

20
VENT'ANNI
di amore per la terra

*i*Contadini

20
VENT'ANNI
di amore per la terra

MAGAZINE

BUONE NOVELLE

FRESCHISSIME NOVITÀ DAI NOSTRI CAMPI ALLA TUA TAVOLA



Quanto lavoro per un vasetto!

Siamo in Puglia, in Salento, a Ugento. Edoardo, Emanuele e Gianna, sono i tre fratelli Trentin che coltivano, raccolgono, trasformano e lavorano tanti ortaggi e verdure della terra, forti di una tradizione ben radicata nel territorio. Un'infanzia nei campi assolati, nei quali il nonno Fiumano coltivava i capperi.

Tre fratelli molto diversi ma uniti da un grande sogno.

Hanno nel sangue l'amore per la terra, si alzano quando è ancora buio, rispettano i tempi della natura, le stagioni e non perdono mai il sorriso, elemento essenziale quasi come l'acqua.

Fresco e sano, sono parole che per loro hanno un significato vero: il duro lavoro, il rispetto delle persone e per la natura, l'amore per la semplicità e la genuinità. I colori, i sapori e le emozioni intense di chi sa attendere e coltiva speranza e passione.



Un patto d'amore
con la terra

La nostra storia

1960.

Nonno Fiumano



La sua storia, il nostro futuro

Nati e cresciuti nel basso Salento, abbiamo trascorso l'infanzia a stretto contatto con la natura e i campi assolati, nei quali il nonno Fiumano coltivava i capperi. I nostri genitori hanno cercato inizialmente di coinvolgerci nella loro attività nel settore della moda, ma la passione per l'agricoltura e il richiamo ancestrale della terra hanno cambiato il nostro percorso. Tre fratelli molto diversi ma uniti da una grande passione. Così abbiamo deciso di lavorare nella piccola azienda del nonno. Dove erano le nostre radici, cresce il nostro futuro.



2003.

Il pomodoro secco

La riscoperta di una antica tradizione

Un rito antico quello dell'essiccazione del pomodoro, attorno al quale un tempo si ritrovavano riunite le famiglie e le comunità. Per noi è diventata una delle attività più importanti nella fase iniziale del nostro percorso, poi affiancata negli anni dalla coltivazione di altri ortaggi che gestiamo in tutte le fasi, dalla semina al prodotto finito.

2008.

La nuova sede

Il primo passo di un sogno che cresce tra terra e mare

Nel 2008 decidiamo di crescere ancora: acquistiamo un piccolo terreno sulla strada che da Felling porta verso il mare. E' totalmente incolto e abbandonato, ma ha una splendida vista che si allunga fino al faro di Torre San Giovanni e un microclima ventilato e fresco. Il posto perfetto dove lavorare e trasformare i nostri prodotti, il luogo ideale per l'essiccazione naturale degli ortaggi.

2016.

Il nuovo packaging iconico

Trasparenti, dalla terra alla tavola.

Nel 2016 nasce il nuovo packaging con la capsula bianca e l'etichetta trasparente che ottiene un grande successo e diventa un marchio distintivo: vogliamo che la bontà dei prodotti sia evidente, in tutta la sua autenticità e qualità. Estendiamo in breve tempo le nostre coltivazioni nelle terre circostanti, che da incolte ed inospitali vengono ora condotte in regime di agricoltura integrata. Le mani, sempre più numerose, che lavorano i prodotti lo fanno come se lo facessero per loro, a casa, con la stessa cura e attenzione.

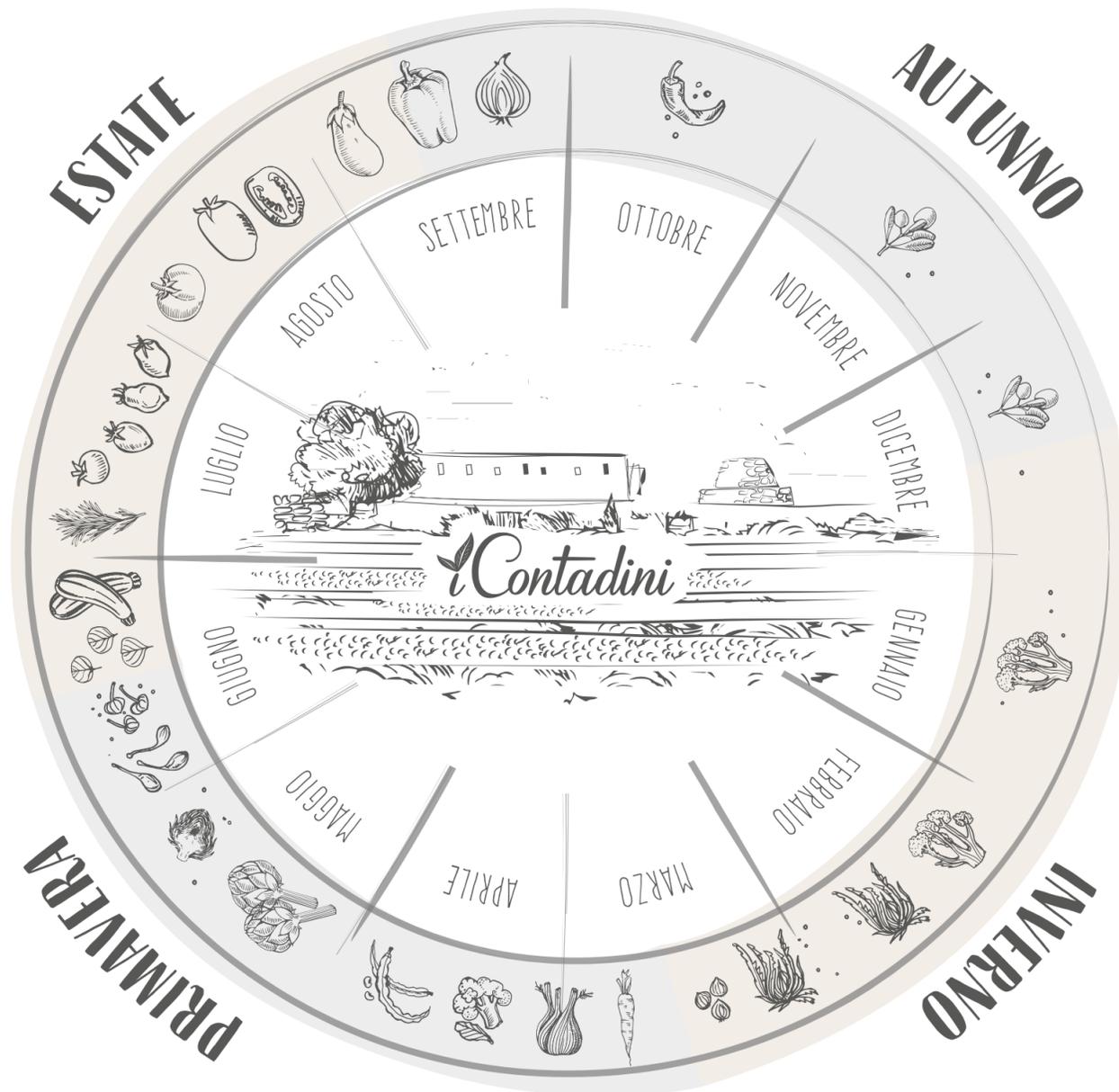
2020.

Apri il primo Concept Store

Il mondo dei Contadini a casa tua

Un nuovo modo di vivere i Contadini, bottega, cucina e caffetteria, un'evoluzione naturale: nel novembre 2020, a Monza, nasce il primo Concept Store, un passo importante che finalmente completa la nostra filiera agricola. Un luogo dove, oltre alla vendita, utilizziamo i nostri prodotti anche nei piatti che prepariamo tutti i giorni: Pucce, Friselle Salentine, Spadellati di pasta fresca, abbiamo portato il nostro mondo vicino a voi per farvi vivere un'esperienza unica e autentica.

Le Stagioni dei Contadini



La Nostra filiera



FILIERA CORTA

Coltiviamo tutti gli ortaggi nella nostra azienda agricola e privilegiamo il contatto diretto coi nostri clienti, per i quali le nostre porte sono sempre aperte. Questo significa amare le persone e il territorio.



ESSICCAZIONE AL SOLE

Questa tecnica richiede tempo, cura, pazienza. Impone a chi la sceglie di rispettare la natura e i suoi cicli. Costa impegno, ma ripaga con un prodotto eccellente e unico.



PRODUZIONE INTEGRATA

Applichiamo rotazioni colturali sui nostri terreni e scegliamo metodi di lavorazione e distribuzione a basso impatto ambientale. La terra è generosa con chi la ama, con chi se ne prende cura, con chi sa rispettarla. Rispettare la terra significa rispettare anche ogni uomo e ogni donna che la vive, e i nostri figli che la ereditano.



LAVORAZIONE MANUALE

Tutte le fasi vengono svolte manualmente da personale locale: dal trapianto degli ortaggi alla raccolta, dalla lavorazione al confezionamento. La sapienza dei nostri padri e delle nostre madri, la loro manualità, l'uso di tecniche e strumenti tradizionali ci consentono di far arrivare sulle vostre tavole l'autentico gusto delle ricette del sud Italia.



SENZA CONSERVANTI ARTIFICIALI

Per ogni nostro prodotto abbiamo scelto lavorazioni tradizionali, lente. Usiamo ingredienti come il sale, l'aceto e il limone, antiossidanti gustosi e naturali che non intaccano le proprietà dei cibi e vi assicurano prodotti dalla massima genuinità.

Benessere a tavola, benessere dell'ambiente

ENERGIA
VERDE

Tutta l'energia impiegata nelle fasi di produzione deriva dall'impianto fotovoltaico.

PACKAGING
RICICLABILE

Ogni materiale che impegniamo per confezionare i nostri prodotti è riciclabile.

RISPARMIO
IDRICO

Utilizziamo l'acqua in maniera responsabile, sia nei campi, attrezzati con impianti a goccia, sia in azienda, dove impieghiamo tecnologie che consentono il ricircolo.

Scegliamo un futuro migliore

AZIENDA
AL FEMMINILE

Il personale impiegato nella nostra azienda è al 90% femminile.

VALORIZZAZIONE
DEL TERRITORIO

Ci impegniamo nella riscoperta e rilancio di varietà autoctone del nostro territorio, come il Capperò di Racale o il Carciofo Violetto e prediligiamo l'utilizzo di risorse e forniture locali.

TRASPARENTI

Seguiamo protocolli di qualità in tutti i nostri processi di lavorazione, che sono trasparenti, come i nostri vasetti.



Le Cime di Rapa

Le protagoniste invernali della cucina pugliese



Noi ci mettiamo il cuore

Quando lavoriamo ci mettiamo il cuore! Pensate che per realizzare le nostre Cime di Rapa passiamo più volte dalla stessa pianta, recidendo in più fasi le cime più tenere e verdi. Quelle giuste hanno steli sodi e sottili, infiorescenze chiuse e senza parti gialle, consistenti e di un colore verde brillante. Eliminiamo completamente le foglie, di tutta la pianta utilizziamo quindi solo una minima parte, che laviamo, scottiamo e invasiamo in olio extra vergine di oliva completamente a mano. Aggiungiamo un tocco di aglio e peperoncino piccante, come vuole la ricetta tradizionale e per conservarle utilizziamo solo ingredienti naturali: limone e aceto di mele. A voi basta aprire il vasetto per gustare, in tutta la sua autentica bontà, uno dei piatti simbolo della cucina pugliese. Buon appetito!



Da febbraio fino a marzo

Utilizziamo una varietà autoctona originaria dell'area di Galatina, che, come accade per molte delle nostre specialità, ci impegniamo a salvaguardare e tutelare. La piantagione viene eseguita nel mese di ottobre badando alle irrigazioni (ogni 15-20 giorni) ed infine una fertirrigazione 20-25 giorni prima della raccolta che è scalare, a partire dall'inverno alla successiva primavera.

CIME DI RAPA
ALLA PUGLIESE



1600g / box 2 pz. cod. RAPG1600
INGREDIENTI: cime di rapa (65%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, peperoncino, sale integrale, aceto di mele, aglio, succo di limone.

CIME DI RAPA
ALLA PUGLIESE



230g / box 6 pz. cod. RAPE0230
INGREDIENTI: cime di rapa (65%), olio extra vergine di oliva (30%), peperoncino, sale integrale, aceto di mele, aglio, succo di limone.

CREMA DI
CIMEDI RAPA

ZERO
ACETO



230g / box 6 pz. cod. PCRE0230
INGREDIENTI: cime di rapa (74%), olio di oliva, olio extra vergine di oliva, sale integrale, succo di limone.

Orecchiette con cime di rapa

Orecchiette di semola di grano duro, Crema alle Cime di Rapa, Cime di Rapa, acciughe, peperone piccante a rondelle.

La salute a tavola

Un concentrato di gusto e proprietà

Le rape contengono Calcio, Ferro, Fosforo e Vitamine A e C, per questo sono perfette soprattutto nella stagione invernale, perchè aiutano a sostenere il sistema immunitario.



Le Puntarelle

Da una varietà tipica, solo i germogli più teneri e croccanti.

Le nostre "Puntarelle" sono il cuore di una varietà di CICORIA autoctona del Salento, e nello specifico di Galatina. Si parte dalla defogliazione della piante per passare poi al taglio dei germogli teneri e croccanti ("scattuni" in forma dialettale), che vengono posizionati delicatamente in concia a maturare per qualche giorno, prima di essere conservati con olio senza l'aggiunta di aromi o spezie. Un lavoro lungo e paziente, che consente di conservare tutta la freschezza e l'autentico gusto di questa specialità.



FILIERA CORTA



PRODUZIONE INTEGRATA

PUNTARELLE
ALLA CRUDAIOLA



1500g / box 2 pz. cod. PCCG1600
INGREDIENTI: cicoria Catalogna "Cichorium intybus L." (61%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

PUNTARELLE
ALLA CRUDAIOLA



520g / box 6 pz. cod. PCCG0520
INGREDIENTI: cicoria Catalogna "Cichorium intybus L." (61%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

PUNTARELLE ALLA
CRUDAIOLA



230g / box 6 pz. cod. PCCG0230
INGREDIENTI: cicoria Catalogna "Cichorium intybus L." (61%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.



Consigli d'uso

Ottime nelle tradizionali pucce e sulle frise, accompagnano egregiamente secondi di carne e pesce, ad esempio le acciughe pastellate o il carpaccio di pesce spada.

La salute a tavola

Buone e sane perchè...

Ricche di acqua, di vitamine A e C, antiossidanti e fibre, hanno un'ottima efficacia diuretica e aiutano il transito intestinale. Le loro proprietà sono conosciute fin da tempi molto antichi, come dimostrato dalla citazione negli scritti di Galeno, considerato uno dei padri della medicina.

I Lampascioni

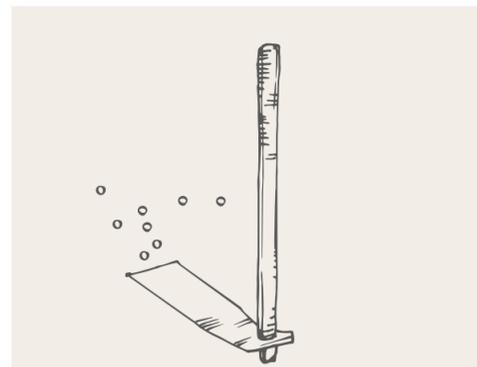
Piccoli bulbi offerti da madre natura

Ne è passato di tempo da quando nonno Fiumano ci portava nei suoi campi per cercare i lampascioni. Ma ancora oggi si fa così.. si tratta di bulbi selvatici, che crescono spontaneamente tra i 5 e i 10 centimetri di profondità sotto la terra. Vengono estratti con dei particolari zamponcelli con la massima delicatezza per evitare di comprometterne la commestibilità. Passano poi nelle mani delle nostre contadine per lavarli bene, scottarli con acqua e aceto e pulirli manualmente con un coltellino.

Infine vengono messi in concia per qualche giorno per far spurgare la parte più amara del lampascione. È un lavoro molto minuzioso che richiede grande cura e molto tempo. Vengono poi invasati a mano con menta fresca, peperoncino e olio extravergine di oliva.

Una curiosità: pare che il termine lampascione derivi dal greco lampas-ados, ovvero "splendente". Sembra infatti che il primo a raccogliarli fu Oribasio, medico greco di Bisanzio (403-325- a.C). Fu lui a chiamarlo lampascione.

Un bulbo che annuncia lo splendore del sole primaverile.



La "zzappoddha"

Lo strumento utilizzato per estrarre i Lampascioni dal sottosuolo è un piccolo piccone dalla forma allungata che consente di andare nella profondità senza danneggiare i bulbi.



Una pianta dai fiori viola

Il lampascione (Muscari comosum), detto anche cipollaccio o cipolla canina, è una pianta della famiglia delle Liliacee, diffusa nelle zone mediterranee, in particolare in Puglia e Basilicata.



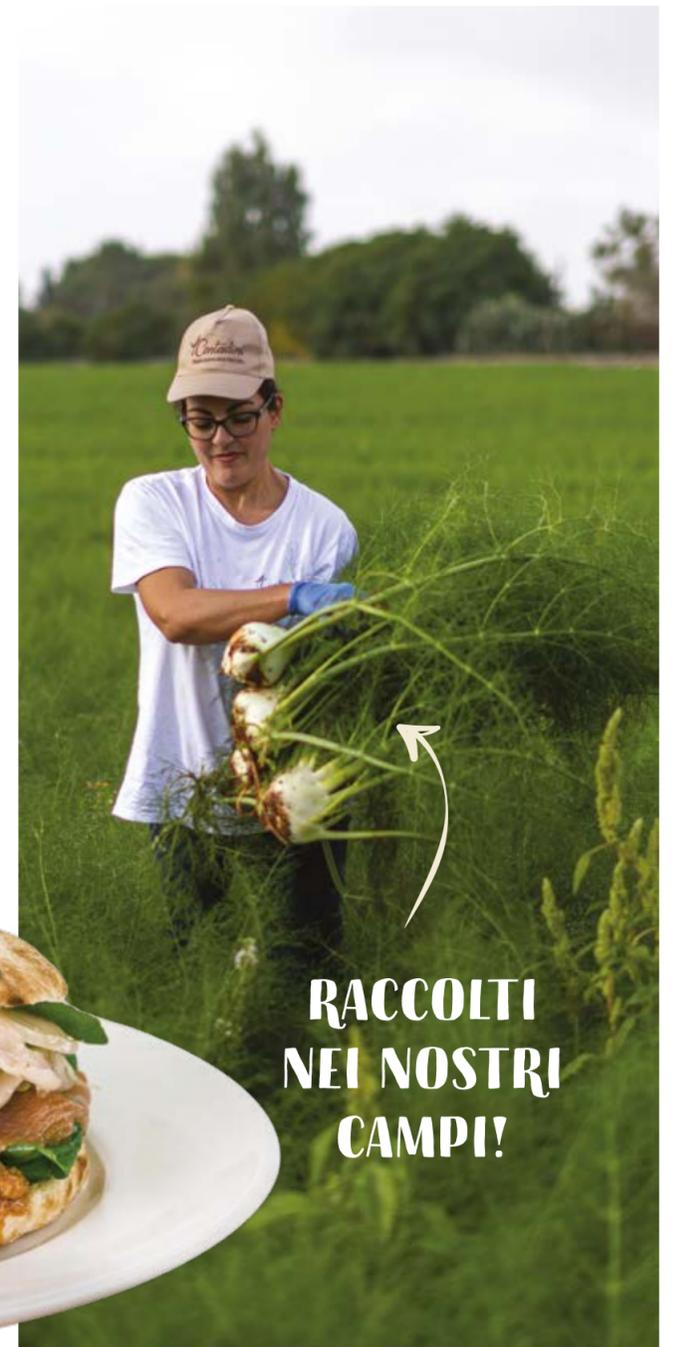
I Finocchi

Quando la semplicità diventa eccellenza

Chi ha assaggiato i nostri finocchi ci ha riferito di aver scoperto un gusto intenso, che non conosceva. Coltiviamo i finocchi secondo la tradizione tramandata dai nonni ai nostri padri, e da loro a noi, con una serie di accorgimenti che vanno dalla concimazione del terreno alla semina, dall'irrigazione alla protezione dal freddo, dal controllo dai parassiti e dalle erbe infestanti fino alla raccolta, effettuata a mano.

La pianta del finocchio richiede molta cura e attenzioni: predilige infatti i climi miti e temperati perchè, anche se ha un'ottima resistenza alle temperature basse, teme le gelate ed il caldo intenso, che causerebbe una pre-fioritura dell'ortaggio.

Crocanti, freschi e profumati, una volta raccolti, li lavoriamo e li conserviamo crudi in olio extra vergine di oliva, così da mantenerne inalterate le proprietà organolettiche.



PROVALI NELLA PUCCIA!



**RACCOLTI
NEI NOSTRI
CAMPI!**

LAMPASCIONI ALLA PUGLIESE



1600g / box 2 pz. cod.LMPG1600
INGREDIENTI: lampascioni "Muscari comosum (L.) MILL." (65%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, peperone piccante, aceto di mele, sale integrale, menta fresca, aglio, zucchero, succo di limone.

LAMPASCIONI ALLA PUGLIESE



230g / box 6 pz. cod.LMPE0230
INGREDIENTI: lampascioni "Muscari comosum (L.) MILL." (65%), olio extra vergine di oliva (30%), peperone piccante, aceto di mele, sale integrale, menta fresca, aglio, zucchero, succo di limone.



SENZA CONSERVANTI ARTIFICIALI

**CON ACETO DI MELE
E SUCCO DI LIMONE**

La salute a tavola

Ottimi e funzionali

Ricchi di potassio, fosforo, calcio, ferro, manganese, rame e magnesio, conservano intatte le numerose proprietà antinfiammatorie e antimicrobiche, annoverati dalla comunità medica come "cibo funzionale". Grazie alle proprietà lassative, hanno un potere depurativo e disintossicante.

CARPACCIO DIFINOCCHI



1600g / box 2 pz. cod.CAFG1600
INGREDIENTI: finocchio (65%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

CARPACCIO DIFINOCCHI



230g / box 6 pz. cod.CAFE0230
INGREDIENTI: finocchio (65%), olio extra vergine di oliva (29%), aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

La salute a tavola

Amici della linea

Ricco di calcio, potassio, vitamina A e C, ed antiossidanti, il finocchio è una pianta conosciuta fin dall'antichità per le sue proprietà digestive e carminative, grazie alla presenza di oli essenziali e di flavonoidi.



La Giardiniera

Il gusto autentico della terra,
i colori accesi del sole.
Preparata manualmente,
come si faceva una volta.



LA GIARDINIERA



1600g / box 2 pz. cod.GRDA1600
INGREDIENTI: cavolfiori, carote, peperone, finocchi, acqua, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

LA GIARDINIERA



550g / box 6 pz. cod.GRDA0550
INGREDIENTI: cavolfiori, carote, peperone, finocchi, acqua, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

LA GIARDINIERA
IN OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA



520g / box 6 pz. cod.GRDE0520
INGREDIENTI: olio extra vergine di oliva (38%), cavolfiori, carote, peperone, finocchi, acqua, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

La salute a tavola

Tutti i colori della salute

Non solo belli da vedere... le cromie accese degli ortaggi che compongono la nostra giardiniera corrispondono a proprietà nutritive benefiche. Il rosso è indice della presenza di vitamina C, ferro e licopene. L'arancio è il colore del beta-carotene, antiossidante e utile alla vista. Il bianco degli ortaggi ci svela invece che sono benefici per tessuto osseo e polmoni, oltre che ricchi di sali minerali.

Una gioia per gli occhi, una festa per il palato!

Le verdure della Giardiniera, peperoni gialli e rossi, finocchi, carote e cavolfiori, vengono raccolte e subito lavorate freschissime, singolarmente.

La lavorazione è effettuata ancora manualmente dalle sapienti mani delle nostre Contadine, proprio come previsto dalla ricetta tradizionale. Successivamente gli ortaggi vengono combinati tra loro in un giusto equilibrio e conservati in vasi di vetro con una concia agrodolce oppure in olio extra vergine di oliva, creando un gioco di colori e un gusto raffinato e delicato.



LAVORAZIONE MANUALE



SENZA CONSERVANTI ARTIFICIALI

Tutti gli ortaggi che compongono la nostra Giardiniera vengono coltivati tra Settembre e Ottobre per essere raccolti da fine Febbraio a Marzo. Ogni ortaggio ha le sue esigenze agronomiche e il suo tempo di maturazione per essere raccolto: infatti la difficoltà nel produrre la Giardiniera è proprio quella di raccogliere tutti gli ortaggi nello stesso periodo. Carote dolci, finocchi profumati, cavolfiori croccanti e peperoni carnosì, dopo la raccolta avvenuta manualmente, vengono lavorati sapientemente a mano e separatamente per poi unirsi creando un tripudio di colori.



Come si usa la giardiniera in cucina?

La Giardiniera solitamente è usata per condire piatti semplici e gustosi come l'insalata di riso o di pasta. Ma è ottima anche come contorno o guarnizione di piatti più elaborati.

È ideale infatti per accompagnare salumi speziati come lo speck o la coppa di Parma. Sorprendente se abbinata a del pane spalmato di battuta di lardo, risulta essere ottima nell'accostamento a formaggi freschi e cremosi, alla mozzarella fiordilatte e alla mozzarella di Bufala campana DOP. La giardiniera si sposa altrettanto egregiamente con i secondi piatti a base di bollito di carne o pesce, in particolar modo al baccalà in insalata, a del semplice merluzzo cotto a vapore o lessato, all'orata al forno, persino ad un trancio di salmone alla piastra o al pesce azzurro.

Eletta tra le Migliori Giardiniera d'Italia da Gambero Rosso

"I punti di forza di questa giardiniera in agrodolce: la filiera chiusa, la lavorazione a mano e dal fresco, la pastorizzazione soft. Gli ortaggi provengono dai terreni di questa azienda agricola capitanata da Emanuele Trentin e situata nel tacco d'Italia, non distante da Santa Maria di Leuca, sulla strada provinciale lungo il Mar Jonio che costeggia alcune fra le più belle spiagge italiane. Nel vaso di vetro la classica cinquina di ortaggi, tagliati in pezzi grandi e dai colori vivaci: cavolfiori, carote, peperoni gialli e rossi, finocchi, oltre ad aceto di mele, zucchero, sale integrale e succo di limone. Naso leggermente chiuso e decisamente agrodolce. Al palato ritornano l'agro e una dolcezza un po' forzata. Sapidità importante e, tranne per i peperoni, consistenza piuttosto tenace, come di cottura un po' indietro."

da: <https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-vino/giardiniera-ecco-le-migliori/>

Ricetta

Insalatona Vegana

L'idea giusta per le serate estive: la nostra Giardiniera, pomodori ciliegini, melanzane alla crudaiola, olive leccine, mandorle, insalata iceberg, rucola, radicchio, pomodorini, carote.

Orto allegro

Buonumore allo stato puro

Perché nasce Orto Allegro? Una novità assoluta, con tutta la qualità che ci contraddistingue. Peperoni rossi e gialli, fagiolini, sedano, finocchio, carote e cavolfiore, lavorati appena raccolti, conservano la loro croccantezza e il loro sapore autentico. Una prelibatezza unica, un trionfo di colori pronto a sprigionare buonumore nei vostri piatti. La differenza rispetto ad una normale Giardiniera è il taglio fine e la scelta di utilizzare l'olio EVO, per consentire di gustarlo in modo differente, sia come antipasto o contorno, sia come condimento. Tagliati finemente e conservati in Olio Extra Vergine di Oliva, infatti, i sei ortaggi che compongono questo condimento sono l'ideale per le insalate fredde di pasta, riso, farro e grano. Effetti collaterali al primo assaggio: vi viene da sorridere. Niente paura, è l'Orto Allegro!



Come lo prepariamo



Orto d'inverno

Un bouquet delicato con 4 ortaggi invernali

Uno stato d'animo racchiuso in un vasetto.

Il suono dei passi che affondano nella terra umida, i primi raggi di sole che si fanno spazio nella foschia, il respiro che si riempie di erba bagnata. Le tiepide cromie, morbide e sfumate, descrivono come un dipinto un'emozione intensa.

È l'Orto d'Inverno. I Contadini anche qui ci hanno messo il cuore. Le note rotonde e delicate del cavolfiore e del finocchio abbracciano quelle più squillanti e decise del carciofo e della cicoria. Tutti tagliati freschi, fatti maturare in una concia leggermente agrodolce, lavorati e immersi in olio extravergine di oliva.

Il nome Orto d'Inverno nasce dall'idea di valorizzare, in un unico vasetto, le migliori produzioni agricole della stagione invernale.

Questi quattro ortaggi vengono sapientemente trapiantati tra Agosto e Settembre con tecniche di coltivazione ed esigenze agronomiche differenti, hanno bisogno di tutto l'inverno per crescere e acquisire tutte quelle caratteristiche che li contraddistinguono: la nostra bravura è quella di raccogliarli e lavorarli tutti insieme.

Si tratta infatti di ortaggi che solitamente vengono consumati singolarmente, ma che uniti tra loro regalano un gusto perfettamente equilibrato e sorprendente.

Ottimo accompagnamento per antipasti a base di salumi, si esalta come contorno a secondi piatti a base di carne.

ORTO ALLEGRO



1600g / box 2 pz. cod.ALLG1600
 INGREDIENTI: verdure miste (peperone, SEDANO, fagiolini, finocchio, carote, cavolfiore) (61,2%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, zucchero, sale, succo di limone.

ORTO ALLEGRO



230g / box 6 pz. cod.ALLE0230
 INGREDIENTI: verdure miste (peperone, SEDANO, fagiolini, finocchio, carote, cavolfiore) (61,2%), olio extra vergine di oliva (34,8%), aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

La salute a tavola i Fagiolini

Lo sapevate che i fagiolini hanno un interessantissimo profilo nutrizionale? Oltre alla presenza di antiossidanti come flavonoidi, luteina, zeaxantina e beta-carotene, contengono calcio e fosforo, ma anche la vitamina A e la K, così come il silicio, utili per le ossa. E sono poco calorici: 100 grammi di fagiolini contengono circa 30 calorie.

ORTO D'INVERNO



1600g / box 2 pz. cod.ORDG1600
 INGREDIENTI: verdure miste (cicoria, finocchio, carciofi, cavolfiore) (56,0%), olio extra vergine di oliva (40,0%), aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

ORTO D'INVERNO



230g / box 6 pz. cod.ORDE0230
 INGREDIENTI: verdure miste (cicoria, finocchio, carciofi, cavolfiore) (56,0%), olio extra vergine di oliva (40,0%), aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.



Cavolfiore

Tenero e croccante dal gusto delicato.



Finocchio

Selezionato e tagliato finemente, dona una delicata nota di freschezza.



Carciofo

Il nostro Violetto a spicchi, preparato con una speciale ricetta.



Puntarelle

La nota amarognola che dona carattere e forza alla composizione.

Orto grigliato

Non chiamatelo solo contorno

Che sapore ha la felicità?... Le verdure, gli ortaggi e il sapore inconfondibile della vera grigliata, un'idea innovativa, quella che emoziona ad ogni morso.

L'Antipastino BBQ: tocchetti di verdure fresche, raccolte manualmente, lavate, tagliate e grigliate a mano, ed infine conservate in olio extravergine di oliva con menta fresca profumata, per preservare intatte le grandi qualità dei prodotti della nostra terra. Saporito, pronto per rallegrare i piatti di tutti i giorni, trasformandoli in un'esperienza esaltante per ogni palato!

Un'idea diventata successo

La passione e l'inventiva dei fratelli Trentin ha creato un altro piccolo grande capolavoro della tavola. Un prodotto "smart" innanzitutto. Basta aprire il vasetto per completare egregiamente qualsiasi portata. Pensato per accompagnare i secondi cotti alla brace, è un salvacena immancabile.

PROVALO NELL'INSALATA!



ORTO GRIGLIATO



1600g / box 2 pz. cod.ANBG1600
INGREDIENTI: olio di semi di girasole, melanzana grigliata, peperone grigliato, zucchini grigliati, funghi champignon grigliati, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone, menta, aglio.

ORTO GRIGLIATO



230g / box 6 pz. cod.ANBE0230
INGREDIENTI: olio extra vergine di oliva (33,6%), melanzana grigliata, peperone grigliato, zucchini grigliati, funghi champignon grigliati, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone, menta, aglio.



Zucchine

Dolci e delicate



Funghi
Champignon

Sodi e corposi



Peperoni

Vivaci e saporiti



Melanzane

Carnose e ricche
di gusto

Grande Antipasto del Salento

Il modo più sfizioso per stuzzicare l'appetito

Gli ortaggi che compongono questo gustoso antipasto essiccato vengono lavati, selezionati, tagliati a falde e lasciati essiccare sui telai per 3-4 giorni. Ancora oggi svolgiamo tutte le operazioni all'interno dell'azienda agricola e manualmente, come ci ha insegnato nostro nonno e come noi speriamo di insegnare ai nostri figli.

Solo in questo modo si rispettano i tempi e si preservano le grandi qualità dei prodotti della nostra terra.



GRANDE ANTIPASTO DEL SALENTO



1600g / box 2 pz. cod.GASG1600
INGREDIENTI: olio di semi di girasole, pomodori secchi, melanzane secche, zucchine secche, peperoni dolci secchi, olive "Leccina" denocciolate, olio extra vergine di oliva, capperi, sale integrale, peperoncino piccante, aceto di mele, menta fresca, aglio, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

GRANDE ANTIPASTO DEL SALENTO



230g / box 6 pz. cod.GASE0230
INGREDIENTI: olio extra vergine di oliva (30%), pomodori secchi, melanzane secche, zucchine secche, peperoni secchi, olive "Leccina" denocciolate, capperi, sale integrale, peperoncino piccante, aceto di mele, menta fresca, aglio, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.



SENZA CONSERVANTI ARTIFICIALI

CON ACETO DI MELE
E SUCCO DI LIMONE



STORIE DI CONTADINI

Gianna Trentin, dalla terra allo Store senza sosta. Una sorella e una mamma ideale, dinamica e sempre presente. È proprio lei che ha pensato a questo prodotto, versatile e adatto a tutte le occasioni, una composizione armoniosa e fresca. Un bouquet di ortaggi essiccati al sole, che ricorda gli antipasti di una volta, quando le nostre nonne preparavano le verdure e gli ortaggi di stagione per dare il via alle prelibate cene estive.



I Carciofi

I preziosi boccioli che mettono d'accordo
palato e salute

CARCIOFI
ALLA CRUDAIOLA



1600g / box 2 pz. cod.CRF61600
INGREDIENTI: carciofi (65%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale integrale, succo di limone.

CARCIOFINI
ALLA CRUDAIOLA



230g / box 6 pz. cod.CRFE0230
INGREDIENTI: carciofi (65%), olio extra vergine di oliva (30%), aceto di mele, sale integrale, succo di limone.

CARCIOFI CON GAMBO
ALLA CRUDAIOLA



1600g / box 2 pz. cod.CRGG1600
INGREDIENTI: carciofi (65%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale integrale, succo di limone.

CARCIOFI CON GAMBO
ALLA CRUDAIOLA



520g / box 6 pz. cod.CRGE0520
INGREDIENTI: carciofi (65%), olio extra vergine di oliva (30%), aceto di mele, sale integrale, succo di limone.

CARCIOFI A SPICCHI
ALLA CRUDAIOLA



1600g / box 2 pz. cod.CRCS1600
INGREDIENTI: carciofi (65%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale integrale, succo di limone.

CARCIOFO RUSTICO
ALLA CRUDAIOLA



230g / box 6 pz. cod.CRRE0230
INGREDIENTI: carciofi (65%), olio extra vergine di oliva (30%), aceto di mele, sale integrale, succo di limone.

NOVITÀ!

Il Violetto brindisino, il pugliese croccante

I fratelli Trentin hanno selezionato accuratamente questa varietà. E sappiamo il perché: il Violetto brindisino è un tipo di carciofo molto speciale. La croccantezza è la sua caratteristica principale e la sfida (orgogliosamente vinta) è preservarla nel prodotto finito e senza conservanti artificiali. Il nome deriva dalla particolare colorazione porpora che assume il carciofo verso la maturazione. Grazie al suo gusto tondo, pieno ed inconfondibile, il Violetto si presta egregiamente ad essere abbinato ad una molteplicità di pietanze, sia fredde che cotte, conservando inalterate le sue proprietà organolettiche. Coltivato, lavorato e conservato nel pieno rispetto della tradizione contadina.



I tempi della natura

La storia del Carciofo Violetto inizia i primi giorni di settembre.

In questo mese i Contadini iniziano a dissotterare i vecchi bulbi (ovuli) per trasferirli in un nuovo terreno. A metà ottobre iniziano a spuntare le piantine e a febbraio cominciano a svilupparsi i capolini che verranno poi raccolti dalla metà di marzo quando la pianta sarà nel pieno del vigore.

Il carciofo infatti è una pianta perenne che entra in fase di dormienza, per resistere a estati torride e siccitose, per poi risvegliarsi non appena riceve l'acqua. Estirpati gli ovuli dal terreno vecchio viene dunque preparato il nuovo con un'aratura piuttosto profonda, fresatura, alla quale segue un'abbondante concimazione di fondo a base di stallatico perché il carciofo è goloso di azoto. Gli ovuli vengono piantati almeno a un metro e mezzo di distanza per permettere una buona areazione alla futura pianta e tenerla asciutta in modo naturale, così da ridurre al minimo i trattamenti fitosanitari.

Preziosi perchè...

Una pianta genera da 12 a 15 capolini. I primi 5 sono destinati alla produzione dei nostri "Carciofi con Gambo", poi verranno raccolti quelli utilizzati per i "Carciofi alla Crudaiole" quindi i più piccoli, destinati alla produzione dei "Carciofini", "Carciofi Candini", e infine i "Diamantini", i più pregiati perché disponibili in minore quantità.

Tutto il processo, dalla raccolta, alla mondatura fino all'invasettamento, viene rigorosamente fatto a mano, questo per dedicare la massima attenzione e cura al carciofo.



UN LUNGO
E FATICOSO LAVORO



UNA GRANDE
SODDISFAZIONE

La salute a tavola

Un concentrato di benessere

Il carciofo è un prezioso alleato per la salute: sostiene la funzionalità epatica esercitando una funzione di detossificazione dell'organismo.

È anche utile nel combattere l'azione dei radicali liberi, proteggendo così l'organismo dall'invecchiamento cellulare.

È inoltre molto ricco di ferro, rame e di fibre. Aiuta la digestione.

Contiene inoltre vitamina K, ritenuta utile nella prevenzione dell'osteoporosi.

Ricetta

La Puccia Carciofara

Preparala così: Puccia di Grano Duro, Carciofi a Spicchi alla Crudaiola, Patè di Carciofi, prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, misticanza. Ma come nascono le pucce? Con l'impasto del pane le nostre nonne formavano delle palline, le gettavano nel forno a legna ancora ardente. Così nascevano dei panini dalla forma schiacciata, vuoti all'interno e dalla crosta croccante.



CON I CARCIOFI A SPICCHI
ALLA CRUDAIOLA E PATÈ DI CARCIOFI

Come una volta

La coltivazione del carciofo

Mesi di lavoro iniziato
quando fuori è ancora
buio, un'attesa paziente
e rispettosa della natura
e delle sue stagioni.



CARCIOFINI EXTRA
ALLA CRUDAIOLA



230g / box 6 pz. cod.CFFE0230
INGREDIENTI: carciofi (65%), olio extra vergine di oliva (30%), aceto di mele, sale integrale, succo di limone.

CANDINI
ALLA CRUDAIOLA



110g / box 6 pz. cod.CRCE0110
INGREDIENTI: carciofi (65%), olio extra vergine di oliva (30%), aceto di mele, sale integrale, succo di limone.

CANDINI EXTRA
ALLA CRUDAIOLA



110g / box 6 pz. cod.CRECO110
INGREDIENTI: carciofi (65%), olio extra vergine di oliva (30%), aceto di mele, sale integrale, succo di limone.

DIAMANTINI
ALLA CRUDAIOLA



110g / box 6 pz. cod.CRDE0110
INGREDIENTI: carciofi (65%), olio extra vergine di oliva (30%), aceto di mele, sale integrale, succo di limone.

PESTO DI CARCIOFI



100g / box 6 pz. cod.PSFG0100
INGREDIENTI: carciofi (47,7%), olio di oliva, MANDORLE (5,5%), Parmigiano Reggiano (LATTE, sale, caglio) (2,7%), olio extra vergine di oliva, basilico fresco, sale integrale, succo di limone, aglio, pepe nero.

PATÈ DI CARCIOFI

ZERO
ACETO



230g / box 6 pz. cod.PTCE0230
INGREDIENTI: carciofi (70%), olio di oliva, sale integrale, succo di limone, olio extra vergine di oliva.



I capperi

Il nostro impegno per la tutela di una specialità autoctona



CAPPERI DI RACALE	FOGLIE DI CAPPERO	FRUTTI DEL CAPPERO
		
75g / box 6 pz. cod.CPPS0075 INGREDIENTI: capperi (80%), sale integrale (20%).	100g / box 6 pz. cod.FLCE0100 INGREDIENTI: foglie di cappero (48%), olio extra vergine di oliva (43%), aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.	100g / box 6 pz. cod.FTCE0100 INGREDIENTI: frutti del cappero (48%), olio extra vergine di oliva (43%), aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

Eletto miglior cappero d'Italia da Gambero Rosso

“Un primo posto pieno e punteggi ben oltre i 90/100 per questo cappero proveniente dalla Magna Grecia pugliese, nella punta estrema del Salento, e legato a Slow Food. Il naso è emozionante: intenso e caratteristico di capperi ma anche evocativo di erbe aromatiche selvatiche mediterranee (salvia, alloro, origano, timo), di scoglio e sassi di mare asciugati dal sole, di alghe, vento e salsedine. La bocca è sapida e non salata, il profilo aromatico ricalca l'olfattiva con la stessa pulizia, eleganza ed entusiasmante complessità. Struttura soda, croccante e succosa”
da: <https://www.gamberorosso.it/notizie/classifiche/i-migliori-capperi-sotto-sale-italiani-la-classifica/>

Il nostro cappereto

Diamo futuro ad un'antica tradizione

Nelle nostre terre, quelle che da Racale arrivano fino al mare di Marina di Mancaversa, era possibile in passato scorgere molti cappereti, ora completamente scomparsi. Da diversi anni ormai abbiamo destinato un'area di 30.000 mq alla coltivazione del Cappero di Racale, che fa parte delle Comunità del Cibo di Slow Food.

Ci impegnamo a valorizzare e proteggere la coltivazione interagendo con la comunità locale, le istituzioni e i cittadini. Nonno Fiumano ci ha tramandato la sua sapienza, consentendoci di dare futuro ad un'antica tradizione, oggi apprezzata da tutti e premiata da Gambero Rosso.

Il lungo lavoro della raccolta

La raccolta avviene esclusivamente in maniera manuale, scegliendo solo i capperi di calibro piccolo giunti a maturazione prestando particolare attenzione a non danneggiare lo stelo della pianta, che diventerebbe improduttivo. Un lavoro paziente e lungo: in una giornata di raccolta, infatti, un contadino può raccogliere un massimo di 4-5 kg di capperi. Appena raccolti li laviamo, depiccioliamo e facciamo maturare sotto sale per 3-4 mesi, vengono poi asciugati accuratamente e miscelati con sale marino secco delle saline di Margherita di Savoia, quindi invasati al naturale.

Comincia tutto da qui

Oltre trent'anni fa, mentre i fratelli Trentin intraprendevano percorsi lavorativi nel campo della moda e del commercio, nonno Fiumano portava avanti la coltivazione dei capperi. Un lavoro impegnativo, basato su una tecnica particolare: l'"aridocultura", che se da un lato prevede l'impiego limitato di risorse idriche, dall'altro ha un esito quasi del tutto imprevedibile, perché la pianta sceglie in maniera naturale il sottosuolo su cui svilupparsi, spesso costituito da pietre calcaree e terra sabbiosa. Animati da un forte senso di appartenenza al territorio e amore per la terra, Edoardo, Emanuele e Gianna decisero di aiutare il nonno nel portare avanti l'attività, implementando nuove tipologie di coltivazione e lavorazione. Dove erano le loro radici, ora è il loro futuro.

"Ogni tanto, nelle giornate assolate della bella stagione salentina, mi siedo tra i filari della campagna e chiudo gli occhi. Qui il sole brucia, essicca i pomodori e lascia i segni sulla pelle. Sono fiero di ogni mia ruga, che è il risultato del sole e del lavoro, dell'amore per questa terra che si tramanda ancora di padre in figlio, di madre in nipote.

E la terra ricambia con ortaggi e verdure sani, gustosi, autentici.

Mi riempio di ricordi con gli occhi chiusi. Poi li riapro e vedo la passione e l'impegno di Edoardo, Emanuele e Gianna. Sono loro il presente e il futuro. Sono loro i Contadini, e io con loro. Perché di essere contadini non si finisce mai".

Nonno Fiumano



La salute a tavola

L'anti-aging naturale

I capperi sono molto ricchi di betacarotene e flavonoidi, composti ad azione antiossidante, in particolare quercetina, rutina e kaempferolo, e hanno un apporto calorico molto basso: circa 23 calorie per 100 grammi di alimento. Un vero alleato della bellezza e della salute!

Le Zucchine

Il più versatile degli ortaggi

Le laviamo, le selezioniamo, le tagliamo a fette con la buccia, le saliamo e le lasciamo essiccare al sole sui telai della nostra azienda agricola per 3-4 giorni.

Per ottenere 500 gr di zucchine essiccate ne servono circa 10 kg di fresche, e oltre 120 ore di lavorazione! È con questa metodologia lenta e rispettosa dei naturali tempi di maturazione ed essiccazione che gli ortaggi preservano tutte la loro ricchezza nutritiva. Come ci ha insegnato nostro nonno.

Ottime come antipasto o contorno, ma anche per condire insalate di riso o pasta fredda, o per condire la pizza.

Come le prepariamo

10kg
DIVENTANO

500
GRAMMI

120
ORE DI LAVORO



Le melanzane

Tradizioni e filiera corta

ZUCCHINE
ESSICcate AL SOLE



1600g / box 2 pz. cod.ZCSG1600
INGREDIENTI: zucchine essiccate al sole (65%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, capperi, peperoncino piccante, sale integrale, aceto di mele, menta fresca, aglio, succo di limone.

ZUCCHINE
ESSICcate AL SOLE



230g / box 6 pz. cod.ZCSE0230
INGREDIENTI: zucchine essiccate al sole (65%), olio extra vergine di oliva (30%), capperi, peperoncino piccante, sale integrale, aceto di mele, menta fresca, aglio, succo di limone.

La natura è generosa con chi la sa ascoltare

LOTTA INTEGRATA

Promuoviamo buone pratiche agricole: la rotazione culturale, la lotta agli insetti dannosi attraverso i loro antagonisti o l'utilizzo di piante resistenti.

CONCIMAZIONE ORGANICA

Rendere il terreno più ricco attraverso gli elementi che la natura stessa ci offre, permette di ottenere prodotti più sani e gustosi.

RISORSE IDRICHE

Attuiamo un efficientamento delle risorse idriche, grazie all'impiego di impianti a goccia e alle tecniche di aridocultura.

MELANZANE
A FILETTI RUSTICHE



1600g / box 2 pz. cod.MLFG1600
INGREDIENTI: melanzane (60%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, capperi, peperoncino piccante, aceto di mele, sale integrale, menta fresca, zucchero, aglio, succo di limone.

MELANZANE
A FILETTI RUSTICHE



230g / box 6 pz. cod.MLFE0230
INGREDIENTI: melanzane (60%), olio extra vergine di oliva (30%), capperi, peperoncino piccante, aceto di mele, sale integrale, menta fresca, zucchero, aglio, succo di limone.

Protagoniste della cucina tipica

Piantiamo una particolare varietà di melanzana lunga a campo aperto nel mese di Maggio e cominciamo la raccolta ad Agosto per terminarla nel mese di Ottobre.

Le melanzane arrivano in giornata e vengono pulite e messe sotto sale per farle spurgare, un metodo tradizionale finalizzato a togliere la vena amarognola.

Una volta fatto questo il prodotto viene destinato alle differenti lavorazioni: essiccazione al sole per i nostri ripieni al tonno oppure invasettate in olio extra vergine di oliva con menta e peperoncino per le filetti e le crudaiola. Il risultato è sorprendente, un piatto semplice ma allo stesso tempo fresco, in cui si sente chiaramente il carattere vivace della melanzana, in una simmetria perfetta con gli altri ingredienti.

I Pesti

I primi in fantasia

Abbiamo coltivato gli ortaggi nel rispetto delle stagionalità, selezionandoli accuratamente e lavorandoli a mano, appena raccolti. Dopo aver atteso che il caldo sole del Salento rendesse intenso e concentrato il loro sapore, li abbiamo sminuzzati finemente, aggiungendo le migliori mandorle o l'eccellente pistacchio di Bronte e completando il tutto con Parmigiano Reggiano DOP, basilico o menta. Nascono così i nostri pesti, pronti per creare primi fantasiosi in un semplice gesto: unirsi in un "cremoso" abbraccio con la pasta di grano duro, meglio se artigianale, come le orecchiette, i maccheroni ed i maritati.

Semplici, genuini, innovativi

Una gamma varia e dal gusto deciso, che rivisita il classico pesto per inusuali accostamenti, sorprendenti nel gusto e vivaci nei colori.

Il Pesto dei Contadini

così buono da dargli il nostro nome



C'è tutto il nostro mondo in un vasetto. Per il nostro pesto dei Contadini abbiamo scelto le migliori verdure dei nostri campi: melanzane, zucchine e pomodori. Li abbiamo lavorati ed affettati a mano. Dopo l'essiccazione al sole su telaio li abbiamo sminuzzati e uniti alle Olive leccine, al Parmigiano Reggiano DOP, alle mandorle pugliesi e al basilico fresco. Un gusto che è un'emozione così intensa da meritare il nostro nome.



Patè e condimenti

PATÈ DI POMODORI SECCHI	PATÈ DI POMODORI VERDI	PATÈ DI OLIVE NERE	BATTUTO ALLA CONTADINA	BATTUTO ALLA PIZZAIOLA	PATÈ BOMBA DEL SALENTO
100g / box 6 pz. cod. PTSE0100 INGREDIENTI: pomodori secchi (57%), olio di oliva, capperi, cipolla, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.	230g / box 6 pz. cod. PTVE0230 INGREDIENTI: pomodori verdi (30%), melanzane, olio di oliva, capperi, cipolla, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.	100g / box 6 pz. cod. PTOE0100 INGREDIENTI: olive nere (varietà "Leccina" e "Cellina") (88%), olio di oliva, sale integrale, olio extra vergine di oliva, succo di limone.	100g / box 6 pz. cod. BTCE0100 INGREDIENTI: olio di oliva, melanzane secche, zucchine secche, pomodori secchi, cipolla, olive "Leccina" denocciolate, capperi, olio extra vergine di oliva, sale integrale, aceto di mele, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.	100g / box 6 pz. cod. BTPE0100 INGREDIENTI: pomodori essiccati al sole (45%), olio di oliva, cipolla, olive "Leccina" denocciolate, capperi, olio extra vergine di oliva, sale integrale, aceto di mele, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.	230g / box 6 pz. cod. PTBE0230 INGREDIENTI: peperoni piccanti (50%), olio di oliva, peperoni dolci (10%), pomodori secchi, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

IL PESTO DI OLIVE LECCINE	IL PESTO DEI CONTADINI	IL PESTO DI CARCIOFI	IL PESTO DI MELANZANE SECCHIE	IL PESTO DI POMODORI SECCHI
100g / box 6 pz. cod. PSOG0100 INGREDIENTI: olio di oliva, olive Leccine (29,0%), melanzane, MANDORLE (6,5%), Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio) (6,5%), olio extra vergine di oliva, basilico, succo di limone, aglio, sale integrale, pepe nero.	100g / box 6 pz. cod. PSCG0100 INGREDIENTI: olio di oliva, melanzane essiccate (12,6%), zucchine essiccate (12,6%), pomodori essiccati (12,6%), MANDORLE (6,5%), Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio) (6,5%), olio extra vergine di oliva, basilico, olive leccine, capperi, aglio, sale integrale, succo di limone, pepe nero. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.	100g / box 6 pz. cod. PSFG0100 INGREDIENTI: carciofi (47,7%), olio di oliva, MANDORLE (5,5%), Parmigiano Reggiano (LATTE, sale, caglio) (2,7%), olio extra vergine di oliva, basilico fresco, sale integrale, succo di limone, aglio, pepe nero.	100g / box 6 pz. cod. PSMG0100 INGREDIENTI: olio di oliva, melanzane essiccate (34,5%), PISTACCHIO Verde di Bronte DOP (6,6%), olio extra vergine di oliva, Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio) (4,3%), menta, sale integrale, aglio, succo di limone, pepe nero.	100g / box 6 pz. cod. PSPG0100 INGREDIENTI: pomodori secchi (51,0%), olio di oliva, MANDORLE (6,0%), Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio) (5,0%), olio extra vergine di oliva, basilico fresco, aglio, succo di limone, sale integrale, pepe nero.

CREMA DICIME DI RAPA	PATÈ DI CARCIOFI	PATÈ DI PEPERONI
230g / box 6 pz. cod. PCRE0230 INGREDIENTI: cime di rapa (74%), olio di oliva, olio extra vergine di oliva, sale integrale, succo di limone.	230g / box 6 pz. cod. PTCE0230 INGREDIENTI: carciofi (70%), olio di oliva, sale integrale, succo di limone, olio extra vergine di oliva.	230g / box 6 pz. cod. PTPE0230 INGREDIENTI: peperoni rossi dolci (32%), olio di oliva, pomodori secchi (13%), melanzane (13%), peperone piccante (4%), cipolla, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

I consigli dei Contadini

Prova i nostri fantastici patè su dei croccanti crostini o delle bruschette calde, un'esperienza di gusto che ti delizierà e sorprenderà.

I Pomodori secchi

La riscoperta di un'antica tradizione



<p>POMODORINI CONFIT DOLCI FRESCHE METÀ</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>1600g / box 2 pz. cod.PCFG1600 INGREDIENTI: pomodoro "Ciliegiino" (49%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, zucchero, sale integrale. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>POMODORINI CONFIT DOLCI FRESCHE METÀ</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>230g / box 6 pz. cod.PCFE0230 INGREDIENTI: pomodoro "Ciliegiino" (49%), olio extra vergine di oliva (49%), zucchero, sale integrale. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>POMODORI LUNGI ESSICCATI AL SOLE</p> <p>1600g / box 2 pz. cod.PMSG1600 INGREDIENTI: pomodori lunghi essiccati al sole (62%), olio di semi di girasole, sale integrale, olio extra vergine di oliva, capperi, peperoncino piccante, aceto di mele, menta fresca, aglio, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>POMODORI LUNGI ESSICCATI AL SOLE</p> <p>230g / box 6 pz. cod.PMSE0230 INGREDIENTI: pomodori lunghi essiccati al sole (62%), olio extra vergine di oliva (30%), sale integrale, capperi, peperoncino piccante, aceto di mele, menta fresca, aglio, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>
<p>IL POMODORO SECCO READY TO EAT</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>250g / box 8-20 pz. cod.PMRE0250 INGREDIENTI: pomodori (96%), sale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>IL POMODORO SECCO READY TO EAT</p> <p>5000g pz. cod.PMRE0000 INGREDIENTI: pomodori (96%), sale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>POMODORI "CILIEGINI" ESSICCATI AL SOLE</p> <p>1600g / box 2 pz cod.PCSG1600 INGREDIENTI: pomodori "Ciliegiino" essiccati al sole (62%), olio di semi di girasole, sale integrale, olio extra vergine di oliva, capperi, peperoncino piccante, aceto di mele, menta fresca, aglio, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>POMODORI "CILIEGINI" ESSICCATI AL SOLE</p> <p>230g / box 6 pz. cod.PCSE0230 INGREDIENTI: pomodori "Ciliegiino" essiccati al sole (62%), olio extra vergine di oliva (30%), sale integrale, capperi, peperoncino piccante, aceto di mele, menta fresca, aglio, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>

10kg
DIVENTANO

1kg
DI PRODOTTO

130
ORE DI LAVORO

Il sole di Puglia: il miglior ingrediente

Un rito antico quello dell'essiccazione del pomodoro, attorno al quale un tempo si ritrovavano riunite le famiglie e le comunità.

C'è un duro e lungo lavoro in ogni vasetto di pomodori ciliegini o lunghi essiccati al sole. Dopo la raccolta manuale, i pomodori vengono lavati, accuratamente selezionati e tagliati. Successivamente vengono salati e posizionati sui nostri telati per l'essiccazione, che dura 4/5 giorni. Infine vengono nuovamente lavati con acqua e aceto per essere poi conditi con spezie del Mediterraneo ed invasati.

Un procedimento lungo, che dura circa 130 ore e che ci porta ad ottenere 1 kg di pomodori essiccati ogni 10 kg di prodotto fresco. Ma solo così i nostri pomodori conserveranno tutte le loro preziose proprietà nutritive ed avranno quel profumo e quel sapore stuzzicante, che li rende unici e versatili, ideali per qualsiasi piatto.

Una cartolina dal Salento

L'essiccazione del pomodoro costituisce una delle attività più importanti nella fase iniziale del nostro percorso. La sconfinata distesa dei nostri telai costituisce oramai una delle "cartoline" del Salento, una tappa obbligata per il turista più attento che da luglio a metà agosto, quando il sole è generoso e permette di asciugare bene gli ortaggi, può deliziare la vista e l'olfatto con i colori ed i profumi del nostro campo di pomodori messi ad asciugare al sole.

IL CONTADINO RACCONTA...
I Pomodori Secchi Ready to Eat

Raccolti ed essiccati naturalmente al sole. Lavati, dissalati, asciugati e pronti all'uso per tutte le ricette veloci, come i Maritati di grano duro, una fresca e croccante insalata, nella vostra ricetta preferita o così come sono nel cestino del pane per uno snack gustoso, leggero e sano.



ESSICCATI AL SOLE



Le Passate e i Pelati

<p>LA DOLCE PASSATA DI POMODORO "CILIEGINO"</p>  <p>500g / box 12 pz. cod.SALC0500 INGREDIENTI: pomodoro "Cilieginio" (99%), basilico fresco (1%). ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>LA DOLCE PASSATA DI POMODORO "CILIEGINO"</p>  <p>250g / box 12 pz. cod.SALC0250 INGREDIENTI: pomodoro "Cilieginio" (99%), basilico fresco (1%). ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>LA RUSTICA PASSATA DI POMODORO CLASSICA</p>  <p>1600g / box 2 pz. cod.PASR1600 INGREDIENTI: pomodoro (100%). ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>LA RUSTICA PASSATA DI POMODORO CLASSICA</p>  <p>500g / box 12 pz. cod.PASR0500 INGREDIENTI: pomodoro (99%), basilico fresco (1%). ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>LA RUSTICA PASSATA DI POMODORO CLASSICA</p>  <p>250g / box 12 pz. cod.PASR0250 INGREDIENTI: pomodoro (99%), basilico fresco (1%). ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	
<p>POMODORI COLTIVATI IN PUGLIA</p>					<p>ESSENZA DI POMODORO</p>  <p>500g / box 12 pz. cod.AQPM0500 INGREDIENTI: pomodoro (100%). ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>
<p>LA GIALLA PASSATA DI POMODORO GIALLO</p>  <p>1600g / box 2 pz. cod.PASG1600 INGREDIENTI: pomodoro giallo. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>LA GIALLA PASSATA DI POMODORO GIALLO</p>  <p>500g / box 12 pz. cod.PASG0500 INGREDIENTI: pomodoro giallo. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>LA GIALLA PASSATA DI POMODORO GIALLO</p>  <p>250g / box 12 pz. cod.PASG0250 INGREDIENTI: pomodoro giallo. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>I PELATI POMODORI AL NATURALE (PELATI A MANO)</p>  <p>550g / box 6 pz. cod.PMPN0550 INGREDIENTI: pomodoro (78%), acqua (21%), sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>I PELATI GIALLI POMODORI AL NATURALE (PELATI A MANO)</p>  <p>550g / box 6 pz. cod.PMPG0550 INGREDIENTI: pomodoro (78%), acqua (21%), sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>ESSENZA DI POMODORO</p>  <p>500g / box 12 pz. cod.AQPM0500 INGREDIENTI: pomodoro (100%). ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>

I Pelati: buoni e genuini col profumo di un tempo

Uno dei ricordi più intensi della nostra infanzia è il profumo del sugo della nonna, da assaporare fino all'ultimo con la scarpetta. Preservare il gusto intenso della ricetta antica è una delle nostre priorità. Per questo abbiamo selezionato le migliori varietà, lavorandole con la stessa cura del passato. Coltivati in campo aperto in primavera, per poi essere raccolti in estate, i nostri pomodori sono raccolti e lavorati con metodo artigianale: scottati leggermente, pelati uno ad uno esclusivamente a mano e inseriti delicatamente nei vasi di vetro. Le varietà selezionate per i nostri pelati sono il pomodoro lungo tipo San Marzano per i Pelati rossi ed il tondo per quelli Gialli.

Le Passate: lavorate da pomodoro fresco senza sale aggiunto

Per le nostre passate usiamo solo pomodori coltivati in Puglia a campo aperto, li raccogliamo solo al giusto grado di maturazione per lavorarli dopo poche ore, adottiamo un sistema di lavorazione lento e dolce per lasciare inalterate tutte le caratteristiche del pomodoro come il colore rosso brillante e il gusto fresco e genuino. L'assenza di sale permette di gustare al meglio il pomodoro come appena raccolto e rende le nostre passate adatte anche al consumo da parte dei bambini più piccoli. Usiamo tre varietà di pomodori: il ciliegino per La Dolce, il tondo per le passate Rustiche e il tondo giallo per le Passate che hanno questa particolare colorazione. Queste ultime adatte ad essere usate per delle ricette a base di pesce.



PELATI A MANO!



Ricetta Orecchiette al sugo

"Orecchiette" pasta fresca di semola di grano duro artigianale, Passata di Pomodoro Ciliegino lavorata dal fresco, basilico fresco, olio extra vergine di oliva, sale integrale di Trapani.

Ingredienti genuini e semplicità. Questo il segreto di un piatto la cui bontà conquista chiunque lo assaggi. I pomodori Ciliegino, coltivati rispettando le stagionalità e lavorati a mano nella nostra azienda agricola appena raccolti, sprigionano tutto il loro sapore inconfondibile, che riporta alla mente le calde estati del Salento.



I Sughii

Unici perché lavorati da pomodoro fresco in piena estate



<p>IL SUGO AI PEPERONI</p>  <p>250g / box 12 pz. cod.SAPE0250 INGREDIENTI: passata di pomodoro (70%), peperoni (22%), olio extra vergine di oliva (5%), cipolla secca, zucchero, sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>IL SUGO AI POMODORI ESSICCATI</p>  <p>250g / box 12 pz. cod.SPME0250 INGREDIENTI: passata di pomodoro (83%), pomodori essiccati (12%), olio extra vergine di oliva (4%), cipolla, sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>IL SUGO AL POMODORO E BASILICO</p>  <p>250g / box 12 pz. cod.SABE0250 INGREDIENTI: passata di pomodoro (90%), olio extra vergine di oliva (5%), basilico fresco (3%), cipolla secca, sale integrale. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>IL SUGO AL TONNETTO E CAPPERI</p>  <p>250g / box 12 pz. cod.SATE0250 INGREDIENTI: passata di pomodoro (83%), Tonno "Euthynnus alletteratus Rafinesque" (8%), olio extra vergine di oliva (3,9%), capperi (2,7%), cipolla secca, sale integrale, succo di limone. Contiene: Tonno. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>IL SUGO AL PEPERONCINO PICCANTE</p>  <p>250g / box 12 pz. cod.SPPE0250 INGREDIENTI: passata di pomodoro (88%), olio extra vergine di oliva (5%), peperoncino piccante (5%), sale integrale, cipolla secca, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>	<p>IL SUGO ALLE OLIVE "CELLINE"</p>  <p>250g / box 12 pz. cod.SAOE0250 INGREDIENTI: passata di pomodoro (85%), olive "Celline" denocciolate (8%), olio extra vergine di oliva (5%), cipolla secca, sale integrale. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.</p>
---	---	---	--	--	--

RAGÙ DEI CONTADINI



250g / box 12 pz. cod.SACE0250
INGREDIENTI: passata di pomodoro (88%), olio extra vergine di oliva (4%), pomodori secchi (2%), melanzane secche (2%), zucchine secche (2%), cipolla secca (1,3%), sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.



**PORTIAMO SULLA TUA TAVOLA
CIÒ CHE VEDIAMO CRESCERE**

La cucina sana come una volta

Oggi più che mai, visto il poco tempo a disposizione da dedicare alla cucina a causa dei ritmi della vita quotidiana, si avverte la necessità di rapidità nella preparazione dei pasti, senza per questo rinunciare al gusto ed alla qualità dei piatti.

Per questo motivo i fratelli Trentin, Edoardo ed Emanuele, hanno studiato una linea di sughii lavorati in piena estate solo da pomodoro fresco, dal gusto esplosivo e nutrizionalmente equilibrati. La consueta cura e attenzione che caratterizza tutte le fasi della lavorazione dei prodotti I Contadini, si ritrova anche nei sughii, che diventano così la soluzione giusta per piatti da chef! Per la cucina di tutti i giorni, o per stupire i commensali, riempi la tua dispensa di tutti i colori del Mediterraneo.

Successo assicurato!



Ricetta

Foglie d'ulivo con Sugo alle Olive Celline

Un primo sorprendente, dal sapore intenso e dai colori inusuali. Si prepara in pochissimi passaggi, sarà sufficiente scaldare il Sugo alle olive Celline, cuocere e condire la pasta "Foglie di Ulivo", guarnire infine con qualche Oliva Cellina al naturale e Origano.



**RACCOLTA-LAVORAZIONE
A TEMPO 0
perchè
FRESCHEZZA
=
BONTÀ**



Come nasce il Ragù dei Contadini

Zucchine, melanzane e pomodori, sapientemente essiccati al sole secondo le più tradizionali ricette salentine, e poi tuffati in questa passata di pomodoro fresco, cipolla e olio extravergine di oliva. Nasce così il Ragù dei Contadini artigianale! Saporito e gustoso, risultato di una passata realizzata con pomodori coltivati in campo aperto nella nostra azienda e selezionati manualmente.



I Peperoni

Lavorati a mano appena raccolti

PEPERONI ALLA CRUDAIOLA



1600g / box 2 pz. cod.PRCG1600
 INGREDIENTI: peperoni (63%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale integrale, menta fresca, aglio, zucchero, succo di limone.

PEPERONI ALLA CRUDAIOLA



230g / box 6 pz. cod.PRCE0230
 INGREDIENTI: peperoni (63%), olio extra vergine di oliva (30%), aceto di mele, sale integrale, menta fresca, aglio, zucchero, succo di limone.

PEPERONI "CHERRY" RIPIENI CON TONNETTO DEL MEDITERRANEO



1600g / box 2 pz. cod.PPTG1600
 INGREDIENTI: peperoni "Cherry" (45%), olio di semi di girasole, Tonno "Euthynnus alletteratus Rafinesque" (15%), capperi, olio extra vergine di oliva, sale integrale, aceto di mele, zucchero, succo di limone. Contiene: Tonno.

PEPERONI "CHERRY" RIPIENI CON TONNETTO DEL MEDITERRANEO



230g / box 6 pz. cod.PPTE0230
 INGREDIENTI: peperoni "Cherry" (45%), olio extra vergine di oliva (30%), Tonno "Euthynnus alletteratus Rafinesque" (15%), capperi, sale integrale, aceto di mele, zucchero, succo di limone. Contiene: Tonno.

PEPERONI SALENTINI PICCANTI



230g / box 6 pz. cod.PPPE0230
 INGREDIENTI: peperoncino piccante (65%), olio extra vergine di oliva (30%), aceto di mele, sale integrale, succo di limone.

PATÈ BOMBA DELSALENTO



230g / box 6 pz. cod.PTBE0230
 INGREDIENTI: peperoni piccanti (50%), olio di oliva, peperoni dolci (10%), pomodori secchi, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

PATÈ DI PEPERONI



230g / box 6 pz. cod.PTPE0230
 INGREDIENTI: peperoni rossi dolci (32%), olio di oliva, pomodori secchi (13%), melanzane (13%), peperone piccante (4%), cipolla, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

La salute a tavola Sani e gustosi

Notevoli le loro proprietà antiossidanti, dovute all'alto contenuto di vitamina A, C e betacarotene, e quelle diuretiche e depurative. Sono anche molto ricchi di potassio, e per questo rappresentano un perfetto alleato della salute dell'apparato cardiocircolatorio.

Inconfondibili dal gusto deciso

Coltivati a campo aperto, garantendo una irrigazione costante e controllata e rispettando i tempi dettati dalle stagioni, i peperoni vengono raccolti a mano, selezionati e puliti sempre manualmente come vuole la più autentica tradizione contadina. Tanto la coltivazione quanto la lavorazione avvengono con l'intento di portare sulla tavola un prodotto di eccellente qualità, sano e genuino, con un gusto che soddisfa ogni palato. La cura e l'attenzione con cui prepariamo ogni vasetto è quasi maniacale, pensate che per realizzare i Peperoni Essiccati occorrono circa 120 ore di lavoro.



Tre buone ragioni PER SCEGLIERE I NOSTRI PEPERONI

1.

Rappresentano uno degli ortaggi più saporiti e graditi

2.

Il peperone è uno degli ortaggi più ricchi di vitamina C

3.

Tra le nostre proposte trovi sempre l'idea giusta per ogni pietanza



Ricetta

Maccheroni con Peperoni alla Crudaiola

"Maccheroni" pasta fresca di semola di grano duro artigianale, Sugo ai Peperoni Rossi lavorato dal fresco, Peperoni alla Crudaiola gialli e rossi tagliati a julienne, basilico fresco, olio extra vergine di oliva, sale integrale di Trapani.



Le cipolle

Tradizioni e filiera corta

**CIPOLLE ROSSE
ESSICcate AL MOSTO
COTTOD'UVA**



1600g / box 2 pz. cod.CPLG1600

INGREDIENTI: cipolle rosse essiccate (60%), olio di semi di girasole, aceto di mele, olio extravergine di oliva, mosto d'uva cotto (3%), zucchero, sale integrale, succo di limone.

**CIPOLLE ROSSE
ESSICcate AL MOSTO
COTTOD'UVA**



230g / box 6 pz. cod.CPLE0230

INGREDIENTI: cipolle rosse essiccate (60%), olio extra vergine di oliva (30%), aceto di mele, mosto d'uva cotto (3%), zucchero, sale integrale, succo di limone.

LE BORETTANE



1600g / box 2 pz. cod.BRTG1600

INGREDIENTI: cipolle grigliate (60%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

LE BORETTANE



230g / box 6 pz. cod.BRTG0230

INGREDIENTI: cipolle grigliate (60%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

Ricetta

Insalatona ai formaggi

Puntarelle di Cicoria Catalogna alla Crudaiola lavorate a mano, Cipolle Rosse essiccate al Mosto Cotto d'Uva, Olive Bella di Cerignola, burratina, provolone piccante, iceberg, rucola, radicchio, carote, pomodorini.

Cipolle Rosse al mosto cotto d'uva: un incontro perfetto

Le nostre cipolle sono coltivate in campo aperto da febbraio e vengono raccolte a mano a giugno, quando sono completamente mature. Sono di una varietà molto dolce e dal gusto inconfondibile. Ogni cipolla viene lavata, mondata, affettata ed essiccata in modo completamente naturale. Proprio questo tipo di lavorazione ne preserva tutta la croccantezza e ogni proprietà organolettica. Successivamente viene macerata nel cotto di uva secondo un'antica ricetta del nostro territorio. È un prodotto davvero particolare: chi se ne innamora non può più farne a meno!



RACCOLTA-LAVORAZIONE

A TEMPO 0

perchè

FRESCHEZZA

=
BONTÀ



La salute a tavola

Un concentrato di benessere

Le cipolle sono un vero toccasana per il nostro organismo. Infatti non solo contengono enzimi che stimolano la digestione e il metabolismo, ma sono anche ricche di zolfo, ferro, potassio, magnesio, fluoro, calcio, manganese e fosforo. Importante anche la presenza di vitamine, in particolare Vitamina A, complesso B, C, E.

Si tratta quindi di un alimento che agisce in modo assolutamente positivo, con svariati effetti: antibiotico, espettorante, diuretico e depurativo, tonificante dell'apparato digerente.

Le Cipolle Borettane

La Cipolla Borettana ama i terreni ricchi di sostanze nutritive, profondi e asciutti, e richiede una lunga esperienza nella preparazione. Anche l'irrigazione deve essere fatta con grande cura ed attenzione. La semina della Borettana viene effettuata tra Febbraio e Marzo e la raccolta avviene durante l'estate, quando le foglie si presentano ingiallite e curve verso terra: significa che il frutto è maturo. Questa cipolla piccola e piatta ha un sapore molto dolce ed una consistenza soda che la rende perfetta per le lunghe cotture in padella. Noi abbiamo pensato ad una ricetta che richiamasse le nostre origini: grigliamo le cipolle a mano su autentiche griglie di ghisa per farvi assaporare il vero gusto del barbecue. Infine le invasiamo con una delicata concia agrodolce in olio.

Si tratta anche di un vegetale ottimo per la salute, in quanto la borettana è ricca di sali minerali, in particolar modo di calcio e fosforo, e di vitamine come la C; è un antinfiammatorio naturale e un diuretico, e sembra aiuti a tenere sotto controllo la pressione alta e l'eccesso di glucosio nel sangue.

Le olive

Raccolte rigorosamente a mano



<p>OLIVE "TERMITE DI BITETTO"</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>1600g / box 2 pz. cod.OLTS1600 INGREDIENTI: olive "Termite di Bitetto" (67%), acqua, sale integrale, succo di limone.</p>	<p>OLIVE "TERMITE DI BITETTO"</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>550g / box 6 pz. cod.OLTS0550 INGREDIENTI: olive "Termite di Bitetto" (67%), acqua, sale integrale, succo di limone.</p>	<p>OLIVE "LECCINE"</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>1600g / box 2 pz. cod.OLLS1600 INGREDIENTI: olive "Leccina" (67%), acqua, sale integrale, succo di limone.</p>	<p>OLIVE "LECCINE"</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>550g / box 6 pz. cod.OLLS0550 INGREDIENTI: olive "Leccina" (67%), acqua, sale integrale, succo di limone.</p>	<p>OLIVE "LECCINE" DENOCCIOLATE CON ORIGANO E PEPERONCINO</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>1600g / box 2 pz. cod.OLDG1600 INGREDIENTI: olive "Leccina" (56%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale marino integrale, peperoncino (1,7%), origano (0,2%), aglio.</p>	<p>OLIVE "LECCINE" DENOCCIOLATE CON ORIGANO E PEPERONCINO</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>230g / box 6 pz. cod.OLDE0230 INGREDIENTI: olive "Leccina" (56%), olio extra vergine di oliva (42%), sale marino integrale, peperoncino (1,7%), origano (0,2%), aglio.</p>
<p>OLIVE "CELLINE"</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>1600g / box 2 pz. cod.OLCS1600 INGREDIENTI: olive "Cellina" (67%), acqua, sale integrale, succo di limone.</p>	<p>OLIVE "CELLINE"</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>550g / box 6 pz. cod.OLCS0550 INGREDIENTI: olive "Cellina" (67%), acqua, sale integrale, succo di limone.</p>	<p>OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA"</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>1600g / box 2 pz. cod.OLBS1600 INGREDIENTI: olive "Bella di Cerignola" (67%), acqua, sale integrale, succo di limone.</p>	<p>OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA"</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>550g / box 6 pz. cod.OLBS0550 INGREDIENTI: olive "Bella di Cerignola" (67%), acqua, sale integrale, succo di limone.</p>	<p>PATÈ DI OLIVE NERE</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>100g / box 6 pz. cod.PTOE0100 INGREDIENTI: olive nere (varietà "Leccina" e "Cellina") (88%), olio di oliva, sale integrale, olio extra vergine di oliva, succo di limone.</p>	<p>PESTO DI OLIVE "LECCINE"</p> <p>ZERO ACETO</p> <p>100g / box 6 pz. cod.PSOG0100 INGREDIENTI: olio di oliva, olive Leccine (29,8%), melanzane, MANDORLE (6,5%), Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio) (6,5%), olio extra vergine di oliva, basilico, succo di limone, aglio, sale integrale, pepe nero.</p>

Le 4 grandi olive di Puglia

La Puglia lega in modo indissolubile la sua storia e la sua cultura alla pianta d'ulivo, presente in numerose cultivar, differenti nel gusto e nel loro utilizzo: se molte delle varietà sono destinate quasi esclusivamente alla produzione di olio extravergine d'oliva molte altre sono ideali come olive da tavola.



Raccolte manualmente

La raccolta delle olive è un momento di festa, in quel periodo, tra Ottobre e Novembre, c'è molto fermento in campagna, è il giusto premio per il duro lavoro fatto dai contadini di tutta la Puglia. La scelta dell'epoca di raccolta è molto importante poiché l'oliva da mensa deve avere delle caratteristiche ben precise per essere trasformata. Usiamo ancora oggi il tradizionale metodo di deamarizzazione in acqua e sale per far maturare il prodotto e portarlo su tutte le tavole. Questa lavorazione impiega ben sei mesi ed ha bisogno di cura e attenzione per avere un risultato eccellente.

La salute a tavola

Proprietà e benefici

Le olive sono un concentrato di elementi dalle svariate funzioni metaboliche. Si caratterizzano per l'elevato potere antiossidante e svolgono un ruolo essenziale nel metabolismo del colesterolo grazie all'elevato contenuto di lipidi energetici complessi, proteggendo quindi dalle malattie cardiovascolari. Dal punto di vista vitaminico le olive contengono una buona quantità di Niacina (vit. PP), vitamine A ed E, mentre il profilo salino è caratterizzato prevalentemente da potassio e ferro. Inoltre stimolano l'appetito e favoriscono la digestione. Secondo diversi esperti favorirebbero la perdita di peso grazie alla serotonina, che comporta un aumento del senso di sazietà.



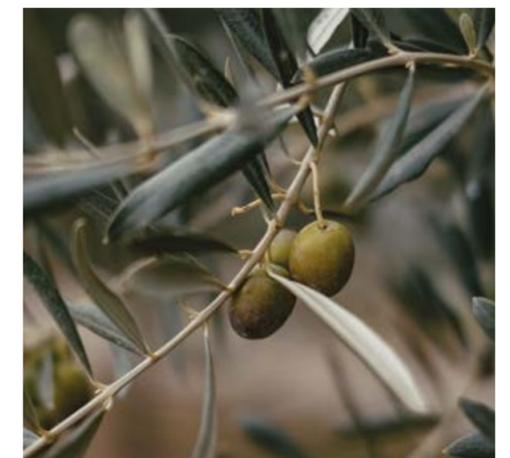
Ricetta

La Pasta OLIVIAMO & PESTO

"Foglie di Ulivo" pasta fresca di semola di grano duro artigianale, Pesto di Olive Leccine e Celline, mandorle tritate Filippo Cea Pugliesi, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Olive Celline a pezzetti, olio extra vergine di oliva, sale integrale di Trapani.



**PORTIAMO SULLA TUA TAVOLA
CIÒ CHE VEDIAMO CRESCERE**





Le erbe aromatiche

COLTIVATE NEL SALENTO

L'intenso aroma del Mediterraneo

IL FINOCCHIETTO



25g / box 6 pz. cod.FNCC0015
INGREDIENTI: Finocchietto Selvatico (Foeniculum vulgare M.)

IL ROSMARINO



15g / box 6 pz. cod.RSMN0015
INGREDIENTI: Rosmarino (Salvia rosmarinus L.)

L'ORIGANO



10g / box 6 pz. cod.ORGNO010
INGREDIENTI: Origano (Origanum vulgare L.)

LA MENTA



10g / box 6 pz. cod.MNTA0010
INGREDIENTI: Menta (Mentha longifolia L.)

LA SALVIA



10g / box 6 pz. cod.SLVA0010
INGREDIENTI: Salvia (Salvia officinalis L.)

LA MAGGIORANA



6g / box 6 pz. cod.MGGRO006
INGREDIENTI: Maggiorana (Origanum majorana L.)

La salute a tavola

Indispensabili per una cucina sana

Profumi intensi e avvolgenti, gusti inconfondibili, forme e colori caratteristici, le Erbe Aromatiche sono insaporitori preziosi, capaci di dare carattere e originalità ad ogni pietanza. Conosciute fin dai tempi antichi, venivano utilizzate per le loro proprietà terapeutiche, per le loro caratteristiche chimiche e fisiche, per le credenze religiose e spirituali a cui venivano associate. Le Erbe Aromatiche, che fanno parte della vegetazione spontanea di cui è ricco il territorio Salentino, hanno proprietà eccezionali anche per la nostra salute, e consentono di limitare l'uso del sale nelle preparazioni.



Il profumo del Salento, il sapore del mare

Abbiamo scelto di coltivare i nostri ortaggi e le nostre verdure qui, proprio perchè il mare per noi è un alleato prezioso: il vento salino che soffia fino a noi, asciuga i nostri prodotti essiccati naturalmente al sole e li rende fragranti e saporiti. Favorisce la crescita delle piante aromatiche, che qui trovano il loro habitat ideale.

Le Erbe Aromatiche della nostra linea: Il Finocchietto, Il Rosmarino, L'Origano, L'Alloro, La Salvia, La Maggiorana, La Menta sono coltivate nel Salento con la tecnica dell'agricoltura integrata e non hanno nessun tipo di intervento chimico poiché naturalmente molto resistenti alle varie fisiopatie. La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano e l'asciugatura è naturale e lenta per preservare tutte le qualità organolettiche delle erbe, dopodiché viene effettuata la selezione ed il confezionamento sempre in modo manuale. Tutte queste fasi svolte in modo tradizionale e con grande cura garantiscono un'alta qualità di questa linea che nasce per arricchire tantissime ricette portando nelle cucine di tutto il mondo i sapori del Mediterraneo.



FINOCCHIETTO

Dalle proprietà benefiche, viene essiccato con metodi naturali e macinato con cura. Il sapore piuttosto dolce ed il profumo gradevole lo rendono ideale per aromatizzare le carni grasse, come ad esempio la porchetta, ma anche per preparazioni casalinghe come tarallini salati.



ROSMARINO

Usato per le sue proprietà aromatiche, essiccato naturalmente, il rosmarino ha un aroma intenso e speziato, che si sprigiona ancora meglio se abbinato ad olio, burro, panna o formaggio. È perfetto inoltre con marinature per barbecue, ripieni di pollame, condimenti e salse.



ORIGANO

L'origano è una di quelle erbe aromatiche che, anche essiccate, hanno un sapore molto intenso e per questo regala grande profumo ai piatti. Si accompagna bene a forti aromi ed è adatto ad antipasti, mozzarella, focacce e pizze.



SALVIA

Dall'aroma speziato e leggermente amaro, viene usata in cucina per insaporire i cibi e facilitarne la digestione. Ottima per condire arrostiti, agnello e manzo, è anche conosciuta per una classica ricetta di facile preparazione: gli gnocchi burro e salvia.



MAGGIORANA

Un'erba aromatica estremamente profumata e con tanti usi in cucina. Dall'aroma penetrante e fresco, salta subito all'occhio la somiglianza con l'origano da cui la maggiorana si distingue per un gusto più dolce e meno amaro al palato. Se siete vegetariani, la maggiorana saprà profumare con grazia le vostre frittate e torte salate.



MENTA

Grazie al suo profumo e al gusto inconfondibile, è una delle erbe aromatiche più gradite e apprezzata, soprattutto per il suo potere rinfrescante. Aroma perfetto per le verdure, è anche un'eccezionale aggiunta alle preparazioni a base di frutta.



Ricetta

La focaccia ai pomodori secchi e rosmarino

Ingredienti:
Farina tipo 00: 200 g
Acqua tiepida: 100 ml
Lievito di birra: 1/2 bustina
Pomodori Secchi: 30 g
Sale
Rosmarino

Sciogliete il lievito di birra in acqua tiepida. Intanto mettete la farina in una ciotola con l'olio, il sale, il rosmarino e versate l'acqua. Formate una palla e lasciate lievitare per 30 minuti. Poco prima di riprendere il panetto prendete i pomodori secchi che vi occorreranno e tagliateli con un coltello. Aggiungeteli all'impasto e lavorate con le mani. Formate delle palline che farete lievitare, sotto un strato di carta forno, altri 15 minuti, coperte con un panno se volete fare delle focaccine. Diversamente preparate un unico impasto e cuocete a 180° per 30 minuti.



ESSICCAZIONE NATURALE
AL SOLE DEL SALENTO

La Pasta

di Semola di Grano duro

Non solo il miglior grano duro di Puglia, non solo la giusta dose di acqua, non solo i gesti sapienti delle nostre pastaie, ma anche una consistenza e un gusto incomparabili. Tutto questo rende la nostra pasta unica ed inconfondibile, la base ideale per tantissime ricette sfiziose da gustare ogni giorno. Provala con i nostri sughi e passate o condiscile seguendo la tua fantasia, sorprenderà ogni palato, anche il più esigente.

Utilizziamo solo la migliore
Semola di Grano Duro

100% PUGLIESE DA FILIERA CORTA
+ GREZZA + DIGERIBILE + GUSTOSA



Il sapore del fresco fuori frigo

<p>MACCHERONI IN ATM</p>  <p>250g / box 24 pz. cod.MACF0250 INGREDIENTI: semola di grano duro, acqua. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE. Paese di coltivazione del grano: ITALIA. / Paese di molitura: ITALIA.</p>	<p>MARITATI IN ATM</p>  <p>250g / box 24 pz. cod.MARF0250 INGREDIENTI: semola di GRANO duro, acqua. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE. Paese di coltivazione: ITALIA. / Paese di molitura: ITALIA.</p>	<p>ORECCHIETTE IN ATM</p>  <p>250g / box 24 pz. cod.OREF0250 INGREDIENTI: semola di GRANO duro, acqua. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE. Paese di coltivazione: ITALIA. / Paese di molitura: ITALIA.</p>	<p>FOGLIE D'ULIVO IN ATM</p>  <p>250g / box 24 pz. cod.FOGF0250 INGREDIENTI: semola di grano duro, acqua. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE. Paese di coltivazione del grano: ITALIA. / Paese di molitura: ITALIA.</p>	<p>CALAMARATA IN ATM</p>  <p>400g / box 10 pz. cod.CALF0400 INGREDIENTI: semola di grano duro, acqua. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE. Paese di coltivazione del grano: ITALIA. / Paese di molitura: ITALIA.</p>
---	--	---	--	---

Il cuore della cucina pugliese

Tra le più rinomate ricette della tradizione gastronomica pugliese una posizione di rilievo è occupata certamente dai primi piatti a base di pasta fresca, la classica pasta "fatta in casa", una tipicità apprezzata in tutta Italia.

I Contadini conservano tutta la genuinità e il gusto intenso di un tempo, grazie all'utilizzo di grani pregiati, alla lavorazione manuale e alla lenta essiccazione su telaio.

Accanto ai formati tradizionali, come le Orecchiette, i Maccheroni e la Tria, anche proposte originali e creative come le Foglie di ulivo.

Caratterizzata da una superficie ruvida e una consistenza sempre al dente, trattiene in maniera eccellente il condimento, sia esso a base di verdure, come ad esempio i nostri Pesti, o a base di carne o pesce.



Pasta Secca

<p>FOGLIE D'ULIVO</p>  <p>500g / box 10 pz. cod.FOGS0500 INGREDIENTI: semola di GRANO duro.</p>	<p>MACCHERONI</p>  <p>500g / box 10 pz. cod.MACS0500 INGREDIENTI: semola di GRANO duro.</p>	<p>MARITATI</p>  <p>500g / box 10 pz. cod.MARS0500 INGREDIENTI: semola di GRANO duro.</p>	<p>ORECCHIETTE</p>  <p>500g / box 10 pz. cod.ORES0500 INGREDIENTI: semola di GRANO duro.</p>	<p>SAGNETORTE</p>  <p>250g / box 10 pz. cod.SAGS0250 INGREDIENTI: semola di GRANO duro.</p>	<p>CALAMARATA</p>  <p>250g / box 10 pz. cod.CALS0250 INGREDIENTI: semola di GRANO duro.</p>
<p>TRIA</p>  <p>250g / box 10 pz. cod.TRIS0250 INGREDIENTI: semola di GRANO duro.</p>	<p>CASERECCE</p>  <p>250g / box 10 pz. cod.CASS0250 INGREDIENTI: semola di GRANO duro.</p>	<p>LAVORAZIONE ARTIGIANALE</p>  <p>LENTESSICCAZIONE SU TELAIO A BASSA TEMPERATURA (40°C) PER 48 ORE</p>			

Il Forno dei Contadini

La nostra qualità e genuinità anche nelle specialità da forno.

Tante proposte, che renderanno le tue colazioni ricche di gusto, i tuoi pranzi più stuzzicanti, una pausa tè alternativa e l'aperitivo sarà sempre una festa.

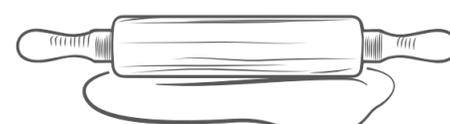
Utilizziamo solo la migliore
Semola di Grano Duro

100% PUGLIESE DA FILIERA CORTA
+ GREZZA + DIGERIBILE + GUSTOSA



IDOLCI

<p>BISCOTTI CASERECCI</p> <p>200g / box 10 pz. cod.BSC0150 INGREDIENTI: semola rimacinata di GRANO duro (50,4%), zucchero, UOVA, olio di semi di girasole, agente lievitante (bicarbonato di sodio), vanillina.</p>	<p>CASERECCI ALLE MANDORLE</p> <p>200g / box 10 pz. cod.BSMC0150 INGREDIENTI: farina di GRANO duro integrale (44,8%), zucchero, UOVA, olio di semi di girasole, MANDORLE (11,2%), agente lievitante (bicarbonato di sodio), vanillina.</p>	<p>PASTARELLE CLASSICHE</p> <p>250g / box 10 pz. cod.PSCL0250 INGREDIENTI: semola rimacinata di GRANO duro (52,8%), zucchero, acqua, olio di semi di girasole, UOVA, olio extra vergine di oliva, agente lievitante (ammonio bicarbonato).</p>	<p>PASTARELLE SENZA LATTE E UOVA</p> <p>250g / box 10 pz. cod.PSLU0250 INGREDIENTI: semola rimacinata di GRANO duro (56,4%), zucchero, acqua, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, agente lievitante (ammonio bicarbonato).</p>	<p>PASTARELLE INTEGRALI</p> <p>250g / box 10 pz. cod.PSIN0250 INGREDIENTI: semola rimacinata di GRANO duro (26,4%), farina integrale di GRANO duro (26,4%), zucchero, acqua, olio di semi di girasole, UOVA, olio extra vergine di oliva, agente lievitante (ammonio bicarbonato).</p>	<p>PASTARELLE AI CEREALI</p> <p>250g / box 10 pz. cod.PSCR0250 INGREDIENTI: Semilavorato ai cereali (Farina di FRUMENTO tipo 0, semi di lino, semi di zucca, semi di girasole, semi di SESAMO, farina di SEGALÉ tipo 2, lievito naturale di SEGALÉ, farina di fiocchi d'ORZO, farina di fiocchi d'AVENA, sale, farina di malto d'ORZO e di FRUMENTO, glutine di FRUMENTO, alfa amilasi, agenti di trattamento delle farine (acido L-ascorbico) (27,5%), semola rimacinata di GRANO duro (27,5%) zucchero, acqua, UOVA, olio di semi di girasole, olio di oliva, agente lievitante (ammonio bicarbonato).</p>
<p>MUSTACCIOLI AL CACAO</p> <p>250g / box 10 pz. cod.MSTC0250 INGREDIENTI: zucchero, semola di GRANO duro 23,5%, farina di GRANO tenero 16,3%, cacao amaro 6%, MANDORLE, agenti lievitanti: ammonio bicarbonato, aroma d'arancia, aroma cannella.</p>	<p>TARALLINI DOLCI AL VINO CON MANDORLE E CIOCCOLATO</p> <p>250g / box 10 pz. cod.TLVD0250 INGREDIENTI: semola di GRANO duro 34%, farina di FRUMENTO 22,7%, olio di semi di girasole atoleico, vino primitivo (SOLFITI) 15,9%, MANDORLE 5,6%, pepite di cioccolato 5,6% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, vanillina), sale, agenti lievitanti: ammonio bicarbonato.</p>	<p>TARALLINI GLASSATI ALL' LIMONE</p> <p>250g / box 10 pz. cod.TRLLO250 INGREDIENTI: semola di GRANO duro 27,4%, zucchero 22,8% farina di GRANO tenero 18,3%, vino bianco (SOLFITI), olio di semi di girasole atoleico, olio extravergine di oliva, acqua, agenti lievitanti: ammonio bicarbonato aroma vanillina, aroma di limone.</p>			



LAVORAZIONE LENTA
E MANUALE

ISALATI

<p>FRISELLA DI GRANO DURO</p> <p>500g / box 9 pz. cod.FRSN0500 INGREDIENTI: farina di GRANO duro (70,2%), lievito madre (farina di GRANO DURO, acqua) (28,0%), sale, lievito di birra.</p>	<p>FRISELLA DI ORZO</p> <p>500g / box 9 pz. cod.FRSO0500 INGREDIENTI: acqua, farina di ORZO (32,3%), farina integrale di GRANO duro, farina di GRANO tenero, sale, lievito di birra.</p>	<p>FRISELLINE CLASSICHE</p> <p>150g / box 10 pz. cod.FRLL0150 INGREDIENTI: semola rimacinata di GRANO duro (68%), acqua, olio di semi di girasole, sale, olio di oliva, lievito di birra.</p>	<p>FRISELLINE INTEGRALI</p> <p>150g / box 10 pz. cod.FRLL0150 INGREDIENTI: acqua, farina integrale di GRANO duro (49,2%), semola rimacinata di GRANO duro (13,3%), olio di semi di girasole, olio di oliva, sale, lievito di birra.</p>	<p>FRISELLINE ALLE CIME DI RAPA</p> <p>150g / box 10 pz. cod.FRRL0150 INGREDIENTI: semola rimacinata di GRANO duro (76%), cime di rapa (7,6%), acqua, olio di semi di girasole, olio di oliva, sale, lievito di birra, peperoncino, aglio in polvere.</p>	<p>FRISELLINE ALLE SPEZIE</p> <p>150g / box 10 pz. cod.FRLE0150 INGREDIENTI: semola rimacinata di GRANO duro (68%), acqua, olio di semi di girasole, sale, olio di oliva, lievito di birra, origano (0,2%), maggiorana (0,2%).</p>
<p>FRISELLINE ALLA PIZZAIOLA</p> <p>150g / box 10 pz. cod.FRPL0150 INGREDIENTI: semola rimacinata di GRANO duro (66,5%), acqua, salsa di pomodoro, olio di semi di girasole, sale, olio di oliva, cipolla secca, lievito di birra, peperoncino piccante.</p>	<p>TARALLINI CLASSICI</p> <p>250g / box 15 pz. cod.TRLS0250 INGREDIENTI: farina di GRANO duro rimacinata (32,3%), farina di GRANO tenero tipo "0" (31%), vino bianco (SOLFITI), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale.</p>	<p>TARALLINI INTEGRALI</p> <p>250g / box 15 pz. cod.TRLI0200 INGREDIENTI: farina di GRANO duro rimacinata (25,3%), farina di GRANO tenero tipo "0" (19%), farina integrale di GRANO tenero tipo "1" (19%), vino bianco (SOLFITI), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale.</p>	<p>TARALLINI ALLE OLIVENERE</p> <p>250g / box 15 pz. cod.TROL0200 INGREDIENTI: farina di GRANO duro rimacinata (29,5%), farina di GRANO tenero tipo "0" (28,3%), vino bianco (SOLFITI), olio di semi di girasole, olive celtna (3,5%), olio extra vergine di oliva, capperi, olive leccine (2,3%), sale.</p>	<p>TARALLINI AL FINOCCHIETTO</p> <p>250g / box 15 pz. cod.TRLF0200 INGREDIENTI: farina di GRANO duro rimacinata (32,0%), farina di GRANO tenero tipo "0" (30,8%), vino bianco (SOLFITI), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, semi di finocchio (0,8%), sale.</p>	<p>TARALLINI UVETTA E CIPOLLA</p> <p>250g / box 15 pz. cod.TRUV0200 INGREDIENTI: farina di GRANO duro rimacinata (30,0%), farina di GRANO tenero tipo "0" (29,0%), vino bianco (SOLFITI), olio di semi di girasole, uva sultanina (5,9%), olio extra vergine di oliva, cipolla (1,2%), sale.</p>
<p>TARALLINI AL PEPERONCINO</p> <p>250g / box 15 pz. cod.TRPP0200 INGREDIENTI: farina di GRANO duro rimacinata (32,2%), farina di GRANO tenero tipo "0" (31%), vino bianco (SOLFITI), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, peperoncino (0,5%), sale.</p>	<p>TARALLINI ALLA PIZZAIOLA</p> <p>250g / box 15 pz. cod.TRBP0200 INGREDIENTI: farina di GRANO duro rimacinata (30,1%), farina di GRANO tenero tipo "0" (28,9%), vino bianco (SOLFITI), olio di semi di girasole, pomodori secchi (5,9%), olio extra vergine di oliva, cipolla, pomodoro in polvere, sale.</p>	<p>CROSTINI CLASSICI</p> <p>150g / box 10 pz. cod.CRST0150 INGREDIENTI: semola rimacinata di GRANO duro (63,5%), acqua, olio di semi di girasole, olio di oliva, sale, lievito di birra.</p>	<p>FRISELLINE AI CEREALI ANTICHI</p> <p>150g / box 10 pz. cod.FRLC0150 INGREDIENTI: semilavorato ai cereali (Farina di FRUMENTO tipo 0, semi di lino, semi di zucca, semi di girasole, semi di SESAMO, farina di SEGALÉ tipo 2, lievito naturale di SEGALÉ, farina di fiocchi d'ORZO, farina di fiocchi d'AVENA, sale, farina di malto d'ORZO e di FRUMENTO, glutine di FRUMENTO, alfa amilasi, agenti di trattamento delle farine (acido L-ascorbico) (33,6%), semola rimacinata di GRANO duro (33,6%), olio di semi di girasole, olio di oliva, acqua, sale, lievito di birra.</p>	<p>TARALLINI AI CEREALI ANTICHI</p> <p>250g / box 15 pz. cod.TRLC0200 INGREDIENTI: farina di GRANO tenero tipo "0" (38%), vino bianco (SOLFITI), farina di GRANO tenero tipo "00" (16%), olio di semi di girasole, mix multicereali (farina di GRANO tenero tipo "1", semi di girasole, semi di lino, glutine di GRANO tenero, granella di SOIA, farina di SEGALÉ, crusca di GRANO tenero, farina d'ORZO, mais estruso, zucchero, sale, olio di oliva vergine, estratto di malto (malto d'ORZO, acqua), farina di malto di GRANO tenero, farina di malto di SEGALÉ, farina di malto tostato di GRANO tenero, enzimi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico) (9,5%), olio extra vergine di oliva, sale.</p>	<p>CROSTINI AI CEREALI ANTICHI</p> <p>150g / box 10 pz. cod.CRSC0150 INGREDIENTI: semilavorato ai cereali (Farina di FRUMENTO tipo 0, semi di lino, semi di zucca, semi di girasole, semi di SESAMO, farina di SEGALÉ tipo 2, lievito naturale di SEGALÉ, farina di fiocchi d'ORZO, farina di fiocchi d'AVENA, sale, farina di malto d'ORZO e di FRUMENTO, glutine di FRUMENTO, lievito naturale di FRUMENTO, alfa amilasi, agenti di trattamento delle farine (acido L-ascorbico) (31,5%), semola rimacinata di GRANO duro (31,5%), olio di semi di girasole, olio di oliva, acqua, sale, lievito di birra.</p>
<p>CROSTINI INTEGRALI</p> <p>150g / box 10 pz. cod.CRSI0150 INGREDIENTI: farina integrale di GRANO duro (66%), acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra.</p>	<p>GRISSINI CLASSICI</p> <p>150g / box 10 pz. cod.GRSS0150 INGREDIENTI: farina di GRANO duro (70%), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole atoleico, sale, lievito di birra.</p>	<p>PUCCIA SALENTINA 2 PEZZI</p> <p>230g / box 14 pz. cod.PUCCIA0230 INGREDIENTI: Semola di GRANO duro (35%), acqua, farina di GRANO tenero tipo "0" (23%), lievito madre (7%): acqua, farina di GRANO tenero tipo "0", olio extra vergine di oliva (3%), lievito, sale marino iodato (2%) (sale marino, iodato di potassio), farina di FRUMENTO fermentata. Può contenere SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE.</p>			

I Cereali Antichi



I nostri prodotti

Contadini

I NOSTRI ORTI

Orto Allegro 230g / 1600g
Orto d'Inverno 230g / 1600g
Orto Grigliato L'aspiasto 880 230g / 1600g

La Giardiniera 550g / 1600g
La Giardiniera in EVO con olio extravergine di oliva 500g

Grande antipasto del Salento 230g / 1600g

Cime di rapa alla Pugliese 230g / 1600g
Puntarelle alla crudaiola 200g / 1500g / 1500g

Carpaccio di finocchio 230g / 1600g
Carciofi restio alla crudaiola 230g

Carciofi alla crudaiola 230g
Carciofi con gambo alla crudaiola 500g / 1600g

Carciofi alla crudaiola 1600g
Carciofi a spicchi alla crudaiola 1600g

Carciofi alla crudaiola 1600g

I CARCIOFI

Carciofi Extra alla crudaiola 100g
Carciofi Extra alla crudaiola 100g

Diamanti alla crudaiola 100g

Capriani di Roccia 75g
Foglie di caprera 100g

Fruiti del caprera 100g

Zucchine essiccate al sale 230g / 1600g

Miscelanea filetti mistici 230g / 1600g

Pomodori lunghi essiccati al sale 230g / 1600g

Pomodori cernilli "Dolci fresche misti" 230g / 1600g

I POMODORI

Pomodori secchi Ready to eat 250g / 1500g

Pomodori cherry rifiniti con formaggio del Mediterraneo 230g / 1600g

Pomodori alla crudaiola 230g / 1600g

Olive Bolla demoscabile e condite 230g / 1600g

Olive Vermelle di Brivito 550g / 1600g

Olive Luciane 550g / 1600g

Olive Celline 550g / 1600g

Lampugnosi alla Pugliese 230g / 1600g

I PESTI

Il pesto dei Contadini 100g
Il pesto di olive Luciane 100g

Il pesto di pomodori secchi 100g
Il pesto di melanzane secche 100g

Il pesto di carciofi 100g

Pelè di pomodori verdi 230g

Pelè di peperoni 230g

Pelè Bomba del Salento 230g

Crema di cime di rapa 230g

Pelè di carciofi 230g

I PELATI

I pelati pomodori lunghi al naturale 550g

La Rucola passata di pomodoro tradizionale 250g / 500g / 1600g

La Dolce passata di pomodoro all'aglio 250g / 500g

Sugo al tonnetto e capreri 250g

Sugo alle olive Celline 250g

Paglie dei contadini 250g

Il Sugo ai peperoni piccanti 250g

Il Sugo al baccalà fresco 250g

L'OLIO IN LATA

Olio extravergine di oliva DOUCE 3l

Il Finocchietto selvatico 3l

La Menta 3l

Il Rosmarino 3l

La Salvia 3l

Il Sugo ai peperoni 250g

Il Sugo ai peperoni secchi 250g

Il Sugo al baccalà fresco 250g

L'OLIO IN BOTTIGLIA

Olio extravergine di oliva DOUCE 50cl

Olio extravergine di oliva FRUTTATO 50cl

Il Sugo ai peperoni piccanti 250g

Il Sugo ai peperoni 250g

Il Sugo ai peperoni secchi 250g

Il Sugo al baccalà fresco 250g

Il Sugo al baccalà fresco 250g

Olio extravergine di oliva FRUTTATO 50cl

I PRODOTTI DA FORNO SALATI

Frisella di grano duro 500g
Frisella di grano duro 200g

Tarallini classici 250g
Tarallini integrali 250g

Tarallini ai carciofi antichi 250g
Tarallini ai carciofi 250g

Tarallini integrali 250g
Tarallini alla pizzaiola 250g

Tarallini ai carciofi 250g
Tarallini alle olive nere 250g

Tarallini ai carciofi 250g
Friselline classiche 60g

Friselline ai carciofi 150g
Friselline alle cime di rapa 150g

Friselline alle spicche 150g

I PRODOTTI DA FORNO DOLCI

Biscotti caserecci 200g
Biscotti caserecci 200g

Pastarelle classiche 250g
Pastarelle integrali 250g

Pastarelle ai carciofi 250g
Pastarelle ai carciofi 250g

Pastarelle classiche 250g
Pastarelle integrali 250g

Pastarelle classiche 250g
Pastarelle senza olio e uova 250g

Tarallini dolci al vino, mandorle e cioccolato 250g
Tarallini dolci al limone 250g

Masccheroni 500g
Masccheroni 500g

Onocchiele 500g

LA PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Sage forte 250g
Calamarata 250g

Cesenece 250g
Cesenece 250g

Maccheroni in ATM 250g
Maccheroni in ATM 250g

Grecchiette in ATM 250g
Grecchiette in ATM 250g

Calamarata in ATM 400g
Calamarata in ATM 400g

Foglie d'ulivo in ATM 250g
Foglie d'ulivo in ATM 250g

Masccheroni 500g
Masccheroni 500g

Onocchiele 500g

LA PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Tria 250g
Tria 250g

Maccheroni in ATM 250g
Maccheroni in ATM 250g

Grecchiette in ATM 250g
Grecchiette in ATM 250g

Calamarata in ATM 400g
Calamarata in ATM 400g

Foglie d'ulivo in ATM 250g
Foglie d'ulivo in ATM 250g

Masccheroni 500g
Masccheroni 500g

Onocchiele 500g

LA BIRRA

Birra Artigianale ROSSA 33cl
Birra Artigianale BIONDA 33cl

Birra Artigianale BIONDA 33cl
Birra Artigianale BIONDA 33cl



iContadini
FARM & STORE UGENTO

S.P. 290 Km I. Felline - T.S. Giovanni
73059 UGENTO (LE) cp.85

info line +39 0833 555227
store.ugento@icontadini.it

WWW.ICONTADINI.IT



icontadini

iContadini
CONCEPT STORE MONZA

Via Arrigo Boito 87
20900 MONZA (MB)

info line +39 039 636 0692
store.monza@icontadini.it

MONZA.ICONTADINI.IT



icontadini.monza