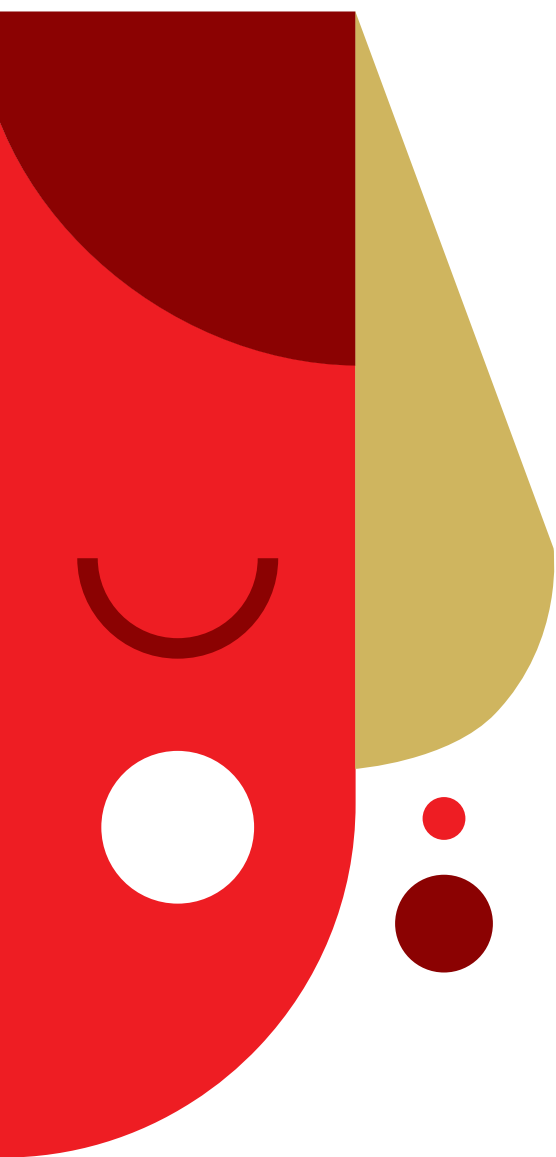
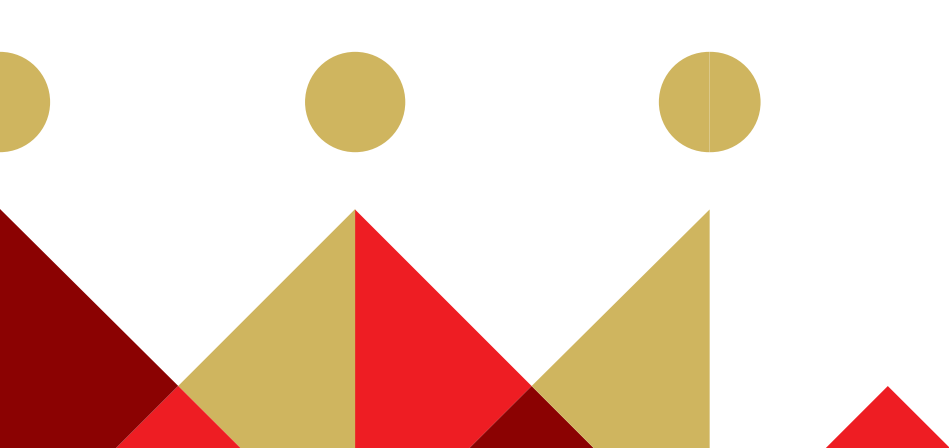
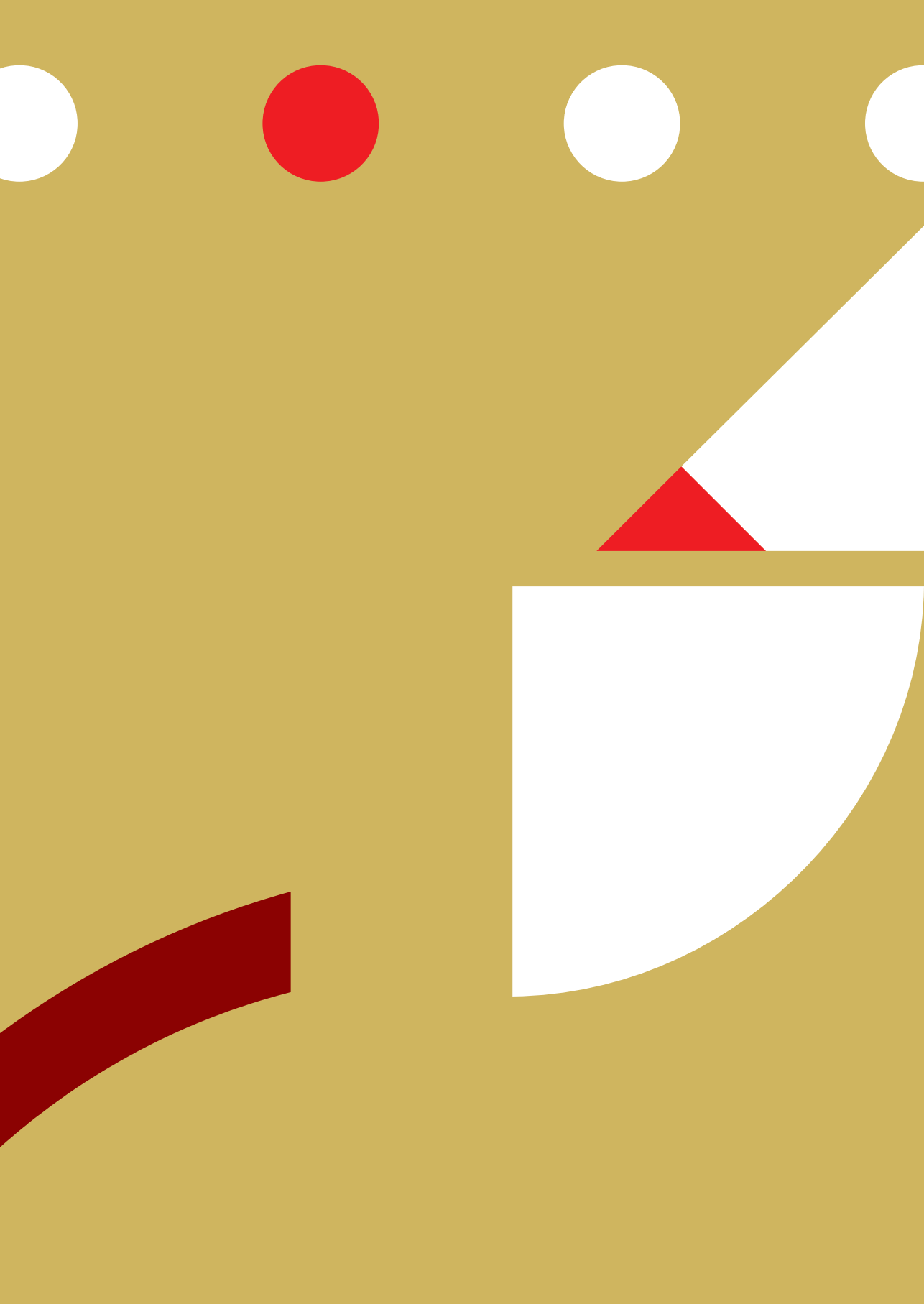
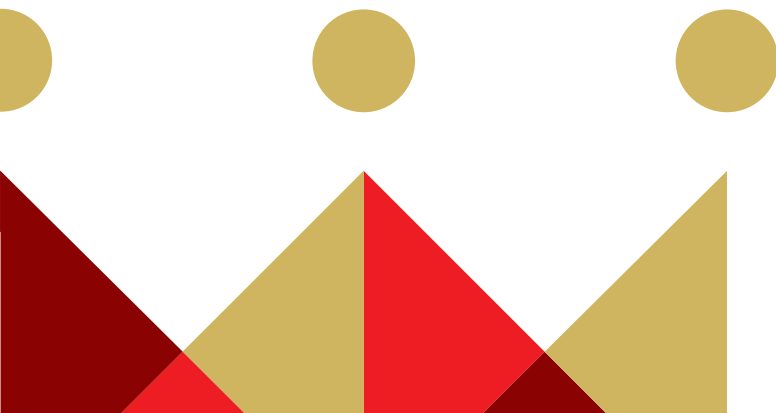




ORA COME ERA







C'è un sapore
che attraversa
il tempo, capace
di riportarci
indietro, a quei
pranzi di famiglia
in cui il profumo
del pomodoro
sembrava
evocare casa.

È il sapore
autentico della
nostra terra,
custodito con
amore da
generazioni.

There's a flavor
that transcends
time, capable
of transporting
us back to those
family lunches
where the scent of
tomatoes seemed
to evoke home.

It's the authentic
flavor of our land,
lovingly preserved
for generations.





IL SAPORE



DI CASA



Una storia che sa di casa

Le nostre radici nascono in Campania, alle pendici del Vesuvio, dove la terra profuma di storia e il sole scalda ogni gesto. Qui, tra filari di pomodori che arrossano al vento, la famiglia Romano da generazioni coltiva non solo frutti, ma ricordi, tradizioni e legami.

È Antonio Romano che, nel 1972, decide di trasformare questa eredità in un progetto concreto: valorizzare la sua terra e portare sulle tavole di tutti il sapore autentico di casa.

Così, nel 1983, nasce La Regina di San Marzano. Non solo un marchio, ma una storia autentica, fatta di gesti semplici e di saperi tramandati con la stessa passione di sempre.



Thus, in 1983, La Regina di San Marzano was established. Not just a brand, but a story of simple gestures and knowledge handed down with the same passion as always.

A story that tastes like home

Our roots lie in Campania, on the slopes of Vesuvius, where the earth is steeped in history and the sun warms every gesture. Here, among rows of tomatoes reddening in the wind, the Romano family has been cultivating not only fruit, but memories, traditions and bonds for generations.

It was Antonio Romano who, in 1972, decided to transform this legacy into a tangible project: to exploit the potential of his land to the full and bring the authentic flavour of home to everyone's table.







La terra dà sapore

Seguiamo i suoi ritmi lenti e armoniosi, con la pazienza di chi sa che il tempo non è solo attesa, ma il segreto che trasforma ogni frutto in un dono prezioso.

Per noi, lavorare la terra significa custodirne l'essenza: accogliere ciò che offre, senza mai forzarla, per portare sulla tavola sapori che parlano di verità, di casa, di tradizione.

È così che la terra, stagione dopo stagione, si racconta.

Il nostro lavoro nasce da un legame profondo con la terra.





Our work
originates from a
deep connection
with the land.

The land imparts flavour

We follow its slow, harmonious rhythms, with the patience of those who know that time is not just waiting, but the secret that transforms each fruit into a precious gift.

For us, working the land means preserving its essence: embracing what it offers, without ever forcing it, to bring to the table flavours that speak of truth, of home, of tradition.

This is how the land tells its story, season after season.









La bontà di sempre, oggi

Dalla semina alla trasformazione, è la famiglia Romano a seguire ogni passaggio, assicurandosi che ogni pomodoro venga coltivato con attenzione e lavorato secondo pratiche tradizionali, integrate da tecnologie innovative.

Coltiviamo con rispetto, lavoriamo con dedizione: ogni fase è pensata per custodire l'essenza di un frutto straordinario, senza mai tradire ciò che lo rende unico.

Utilizziamo solo prodotti freschi, raccolti al momento giusto per preservarne tutta la qualità e il sapore.

Così, sulle tavole di tutto il mondo, arrivano sughi che non sono solo buoni da assaporare, ma veri da raccontare: il gusto autentico e inconfondibile del Sud Italia.

Ogni prodotto
firmato La Regina
nasce da una cura
che attraversa
ogni passo.





The same
goodness today
as always.

From planting to processing, the Romano family oversees every step, ensuring that every tomato is carefully grown and processed according to traditional practices, complemented by innovative technologies.

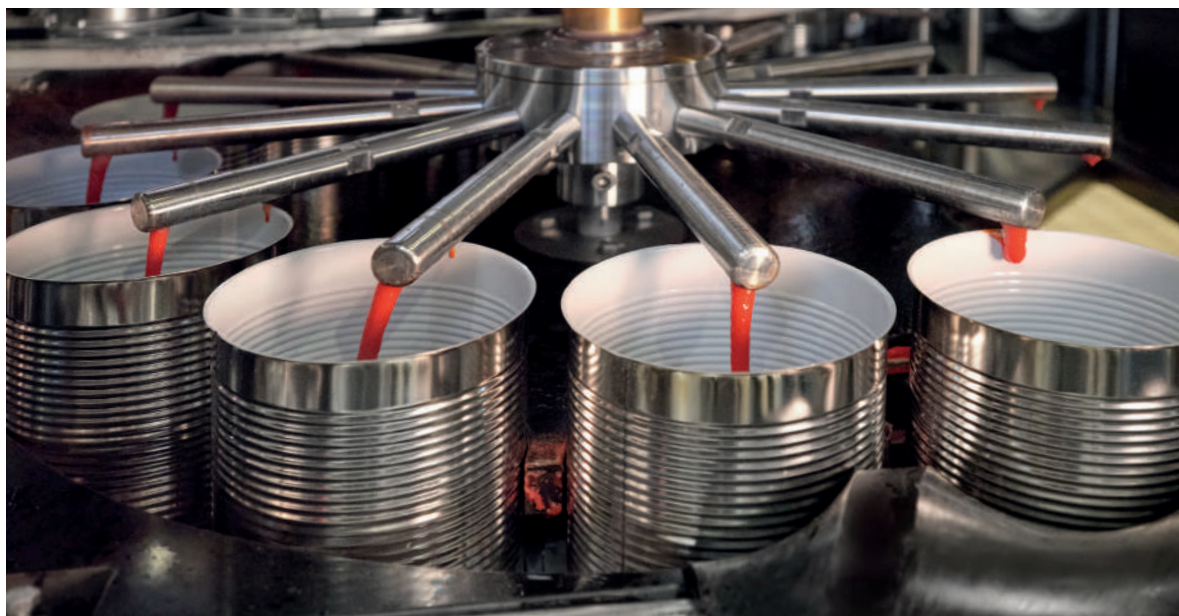
We grow with respect, we work with dedication: each phase is designed to preserve the essence of an extraordinary fruit, without ever betraying what makes it unique.

We use only fresh produce, harvested at the perfect time to preserve its full quality and flavour.

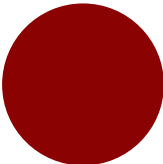
In this way sauces arrive on tables around the world that are not only delicious to taste, but also truly authentic: the wholesome, unmistakable flavour of Southern Italy.



Every La Regina product is the result
of the care that permeates every step.







Dalla nostra terra
selezioniamo solo
le migliori materie
prime fresche e di
alta qualità.

Grazie alla cottura lenta della
tradizione, preserviamo il sapore
autentico e i valori nutrizionali
dei nostri sughi.

Con pazienza e costanza,
seguiamo ricette tramandate
da generazioni, così che tu
possa gustarli in soli 3 minuti.

We select only the finest,
freshest, highest-quality
ingredients from our land.



With traditional slow cooking,
we preserve the authentic
flavour and nutritional
value of our sauces.

With patience and consistency,
we follow recipes passed down
through generations,
so you can enjoy them in
just 3 minutes.

Sugo pomodoro e basilico

Il metodo di cottura “lento e mescolato”,
il pomodoro, il basilico dei nostri campi
sono gli unici ingredienti che servono.

Tomato and basil sauce

The “slow and stirred” cooking method,
tomatoes and basil from our fields are the
only ingredients needed.

Perché le cose
semplici
sono sempre le
migliori.

Because simple
things are always
the best.



Ingredienti:

Pomodori pelati, olio extravergine di
oliva, cipolla fresca, basilico fresco,
carota fresca, aglio fresco, sale, origano.

Ingredients:

Peeled tomatoes, extra virgin olive oil,
fresh onion, fresh basil, fresh carrot,
fresh garlic, salt, oregano.

Peso netto / Net Weight

360g

Sugo all'Arrabbiata con peperoncino calabrese

Un pizzico di peperoncino fresco per rendere ancora più ricco e gustoso il nostro sugo "Arrabbiata".

Pochi semplici ingredienti per un gusto esplosivo.

Arrabbiata sauce with Calabrian Chili Pepper

A pinch of fresh chili makes our "Arrabbiata" sauce even richer and tastier.

A few simple ingredients for an explosive taste.

Ingredienti:

Pomodori pelati, olio extravergine di oliva, cipolla fresca, carota fresca, aglio fresco, basilico fresco, peperoncino in olio di oliva, sale, pepe nero, origano.

Ingredients:

Peeled tomatoes, extra virgin olive oil, fresh onion, fresh carrot, fresh garlic, fresh basil, chili pepper in olive oil, salt, black pepper, oregano.

Peso netto / Net Weight

360g



Sugo all'aglio arrostito

Il sapore del nostro pomodoro si unisce a quello deciso dell'aglio per un sugo equilibrato e ricco di carattere.

Roasted garlic sauce

The sweet flavour of our tomatoes blends with the distinctive taste of garlic for a well-balanced sauce with a lot of character.

L'aggiunta dell'aglio arrostito dona una nota intensa ma delicata.

Roasted garlic adds an intense yet delicate note to this sauce.



Ingredienti:

Pomodori pelati, olio extravergine di oliva, aglio arrostito, carota fresca, sale.

Ingredients:

Peeled tomatoes, extra virgin olive oil, roasted garlic, fresh carrot, salt.

Peso netto / Net Weight

360g

Sugo alla marinara

Pomodori pelati, olio extravergine di oliva, cipolle fresche e un tocco di aglio, basilico, pepe nero e origano per un gusto autentico e semplice.

Un sugo
che racchiude
due secoli
di tradizione.

Marinara sauce

Peeled tomatoes, extravirgin olive oil, fresh onion and a touch of garlic, basil, black pepper and oregano are combined for a simple, authentic flavour.

A sauce that
encompasses
two centuries
of tradition.

Ingredienti:

Pomodori pelati, olio extravergine di oliva, cipolle fresche, carota fresca, aglio fresco, basilico fresco, sale, pepe nero, origano.

Ingredients:

Peeled tomatoes, extra virgin olive oil, fresh onion, fresh carrot, fresh garlic, fresh basil, salt, black pepper, oregano.

Peso netto / Net Weight

360g



Sugo O'Scarpariello

Pomodoro, aglio, peperoncino, pecorino e parmigiano, rigorosamente selezionati; un'armonia cremosa di ingredienti genuini, un sugo che narra di tradizioni antiche e mani operose.

O'Scarpariello sauce

Carefully selected tomatoes, garlic, chili pepper, pecorino, and parmesan cheeses; a creamy blend of natural ingredients, a sauce that speaks of ancient traditions and hard-working hands.

La lenta cottura
è la chiave che ne
preserva la bontà.

Slow cooking
is the key to
preserving its
wholesomeness.



Ingredienti:

Pomodori pelati, olio extravergine di oliva, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, cipolla fresca, basilico fresco, carota fresca, aglio fresco, sale, pepe nero, peperoncino.

Ingredients:

Peeled tomatoes, extra virgin olive oil, Pecorino Romano PDO, Parmigiano Reggiano PDO, fresh onion, fresh basil, fresh carrot, fresh garlic, salt, black pepper, chili pepper.

Peso netto / Net Weight

360g

Sugo alla siciliana

Un sugo dal carattere mediterraneo, con pomodori pelati, melanzane fresche e ricotta salata, arricchito da olio extravergine di oliva, basilico e spezie.

Un gusto autentico che richiama la tradizione siciliana.

Siciliana sauce

A sauce with all the flavour of the Mediterranean, with peeled tomatoes, fresh eggplant and salted ricotta enriched with extra virgin olive oil, basil and spices.

An authentic flavour that recalls Sicilian tradition.

Ingredienti:

Pomodori pelati, melanzane, olio extravergine di oliva, cipolla fresca, ricotta salata di pecora, aglio fresco, basilico fresco, pepe nero, sale, peperoncino.

Ingredients:

Peeled tomatoes, eggplant, extra virgin olive oil, fresh onion, sheep's milk salted ricotta, fresh garlic, fresh basil, salt, black pepper, chili pepper.

Peso netto / Net Weight

360g



Sugo ai carciofi

Solo cuori di carciofi freschi puliti e lavorati a mano, sono il segreto di questo sugo che racchiude tutto il sapore della tradizione mediterranea.

Artichoke sauce

Only fresh artichoke hearts, cleaned and processed by hand, are the secret to this sauce that captures all the flavour of Mediterranean tradition.

Richiede tempo e cura per esaltare la delicatezza dei carciofi.

It takes time and care to bring out the delicate flavour of artichokes.



Ingredienti:

Pomodoro pelato, carciofi, olio extravergine di oliva, cipolla fresca, carota fresca, aglio fresco, basilico fresco, sale, pepe nero.

Ingredients:

Peeled tomatoes, artichokes, extra virgin olive oil, fresh onion, fresh carrot, fresh garlic, fresh basil, salt, black pepper.

Peso netto / Net Weight

360g

Salsa ai quattro formaggi

Basta un solo morso per sciogliersi nel sapore dei 4 formaggi tipici italiani: Pecorino, Parmigiano Reggiano, Grana e Asiago che, insieme al tradizionale connubio di pomodoro, olio e basilico.

Un sugo unico
e avvolgente

Four cheeses sauce

Delight your palate from the very first mouthful with the taste of four classic Italian cheeses: Pecorino, Parmigiano Reggiano, Grana and Asiago, together with the traditional blend of tomatoes, olive oil and basil.

A unique,
captivating sauce

Ingredienti:

Pomodori pelati, olio extravergine di oliva, cipolla fresca, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, formaggio Trentingrana DOP, Asiago DOP, siero di LATTE in polvere, carota fresca, aglio fresco, sale, pepe nero.

Ingredients:

Peeled tomatoes, extra virgin olive oil, fresh onion, Parmigiano Reggiano PDO, Pecorino Romano PDO, Trentingrana PDO cheese, Asiago PDO, MILK serum powder, fresh carrot, fresh garlic, salt, black pepper.

Peso netto / Net Weight

360g



Sugo tonno e olive

Un sugo che unisce la dolcezza dei pomodori pelati alla ricchezza del tonno, esaltato da olive nere, olio extravergine di oliva e aromi freschi.

Tuna and olive sauce

A sauce that combines the sweetness of peeled tomatoes with the savoury taste of tuna, enhanced by black olives, extra virgin olive oil and fresh herbs.

Un incontro armonioso tra terra e mare.

A harmonious encounter between land and sea.



Ingredienti:

Pomodori Pelati, olio extravergine di oliva, TONNO, cipolla fresca, olive nere denocciolate, basilico fresco, aglio fresco, carota fresca, sale, pepe nero.

Ingredients:

Peeled tomatoes, extra virgin olive oil, TUNA, fresh onion, pitted black olives, fresh basil, fresh garlic, fresh carrot, salt, black pepper.

Peso netto / Net Weight

360g

Sugo alla Puttanesca

Un condimento vivace e ricco di carattere, preparato secondo la ricetta tradizionale a base di pomodori maturi, olive nere, capperi e un tocco deciso di acciughe; offre un gusto intenso e avvolgente.

Puttanesca sauce

A vibrant, characterful sauce, prepared according to a traditional recipe with ripe tomatoes, black olives, capers, and a flavoursome touch of anchovies, it offers a rich, mouth-watering flavour.

Il sugo perfetto per chi cerca un piatto semplice ma pieno di personalità.

The perfect sauce when you want a dish that's simple yet full of personality.

Ingredienti:

Pomodori Pelati, olio extravergine di oliva, olive nere denocciolate, cipolla fresca, filetti di ALICI, capperi salati, aglio fresco, basilico fresco, carota fresca, sale, pepe nero, origano, peperoncino.

Ingredients

Peeled tomatoes, extra virgin olive oil, pitted black olives, fresh onion, ANCHOVY fillets, salted capers, fresh garlic, fresh basil, fresh carrot, salt, black pepper, oregano, chili pepper.

Peso netto / Net Weight

360g





la Regino

DI SAN MARZANO

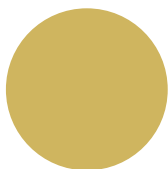
ORA COME ERA

Pomodori Pelati Interi



Tomatoes
Tomaten
Pelados

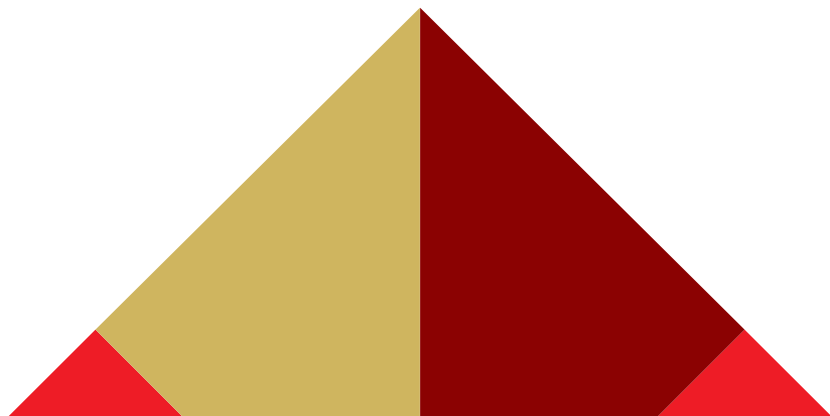
I nostri pelati
racchiudono
il meglio
del pomodoro.



Coltivato e raccolto al
culmine della maturazione.
Diverse varietà, selezionate
con cura, esprimono tutto
il sapore autentico e il
profumo del pomodoro
appena colto, portando in
tavola freschezza e bontà.

Our peeled tomatoes
encapsulate the very
best of the tomato.

Grown and harvested at peak
ripeness. Carefully selected different
varieties with all the genuine flavour
and aroma of just-picked tomatoes
to bring freshness and goodness to
the table.



Pomodori pelati interi

Pomodori pelati interi con basilico

Dalla caratteristica forma allungata e dal sapore agrodolce equilibrato .

Raccolti al giusto grado di maturazione, lavorati da freschi, privati della buccia e conservati nel loro succo, mantengono un colore intenso e un gusto deciso.

Perfetti per ogni tipo di preparazione, dalle più semplici alle più elaborate.

Disponibili anche nella versione con basilico, per un aroma fresco e profumato che arricchisce ogni ricetta.

I nostri pomodori pelati interi rappresentano l'autenticità del pomodoro.



Ingredienti:

Pomodori, purea di pomodoro, sale, regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients:

Tomatoes, tomato puree, salt, acidity regulator: citric acid.

Peso netto / Net Weight

800 g - 2550 g

Whole peeled tomatoes

Whole peeled tomatoes with basil

With their characteristic elongated shape and a balanced sweet-sour flavour.

Picked at the perfect level of ripeness and processed immediately after, peeled, and preserved in their own juice, they maintain a deep, red colour and vibrant flavour.

Perfect for every kind of recipe, from the simplest to the most elaborate.

Available also in the version with basil to add a fresh, fragrant touch to any dish.

Our whole peeled tomatoes are full of authentic goodness.



Ingredienti:

Pomodori, purea di pomodoro, sale, foglia di basilico, regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients:

Tomatoes, tomato puree, salt, basil leaf, acidity regulator: citric acid.

Peso netto / Net Weight

800 g - 2550 g - 3400 g

Pomodorini Datterino pelati

I pomodorini Datterino, pelati delicatamente a vapore, conservano tutta la freschezza e la ricchezza del pomodoro appena raccolto.

Immersi in una densa e profumata salsa, sono ideali per valorizzare ogni piatto con un tocco autentico e genuino.

Compatti, dolci e dalla tipica forma allungata.

Peeled tomatoes Datterino

Datterino tomatoes, gently steam-peeled, retain all the freshness and flavour of freshly picked tomatoes. Immersed in a thick, fragrant sauce, they are ideal for enhancing any dish with an authentic, wholesome touch.

Compact and sweet, with a characteristic elongated shape.



Ingredienti:

Pomodorini Datterino pelati, purea di pomodoro, sale, regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients:

Peeled tomatoes Datterino, tomato puree, salt, acidity regulator: citric acid.

Peso netto / Net Weight

800 g

Pomodorini Ciliegino

Piccoli, tondi e dalla polpa consistente, i nostri Pomodorini Ciliegino sono cresciuti al sole del Sud Italia. Ricchi di sapore, lavorati subito dopo, portano in cucina tutta la dolcezza e la freschezza dell'estate, secondo la tradizione mediterranea.

Unici per il loro equilibrio di dolcezza, intensità e delicatezza.

Cherry tomatoes

Small and round with firm flesh, our cherry tomatoes are grown on the sun-drenched hillsides of Southern Italy. Richly flavoured, processed immediately after picking, they bring all the sweetness and flavour of a Mediterranean summer to the kitchen.

Unique for their balance of sweetness, intensity and delicacy.



Ingredienti:

Pomodorini Ciliegino, purea di pomodoro, sale, foglia di basilico, regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients:

Cherry tomatoes, tomato puree, salt, basil leaf, acidity regulator: citric acid.

Peso netto / Net Weight

800 g

Pomodori a cubetti

I migliori pomodori, pelati e tagliati a cubetti poche ore dopo la raccolta, per preservare freschezza e sapore.

Versatile, ideale per valorizzare ogni tipo di preparazione in cucina.

Diced tomatoes

The best tomatoes, peeled and diced within a few hours of picking to preserve all their freshness and flavour.

A versatile base, ideal to enhance any kind of recipe.



Ingredienti:

Pomodori, purea di pomodoro, sale, regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients:

Tomatoes, tomato puree, salt, acidity regulator: citric acid.

Peso netto / Net Weight

800 g / 2550 g

Passata di pomodoro

La nostra Passata di Pomodoro nasce dal desiderio di portare in tavola il profumo e il calore di casa. Dal colore brillante e dal gusto fresco, sprigiona l'aroma del pomodoro maturo e una consistenza cremosa che avvolge ogni piatto.

Una passata
che custodisce
un'antica
tradizione.

Tomato puree

Our Tomato puree (Passata) is created to bring the fragrance and warmth of home to the table. With its vibrant colour and fresh taste, it gives off the aroma of ripe tomatoes, while its enveloping, creamy consistency is perfect for any kind of dish.

A puree
that preserves
an ancient
tradition.



Ingredienti:
Pomodoro, sale.

Ingredients:
Tomato, salt.

Peso netto / Net Weight
700 g

Polpa fine di pomodoro

Racchiude tutta la freschezza del pomodoro appena raccolto, unendo al succo anche la sua parte più ricca, finemente tritata.

Racchiude tutta la freschezza del pomodoro appena raccolto.

Crushed tomatoes

It encloses all the freshness of the freshly picked tomato, combining its richest, finely chopped part with the juice.

Encapsulates all the freshness of just-picked tomato.



Ingredienti:

Pomodori, purea di pomodoro, sale, regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients:

Tomatoes, tomato puree, salt, acidity regulator: citric acid.

Peso netto / Net Weight

2550 g

Linea Bio

Utilizziamo solo pomodori coltivati con pratiche agricole sostenibili, per offrirti un prodotto genuino che nasce in armonia con l'ambiente.

Autenticità, rispetto per la terra e passione sono i valori che guidano la nostra Linea Bio.

Organic line

We use only tomatoes grown using sustainable farming practices to offer you a wholesome product that originates in harmony with the environment.

Authenticity, respect for the land and a passion are the values that guide our Organic Line.



IT-BIO-006
AGRICOLTURA ITALIANA

Pomodori a cubetti
Diced tomatoes

Pomodori pelati interi
Whole peeled tomatoes

Peso netto / Net Weight
800 g / 2550 g



Salsa per pizza classica e Salsa per pizza aromatizzata

La versione classica sprigiona un profumo delicato e una consistenza leggermente rustica, mentre quella aromatica è arricchita da un mix gentile di origano, cipolla e basilico, per donare un tocco speciale. Entrambe racchiudono l'autentico sapore della pizza napoletana.

Classic pizza sauce and Flavoured pizza sauce

The classic version gives off a delicate fragrance, and has a slightly chunky consistency, while the flavoured version is enriched with a blend of oregano, onion and basil to give a special touch. Both encapsulate the authentic taste of Neapolitan pizza.

Le nostre salse per pizza, classica e aromatizzata, sono preparate con pomodori 100% italiani.

Our classic and flavoured pizza sauces are made with 100% Italian tomatoes.



Peso netto / Net Weight
2550 g



Sugo pronto Ristorante con basilico e sugo all'Arrabbiata

Preparato con pomodori selezionati e arricchito da basilico, è subito pronto all'uso e si lega perfettamente a ogni formato di pasta. Disponibile anche nella variante all'Arrabbiata, con peperoncino, per chi desidera un tocco di piccantezza in più.

Il sugo più classico, dal gusto fresco e autentico, pensato per le esigenze della cucina professionale.

Restaurant ready-to-use sauce with basil and Arrabbiata sauce

Made with selected tomatoes and flavoured with basil, it is ready to use and pairs perfectly with any pasta shape. Available also in the Arrabbiata version with chili pepper for a touch of extra spiciness.

The most classic sauce, with a fresh, authentic flavour, designed the demands of a professional kitchen.



SUGO RISTORANTE *Ingredienti:*

Pomodori pelati 88% (pomodoro, purea di pomodoro, sale, basilico in foglia) olio extravergine di oliva 4.7%, cipolla fresca, basilico fresco 2.4%, carota fresca, aglio fresco, sale, origano.

RESTAURANT SAUCE *Ingredients:*

88% peeled tomatoes (tomatoes, tomato puree, salt, basil leaves), 4.7% extravirgin olive oil, fresh onion, 2.4% fresh basil, fresh carrot, fresh garlic, salt, oregano.



SUGO ALL'ARRABBIATA *Ingredienti:*

Pomodori pelati 87.5% (pomodoro, purea di pomodoro, sale, basilico in foglia) olio extravergine di oliva 5.5%, cipolla fresca, carota fresca, aglio fresco, basilico fresco, peperoncino in olio di oliva 1.3%, sale, pepe nero, origano.

ARRABBIATA SAUCE *Ingredients:*

87.5% peeled tomatoes (tomatoes, tomato puree, salt, basil leaves), 5.5% extravirgin olive oil, fresh onion, fresh carrot, fresh garlic, fresh basil, 1.3% chili pepper in olive oil, salt, black pepper, oregano.

Peso netto
Net Weight
2550 g

	VETRO 360 g SUGHI PRONTI	VETRO 700 g PASSATA	LATTA 800 g	LATTA 2550 g	LATTA 3000 g
					
	GLASS 360 g PASTA SAUCES	GLASS 700 g TOMATO PASSATA	TIN 800 g	TIN 2550 g	TIN 3000 g
PESO NETTO NET WEIGHT	360 g	700 g	800 g	2550 g	3000 g
PESO LORDO GROSS WEIGHT	540 g	1029,66 g	898,11 g	3000 g	3400 g
DIMENSIONI UNIT SIZE	D x H cm 7,19 x 11,86	D x H cm 7,8 x 22	D x H cm 10 x 11,5	D x H cm 15,5 x 15,2	D x H cm 15,5 x 17,7
U. PER CONFEZIONI UNIT PER CASE	N. 6 x 360	N. 12 x 700	N. 6 x 800	N. 6 x 2550	N. 6 x 3000
DIM. CONFEZIONI CASE DIMENSION	L x W x H cm 23,5 16,21 13,69	L x W x H cm 32,2 24,2 22	L x W x H cm 31,3 20,7 12,5	L x W x H cm 49 32,5 16	L x W x H cm 49 32,5 18,4
PL. DELLA CONFEZIONE CASE GROSS WEIGHT	3,53 Kg	12,35 Kg	5,39 Kg	18 Kg	20,4 Kg
N. DI CONFEZIONI PER EPAL (120X80 cm) NOS. OF PACKAGES PER EPAL (120X80 cm)	168	72	144	50	45
N. CONFEZIONI PER USA (120X100 cm) NOS. OF PACKAGES PER USA (120X100 cm)	203	96	200	70	64

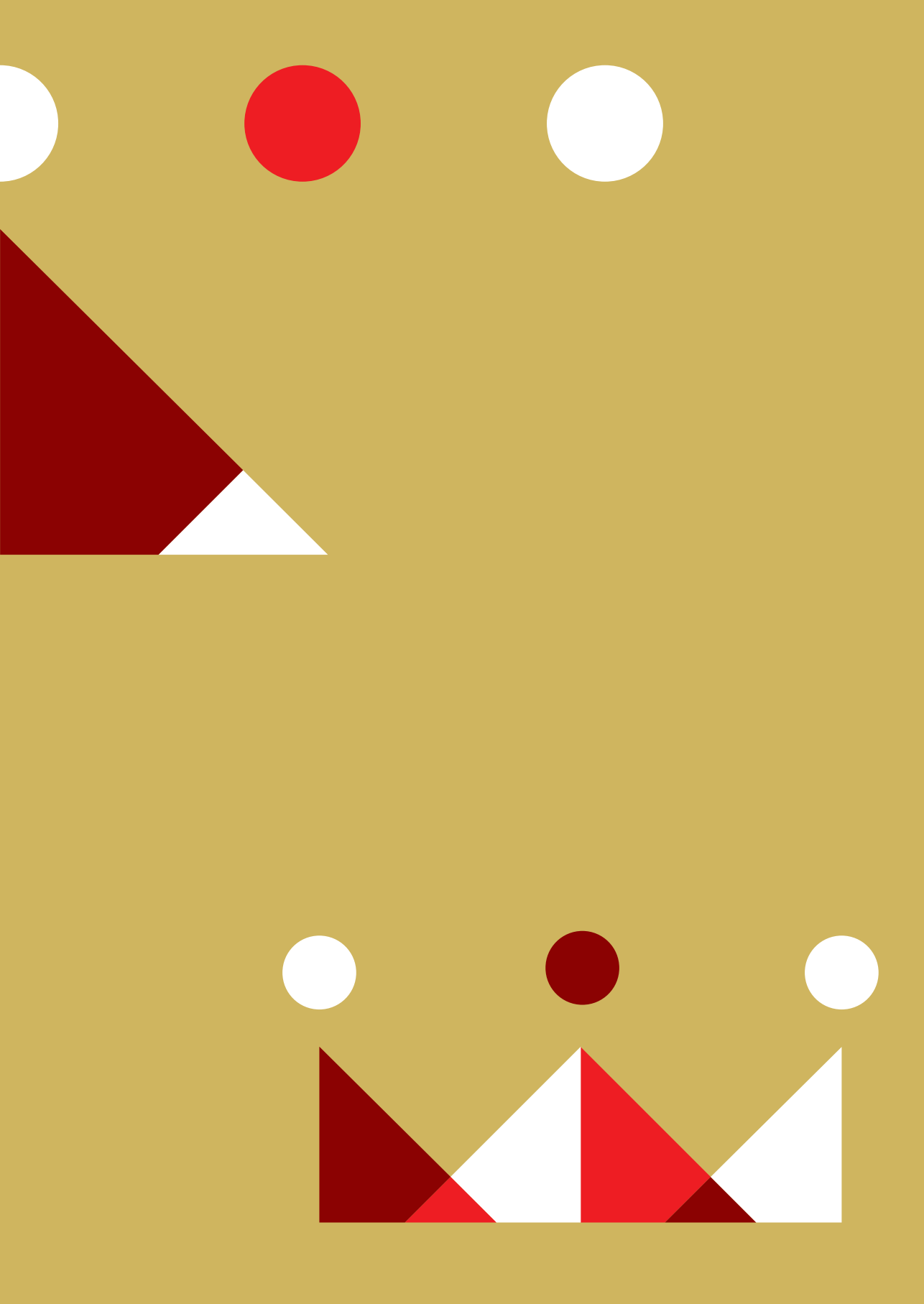


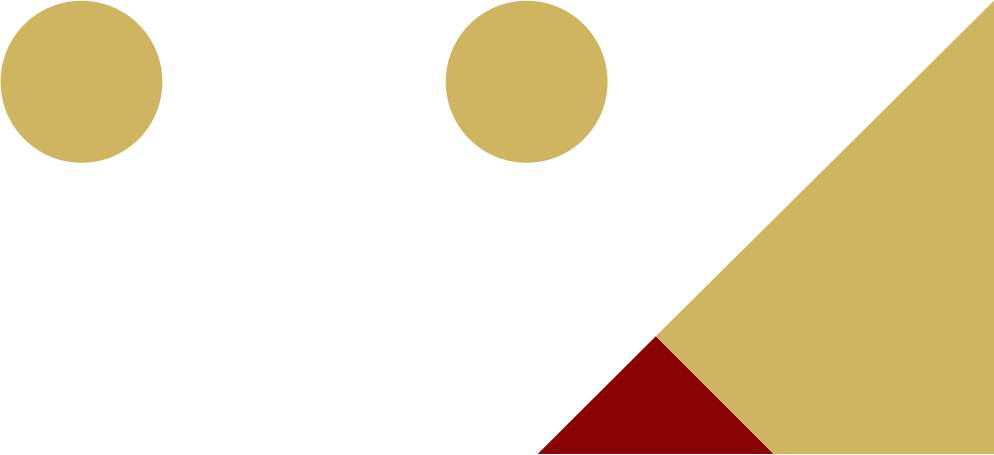




DI ANTONIO ROMANO S.P.A.







LA REGINA DI SAN MARZANO
di Antonio Romano S.P.A.

Via Nuova San Marzano, 14
84018 Scafati (SA) ITALIA

info@laregina.com
+39 081 859 0515

www.laregina.com

