



Masseria alongo

Conserve d'altri tempi



Prodotti Artigianali
100% made in Puglia





I NOSTRI PRODOTTI

Tutte le fasi, dalla semina al confezionamento, sono rigorosamente **eseguite a mano**, con l'**attenzione e l'amore** che contraddistingue ogni nostro gesto per offrirvi il nostro olio extravergine biologico e il meglio di sott'olii, confetture, marmellate, composte e gelatine.

Puntiamo molto alla **qualità dei nostri prodotti** e per questo utilizziamo esclusivamente l'olio di nostra produzione nelle nostre conserve e nei nostri sott'olii, per portare sulle vostre tavole i profumi e i sapori della nostra amata terra.



Composta di Cipolla Rossa



Per la realizzazione di questo prodotto, come tutte le nostre composte a base di cipolla rossa BIOLOGICA, rispettiamo un ciclo naturale di crescita che dura circa 9 mesi. La cipolla viene piantata in campo aperto nei mesi invernali di Ottobre e Novembre e successivamente raccolta nei mesi di Giugno o Luglio. I processi di coltivazione sono eseguiti rigorosamente a mano così come la raccolta, la selezione e la pulizia. Il prodotto finito oltre ad essere dolce, squisito, facilmente digeribile e altamente benefico per il nostro corpo, ci ripaga di tutti i nostri sforzi in maniera eccellente! Semplicemente squisito!

In questa particolare versione viene utilizzato vino rosso e aceto balsamico per acidificare il prodotto, nulla di più semplice. La difficoltà è rappresentata dal trovare il giusto equilibrio fra dolcezza, sapidità e acidità e il nostro Chef ci è riuscito offrendovi un prodotto diverso da tutti gli altri sul mercato! Ah, quasi dimenticavamo, la differenza la fa la nostra cipolla

Lo chef consiglia:

Questa composta molto singolare si sposa con vari tipi di formaggi, sia stagionati dal gusto deciso sia semistagionati dal gusto più delicato. Grazie al suo potere sgrassante, si appresta ad essere una buona compagna di carni alla brace, bolliti e selvaggine in generale.

Ingredienti:

Cipolle rosse di Acquaviva 53%, aceto balsamico, vino rosso, zucchero.

Addensante: farina di semi di carrube.

Contiene **solfiti**.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	260kcal 1100kj
Grassi (Fat)	0,9g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,2g
Carboidrati (Carbohydrate)	54,6g
di cui Zuccheri (Sugar)	44,9g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	6,8g
Proteine (Protein)	5,4g
Sale (Salt)	0,3g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
100g	12	8050513170303
270g	6	8050513170297
1,1kg	2	

Composta di Cipolla e Timo



Per la realizzazione di questo prodotto, come tutte le nostre composte a base di cipolla rossa BIOLOGICA, rispettiamo un ciclo naturale di crescita che dura circa 9 mesi. La cipolla viene piantata in campo aperto nei mesi invernali di Ottobre e Novembre e successivamente raccolta nei mesi di Giugno o Luglio. I processi di coltivazione sono eseguiti rigorosamente a mano così come la raccolta, la selezione e la pulizia. Il prodotto finito oltre ad essere dolce, squisito, facilmente digeribile e altamente benefico per il nostro corpo, ci ripaga di tutti i nostri sforzi in maniera eccellente! Semplicemente squisito!

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	103kcal 430kj
Grassi (Fat)	0,1g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,0g
Carboidrati (Carbohydrate)	27,0g
di cui Zuccheri (Sugar)	26,5g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,0g
Proteine (Protein)	0,8g
Sale (Salt)	8,3mg

Per rimanere legati al nostro territorio non potevamo che usare due delle erbe aromatiche più rappresentative della Puglia: il Timo e il Rosmarino. Questi due ingredienti abbinati alla cipolla conferiscono a questo prodotto profumi, aromi e sapori tipici della cucina mediterranea. Vi sembrerà di tornare in vacanza in Puglia!

Lo chef consiglia:

Questa composta molto singolare si sposa con vari tipi di formaggi, sia stagionati dal gusto deciso sia semistagionati dal gusto più delicato. Grazie al suo potere sgrassante, si appresta ad essere una buona compagna di carni alla brace, bolliti e selvaggine in generale.

Ingredienti:

Cipolle rosse di Acquaviva 53%, aceto balsamico, vino rosso, zucchero.

Addensante: farina di semi di carrube.

Contiene **solfiti**.

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
100g	12	8050513170440
270g	6	8050513170457

Composta di Cipolla e Mela



Per la realizzazione di questo prodotto, come tutte le nostre composte a base di cipolla rossa BIOLOGICA, rispettiamo un ciclo naturale di crescita che dura circa 9 mesi. La cipolla viene piantata in campo aperto nei mesi invernali di Ottobre e Novembre e successivamente raccolta nei mesi di Giugno o Luglio. I processi di coltivazione sono eseguiti rigorosamente a mano così come la raccolta, la selezione e la pulizia. Il prodotto finito oltre ad essere dolce, squisito, facilmente digeribile e altamente benefico per il nostro corpo, ci ripaga di tutti i nostri sforzi in maniera eccellente! Semplicemente squisito!

La dolcezza della mela e la croccantezza della cipolla sono due qualità che rendono unica la gustosità del prodotto. Il processo produttivo artigianale preserva le qualità organolettiche della materia prima, permettendovi di distinguere tutti i sapori mentre la gusterete.

Lo chef consiglia:

Il suo sapore dolce, ma non troppo, la rende un abbinamento ideale per carni rosse o per farcire panini gourmet e hamburger. Come tutte le nostre composte può essere inoltre utilizzata per accompagnare taglieri di formaggi.

Ingredienti:

Cipolle Rosse 53%, Mele, aromi, aceto balsamico, aceto di vino bianco, peperoncino, sale, zucchero.
Addensante; farina di semi di carrube.
Contiene **solfiti**.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto	
(Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	108kcal 452kj
Grassi (Fat)	0,1g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,0g
Carboidrati (Carbohydrate)	27,8g
di cui Zuccheri (Sugar)	27,0g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,2g
Proteine (Protein)	0,6g
Sale (Salt)	7mg

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
100g	12	8050513170402
270g	6	8050513170419

Composta di Cipolla e Arancia



Per la realizzazione di questo prodotto, come tutte le nostre composte a base di cipolla rossa BIOLOGICA, rispettiamo un ciclo naturale di crescita che dura circa 9 mesi. La cipolla viene piantata in campo aperto nei mesi invernali di Ottobre e Novembre e successivamente raccolta nei mesi di Giugno o Luglio. I processi di coltivazione sono eseguiti rigorosamente a mano così come la raccolta, la selezione e la pulizia. Il prodotto finito oltre ad essere dolce, squisito, facilmente digeribile e altamente benefico per il nostro corpo, ci ripaga di tutti i nostri sforzi in maniera eccellente! Semplicemente squisito!

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	133kcal 556kj
Grassi (Fat)	0,01g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,0g
Carboidrati (Carbohydrate)	34,2g
di cui Zuccheri (Sugar)	33,8g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,1g
Proteine (Protein)	0,8g
Sale (Salt)	7,0mg

Le arance vengono pelate a vivo una ad una, tagliate a cubetti e cotte con la cipolla per preservare le diverse consistenze dei prodotti. Riteniamo che questi due ingredienti insaporiti con un pizzico di peperoncino che ne rafforza il gusto, creino una composta ideale per accompagnare i vostri taglieri e stupire i vostri commensali.

Lo chef consiglia:

L'abbinamento fra cipolla rossa e arancia nasce dal desiderio di creare un prodotto ideale per accompagnare formaggi. La composta si sposa sia con formaggi stagionati dal gusto deciso che con semi-stagionati dal sapore più delicato. Grazie alle sue proprietà sgrassanti, si presta a essere un ottimo abbinamento per carni alla brace, bolliti e selvaggine in generale.

Ingredienti:

Cipolle Rosse 53%, Arancia 21%, buccia d'arancia, aromi, aceto balsamico, aceto di vino bianco, peperoncino, sale, zucchero. Addensante: farina di semi di carrube.
Contiene **solfiti**.

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
100g	12	8050513170426
270g	6	8050513170433

Crema di Peperoncino / Ketchup di Peperone Piccante



Per la realizzazione di questa crema di peperoncino artigianale vengono utilizzati peperoni rossi *cornaletti* e peperoncini *guardacelo*. I peperoni *cornaletti*, chiamati anche *friggitelli*, sono una varietà autoctona Pugliese dal sapore dolce e intenso. Hanno una forma di corno allungato da cui prendono il nome *cornaletti*. La nostra azienda li coltiva in campo aperto in maniera BIOLOGICA; piantati nel mese di Aprile vengono raccolti tra Agosto e Ottobre. Raccolti a mano in modo da selezionare i più rossi e dolci, vengono lavati e tagliati per eliminarne i semi e facilitarne la digestione. Successivamente, vengono cotti con peperoncini, sale e zucchero; nulla di più semplice. La maestria sta nel trovare il giusto equilibrio fra dolcezza, piccantezza e sapidità e il nostro Chef ci è riuscito offrendovi un prodotto unico nel suo genere!

Questa crema è stata ideata per offrirvi un'alternativa sana e genuina al ketchup e ad altre salse industriali presenti sul mercato. Per esaltare le caratteristiche origini pugliesi, il prodotto presenta un sapore piccante, ma molto delicato. Al primo assaggio ha un gusto dolce, conferitogli dal peperone rosso, successivamente dona al palato una nota piccante molto piacevole e bilanciata.

Lo chef consiglia:

Risulta ideale per accompagnare latticini, formaggi semi-stagionati e molto stagionati dal gusto intenso e deciso. Grazie al suo equilibrio dolce ed al suo carattere piccante, si sposa bene con carni alla brace, carni al forno e carni panate. Inoltre, può essere utilizzata con patatine fritte e stuzzicherie varie o per farcire panini e sandwich.

Ingredienti:

Peperoni rossi dolci, peperoncini 13%, sale, zucchero.
Addensante: farina di semi di carrube.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	132kcal 559kj
Grassi (Fat)	0,4g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,1g
Carboidrati (Carbohydrate)	30,7g
di cui Zuccheri (Sugar)	29,6g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,8g
Proteine (Protein)	0,7g
Sale (Salt)	1,0g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
100g	12	8050513170372

Gelatina Extra di Fico d'India



Le NOSTRE GELATINE sono una linea di prodotti che può essere utilizzata per scopi simili a quelli del miele pur avendo proprietà differenti. Questo prodotto ottenuto dalla spremitura del frutto fresco e dall'eliminazione delle sue parti solide, risulta avere una CONSISTENZA "MIELOSA" e non troppo compatta, divenendo così ideale per accompagnare latticini freschi e formaggi stagionati, addolcire yogurt magri e tisane o per arricchire i vostri dolci.

Il fico d'india è un frutto molto antico dagli innumerevoli benefici. La realizzazione della gelatina di fico d'india è piena di insidie e di passaggi lunghi e complessi, dalla pulizia del frutto all'eliminazione dei tantissimi semi. La dedizione e la cura permettono di ottenere un prodotto dal profumo tipicamente pugliese ed estivo.

Lo chef consiglia:

Da utilizzare per la colazione o la merenda spalmata su pane, fette biscottate, biscotti secchi. Suggestiva come tocco elegante su Cheesecake, yogurt, gelati e panne cotte. Assolutamente da provare su taglieri di formaggi freschi o semi-stagionati

Ingredienti:

Succo di Fico d'India 78%, succo e scorza di limone, zucchero. Addensante: farina di semi di carrube.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	150kcal 636kj
Grassi (Fat)	0,1g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,0g
Carboidrati (Carbohydrate)	35,8g
di cui Zuccheri (Sugar)	33,9g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,1g
Proteine (Protein)	0,9g
Sale (Salt)	0,1g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
100g	12	8050513170365

Gelatina Extra di Melagrana



Le NOSTRE GELATINE sono una linea di prodotti che può essere utilizzata per scopi simili a quelli del miele pur avendo proprietà differenti. Questo prodotto ottenuto dalla spremitura del frutto fresco e dall'eliminazione delle sue parti solide, risulta avere una CONSISTENZA "MIELOSA" e non troppo compatta, divenendo così ideale per accompagnare latticini freschi e formaggi stagionati, addolcire yogurt magri e tisane o per arricchire i vostri dolci.

La melagrana è il frutto del melograno con poche calorie ed elevate proprietà benefiche. Il succo ottenuto spremendo i suoi chicchi rosso rubino ha un sapore acidulo e ricco di tannino. La gelatina -delicatamente bilanciata già al primo assaggio- si ottiene aggiungendo al nettare rosso (75%) solo una bassa percentuale di zucchero e di succo di limone.

Lo chef consiglia:

Da utilizzare per la colazione o la merenda spalmata su pane, fette biscottate, biscotti secchi. Suggestiva come tocco elegante su Cheesecake, yogurt, gelati e panne cotte. Assolutamente da provare su taglieri di formaggi freschi o semi-stagionati

Ingredienti:

Succo di Limone, Succo di melograno 75%, Zucchero.
Addensante: farina di semi di carrube.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	143kcal 598kj
Grassi (Fat)	0,9g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,1g
Carboidrati (Carbohydrate)	34,9g
di cui Zuccheri (Sugar)	31,7g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	3,5g
Proteine (Protein)	1,25g
Sale (Salt)	2,8mg

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
100g	12	8050513170464

Confettura Extra di Fragola



Per realizzare questa confettura (più del 70% di frutta) vengono utilizzate fragole locali di altissima qualità. Dopo essere state selezionate, si procede al taglio manuale del picciolo e successivamente vengono affettate. Questo processo artigianale richiede tempo, ma è indispensabile per ottenere una marmellata impreziosita da pezzi di frutta.

Questa confettura extra viene realizzata senza l'aggiunta di conservanti o coloranti artificiali per portare sulla tavola un prodotto sano e genuino dal gusto ricco di frutta fresca

Lo chef consiglia:

Ottima da servire come merenda o colazione per grandi e piccini, spalmata su pane o fette biscottate. Perfetta farcitura sia per torte di pan di spagna, al cioccolato o crostate sia per biscotti delle ricette della tradizione pugliese sia per pasticceria gourmet. È inoltre consigliata per la preparazione Cheesecake, yogurt e panna cotta.

Ingredienti:

Polpa e succo di fragola 72,5%, succo e scorza di limone, zucchero.

Addensante: farina di semi di carrube.

Informazioni Nutrizionali Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	136kcal 578kj
Grassi (Fat)	0,3g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,0g
Carboidrati (Carbohydrate)	32,7g
di cui Zuccheri (Sugar)	32,4g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,0g
Proteine (Protein)	0,6g
Sale (Salt)	0,0g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
260g	6	8050513170204

Confettura Extra di Albicocca



Per realizzare questa confettura (più del 70% di frutta) vengono utilizzate le albicocche dei nostri campi nel cuore della Valle D'Itria. Dopo essere state raccolte a mano, vengono selezionate e tagliate a metà per eliminare il nocciolo. Durante la cottura viene aggiunto pochissimo zucchero e succo di limone che funge da conservante.

Questa confettura extra viene realizzata senza l'aggiunta di conservanti o coloranti artificiali per portare sulla tavola un prodotto sano e genuino dal gusto ricco di frutta fresca. Il carattere deciso ed il colore arancio intenso sono il risultato del caldo clima pugliese.

Lo chef consiglia:

La confettura di albicocca semplice e genuina come quella di un tempo è ideale per una buona e sana colazione, nonché farcire crostate e biscotti in genere. Il suo retrogusto di limoni e la particolarità della scorza caramellata gli danno un tocco acidulo, rendendola la compagna ideale di yogurt, panne cotte, Cheesecake, gelati a base crema, ma anche latticini e formaggi freschi a pasta morbida.

Ingredienti:

Polpa e succo di albicocca 73%, succo e scorza di limone, zucchero.

Addensante: farina di semi di carrube.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	141kcal 598kj
Grassi (Fat)	0,1g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,0g
Carboidrati (Carbohydrate)	34,3g
di cui Zuccheri (Sugar)	34,0g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,2g
Proteine (Protein)	0,3g
Sale (Salt)	0,0g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
260g	6	8050513170211

Marmellata Extra di Arancia



Per realizzare questa marmellata (più del 70% di frutta) vengono utilizzate arance italiane di altissima qualità. Dopo essere state selezionate vengono tagliate a vivo manualmente e fatte a cubetti. Questo processo artigianale richiede tempo ma è indispensabile per avere i pezzi di frutta nella marmellata.

Questa marmellata extra viene realizzata senza l'aggiunta di conservanti o coloranti artificiali per portare sulla tavola un prodotto sano e genuino dal gusto ricco di frutta fresca e dal naturale color arancio.

Lo chef consiglia:

Ideale per una buona e genuina colazione, si presta a farcire ottime crostate e biscotti in generale. Inoltre, Grazie al suo sapore agrumato e potere sgrassante, si sposa benissimo con formaggi stagionati e semistagionati a pasta morbida.

Ingredienti:

Polpa e succo di Arancia 71%, succo e scorza di limone, zucchero. Addensante: farina di semi di carrube.

Informazioni Nutrizionali Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	273kcal 1161kj
Grassi (Fat)	0,1g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,0g
Carboidrati (Carbohydrate)	67,4g
di cui Zuccheri (Sugar)	65,8g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,1g
Proteine (Protein)	0,4g
Sale (Salt)	0,0g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
260g	6	8050513170198

Confettura Extra di Ciliegia



Il periodo della raccolta delle ciliegie è il più entusiasmante, perché indica l'imminente arrivo dell'estate. Le ciliegie (varietà *Ferrovìa*) vengono raccolte nei campi della nostra azienda agricola e lavorate dopo poche ore. Vengono selezionate, lavate e denocciolate a mano prima di passare alla fase di cottura. L'altissima percentuale di frutta (74,5%), permette di aggiungere solo una minima quantità di zucchero e di succo di limone. Caratteristica imprescindibile della confettura è la cottura a fuoco lento prima di poter essere versata nei barattoli.

Questa confettura extra viene realizzata senza l'aggiunta di conservanti o coloranti artificiali per portare sulla tavola un prodotto sano e genuino dal gusto ricco di frutta fresca. Il processo artigianale richiede tempo, ma è indispensabile per assicurare la presenza di ottimi pezzi di frutta nella confettura.

Informazioni Nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

(Nutritional values per 100g of product)

Energia (Energy)	187kcal 794kJ
Grassi (Fat)	0,1g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,0g
Carboidrati (Carbohydrate)	44,3g
di cui Zuccheri (Sugar)	42,7g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	4,2g
Proteine (Protein)	0,4g
Sale (Salt)	0,1g

Lo chef consiglia:

Ideale per iniziare la giornata con una sana colazione. Non solo si può spalmare su fette e biscottate o utilizzare per accompagnare yogurt, ma si può utilizzare per farcire crostate e dolci in generale.

Ingredienti:

Polpa e succo di Ciliegia 74,5%, succo e scorza di limone, zucchero.

Addensante: farina di semi di carrube.

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
260g	6	8050513170327

Confettura Extra di Fichi e Mandorle



La nostra confettura di fichi e mandorle (80% di frutta) è prodotta con frutta fresca raccolta nei campi della nostra azienda agricola. Il giorno stesso della raccolta, i fichi vengono lavati e privati con un coltello del picciolo e della base per poter poi essere tagliati a pezzi. Grazie alla loro naturale dolcezza, durante la cottura si aggiungono pochissimo zucchero, le mandorle che donano croccantezza e del succo di limone. Il risultato è un prodotto buonissimo e versatile.

Lo chef consiglia:

Ideale per una buona e genuina colazione, questa gelatina è molto semplice ma allo stesso tempo accattivante grazie al particolare gusto che gli viene attribuito dalla mandorla tostata e la scorza di limone. Si presta per farcire crostate o con deliziosi biscotti al burro. Inoltre, può essere utilizzata per accompagnare latticini, formaggi freschi e semi-stagionati a pasta morbida.

Ingredienti:

Fichi 78%, Mandorle 1,6%, zucchero, succo e scorza di limone.
Addensante: farina di semi di carrube.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	223kcal 942kj
Grassi (Fat)	0,96g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,1g
Carboidrati (Carbohydrate)	49,7g
di cui Zuccheri (Sugar)	46,1g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	4,7g
Proteine (Protein)	1,6g
Sale (Salt)	0,1g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
260g	6	8050513170310

Carciofi a Spicchi



Carciofi varietà *Violetto*, tipici della Puglia, vengono coltivati in campo aperto e la raccolta può durare diversi mesi, da fine Novembre ad Aprile. La nostra esperienza ci insegna che i primi frutti sono i più buoni e prestigiosi, per questo motivo utilizziamo i carciofi più grossi e carnosì nei nostri sott'olii. Entro poche ore dalla raccolta vengono torniti a mano con un coltellino per eliminare le foglie esterne, tagliati a spicchi e sistemati manualmente nei vasetti con olio extravergine di oliva.

Il prodotto finale è un carciofo croccante e carnoso, con innumerevoli benefici per il nostro corpo che può essere consumato tutto l'anno con un sapore paragonabile a quello dell'ortaggio appena raccolto.

Informazioni Nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

(Nutritional values per 100g of product)

Energia (Energy)	77kcal 320kj
Grassi (Fat)	6,1g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,8g
Carboidrati (Carbohydrate)	6,1g
di cui Zuccheri (Sugar)	0,4g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	4,2g
Proteine (Protein)	2,1g
Sale (Salt)	1,8g

Lo chef consiglia:

Dal gusto delicato e dalla croccante consistenza, si prestano ad essere utilizzati come un buon antipasto, come contorno per secondi piatti e per insaporire insalate verdi, di riso o paste fredde.

Ingredienti:

Carciofi 79%, olio extravergine di oliva 21%, aceto, sale.
Acidificante: Acido Citrico.
Contiene **solfiti**.

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170358
320g	SU RICHIESTA	8050513170266
520g	6	8050513170037
1,5kg	2	8050513170020



Melanzane a Fette

Coltivate in campo aperto nella nostra azienda agricola nei mesi di Aprile e Maggio vengono raccolte manualmente nei mesi tra Agosto ed Ottobre. Vengono selezionate, lavate, sbucciate ed affettate a fette intere. Prediligiamo la fetta per mantenere una consistenza carnosa e croccante. Lavorate a crudo con aceto per mantenere le proprietà della melanzana, vengono invasate manualmente con l'aggiunta di olio extravergine di oliva, peperoncino e aglio.

Lo chef consiglia:

Con il loro carattere piccantino, si prestano molto bene ad essere servite come un buon antipasto. Ideali per farcire panini e per accompagnare formaggi dal gusto deciso. Possono essere inoltre utilizzate come contorno a carni e a secondi piatti.

Ingredienti:

Melanzane 76%, olio extravergine di oliva 15%, aceto, aglio, peperoncino, sale.

Acidificante: Acido Citrico.

Allergeni: aglio, contiene solfiti.

Informazioni Nutrizionali Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	54kcal 224kj
Grassi (Fat)	4,0g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,5g
Carboidrati (Carbohydrate)	2,5g
di cui Zuccheri (Sugar)	2,3g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	2,6g
Proteine (Protein)	1,2g
Sale (Salt)	1,8g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170334
320g	SU RICHIESTA	8050513170044
520g	6	8050513170051
1,5kg	2	8050513170235

Lampascioni



Il lampascione è un bulbo ricco di sali minerali che cresce a 15-20 cm circa nel sottosuolo. Simile a una piccola cipolla ma dal sapore amarognolo, richiede un processo produttivo di circa 10 giorni per renderlo più dolce e gradevole al palato. La sua pulizia richiede mani attente ed esperte che con un coltellino rimuovono uno ad uno gli strati esterni del bulbo per poi sbollentarli in acqua e aceto. Come da tradizione Pugliese vengono invasati a mano con una foglia di alloro e olio extravergine di oliva.

Il risultato? Un prodotto "dolce" e croccante il cui sapore vi ricorderà la nostra amata Puglia

Lo chef consiglia:

La loro dolcezza e croccantezza li rendono ideali come sfizioso antipasto, per accompagnare deliziose carni come l'agnello o per condire l'insalata.

Ingredienti:

Lampascioni 76%, olio extravergine d'oliva 23%, alloro, aceto, sale.

Acidificante: Acido Citrico.

Informazioni Nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto
(Nutritional values per 100g of product)

Energia (Energy)	84kcal 349kj
Grassi (Fat)	4,9g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,9g
Carboidrati (Carbohydrate)	5,7g
di cui Zuccheri (Sugar)	4,6g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	7,4g
Proteine (Protein)	1,1g
Sale (Salt)	1,2g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170280
340g	6	8050513170068

Peperonata Dolce



I peperoni cornaletti, chiamati anche friggitelli, sono una varietà autoctona Pugliese dal sapore dolce ed intenso. Hanno una forma di corno allungato da cui prendono il nome cornaletti. La nostra azienda gli coltiva in campo aperto in maniera BIOLOGICA; piantati nel mese di Aprile vengono raccolti tra Agosto ed Ottobre. Raccolti a mano in modo da selezionare i più rossi e dolci, vengono lavati e tagliati in modo da eliminare i semi e facilitarne la digestione. Vengono tagliati a dadini e cotti con olio extravergine di oliva, sedano e aglio.

Questa conserva, fra le più antiche della Valle D'Itria, accompagnata da pane fatto in casa diveniva spesso il pranzo dei contadini nei mesi invernali. Con passione continuiamo a proporre questa ricetta tramandata da nostra nonna per farvi conoscere le tradizioni Pugliesi.

Lo chef consiglia:

Questa peperonata ha un gusto rotondo e delicato che lo rende ideale per accompagnare bruschette, frittelle, friselline e pane. Ideale per accompagnare un bicchiere di buon vino stando in compagnia di amici e parenti.

Ingredienti:

Peperoni dolci 64%, **sedano**, olio extravergine di oliva, sale, aglio.

Acidificante: Acido Citrico.

Allergeni: aglio, sedano.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	139kcal 573kj
Grassi (Fat)	13,2g
di cui Saturi (Saturated fat)	2,2g
Carboidrati (Carbohydrate)	3,6g
di cui Zuccheri (Sugar)	3,6g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,0g
Proteine (Protein)	0,9g
Sale (Salt)	1,6g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
240g	6	8050513170099

Peperonata Piccante



I peperoni cornaletti, chiamati anche friggittelli, sono una varietà autoctona Pugliese dal sapore dolce ed intenso. Hanno una forma di corno allungato da cui prendono il nome cornaletti. La nostra azienda gli coltiva in campo aperto in maniera BIOLOGICA; piantati nel mese di Aprile vengono raccolti tra Agosto ed Ottobre. Raccolti a mano in modo da selezionare i più rossi e dolci, vengono lavati e tagliati in modo da eliminare i semi e facilitarne la digestione. Vengono tagliati a dadini e cotti con olio extravergine di oliva, sedano, aglio e peperoncino che gli conferisce un gusto piccante ma equilibrato.

Questa conserva, fra le più antiche della Valle D'Itria, accompagnata da pane fatto in casa diveniva spesso il pranzo dei contadini nei mesi invernali. Con passione continuiamo a proporre questa ricetta tramandata da nostra nonna per farvi conoscere le tradizioni Pugliesi.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	139kcal 573kj
Grassi (Fat)	13,2g
di cui Saturi (Saturated fat)	2,2g
Carboidrati (Carbohydrate)	3,6g
di cui Zuccheri (Sugar)	3,6g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,0g
Proteine (Protein)	0,9g
Sale (Salt)	1,6g

Lo chef consiglia:

Un alleato per i nostri aperitivi ed antipasti per arricchire bruschette, pane tostato, crostini o pizza a base bianca. Può arricchire taglieri di salumi e formaggi locali come il caciocavallo podolico, la scamorza affumicata e il cacioricotta, accompagnati da un bianco pugliese.

Ingredienti:

Peperoni dolci 64%, peperoncino 16%, **sedano**, olio extravergine di oliva, sale, aglio.

Acidificante: Acido Citrico.

Allergeni: aglio, sedano.

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
240g	6	8050513170082

Zucchine e Menta



Le nostre zucchine vengono piantate in campo aperto nel mese di Aprile e raccolte manualmente nei mesi di Giugno e Luglio. Il giorno stesso della raccolta vengono selezionate, lavate, affettate e sistemate in apposite vasche, per essere successivamente salate. Una volta persi i liquidi in eccesso, vengono nuovamente lavate con acqua e aceto e sistemate manualmente nei vasetti con olio extravergine, aglio, peperoncino e menta che dona loro un sentore di freschezza.

“Zucchine e menta” è una tipica ricetta estiva pugliese che le nostre nonne spesso proponevano durante banchetti familiari. Un piatto che va assaporato freddo, dal gusto rinfrescante che può essere utilizzato sia come antipasto che come contorno.

Lo chef consiglia:

Il prodotto ha un sapore piacevolmente fresco e va gustato freddo sia come antipasto che come contorno. È ideale, inoltre, per arricchire panini o sandwich.

Ingredienti:

Zucchine 70%, Menta 0,5%, Olio Extravergine di Oliva, vino bianco, aceto di vino bianco, peperoncino, sale, **aglio**.

Allergeni: **aglio**, Contiene **solfiti**.

Informazioni Nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

(Nutritional values per 100g of product)

Energia (Energy)	199kcal 832kj
Grassi (Fat)	21,5g
di cui Saturi (Saturated fat)	2,98g
Carboidrati (Carbohydrate)	2,64g
di cui Zuccheri (Sugar)	1,56g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	0,92g
Proteine (Protein)	0,96g
Sale (Salt)	410mg

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170549
520g	6	8050513170754
1,5 kg	2	8050513170693



Puntarelle

Le puntarelle sono il "cuore" della cicoria catalogna, un ortaggio molto diffuso in Italia, ma soprattutto nel centro-sud. Coltivata in campo aperto nei mesi autunnali, viene raccolta a Febbraio. Il giorno della raccolta viene lavata e privata manualmente delle sue foglie esterne. Successivamente, con un coltellino, si tagliano singolarmente le cime (puntarelle) che vengono scottate in acqua e aceto di mele e sistemate manualmente nei vasetti con l'aggiunta di olio extravergine di oliva di nostra produzione.

Lo chef consiglia:

Questo prodotto, grazie alla sua versatilità e alla sua bontà, vi permetterà di sbizzarrirvi con la vostra immaginazione. Potrete utilizzarlo come antipasto o per accompagnare secondi piatti a base di carne o di pesce. Non vi resta che provarlo!

Ingredienti:

Puntarelle 63%, Olio Extravergine di Oliva 29%, aceto di mele, acqua, sale, zucchero.

Informazioni Nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto
(Nutritional values per 100g of product)

Energia (Energy)	262kcal 1098kj
Grassi (Fat)	28,2g
di cui Saturi (Saturated fat)	3,9g
Carboidrati (Carbohydrate)	2,2g
di cui Zuccheri (Sugar)	1,2g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,0g
Proteine (Protein)	0,1g
Sale (Salt)	230mg

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170563
520g	6	8050513170761
1,5 kg	2	8050513170747

Carpaccio di Finocchio



Il finocchio, un ortaggio dalle innumerevoli proprietà benefiche per il nostro corpo è coltivato in azienda da Ottobre a Febbraio. Una volta raccolto viene lavato e privato delle sue coste esterne che sono le più dure per essere successivamente tagliato a fettine. Il carpaccio così ottenuto viene leggermente scottato e successivamente sistemato nei vasetti manualmente con olio extravergine di oliva.

Tale processo permette di mantenere le innumerevoli proprietà digestive e nutritive di questo ortaggio eccezionale, portando sulle vostre tavole una prelibatezza squisita e salutare.

Lo chef consiglia:

Il prodotto, grazie alla sua versatilità e alla sua bontà, vi permetterà di sbizzarrirvi con la vostra immaginazione. Potrete utilizzarlo come antipasto o per accompagnare secondi piatti a base di carne o di pesce. Non vi resta che provarlo!

Ingredienti:

Finocchio 57%, Olio Extravergine di Oliva 35%, aceto di mele, acqua, sale, zucchero.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	326kcal 1365kj
Grassi (Fat)	34,4g
di cui Saturi (Saturated fat)	4,8g
Carboidrati (Carbohydrate)	4,6g
di cui Zuccheri (Sugar)	0,4g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,8g
Proteine (Protein)	0,7g
Sale (Salt)	252,6mg

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170570

Cime di Rapa alla Pugliese



La cima di rapa è uno degli ortaggi più rappresentativi della Puglia che spesso viene associato alle orecchiette, una delle ricette più conosciute della nostra regione. Seminata in campo aperto a inizio autunno, il suo raccolto può durare da fine Novembre agli inizi di Aprile (in base alle temperature e le varietà). La sua raccolta deve essere effettuata a mano in quanto con un coltellino si tagliano le cime più tenere e si lasciano crescere quelle ancora piccole; si effettua questo processo diverse volte durante il ciclo vitale della pianta. Dopo la raccolta vengono lavate, sbollentate e sistemate manualmente nei vasetti con olio extravergine, aglio e peperoncino.

Lo chef consiglia:

La scelta di fare questo prodotto è nata dalla voglia di portare sulle tavole di tutti i nostri clienti il vero sapore di Puglia durante tutto l'anno. Ideale per condire la pasta, ma si può inoltre utilizzare come antipasto o contorno di secondi piatti.

Ingredienti:

Cime di Rapa 78%, Olio Extravergine di Oliva 21%, acqua, **aglio**, peperoncino, sale.

Acidificante: Acido Citrico.

Allergeni: aglio.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	214 kcal/ 895 kj
Grassi (Fat)	21,3g
di cui Saturi (Saturated fat)	3,0g
Carboidrati (Carbohydrate)	4,9g
di cui Zuccheri (Sugar)	0,2g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	2,6g
Proteine (Protein)	2,4g
Sale (Salt)	2,1g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170594

Bruschetta Pomodoro e Basilico



Per questo prodotto la nostra azienda coltiva i pomodori lunghi in campo aperto da Aprile a Maggio. In questo modo il frutto raggiunge la perfetta maturazione nei mesi più caldi (Luglio e Agosto). Raccolti a mano, vengono lavati e, solo dopo accurata selezione, si procede ad utilizzare i pomodori migliori tagliandoli e salandoli. Successivamente, vengono conditi con il basilico appena raccolto dai nostri campi, aglio e olio extravergine di oliva di nostra produzione.

Lo chef consiglia:

La scelta di fare questo prodotto è nata dalla voglia di portare sulle tavole di tutti i nostri clienti il vero sapore di Puglia durante tutto l'anno. Ideale per condire bruschette, frise e crostini, ma si può inoltre utilizzare per arricchire i vostri panini o insaporire insalate.

Ingredienti:

Pomodori 87%, Basilico 0,73%, Olio Extravergine di Oliva 12%, **aglio**, sale.

Allergeni: aglio.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	232 kcal/ 959 kj
Grassi (Fat)	21,4g
di cui Saturi (Saturated fat)	6,7g
Carboidrati (Carbohydrate)	9,0g
di cui Zuccheri (Sugar)	6,4g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	0g
Proteine (Protein)	0,78g
Sale (Salt)	0,08g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170730



Crema di Carciofi

I carciofi varietà *Violetto*, tipici della Puglia, vengono coltivati in campo aperto e la raccolta può durare diversi mesi, da fine Novembre ad Aprile. La nostra esperienza ci dimostra che i primi frutti sono i più buoni e prestigiosi, ecco perché utilizziamo i carciofi più grossi e carnosì nei nostri sott'olii. Entro poche ore dalla raccolta vengono torniti a mano con un coltellino per eliminare le foglie esterne, tagliati a spicchi e sbollentati.

La particolarità della nostra crema consiste nell'utilizzare esclusivamente il cuore del carciofo, cioè la parte più pregiata, con la sola aggiunta di olio extravergine di oliva e menta. La materia prima di primissima qualità fa la differenza.

Lo chef consiglia:

Questa crema di carciofi con olio extravergine d'oliva può essere servita come antipasto spalmata su delle fette di pane tostato o accompagnata da crostini. Può anche essere usata come condimento per la pasta o ingrediente per secondi piatti, specialmente di carne.

Ingredienti:

Carciofi 89%, olio extravergine d'oliva 10%, aceto, sale.
Acidificante: Acido Citrico.
Contiene **solfiti**.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	77kcal 320kj
Grassi (Fat)	6,1g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,8g
Carboidrati (Carbohydrate)	6,1g
di cui Zuccheri (Sugar)	0,4g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	4,2g
Proteine (Protein)	2,1g
Sale (Salt)	1,8g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170129

Crema di Melanzane



Coltivate in campo aperto nella nostra azienda agricola nei mesi di Aprile e Maggio vengono raccolte manualmente nei mesi tra Agosto ed Ottobre. Vengono selezionate, lavate, sbucciate ed affettate a fette intere. Lavorate a crudo con aceto per mantenere le proprietà della melanzana, vengono macinate con l'aggiunta di olio extravergine di oliva, peperoncino, aglio e menta.

Lo chef consiglia:

Questa crema di melanzane con olio extravergine d'oliva può essere servita come antipasto spalmata su delle fette di pane tostato o accompagnata da crostini. Può anche essere usata come condimento per la pasta o ingrediente per secondi piatti, specialmente di carne.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	54kcal 224kj
Grassi (Fat)	4,0g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,5g
Carboidrati (Carbohydrate)	2,5g
di cui Zuccheri (Sugar)	2,3g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	2,6g
Proteine (Protein)	1,2g
Sale (Salt)	1,8g

Ingredienti:

Melanzane 76%, Olio Extravergine di Oliva 15%, peperoncino, sale, aceto di vino bianco, **aglio**.

Conservanti: Acido Citrico.

Allergeni: aglio, contiene solfiti.

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170341

Paté di Cime di Rapa



La cima di rapa è uno degli ortaggi più rappresentativi della Puglia che spesso viene associato alle orecchiette, una delle ricette più conosciute della nostra regione. Seminata in campo aperto a inizio autunno, il suo raccolto può durare da fine Novembre agli inizi di Aprile (in base alle temperature e le varietà). La sua raccolta deve essere effettuata a mano in quanto con un coltellino si tagliano le cime più tenere e si lasciano crescere quelle ancora piccole; si effettua questo processo diverse volte durante il ciclo vitale della pianta. Dopo la raccolta vengono lavate, sbollentate e macinate con olio extravergine, aglio e peperoncino.

Lo chef consiglia:

La scelta di fare questo paté è nata dalla voglia di portare sulle tavole di tutti i nostri clienti il vero sapore di Puglia durante tutto l'anno. Ideale per condire la pasta, ma si può inoltre utilizzare per arricchire crostini e bruschette.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	214 kcal/ 895 kj
Grassi (Fat)	21,3g
di cui Saturi (Saturated fat)	3,0g
Carboidrati (Carbohydrate)	4,9g
di cui Zuccheri (Sugar)	0,2g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	2,6g
Proteine (Protein)	2,4g
Sale (Salt)	2,1g

Ingredienti:

Cime di Rapa 78%, Olio Extravergine di Oliva 21%, peperoncino, sale, acqua, **aglio**.

Acidificante: Acido Citrico.

Allergeni: AGLIO.

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170471

Paté di Pomodori Secchi



Per questo prodotto la nostra azienda coltiva i pomodori lunghi in campo aperto da Aprile a Maggio. In questo modo il frutto raggiunge la perfetta maturazione nei mesi più caldi (Luglio e Agosto) che sono ideali per la sua essiccazione. Raccolti a mano, vengono lavati e, solo dopo accurata selezione, si procede ad utilizzare i pomodori migliori tagliandoli e riponendoli sui telai di essiccazione. Dopo la salatura, necessitano di 5-6 giorni di generoso sole per completare il processo di essiccazione. Lavati con acqua e aceto per rimuovere parzialmente il sale, vengono macinati con olio extravergine di oliva di nostra produzione e riposti in vasetti. Questo processo richiede una intensa settimana di lavoro e da 10 Kg di pomodori freschi si ottiene circa 1 Kg di prodotto essiccato.

Lo chef consiglia:

Questo paté di pomodori secchi con olio extravergine d'oliva può essere servito come antipasto spalmato su delle fette di pane tostato o accompagnato da crostini. Può anche essere usato come condimento per la pasta o ingrediente per secondi piatti, specialmente di carne. Per i più audaci può essere l'ingrediente di ottime ricette come spaghetti aglio, olio e pomodori secchi o per farcire panini.

Ingredienti:

Pomodori Essiccati 53%, Olio Extravergine di Oliva 40%, aceto di vino bianco, vino bianco, sale.

Contiene **solfiti**.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	267kcal 1117kJ
Grassi (Fat)	14g
di cui Saturi (Saturated fat)	1,18g
Carboidrati (Carbohydrate)	29g
di cui Zuccheri (Sugar)	16g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	8,4g
Proteine (Protein)	5,3g
Sale (Salt)	0,6g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170631

Paté di Zucchine e Menta



Le nostre zucchine vengono piantate in campo aperto nel mese di Aprile e raccolte manualmente nei mesi di Giugno e Luglio. Il giorno stesso della raccolta vengono selezionate, lavate, affettate e sistemate in apposite vasche, per essere successivamente salate. Una volta persi i liquidi in eccesso, vengono nuovamente lavate con acqua e aceto, tritate con olio extravergine e menta che dona loro un sentore di freschezza e sistemate nei vasetti.

Lo chef consiglia:

La scelta di ideare questo paté è nata dal desiderio di portare sulle tavole di tutti i nostri clienti il vero sapore di Puglia durante tutto l'anno. È ideale per condire la pasta, ma si può inoltre utilizzare per arricchire crostini e bruschette.

Informazioni Nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto
(Nutritional values per 100g of product)

Energia (Energy)	199kcal 832kj
Grassi (Fat)	21,5g
di cui Saturi (Saturated fat)	2,98g
Carboidrati (Carbohydrate)	2,64g
di cui Zuccheri (Sugar)	1,56g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	0,92g
Proteine (Protein)	0,96g
Sale (Salt)	410mg

Ingredienti:

Zucchine 70%, Olio Extravergine di Oliva, Menta 0,5%, aceto di vino bianco, sale, vino bianco, acqua.

Contiene **solfiti**.

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170631

Pomodori Essiccati al Sole



Per questo prodotto la nostra azienda coltiva i pomodori lunghi in campo aperto da Aprile a Maggio. In questo modo il frutto raggiunge la perfetta maturazione nei mesi più caldi (Luglio e Agosto) che sono ideali per la sua essiccazione. Raccolti a mano, vengono lavati e, solo dopo accurata selezione, si procede ad utilizzare i pomodori migliori tagliandoli e riponendoli sui telai di essiccazione. Dopo la salatura, necessitano di 5-6 giorni di generoso sole per completare il processo di essiccazione. Lavati con acqua e aceto per rimuovere parzialmente il sale, vengono riposti in vasetti nei quali aggiungiamo il nostro olio BIOLOGICO. Questo processo richiede una intensa settimana di lavoro e da 10 Kg di pomodori freschi si ottiene circa 1 Kg di prodotto essiccato.

Lo chef consiglia:

Grazie al suo sapore e la sua croccantezza, il prodotto si presta a essere un buon antipasto. Ideale per essere abbinato a secondi piatti, può anche essere utilizzato per dare più gusto a insalate verdi e di riso. Per i più audaci può essere l'ingrediente di ottime ricette come spaghetti aglio, olio e pomodori secchi o per farcire panini

Ingredienti:

Pomodori Essiccati 53%, Olio Extravergine di Oliva 40%, aceto di vino bianco, vino bianco, sale.

Contiene **solfiti**.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	267kcal 1117kj
Grassi (Fat)	14g
di cui Saturi (Saturated fat)	1,18g
Carboidrati (Carbohydrate)	29g
di cui Zuccheri (Sugar)	16g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	8,4g
Proteine (Protein)	5,3g
Sale (Salt)	0,6g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170532
1,5 kg	2	8050513170709

Peperoncino Piccante



I nostri peperoncini varietà *Guardacielo* vengono coltivati in campo aperto nel mese di Aprile per essere raccolti manualmente da Agosto a Ottobre. Inseguito vengono accuratamente selezionati e lavati per poi essere affettati, salati e lasciati "maturare" per 24 ore. Una volta pronti sono lavati nuovamente con acqua e aceto e sistemati manualmente nei vasetti con l'aggiunta di olio extravergine di oliva di nostra produzione. Si ottengono così dei peperoncini piccanti facili da conservare nel tempo e pronti per essere utilizzati ogni qualvolta si lo si desidera. Ideali per gli amanti del piccante!

Lo chef consiglia:

Questo prodotto dal carattere decisamente piccante può essere utilizzato per arricchire di sapore primi piatti come pasta e risotti, se ne può aggiungere qualche goccia sulla pizza o su zuppe e minestre.

Ingredienti:

Peperoncino Piccante 36%, Olio Extravergine di Oliva, aceto di vino bianco, sale.
Contiene **solfiti**.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	503kcal 2104kj
Grassi (Fat)	52,2g
di cui Saturi (Saturated fat)	8,15g
Carboidrati (Carbohydrate)	1,5g
di cui Zuccheri (Sugar)	0,5g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	0,0g
Proteine (Protein)	0,76g
Sale (Salt)	0,77g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
100g	12	8050513170600

Paté di Peperoncino Piccante



I nostri peperoncini varietà *Guardacielo* vengono coltivati in campo aperto nel mese di Aprile per essere raccolti manualmente da Agosto a Ottobre. Una volta raccolti vengono accuratamente selezionati e lavati per poi essere affettati, salati e lasciati "maturare" per 24 ore. Non appena pronti sono lavati nuovamente con acqua e aceto, macinati con l'aggiunta di olio extravergine di oliva di nostra produzione e successivamente sistemati nei vasetti. Il paté di peperoncini piccanti è molto semplice da dosare nelle vostre pietanze e lo potrete utilizzare ogni qualvolta desideriate donare una nota piccante ai vostri piatti. Ideale per gli amanti del piccante!

Lo chef consiglia:

Questo prodotto dal carattere decisamente piccante può essere utilizzato per arricchire di sapore primi piatti come pasta e risotti, se ne può aggiungere qualche goccia sulla pizza o su zuppe e minestre.

Ingredienti:

Peperoncino Piccante 36%, Olio Extravergine di Oliva, aceto di vino bianco, sale.
Contiene **solfiti**.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	503kcal 2104kJ
Grassi (Fat)	52,2g
di cui Saturi (Saturated fat)	8,15g
Carboidrati (Carbohydrate)	1,5g
di cui Zuccheri (Sugar)	0,5g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	0,0g
Proteine (Protein)	0,76g
Sale (Salt)	0,77g

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
100g	12	8050513170617

Lupini in Salamoia



I lupini sono dei legumi altamente energetici ricchi di sali minerali come ferro e potassio, vitamina B1 e proteine. Gli innumerevoli benefici di questo alimento sono ancora in fase di studio, ma si presume che abbia benefici per il sistema cardiovascolare, per la riduzione del colesterolo cattivo e benefici per i diabetici.

Il consumo di trenta grammi di prodotto al giorno assicura il raggiungimento del 25% della dose giornaliera raccomandata per la quota di proteine.

La pianta viene coltivata in campo aperto nei mesi invernali e produce semi schiacciati che si fanno asciugare al sole. Il seme essiccato viene lavorato per circa 10 giorni per eliminare gli alcaloidi contenuti in esso. Dopo di che vengono invasati con l'aggiunta di salamoia e pastorizzati. Questo processo permette di mantenere tutte le proprietà e i benefici di questo legume che può essere facilmente consumato come snack o antipasto.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	97kcal 407kj
Grassi (Fat)	2,1g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,3g
Carboidrati (Carbohydrate)	4,9g
di cui Zuccheri (Sugar)	0,3g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	3,1g
Proteine (Protein)	13,2g
Sale (Salt)	1,8g

Lo chef consiglia:

Ideali come antipasto ma possono essere utilizzato da chi vuole fare uno snack sano, energetico, proteico e con pochi grassi.

Ingredienti:

Lupini, acqua, sale.
Acidificante: acido malico.

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
220g	6	8050513170518
2kg	2	8050513170525

Lampascioni in Salamoia



Il lampascione è un bulbo ricco di sali minerali che cresce a 15-20 cm circa nel sottosuolo. Simile a una piccola cipolla ma dal sapore amarognolo, richiede un processo produttivo di circa 10 giorni per renderlo più dolce e gradevole al palato. La sua pulizia richiede mani attente ed esperte che con un coltellino rimuovono uno ad uno gli strati esterni del bulbo. Una volta invasati a mano viene aggiunta la salamoia e vengono pastorizzati a crudo. Questo processo permette di mantenerne la croccantezza e gli innumerevoli benefici per il nostro corpo.

Lo chef consiglia:

Ideali come antipasto. Si prestano ottimamente anche come accompagnamento a insalate verdi, di riso o di pasta. Inoltre, possono essere un delizioso contorno per secondi piatti di carne e pesce con l'aggiunta di un filo del nostro olio extravergine d'oliva.

Ingredienti:

Lampascioni 52%, Salamoia 45%, aceto di vino bianco, vino bianco, acqua, alloro.
Contiene **solfiti**.

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100g di prodotto (Nutritional values per 100g of product)	
Energia (Energy)	44kcal 184kj
Grassi (Fat)	0,8g
di cui Saturi (Saturated fat)	0,0g
Carboidrati (Carbohydrate)	4,6g
di cui Zuccheri (Sugar)	4,6g
Fibra Alimentare (Dietary Fiber)	1,8g
Proteine (Protein)	0,9g
Sale (Salt)	21mg

FORMATO	PZ. PER BOX	COD. EAN
300g	6	8050513170488



Le nostre colture variano dalla semina di ortaggi a quella di cereali e legumi. Ci impegniamo a sostenere scrupolosamente metodi di agricoltura che rispettano integralmente la natura e il territorio, dalla concimazione organica al rispetto dei cicli naturali delle piante, fino alla trasformazione della materia prima entro le 24 ore successive al raccolto. Impieghiamo procedimenti tradizionali come l'essiccazione al sole e per la conservazione utilizziamo ingredienti esclusivamente naturali

Tutte le fasi, dalla semina al confezionamento, sono rigorosamente eseguite a mano. Puntiamo solo alla qualità dei nostri prodotti e per questo utilizziamo esclusivamente l'olio di nostra produzione nelle conserve e nei sott'olii, per portare sulle vostre tavole i profumi e i sapori della nostra amata terra.





Seguici su FB



Sito Web



Contrada Calongo, 4
72014 Cisternino BR - Italy
Tel. +39 080 4446738
Cell. +39 392 3861485

www.masseriocalongo.com
info@masseriocalongo.com

 [AgriturismoMasseriaCalongo](https://www.facebook.com/AgriturismoMasseriaCalongo)

 [masseriocalongo](https://www.instagram.com/masseriocalongo)