



SAPORE ORIGINARIO
THE ORIGINAL FLAVOR



LA QUALITÀ È UNA QUESTIONE DI MENTALITÀ

Compagnia Mercantile d'Oltremare - CMDO - è una Azienda Conserviera che opera dal 1979. È una realtà che si è affermata negli anni come leader nel suo settore ed è presente in tutto il mondo con i suoi due marchi Ciao e Solaria.

CMDO opera nel settore dei derivati del pomodoro e produce pomodoro pelato, passata, concentrato di pomodoro, polpa di pomodoro, salsa per pizza, verdure in scatola (ceci, lenticchie, fagioli, piselli, ecc.), olio d'oliva e pasta.

L'azienda ha il suo stabilimento in Mercato San Severino (SA), terra del pomodoro pelato, un branch in West Africa e un'azienda di distribuzione in New Jersey per il mercato Americano. CMDO è partner dei più importanti importatori di prodotti alimentari e distributori di tutto il mondo.





THE QUALITY IS A MATTER OF MENTALITY

Compagnia Mercantile d'Oltremare - CMDO - is an Italian manufacturing company established in 1979. Since then CMDO has grown and affirmed as a leader Company worldwide with its own brands Ciao and Solaria.

CMDO produces tomato products (peeled tomatoes, chopped tomatoes, tomato paste, tomato puree, crushed tomatoes, pizza sauce), canned vegetables (chick peas, lentils, beans, peas, etc.), Italian pasta and Italian olive oil.

The company's factory is located in Southern Italy, a second branch in West Africa and a distribution branch in New Jersey for the American market. CMDO is a close partner to the most important food importers and distributors all around the world.

**POMODORO
PELATO CIAO,
MODERNA
TRADIZIONE
VERACE.**

**CIAO ITALIAN PEELED TOMATOES,
MODERN GENUINE TRADITION.**



Il POMODORO PELATO CIAO è il nostro orgoglio, prodotto secondo i dettami della più verace tradizione napoletana e confezionato con le più moderne tecnologie, è concepito e prodotto per accontentare le specifiche esigenze di Chef e Pizzaioli.

La selezione delle materie prime inizia sui campi e continua attraverso tutto il processo di lavorazione della materia prima, questo garantisce che solo la migliore selezione dei frutti interi venga inscatolata.

Il succo di pomodoro e una preziosa foglia di basilico completano la nostra ricetta, una combinazione che porta in tutto il mondo tutta la freschezza e l'aroma della tradizione del Vesuvio.

The CIAO whole peeled tomatoes is our pride, produced according to the truest directives of Neapolitan traditions and packed with state-of-the-art technologies. It is devised and produced to meet the specific needs of Chefs and Pizzaiolis.

The selection of raw materials starts on the fields and continues through all the processing of the tomatoes so as to ensure only the best whole fruits are canned.

The tomato juice and a precious basil leaf top off our recipe, a combination that takes worldwide the freshness and the taste of Vesuvius tradition

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO CONSERVATI IN LATTA SMALTATA. ESSA GARANTISCE LA CONSERVAZIONE IN UN AMBIENTE IDEALE DAL PUNTO DI VISTA IGIENICO SANITARIO ELIMINANDO OGNI POSSIBILITA' DI CONTATTO TRA L'ACIDO DEL POMODORO E LA BANDA STAGNATA DELLA LATTA.

All of our products are packed in cans with a white varnish applied to the inner face. This to assure the most unadulterated health and hygiene conditions and eliminate any possible contact between the acidity of tomato and the tinplate of the can.



PELATO BIO, ESPRESSIONE DI BONTÀ E QUALITÀ

NOVITÀ



IL PELATO BIOLOGICO CIAO è coltivato e lavorato secondo i rigidi dettami della certificazione "BioAgri". La ricetta è quella originale Ciao, frutti interi selezionati e un corposo succo.

CIAO ORGANIG TOMATOES,
Expression of goodness and quality
The CIAO ORGANIG PEELED TOMATOES are cultivated and processed according to the rigid dictates of the independent control authority "BIOAGRICERT". The recipe is genuinely CIAO, selected whole fruits and a full bodied juice.

POMODORO PER PIZZA, L'AUTENTICA SALSA



AUTENTICA PIZZA è la nostra salsa per pizza, pronta da usare. Questo prodotto deriva dai nostri pomodori pelati selezionati che vengono schiacciati e combinati con succo di pomodoro fresco, questo rende Authentica una salsa la cui consistenza è ideale per essere utilizzata direttamente sulla pizza. Il prodotto assicura uno standard qualitativo per gusto e consistenza e non necessita di alcuna ulteriore preparazione.

TOMATO FOR PIZZA, Authentic Salsa
AUTHENTICA PIZZA is our sauce, expressly prepared for Pizza making and ready to use. It comes from our Italian whole peeled tomatoes which are crushed and blended with fresh tomato puree, and its consistency is ideal to be spooned directly onto the pizza. Authentica Pizza ensures highest quality standards in terms of taste and consistency with no need of further preparation.

DOPPIO CONCENTRATO, IL CUORE DEL POMODORO



Il nostro DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO è conosciuto in tutto il mondo. Il suo colore e la sua consistenza sono le caratteristiche che lo rendono unico e sono la garanzia della sua altissima qualità. Da usarsi assoluto o diluito, il nostro doppio concentrato è il cuore del nostro migliore pomodoro selezionato.

TOMATO PASTE DOUBLE CONCENTRATED, The heart of the tomato

Our Double Concentrated Tomato Paste is known around the world. Its color and consistency are the distinguishing characteristics which make it highly prized and easily recognizable. Used as is or diluted, our tomato paste is the heart of our best selected tomatoes.

LA STORIA DEL POMODORO, IL SAN MARZANO DOP



Il nostro POMODORO SAN MARZANO è coltivato, selezionato ed inscatolato secondo la rigida regolamentazione governativa che protegge questo prodotto di eccellenza in ogni fase della sua lavorazione. Emblema della più alta tradizione gastronomica italiana il pomodoro San Marzano è l'ingrediente principe della più verace cucina napoletana.

SAN MARZANO DOP, The history of tomato
Our DOP San Marzano tomatoes are grown, selected and packed according to the rigid government regulation which protects this product of excellence at each stage of its life. Representing the highest embodiment of the most genuine Italian gastronomic traditions, San Marzano tomato is the chief ingredient of the truest Neapolitan cooking/food.

LE FORME DELLA PRATICITÀ, IL POMODORO IN CUBETTI



Con il nostro POMODORO IN CUBETTI combiniamo l'alta qualità del nostro pomodoro pelato selezionato alla comodità di un prodotto pronto da usare. Il frutto intero selezionato e pelato viene ridotto in cubetti e miscelato ad un denso succo di pomodoro per un risultato eccezionale per freschezza, sapore e comodità di impiego.

*THE TOMATO IN CUBES,
The forms of practicality
With this item we combine the high quality of our selected whole peeled tomatoes with the handiness of a product ready to use. The whole fruit, selected and peeled, is then chopped up and mixed with a thick tomato juice with an outstanding result in terms of freshness, flavor and ease of use.*

SAPORI VULCANICI, I POMODORINI DI COLLINA



I nostri POMODORINI DI COLLINA nascono dalla nostra più antica tradizione Vesuviana. Unici per forma e sapore sono ideali sulla pizza e nella preparazione di molte ricette. Gli Chef e i Pizzaioli conoscono bene il valore ed il sapore di questo ingrediente unico.

*CHERRY TOMATOES, Volcanic flavors
Our cherry tomatoes come from the most ancient Vesuvius traditions. Unique in their form and flavor, these delicious tomatoes are ideal on pizza and for the makings of many dishes. Top rated chefs and pizzaiolis cherish the value and the taste of POMODORINI DI COLLINA.*

REGINA DELLA CUCINA, LA PASSATA DI POMODORO



La nostra **PASSATA** nasce dai nostri pomodori pelati selezionati. La sua **consistenza densa, morbida e vellutata la rende un ingrediente classico e pronto da usare** per la preparazione di moltissimi piatti. La confezione in vetro inequivocabilmente rende riconoscibile il suo colore e la sua texture.

PASSATA, Queen of the kitchen
Passata springs up from our finely selected peeled tomatoes. Its thick consistency, smooth and velvety, renders it a classic ingredient and ready to use for many dishes. Being packed in a glass bottle, its lively red color and bright texture are immediately recognizable.

DATTERINO, LA SEMPLICITÀ È NEL GUSTO DI UN TEMPO

NOVITÀ



Il **DATTERINO** racconta la storia, la tradizione, il gusto fresco e semplice del vero pomodoro. La semplicità del suo sapore si associa bene con pietanze povere di ingredienti a cui basta aggiungere altri pochi elementi quali l'olio, il basilico, l'aglio.

DATTERINO,
Simplicity is in the flavors of the past.
Datterino tells the story, the tradition, the fresh and simple taste of real tomatoes. The simplicity of its flavor is well-coupled with poor ingredients with only a few elements such as oil, basil, and garlic.

SELEZIONE DI LEGUMI PER RICETTE SANE E DI QUALITÀ



CIAO vi propone la migliore offerta dei suoi legumi selezionati. Reidratati dal secco, da consumarsi soli o da impegnarsi in molteplici ricette, i legumi ciao sono una linea completa di grande qualità e varietà

FAGIOLI BORLOTTI
FAGIOLI CANNELLINI
CECI - PISELLI
FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA
FAGIOLI ROSSI - NERI E IN SALSA

Selection of legumes for healthy and quality recipes

CIAO gives you its best choice of selected legumes. Freshly dehydrated, you can taste it as is or indulge yourself in creating endless recipes.



OLIO D'OLIVA CIAO, L'ITALIANO CHE COMPLETA OGNI PIATTO



Orgogliosamente italiano, l'olio CIAO extra vergine d'oliva o di Sansa, è prodotto e confezionato secondo la più verace tradizione italiana. Base della cucina mediterranea e' un distillato di gusto e salute.

OLIVE OIL CIAO,
the Italian who completes each dish
Proudly Italian, CIAO extra virgin olive oil or Sansa oil is produced and packaged according to the most authentic Italian tradition. Foundation of the Mediterranean kitchen is a distillate of taste and health.

DALL'AMORE PER LA TERRA NASCE LA PASTA CIAO



La nostra pasta Ciao esalta la gastronomia campana di qualità. Il migliore grano scelto viene usato per diversi formati tradizionali e speciali. L'eccellenza dell'arte pastaia respira della qualità del nostro marchio Ciao.

***The pasta CIAO was born from our love
for the land***

*Our pasta Ciao enhances quality gastronomy.
The best wheat of Italian tradition. The excellence
of pasta art breathes the quality of our brand
CIAO.*



IL NOSTRO MAIS, CHICCHI DI DELICATO SAPORE



Il delicato sapore del mais fresco Ciao esalta la bontà delle fresche insalate estive e accompagna in modo eccellente le colorate ed esotiche pietanze dando un tocco speciale grazie al suo carattere dolce e gustoso.

Our SWEET CORN, delicate flavor grains
The delicate flavor of fresh corn Ciao, it exalts the goodness of fresh summer salads and perfectly accompanies the colorful and exotic dishes giving a special touch thanks to its sweet and tasty character.



Compagnia Mercantile D'Oltremare S.r.l.

Via Faraldo n° 1
84085 Mercato San Severino (SA) - Italy
Tel. +39 089 825987 pbx
Fax +39 089 825990
info@cmdo.it
www.cmdo.it