

1 g

cod. 15354

Cartoni x strato: / Cartons
x layer: 12



Salt
Cartone / Carton
2000 pz

2 g

cod. 15352

Cartoni x strato: / Cartons
x layer: 12



Oregano
Cartone / Carton
2500 pz

0,3 g

cod. 70065

Cartoni x strato: / Cartons
x layer: 9





Sugar

Cartone 10 kg - Carton 10 kg

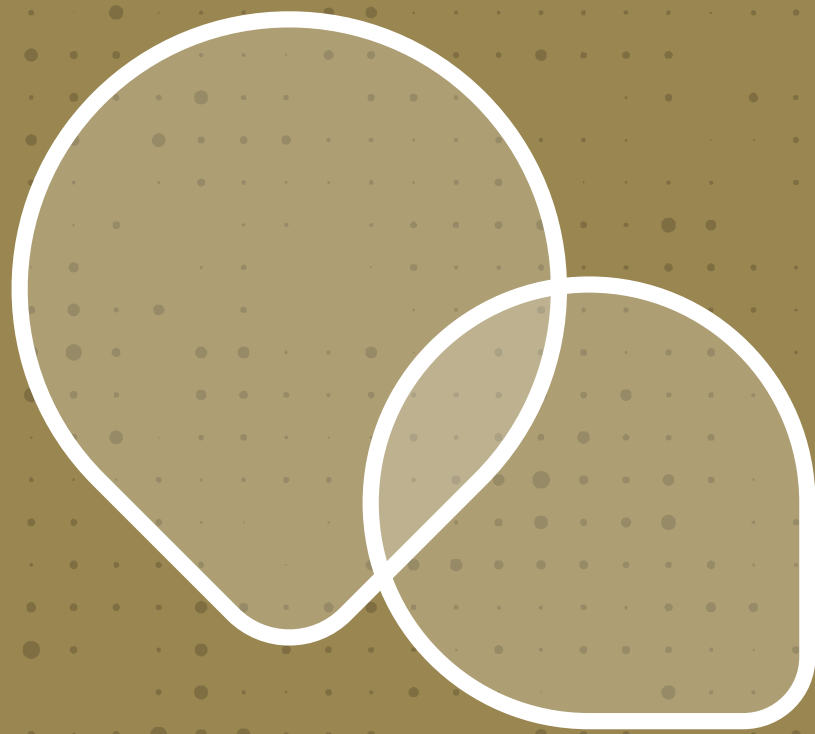
Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
White Sugar	Carton 10 kg	10501
Cane Sugar	Carton 10 kg	10504

**Cartoni x strato
-
Cartons x layer**

5



Dip cups



MUCHO GUSTO



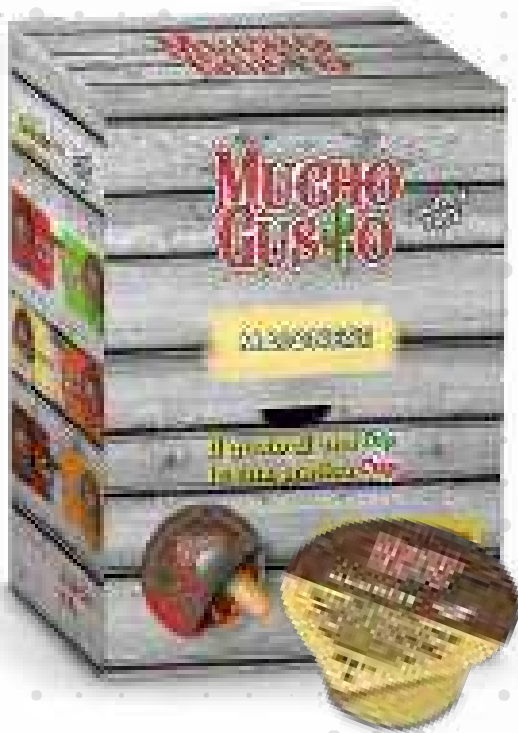
Mucho Gusto

Dip 100 pz

Referenza - Product	Peso - Weight	Codice - Code
Tomato Ketchup	25 g	19001

Dispenser x strato
Dispenser x layer

21



Mayonnaise 50%
Sunflower Oil
25 g
cod. 19000



Barbecue Sauce
25 g
cod. 19002



Cheddar Sauce
25 g
cod. 19003



Dip Mex Sauce
25 g
cod. 19004



Guacamole Sauce
25 g
cod. 19005



Pinzimonio



Pinzimonio

Dip 100 pz

Referenza - Product	Peso - Weight	Codice - Code
Greek Sauce	25 g	19008



Caesar Sauce

25 g

cod. 19009





Linea Asian

Dip 100 pz

Referenza - Product	peso - weight	Codice - Code
Teriyaki Sauce	25g	19012

Ponzu Sauce

25 g

cod. 19013



Soy Sauce

20 ml

cod. 19014





Accessori e Espositori

.....

Accessories and Displays



Fronte / Front



Retro / Back

Topfood - Mucho Gusto

Espositore - *Display*

Altezza - Height

200 cm

Larghezza max - Max width

70,8 cm



Topfood - Mucho Gusto

Cartello - Poster

Altezza - Height

29,7 cm

Larghezza max - Max width

21 cm

Dispensing pump
for buckets 5 kg
cod. 99026





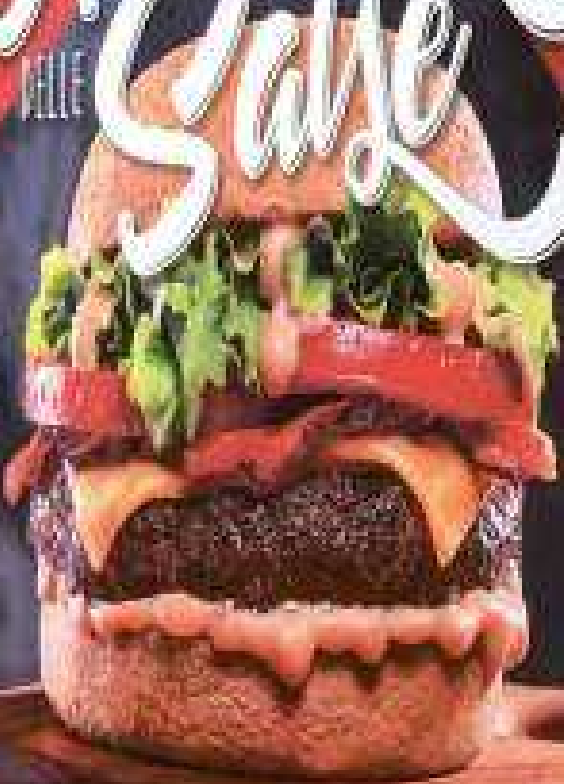
Dispensing pump
for Tank

cod. 99012

TOP FOODS

MAJO CLASSICO

611
Specialist
Salse



K31

TOP FOODS

Aperi
MAJO





Top Single Service S.r.l.

Via Casa Bianca, 4-6 - 26037 San Giovanni in Croce (CR) ITALY
Tel. +39-0375311061 / +39-0375311081 - Fax +39-0375312203
info@topsingleservice.it - www.topsingleservice.it