



BUSCEMA

- UN INVITO A TAVOLA -



Catalogo **Prodotti**

2025 - 2026



2025 - 2026

Catalog
Products



Una Storia di **Famiglia**

Tradizione di famiglia, Innovazione quotidiana e Qualità senza compromessi. Dal 1984 portiamo sulle tavole il sapore autentico della gastronomia italiana, combinando il rispetto per le ricette di una volta con le tecnologie più moderne per la conservazione e la distribuzione degli alimenti. Un sogno di famiglia iniziato più di 60 anni fa... Oggi, quella passione vive in ogni prodotto: fresco, fragrante e pronto per raccontare una storia di eccellenza artigianale ogni giorno. Questo ci consente di garantire un prodotto sempre fresco e controllato. Le nostre specialità, dalle verdure grigliate al pesce marinato, rappresentano il nostro impegno quotidiano per offrire solo il meglio. Passione, dedizione e perseveranza: questi sono i valori che ci guidano da sempre.



A Story of **Family**

Family tradition, daily innovation, and unwavering quality. Since 1984, we have been delivering the authentic essence of Italian gastronomy to your table, harmonizing reverence for traditional recipes with the latest advancements in food preservation and distribution. A familial aspiration that commenced over six decades ago... Today, that passion is embodied in every product: fresh, aromatic, and poised to convey a narrative of artisanal excellence, each day. We produce daily, enabling us to ensure a product that is consistently fresh and meticulously controlled. Our specialties, ranging from grilled vegetables to marinated fish, exemplify our unwavering commitment to providing only the finest quality. Passion, dedication, and perseverance: these values have consistently guided us.



Il cuore delle nostre **Eccellenze**

Da sempre simbolo della nostra identità, i grigliati Buscema rappresentano l'apice della nostra arte gastronomica. Verdure selezionate, lavorate con cura e grigliate a regola d'arte per esaltarne gusto, consistenza e profumo.

I nostri grigliati sono ideali per antipasti, contorni e piatti gourmet.

Sono versatili, pronti all'uso e capaci di trasformare ogni proposta culinaria in un'esperienza memorabile.

The heart of our **Excellencies**

Always a symbol of our identity, Buscema grills represent the pinnacle of our gastronomic art. Selected vegetables, carefully processed and expertly grilled to enhance their taste, consistency and aroma.

Our grills are ideal for appetizers, side dishes and gourmet dishes.

They are versatile, ready to use and capable of transforming every culinary proposal into a memorable experience.



MELANZANE GRIGLIATE
GRILLED EGGPLANTS

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 1800g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



ZUCCHINE GRIGLIATE
GRILLED ZUCCHINI

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 1800g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



FUNGHI GRIGLIATI
GRILLED FUNGI

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



CIPOLLE BORETTANE GRIGLIATE
GRILLED BORETTANA ONIONS

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



CARCIOFI SPACCATI GRIGLIATI
GRILLED HALVED ARTICHOKES

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



PEPERONI ARROSTITI
ROASTED BELL PEPPERS

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°

I SOTT'OLI



La tradizione **conservata con Gusto**

La nostra linea di conserve sott'olio è un omaggio alla cucina mediterranea più autentica. Ricette tramandate, lavorazioni artigianali e materie prime di eccellenza si incontrano per dare vita a prodotti che sanno di casa, di tempo e di sapori autentici. Ogni verdura viene selezionata con attenzione, preparata secondo i metodi tradizionali e conservata in olio di semi di girasole, per preservarne intatte fragranza, colore e caratteristiche organolettiche. Ideali per arricchire ogni piatto con un tocco di genuinità, i nostri sott'olio rappresentano la nostra storia: quella fatta di passione, attenzione ai dettagli e rispetto per il gusto.

Tradition ***preserved with Taste***

Our line of preserves in oil is a tribute to the most authentic Mediterranean cuisine. Handed down recipes, artisanal processes and excellent raw materials meet to give life to products that taste of home, time and authentic flavors.

Each vegetable is carefully selected, prepared according to traditional methods and preserved in sunflower seed oil, to preserve its fragrance, color and organoleptic characteristics intact. Ideal for enriching each dish with a touch of authenticity, our oil-preserved vegetables represent our history: one made of passion, attention to detail and respect for taste.



POMODORI SECCHI
DRIED TOMATOES

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



MELANZANE A FILETTI
AUBERGINE FILLETS

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



CARCIOFI CON GAMBO
ARTICHOKES WITH STEM

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY

1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



CARCIOFI INTERI
WHOLE ARTICHOKES

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



**POMODORI CILIEGINO SEMIDRY
SEMI-DRY CHERRY TOMATOES**

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



**MIX DI FUNGHI
MUSHROOM MIX**

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



**ANTIPASTO ALLA CALABRESE
CALABRESE APPETIZER**

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



**FUNGHI PRATAIOLI INTERI
WHOLE CHAMPIGNONS**

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°

I RIPIENI



L'arte del gusto **in ogni Dettaglio**

La nostra linea di specialità ripiene nasce dall'incontro tra materie prime selezionate e ricette sapientemente bilanciate, per offrire piccoli capolavori di gusto e raffinatezza. Ogni preparazione è pensata per esaltare sapori autentici con un tocco di creatività, in un perfetto equilibrio tra consistenze, profumi e contrasti armonici. Realizzati con cura artigianale e attenzione al dettaglio, i ripieni Buscema trasformano ogni degustazione in un'esperienza gastronomica unica, ideale per aperitivi ricercati e antipasti.

The art of taste **in every Detail**

Our line of stuffed specialties is born from the encounter between selected raw materials and expertly balanced recipes, to offer small masterpieces of taste and refinement. Each preparation is designed to enhance authentic flavors with a touch of creativity, in a perfect balance between consistencies, aromas and harmonious contrasts. Crafted with artisanal care and attention to detail, Buscema fillings transform every tasting into a unique gastronomic experience, ideal for sophisticated aperitifs and starters.



INVOLTINI DI MELANZANE
EGGPLANT ROLLS

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY
200g - 400g - 1000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



INVOLTINI DI PEPERONI
PEPPER ROLLS

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY
200g - 400g - 1000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



INVOLTINI DI SPECK
SPECK ROLLS

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY
200g - 400g - 1000g

TMA - 60gg. +2/+ 7 C.°



PEPERONCINI FARCITI AL TONNO
CHILLI PEPPERS STUFFED WITH TUNA

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY
200g - 400g - 1000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



Tradizione mediterranea **in ogni Oliva**

Le nostre olive rappresentano l'essenza della tradizione mediterranea: selezionate con cura, lavorate secondo metodi artigianali e conservate per mantenere intatti sapore e consistenza.

Disponibili in diverse varietà e preparazioni, le olive Buscema sono ideali per, aperitivi, arricchire antipasti, contorni o per essere gustate da sole, offrendo sempre un tocco di autenticità e gusto.

Mediterranean Tradition **in Every Olive**

Our olives represent the essence of the Mediterranean tradition: carefully selected, processed according to artisanal methods and preserved to maintain intact flavor and consistency.

Available in different varieties and preparations, Buscema olives are ideal for aperitifs, to enrich starters, side dishes or to be enjoyed alone, always offering a touch of authenticity and taste.



OLIVE SCHIACCIATE ALLA CALABRESE
CALABRESE-STYLE CRUSHED OLIVES

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g

BUSTA / BAG **1000g - 3000g**

TMA - 90 giorni +2/+ 7 C.°



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
PITTED GREEN OLIVES

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g

BUSTA / BAG **1000g - 3000g**

TMA - 90 giorni +2/+ 7 C.°



OLIVE ALLA MONACALE
OLIVES MONACALE STYLE

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY

200g - 400g

BUSTA / BAG **1000g - 3000g**

TMA - 90 giorni +2/+ 7 C.°



OLIVE SECCHIE AL FORNO (FACON GREECE)
BAKED DRIED OLIVES (FACON GREECE)

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

BUSTA / BAG **1000g - 3000g**

TMA - 90 giorni +2/+ 7 C.°



Perfetti da servire **facili da Valorizzare**

La linea dei prodotti marinati Buscema nasce dalla volontà di portare in tavola il meglio del pesce lavorato con cura e marinato secondo ricette che ne esaltano sapore e fragranza. Solo materie prime selezionate e marinature delicate. Perfetti per antipasti sfiziosi, piatti freddi o finger food raffinati.

Perfect to serve **easy to Enhance**

The Buscema marinated product line was born from the desire to bring to the table the best of fish, carefully processed and marinated according to recipes that enhance its flavor and fragrance. Only selected raw materials and delicate marinades.

Perfect for tasty appetizers, cold dishes or refined finger food.



ALICI MARINATE
MARINATED ANCHOVIES

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY
200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



INSALATA DI MARE
SEAFOOD SALAD

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY
200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



INSALATA DI POLPO
OCTOPUS SALAD

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY
200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



INSALATA ORIENTALE
ORIENTAL SALAD

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY
200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



SURIMI AL GAMBERO
SURIMI WITH SHRIMP

IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE / IN SUNFLOWER SEED OIL

VASCHETTA / TRAY
200g - 400g - 1000g - 2000g

TMA - 90gg. +2/+ 7 C.°



Buscema Gastronomia S.r.l.

Via Guido Donegani 29, Crotone (88900 KR) Italy P:IVA IT01867140798
info@buscemagastronomia.com tel. +39 0962 938300