

LINEA FROZEN E FRESH

FUNGHI CONGELATI
Buste da 0,500 Kg - 1 Kg



- FUNGHI PORCINI CONGELATI A CUBETTI 1/2 SCELTA
- FUNGHI CHAMPIGNON CONGELATI
- FUNGHI MISTI CONGELATI CON IL 10% DI PORCINI
- FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1/2 SCELTA
- FUNGHI PORCINI LAMINATI CONGELATI
- FUNGHI NAMEKO CONGELATI
- PATATE E FUNGHI MISTI CON PORCINI CONGELATI

FUNGHI CONGELATI
in scatoli da 5/ 10 Kg



FRUTTA CONGELATA/ sfusa
Buste da: 0,300 Kg - 1 kg



Fragole - Fragoline di bosco - Lamponi - Mirtilli
More - Amarene - Ribes - Frutti di bosco

FRUTTA FRESCA e FUNGHI FRESCI
in base alla stagionalità



- Frutta in vaschetta e sfusa
- Funghi sfusi



Luna Funghi è un'azienda di antiche tradizioni nata nel 1931 con una profonda passione per i frutti della terra e del bosco. Da quattro generazioni, trasformiamo con cura e rispetto ciò che la natura offre, mantenendo viva una tradizione fatta di autenticità e qualità.

Dal lavoro artigianale del fondatore Pasquale Luna, alla crescita degli anni '60, fino all'innovazione degli anni '80 con l'introduzione della surgelazione e della lavorazione sott'olio, Luna Funghi è oggi una realtà moderna ma fedele alle proprie radici. Con quasi un secolo di esperienza, continuiamo a portare sulle tavole sapori veri, buoni e riconoscibili.

In un mercato ricco di offerte, ci distinguiamo per la cura nei dettagli, l'alta qualità delle materie prime e il nostro packaging iconico: un vaso in vetro con tappo in legno che richiama il cappello del porcino, simbolo del nostro legame con il bosco.

Ogni prodotto è frutto di una selezione attenta e di una lavorazione che unisce tradizione e innovazione, per offrire sapori autentici, riconoscibili e inconfondibilmente Luna Funghi.

Luna FUNGHI s.r.l. Unipersonale
Via S. Josemaria Escrivà De Balaguer
88049 Soveria Mannelli (CZ) Italy
Tel.+39. 0968.666210 - +39. 3533809207
www.lunafunghisrl.it - info@lunafunghisrl.it



 Luna Funghi is a company with ancient traditions, founded in 1931 out of a deep passion for the fruits of the earth and forest. Spanning across four generations, we have carefully and respectfully transformed what nature provides, keeping alive a tradition rooted in authenticity and quality.

From the artisanal work of the founder Pasquale Luna, Luna Funghi has evolved and thrived through the growth of the 1960s to the innovations of the 1980s with the introduction of freezing and oil-preserved processing. It has become a modern enterprise all the whilst staying true to its roots.

With nearly a century of experience, we continue to bring real, genuine and recognisable flavors to the table.

In a market full of options, we stand out for our attention to detail, high quality ingredients and iconic packaging: a glass jar with a wooden lid resembling the cap of a porcini mushroom, symbolic of our bond with the forest.

Every product is the result of careful selection and processing that blends tradition with innovation. All in all, we deliver authentic, distinctive flavours that are unmistakably Luna Funghi.


Luna FUNGHI

LINEA QUALITY



MISTO FUNGHI
314/ 580 ML IN OLIO EVO

FUNGHI GALLETTI
314 ML IN OLIO EVO

FUNGHI ROSITI
314 ML IN OLIO EVO



FUNGHI PORCINI INTERI
IN OLIO EVO
314/ 580/ 1062/ 3100 ML

FUNGHI PORCINI TAGLIATI
IN OLIO EVO
106/ 314/ 580/ 1062/ 3100 ML

3100 ML

CREMA DI FUNGHI PORCINI
CON OLIO EVO
106 ML/ 314 ML

DIABLO
106 ML IN OLIO EVO

PEPERONCINO
106 ML IN OLIO EVO

LINEA RISTORANTE



ROSITI TAGLIATI
IN OLIO ML 3.100

POMODORI SECCHI
IN OLIO ML 3.100

PEPERONCINO PICCANTE TRITATO
IN OLIO ML 3.100

ANTIPASTO AI FUNGHI
IN OLIO ML 3.100



DIABLO CONDIMENTO PICCANTE
ML 3.100

MELANZANE A FILETTI
IN OLIO ML 3.100

MISTO FUNGHI
IN OLIO ML 3.100

PORCINI TAGLIATI
IN OLIO ML 3.100

CARCIOFI A SPICCHIO
IN OLIO ML 3.100



CIPOLLE DI TROPEA
IN AGRODOLCE
ML 3.100



CIPOLLE SELVATICHE
IN SALAMOIA
ML 3.100

LE BONTÀ



FASCINO DI CIPOLLA
ML 314

DOLCE PICCANTE
ML 212

CREMA DI OLIVE VERDI
ML 212

AGLIO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO
IN OLIO ML 212



PESTO DI POMODORO
ML 212

PESTO DI CIME DI RAPA
ML 212

'NDUJA
ML 106/ 212

SUGO PRONTO AI FUNGHI
ML 314

POLPA DI POMODORO
ML 720



OLIVE VERDI SCHIACCIATE
250/ 500 g - 1 KG



OLIVE NERE AL FORNO
250/ 500 g - 1 KG

PRODOTTI DELLA STESSA LINEA

- Cipolle di Tropea in agrodolce ml 314
- Cipolla cremosa ml 212
- Crema di olive nere ml 212
- Pomodori secchi in olio ml 314
- Cime di rapa in olio ml 314
- Sugo al basilico ml 314
- Sugo all'arrabbiata ml 314
- Aglio aromatizzato alle erbe ml 212
- Crema di funghi Porcini in agrodolce ml 314
- Galletti in olio ml 314
- Rositi in olio ml 314
- Misto funghi in olio 314/580 ml
- Porcini tagliati in olio 106/314/580/1062 ml
- Peperoncino rosso tritato in olio 106/ 314 ml
- Diablo 106/314 ml
- Peperoncino verde a tocchetti ml 212

SECCHI - AROMI - SPECIALITÀ



POMODORI SECCHI SFUSI E IN BUSTE DA:
250/ 500 g - 1KG

ORIGANO DI CALABRIA
25 g



ESPOSITORE FUNGHI SECCHI
• 24 BUSTINE DA 10 g



CONDIMENTO AL FUNGO PORCINO/ SALSA DI FUNGHI CON TARTUFO/ PESTO AL TARTUFO



GLI AROMI DI LUNA:
• SPAGHETTATA PICCANTE 100 g
• BOSCAIOLA 100 g
• ORIGANO 50 g
• PEPERONCINO A SCAGLIE 100 g
• PICCANTE > DOLCE

BOX SPEZIE DA 12 PZ



CONFETTURE
• LAMPONI • MIRTILLI
• MORE • MISTO FRUTTA
• FRAGOLE • AMARENE
• RIBES

CESTI REGALO/ ESPOSITORI



BACHECA REGALO - 6 PZ

ESPOSITORE PRODOTTI

CENTROTAVOLA - 5 PZ



TRIS ESPOSITORE REGALO



CLUSTER REGALO PERSONALIZZATO CON IL LOGO DEI CLIENTI



CESTI REGALO PERSONALIZZATI