

M'ARCO DEI TIPICI

Prodotti Tipici & Degustazioni



CATALOGO PRODOTTI

OLIO



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLA VALLE D'ITRIA

- VARIETÀ: Leccino, Oliarola, "Nuzzarole" (olive rosse paesane), Frantoiana
- CARATTERISTICHE: fruttato abbastanza dolce e morbido che non "pizzica" particolarmente
- PREZZO: bottiglie da 100 ml euro 3,00; da 250 ml euro 4,80; da 500 ml euro 6,50; 750 ml euro 8,70; colombo bottiglia in latta da 500 ml euro 6,50; lattina da 1 litro euro 10,00; lattina da 3 litri euro 27,00; lattina da 5 litri euro 45,00; in coccio da 250 ml euro 12,00.

OLIO DI CORATINA (MONOCULTIVAR)

- VARIETÀ: Coratina (un'oliva tipica del Nord-barese)
- CARATTERISTICHE: fruttato, retrogusto piccante e forte
- PREZZO: bottiglie da 100 ml euro 3,20; da 250 ml euro 5,30; da 500 ml euro 7,50; 750 ml euro 10,0; colombo bottiglia in latta da 500 ml euro 7,50; lattina da 1 litro euro 12,00; lattina da 3 litri euro 30,00; lattina da 5 litri euro 50,00; in coccio da 250 ml euro 13,00.

OLIO DI PERANZANA

- VARIETÀ: L'olio monovarietale di Peranzana è un olio extra vergine di oliva ottenuto, esclusivamente (100%), da olive della cultivar (varietà coltivata) di olivo 'Peranzana'.
- CARATTERISTICHE: L'olio da Peranzana è un olio monovarietale dal carattere leggero e delicato.
- PREZZO: bottiglie da 100 ml euro 3,50; da 250 ml euro 5,70; da 500 ml euro 8,00; 750 ml euro 11,00; colombo bottiglia in latta da 500 ml euro 8,00; lattina da 1 litro euro 12,50; lattina da 3 litri euro 33,00; lattina da 5 litri euro 55,00; in coccio da 250 ml euro 14,00.

VINO



BIANCHI

VERDECA

- TIPOLOGIA: Valle d'Itria IGP
- VITIGNO: 100% Verdeca
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Pigiatura delle uve a pressatura soffice del pigiato. Illimpidimento naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata (16/18°C); affinamento in tini di acciaio.
- ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con il pesce e con i piatti leggeri
- CARATTERISTICHE: vino dal sapore snello, fresco, sapido ed equilibrato
- PREZZO: euro 6,00

VERDECA SENZA SOLFITI AGGIUNTI

- TIPOLOGIA: Valle d'Itria IGP
- VITIGNO: 100% Verdeca
 - GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
 - VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Pigiatura delle uve a pressatura soffice del pigiato. Illimpidimento naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata (16/18°C); affinamento in tini di acciaio.
 - ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con il pesce e con i piatti leggeri
 - CARATTERISTICHE: vino dal sapore snello, fresco, sapido ed equilibrato
 - PREZZO: euro 7,90

CASTILLO DOP

- TIPOLOGIA: Locorotondo DOP
- VITIGNO: 50% Verdeca, 45% Bianco d'Alessano, 5% Fiano
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C) affinamento in tini di acciaio
- ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con il pesce e con i piatti leggeri
- CARATTERISTICHE: vino fresco ed equilibrato, con note agrumate e di mela verde
- PREZZO: euro 7,90

CASTILLO FIANO

- TIPOLOGIA: Valle d'Itria IGP
- VITIGNO: 100% Fiano
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: fermentazione del mosto a temperatura controllata (16-18 °C) ed illimpidimento naturale per travaso
- ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, minestra di verdura, passati di legumi e al pesce marinato
- CARATTERISTICHE: vino dal profumo varietale, complesso e molto intenso, sapore ampio ed elegante
- PREZZO: euro 8,50

CASTILLO CHARDONNAY

- TIPOLOGIA: Salento IGP
- VITIGNO: 100% Chardonnay
- GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: fermentazione del mosto a temperatura controllata (16-18 °C) ed illimpidimento naturale per travaso
- ABBINAMENTI: indicato con le carni bianche, con il pesce e con i piatti leggeri
- CARATTERISTICHE: vino dal profumo ampio, di frutta matura del Mediterraneo e dal sapore morbido e delicato
- PREZZO: euro 7,90

PROSIT

- TIPOLOGIA: Valle d'Itria bianco frizzante IGP
- VITIGNO: 50% Bianco d'Alessano, 50% Verdeca
 - GRADAZIONE ALCOLICA: 11%
 - VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: rifermentazione fatta con metodo Charmat in autoclavi
 - ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con le carni bianche, con il pesce, con la pasta e con i piatti leggeri
 - CARATTERISTICHE: vino frizzante fresco ed intenso con piacevoli sentori floreali
 - PREZZO: euro 7,20

RUDY

- TIPOLOGIA: Valle d'Itria bianco spumante IGP
- VITIGNO: 100% Verdeca
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: pigiatura delle uve e pressatura soffice del pigiato. Lenta fermentazione del mosto a temperatura controllata (18-20 °C). Rifermentazione fatta con metodo Charmat in autoclave
- ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con le carni bianche, con il pesce, con la pasta e con i piatti leggeri
- CARATTERISTICHE: vino frizzante fresco ed intenso con piacevoli sentori floreali
- PREZZO: euro 9,20

ROSÉ

PROSIT ROSÉ

- TIPOLOGIA: Valle d'Itria Rosé frizzante IGP
- VITIGNO: 100% Pinot noir
- GRADAZIONE ALCOLICA: 11%
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: rifermentazione fatta con metodo Charmat in autoclavi
- ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con le carni bianche, con il pesce, con la pasta e con i piatti leggeri
- CARATTERISTICHE: vino frizzante rosé dal sapore morbido e deciso con spiccata vivacità e persistenza
- PREZZO: euro 7,90

RUDY ROSÉ

- TIPOLOGIA: Valle d'Itria, Locorotondo
- VITIGNO: 100% Pinot noir
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Vinificato in bianco. Una lenta fermentazione del mosto a temperatura controllata di 16°C. Rifermentazione fatta con metodo Charmat in autoclavi
- ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con le carni bianche, con il pesce, con la pasta e con i piatti leggeri
- PREZZO: euro 10,20

NAUSICA

- TIPOLOGIA: Puglia, Zona del Salento
- VITIGNO: Negroamaro
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: macerazione delle bucce con il mosto, per circa 24/36 ore, al fine di permettere l'estrazione del colore desiderato. Pressatura soffice del pigiato. Fermentazione alcolica a temperatura controllata (18-20°C). Affinamento in tini di acciaio
- ABBINAMENTI: ottimo con le carni bianche ed il pesce ma si accompagna bene anche a tutto pasto
- PREZZO: euro 7,30

SUSUMANIELLO

- TIPOLOGIA: Puglia, Zona del Salento
- VITIGNO: Susumaniello
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: macerazione delle bucce con il mosto, per circa 24/36 ore, al fine di permettere l'estrazione del colore desiderato. Pressatura soffice del pigiato. Fermentazione alcolica a temperatura controllata (18-20°C). Affinamento in tini di acciaio
- ABBINAMENTI: ottimo con le carni bianche ed il pesce ma si accompagna bene anche a tutto pasto
- PREZZO: euro 8,50

ROSSI

PRIMAIO

- TIPOLOGIA: Puglia IGP
- VITIGNO: 100% Primitivo
- GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO. fermentazione alcolica per circa 4/6 giorni. Illimpidimento naturale del vino e affinamento in acciaio
- ABBINAMENTI: ottimo con carni rosse e formaggi, ma anche da tutto pasto
- CARATTERISTICHE: vino dal colore rosso porpora e dal sapore vinoso, vellutato, con struttura e corpo
- PREZZO: euro 8,00

ARCHITA

- TIPOLOGIA: Gioia del Colle DOP 2011
- VITIGNO: 100% Primitivo
- GRADAZIONE ALCOLICA: 15%
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: macerazione a 26-28°C da 8/10 giorni per ottenere una grande struttura e un ottimo equilibrio fra antociani e tannini
- ABBINAMENTI: si accompagna a formaggi, secondi di carni importanti e come vino da meditazione
- CARATTERISTICHE: vino dal profumo intenso e tipico dei vitigni, sapore pieno, vellutato e di buona persistenza
- PREZZO: euro 15,00

CARMERUM

- TIPOLOGIA: Tarantino IGP 2012
- VITIGNO: 100% Primitivo
- GRADAZIONE ALCOLICA: 14%
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: macerazione a temperatura 26-28°C da 12/15 giorni per ottenere una grande struttura, un ottimo equilibrio fra antociani e tannini e un notevole residuo zuccherino
- ABBINAMENTI: vino da dessert su dolci, paste secche e formaggi
- CARATTERISTICHE: vino dolce, armonico e vellutato
- PREZZO: euro 13,10

DIONE

- TIPOLOGIA: Salento IGP
- VITIGNO: 100% Negramaro
- GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: tradizionale in rosso con controllo delle temperature (26-28°C) macerazione fino alla fine della fermentazione alcolica (12/15 giorni) affinamento in acciaio
- ABBINAMENTI: ottimo come vino da meditazione o affiancato a formaggi e secondi di carne importanti
- CARATTERISTICHE: vino dal sapore pieno ed avvolgente, con sentori di spezie

- PREZZO: euro 8,50

[IL FRAGNO \(riserva 2015\)](#)

- TIPOLOGIA: Valle d'Itria IGP
- VITIGNO: Cabernet, Merlot e Malbec
- VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO fermentazione con contatto delle bucce a temperatura controllata (24-26°C) fino a completamento della fermentazione alcolica (12/15 giorni). Affinamento in piccoli legni
- ABBINAMENTI: si accompagna a formaggi, secondi di carne importanti e come vino da meditazione
- CARATTERISTICHE: vinoso, ben bilanciato con buona struttura e tannino docile
- PREZZO: euro 15,00

SALUMI & FORMAGGI



SALUMI

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

- CARATTERISTICHE: Muscolo delle vertebre cervicali-dorsali, accuratamente mondato con presenza di striature più o meno accentuate di grasso bianco roseo. Sale marino grosso, vino cotto e pepe nero insaccato in budello naturale di suino 100% italiano e leggermente affumicato con scorza di fragno. Segue una lenta stagionatura che varia da un minimo di 90 giorni ad un massimo di 180 giorni. Questo prodotto è un presidio slow food
- AREA DI PRODUZIONE: Valle d'Itria (Martina Franca, Cisternino, Locorotondo)
- PREZZO: euro 34 al kg – intero o porzionato, pezzatura media 800/900 gr circa (sottovuoto)

SOPPRESSATA DOLCE

- CARATTERISTICHE: I migliori tagli di suino, tritati a grana grossa e impastati con sale marino fino, vino cotto e pepe nero insaccato in budello naturale e lieve nota di affumicatura naturale con corteccia di fragno.
- AREA DI PRODUZIONE: Valle d'Itria (Martina Franca, Cisternino, Locorotondo)
- PREZZO: euro 31 al kg – pezzatura media 300/400 gr circa (sottovuoto)

SOPPRESSATA PICCANTE

- CARATTERISTICHE: I migliori tagli di suino, tritati a grana grossa e impastati con sale marino fino, vino cotto, peperone dolce e piccante insaccato in budello naturale e lieve nota di affumicatura naturale con corteccia di fragno.
- AREA DI PRODUZIONE: Valle d'Itria (Martina Franca, Cisternino, Locorotondo)
- PREZZO: euro 31 al kg – pezzatura media 300/400 gr circa (sottovuoto)

SALAME DOLCE

- CARATTERISTICHE: I migliori tagli di suino, tritati a grana media e impastati con sale marino fino, vino cotto e pepe nero insaccato in budello naturale e lieve nota di affumicatura naturale con corteccia di fragno.
- AREA DI PRODUZIONE: Valle d'Itria (Martina Franca, Cisternino, Locorotondo)
- PREZZO: euro 29 al kg – pezzatura media 300/400 gr circa (sottovuoto)

SALAME PICCANTE

- CARATTERISTICHE: I migliori tagli di suino, tritati a grana media e impastati con sale marino fino, vino cotto, peperone dolce e piccante insaccato in budello naturale e lieve nota di affumicatura naturale con corteccia di fragno.
- AREA DI PRODUZIONE: Valle d'Itria (Martina Franca, Cisternino, Locorotondo)
- PREZZO: euro 29 al kg – pezzatura media 300/400 gr circa (sottovuoto)

FILETTO LARDATO

- CARATTERISTICHE: Sotto costato di suino provvisto di grasso adiposo con e senza cotenna. Sale marino grosso, vino cotto e pepe nero insaccato in budello naturale di suino 100% italiano e leggera nota di affumicatura naturale con scorza di fragno
- AREA DI PRODUZIONE: Valle d'Itria (Martina Franca, Cisternino, Locorotondo)
- PREZZO: euro 38.50 al kg – pezzatura media 600/800 gr circa (sottovuoto)

PANCETTA ARROTOLATA

- CARATTERISTICHE: Muscolo della parte ventrale del suino arrotolato su sé stesso e legato a mano. Sale marino grosso, vino cotto e pepe nero insaccato in budello naturale di suino 100% italiano e leggera nota di affumicatura naturale con scorza di fragno
- AREA DI PRODUZIONE: Valle d'Itria (Martina Franca, Cisternino, Locorotondo)
- PREZZO: euro 32 al kg – pezzatura media 800/900 gr circa (sottovuoto)

PANCETTA TESA

- CARATTERISTICHE: Muscolo della parte ventrale del suino arrotolato provvisto di cotenna e attentamente mondato. Sale marino grosso, vino cotto e pepe nero insaccato in budello naturale di suino 100% italiano e leggera nota di affumicatura naturale con scorza di fragno
- AREA DI PRODUZIONE: Valle d'Itria (Martina Franca, Cisternino, Locorotondo)
- PREZZO: euro 25 al kg – pezzatura media 800/900 gr circa (sottovuoto)

CAMPAGNOLO

- CARATTERISTICHE: Carne di suino selezionata da tagli pregiati, tagliata a punta di coltello. Sale marino fino, vino cotto e pepe nero insaccato in budello gentile di suino legato a mano e leggermente affumicato con scorza di fragno
- AREA DI PRODUZIONE: Valle d'Itria (Martina Franca, Cisternino, Locorotondo)
- PREZZO: euro 31 al kg – pezzatura media 250/400 gr circa (sottovuoto)

PAGNOTTELLA

- CARATTERISTICHE: Carne di suino selezionata da tagli pregiati, tagliata a punta di coltello. Non insaccata, ma lavorata a mano donandole una forma tondeggianti e in seguito ricoperta di crusca di grano duro "Senatore Cappelli", nella quale viene stagionata
- AREA DI PRODUZIONE: Valle d'Itria (Martina Franca, Cisternino, Locorotondo)
- PREZZO: euro 30 al kg – pezzatura media 300/400 gr circa (sottovuoto)

FORMAGGI

CACIOCAVALLO (dolce, semi-stagionato, affumicato)

- CARATTERISTICHE: Formaggio tipico dell'Italia Meridionale dal sapore dolce e delicato, presenta una crosta sottile uniforme, dal colore paglierino giallo dorato. Il suo strano nome deriva dall'usanza di stagionare i caciocavalli legandoli a due a due e ponendoli a cavallo di una pertica
- INGREDIENTI: Latte, caglio, sale
- ALLERGENI: Latte e prodotti a base di latte
- CONSERVAZIONE: Refrigerazione (0-4°C)
- PREZZO: caciocavallo dolce euro 15,20 al kg – intero o porzionato, pezzatura media 250/350 gr circa (sottovuoto) caciocavallo semi-stagionato euro 16,50 al kg – intero o porzionato, pezzatura media 250/350 gr circa (sottovuoto) caciocavallo affumicato euro 17,80 al kg – intero o porzionato, pezzatura media 250/350 gr circa (sottovuoto)

CACIORICOTTA DI VACCA

- CARATTERISTICHE: Solo latte vaccino 'nostrano' per il più classico dei cacioricotta.
- INGREDIENTI: Latte, caglio, sale
- ALLERGENI: Latte e prodotti a base di latte
- CONSERVAZIONE: Refrigerazione (0-4°C)
- PREZZO: euro 13,60 al kg – pezzatura media 250/350 gr circa

CACIORICOTTA DI CAPRA

- CARATTERISTICHE: Cacioricotta di latte di capra locale, dal sapore deciso e aromatico, ottimo da gustare grattugiato su sughi e ragù.
- INGREDIENTI: Latte, caglio, sale
- ALLERGENI: Latte e prodotti a base di latte
- CONSERVAZIONE: Refrigerazione (0-4°C)
- PREZZO: euro 19,10 al kg – pezzatura media 250/350 gr circa

CACIORICOTTA MISTO DI VACCA E CAPRA

- CARATTERISTICHE: Cacioricotta artigianale pugliese di latte fresco di mucca e di capra. Un formaggio d'autore perfetto per arricchire i primi piatti con un sapore tipico pugliese.
- INGREDIENTI: Latte, caglio, sale
- ALLERGENI: Latte e prodotti a base di latte
- CONSERVAZIONE: Refrigerazione (0-4°C)
- PREZZO: euro 15,20 al kg – pezzatura media 250/350 gr circa

FORMAGGIO PECORINO SEMI-STAGIONATO

- CARATTERISTICHE: Pecorino pugliese da tavola dal sapore intenso e aromatico e dalla consistenza semi morbida stagionato 6 mesi.
- ALLERGENI: Latte e prodotti a base di latte
- CONSERVAZIONE: Refrigerazione (0-4°C)
- PREZZO: euro 18 al kg – pezzatura media 250/350 gr circa

FORMAGGIO CAPRINO SELVATICO

- CARATTERISTICHE: Il formaggio caprino intero, di forma cilindrica, ha una crosta rugosa al tatto, di colore giallo intenso, con evidenti segni del canestro dove viene tradizionalmente sistemata la cagliata nel corso della caseificazione. Il colore della pasta è bianco tendente all'alabastro; la pasta, abbastanza friabile, ha una occhiatura diffusa caratterizzata da leggere fessurazioni tendenti alla frattura netta. Il sapore intenso presenta un lieve sentore ircino, molto aromatico e marcatamente piccante
- CONSERVAZIONE: Refrigerazione (0-4°C)
- PREZZO: euro 18,60 al kg – pezzatura media 250/350 gr circa

FORMAGGIO AL PEPERONCINO

- CARATTERISTICHE: Un indissolubile matrimonio di contrasti dunque... dolci e piccanti... tutti armoniosamente in equilibrio fra loro ed in grado di dar vita ad un Pecorino dalle note peperine, la cui tenera consistenza è resa allegra e vivace dalle scaglie di “chili” che gradevolmente “solleticano” il palato dei buongustai.
- CONSERVAZIONE: Refrigerazione (0-4°C)
- PREZZO: euro 18,60 al kg – pezzatura media 250/350 gr circa

FORMAGGIO ALLE NOCI

- CARATTERISTICHE: Cacio stagionato di latte vaccino impreziosito da gherigli di noci di qualità. I profumi che permeano questo formaggio sono particolarmente delicati, di media persistenza e mediamente avvolgenti.
- CONSERVAZIONE: Refrigerazione (0-4°C)
- PREZZO: euro 18,60 al kg – pezzatura media 250/350 gr circa

FORMAGGIO AGRODOLCE

- CARATTERISTICHE: Di forma analoga al confratello non affinato (il Pecorino fresco), ha una crosta consistente di color – testa di moro – (caratteristica del vincotto). La pasta, di colore bianco avorio al centro tende al paglierino scuro verso la crosta. È friabile, leggermente fondente con una occhiatura rada ed irregolare; nel profumo si fondono sentori di latte, di mosto fresco e di vino; mentre il sapore, aromatico e molto caratterizzato, è il frutto dell'incontro fra le note piccantine del pecorino semi-stagionato e quelle dolcissime del vincotto fresco.
- CONSERVAZIONE: Refrigerazione (0-4°C)
- PREZZO: euro 23,70 al kg – pezzatura media 250/350 gr circa

FORMAGGIO AL VINACCIOLO

- CARATTERISTICHE: Prelibato pecorino affinato circa quattro mesi in giare alternate a strati di vinacce non torchiate dei vitigni di Manduria.
- CONSERVAZIONE: Refrigerazione (0-4°C)
- PREZZO: euro 23,70 al kg – pezzatura media 250/350 gr circa

CACIOCAVALLO E FORMAGGIO UBRIACO

- CARATTERISTICHE: Il nostro Caciocavallo Ubriaco è la variante a pasta filata dell'originale “Formaggio Ubriaco” ... Potrebbe essere definito un figlio della Grande Guerra e proprio negli eventi legati al primo conflitto mondiale trova le

sue origini questa tecnica di affinamento nel vino. Non si tratta però di un figlio illegittimo, ma di uno di quelle grande scoperte della gastronomia italiana, nate un po' per caso e "molto" per necessità. Correva l'anno 1917, quando un ignoto contadino della zona del Piave nel disperato tentativo di salvare un po' di viveri dalle razzie dei soldati in vista dell'inverno incombente ebbe la geniale idea di nascondere delle forme di cacio nei tini del mosto... sotto le vinacce che galleggiavano in superficie. Non si contava che su un risultato: quello di avere ancora qualcosa da mangiare, anche a scapito del sapore. Invece, quando le forme vennero ripescate dai tini, la scoperta più inaspettata fu che il formaggio non aveva perso nulla in quel bagno "forzato", ma aveva anzi acquistato colore, profumo e sapore particolari. Nel vino, infatti, il formaggio ubriaco era ringiovanito, la pasta aveva acquistato morbidezza ed un colore paglierino acceso, il gusto era diventato originalissimo, tra il fruttato e il piccante: una vera gioia per il palato! A dispetto dell'iniziale successo, la tradizione di questo formaggio, popolarmente chiamato "embriago", cioè ubriaco, rimase nelle mani di pochi appassionati e intenditori sempre meno numerosi.

- CONSERVAZIONE: Refrigerazione (0-4°C)
- PREZZO: caciocavallo ubriaco euro 23 al kg – pezzatura media 250/350 gr circa
formaggio ubriaco euro 20,50 al kg – pezzatura media 250/350 gr circa

PRODOTTI DA FORNO



TARALLI AI CEREALI

- CARATTERISTICHE: Taralli artigianali senza conservanti
- INGREDIENTI: Farina integrale, semi di zucca, semi di girasole, farina di segale, orzo, semi di lino, miglio, farina di tipo "0", olio di oliva, vino bianco, sale
- ALLERGENI: glutine, sesamo e solfiti
- PREZZO: confezione da 400 gr euro 4,00

TARALLI CASERECCI CURCUMA, SEMI DI CHIA E LINO

- CARATTERISTICHE: Taralli artigianali senza conservanti, particolarmente friabili
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", olio di oliva, vino bianco, sale, curcuma, chia, semi di lino
- ALLERGENI: glutine e solfiti
- PREZZO: confezione da 400 gr euro 4,00

TARALLI BOLLITI FATTI A MANO

- CARATTERISTICHE: Per accompagnare ogni tipo di pietanza, stuzzicano l'appetito. Bolliti e poi biscottati
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", olio di oliva, vino bianco, sale
- ALLERGENI: glutine e solfiti
- PREZZO: confezione da 400 gr euro 4,50

TARALLINI BOLLITI

- CARATTERISTICHE: Per accompagnare ogni tipo di pietanza, stuzzicano l'appetito. Bolliti e poi biscottati
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", olio di oliva, vino bianco, semi di finocchio, sale
- ALLERGENI: glutine e solfiti
- PREZZO: confezione da 350 gr euro 3,50

TARALLI CASERECCI

- CARATTERISTICHE: Taralli artigianali senza conservanti. È disponibile anche variante al peperoncino e al pepe
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", olio di oliva, vino bianco, sale
- ALLERGENI: glutine e solfiti
- PREZZO: confezione da 300 gr euro 3,00

FRISA CON LIEVITO MADRE

- CARATTERISTICHE: Panino con lievito madre cotto al forno e poi tagliato a metà, dall'aspetto irregolare. Basta immergerle per qualche secondo in acqua fredda e poi passare al condimento, ideale con olio extravergine d'oliva e pomodorini freschi.
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", acqua, lievito, sale
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: confezione da 500 gr euro 4,50

FRISE AI CEREALI

- CARATTERISTICHE: Panino ai cereali cotto al forno e poi tagliato a metà, dall'aspetto irregolare. Basta immergerle per qualche secondo in acqua fredda e

poi passare al condimento, ideale con olio extravergine d'oliva e pomodorini freschi.

- INGREDIENTI: Farina ai cereali, farina di tipo "0", lievito, olio di oliva, sale
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: confezione da 500 gr euro 5,00

FRACIDE UVA E NOCI

- CARATTERISTICHE: Dolce tipico pugliese dalla forma di piccolo panzerotto fatto con pasta salata, utilizzata normalmente per i taralli, e ripieno con confettura d'uva anche unita a noci
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", olio di oliva, vino bianco, sale, noci, confettura di uva
- ALLERGENI: glutine, solfiti e frutta in guscio
- PREZZO: confezione da 300 gr euro 4,30

FRACIDE FICHI E MANDORLE

- CARATTERISTICHE: Dolce tipico pugliese dalla forma di piccolo panzerotto fatto con pasta salata, utilizzata normalmente per i taralli, e ripieno con confettura di fichi anche unita a noci, mandorle e scorzette di buccia di limone
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", olio di oliva, vino bianco, sale, mandorle, limone, fichi
- ALLERGENI: glutine, solfiti e frutta in guscio
- PREZZO: confezione da 300 gr euro 4,30

FRACIDE AMARENA

- CARATTERISTICHE: Dolce tipico pugliese dalla forma di piccolo panzerotto fatto con pasta salata, utilizzata normalmente per i taralli, e ripieno con confettura di amarena. Disponibile anche in versione amarena e noci
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", olio di oliva, vino bianco, sale, confettura di amarena
- ALLERGENI: glutine, solfiti e frutta in guscio
- PREZZO: confezione da 300 gr euro 4,30

FRACIDE AMARENA E NOCI

- CARATTERISTICHE: Dolce tipico pugliese dalla forma di piccolo panzerotto fatto con pasta salata, utilizzata normalmente per i taralli, e ripieno con confettura d'amarena anche unita a noci
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", olio di oliva, vino primitivo, sale
- ALLERGENI: glutine e solfiti
- PREZZO: confezione da 300 gr euro 4,30

FRACIDE MELECOTOGNE

- CARATTERISTICHE: Dolce tipico pugliese dalla forma di piccolo panzerotto fatto con pasta salata, utilizzata normalmente per i taralli, e ripieno con confettura di melecotogne.
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", olio di oliva, vino primitivo, sale

- ALLERGENI: glutine e solfiti
- PREZZO: confezione da 300 gr euro 4,30

TARALLI AI CEREALI FATTI A MANO

- CARATTERISTICHE: Taralli caserecci fatti a mano
- INGREDIENTI: Farina di frumento, farina integrale di segale tipo 2, semi di girasole, farina di orzo, farina di avena, semi di sesamo, lievito naturale di farina di grano tenero, farina di orzo maltata, farina ai cereali
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: confezione da 300 gr euro 5,00

TARALLI NODINI FATTI A MANO

- CARATTERISTICHE: Piccolissimi tarallini caserecci fatti a mano. Sono una delizia per il palato. Snack tradizionale e genuino
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", vino, olio di oliva, sale, lievito di birra
- ALLERGENI: glutine e solfiti
- PREZZO: confezione da 200 gr euro 4,50

TARALLI TRITORDEUM

- CARATTERISTICHE: Snack genuino e tradizionale pugliese a basso contenuto di glutine e ad alta digeribilità
- INGREDIENTI: Farina tritordeum, olio di oliva, vino, sale
- ALLERGENI: glutine e solfiti
- PREZZO: confezione da 300 gr euro 5,50

FRISELLUCCE FATTE A MANO

- CARATTERISTICHE: Piccole frise da gustare condite con olio e pomodoro, come tradizione vuole, o in sostituzione di crostini con creme
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", acqua, strutto raffinato, olio di oliva, sale e lievito di birra
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: confezione da 200 gr euro 3,50

FRISELLUCCE INTEGRALI

- CARATTERISTICHE: Piccole frise da gustare condite con olio e pomodoro, come tradizione vuole, o in sostituzione di crostini con creme
- INGREDIENTI: Farina integrale, acqua, strutto raffinato, olio di oliva, sale e lievito di birra
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: confezione da 200 gr euro 3,50

FRISELLUCCE LIEVITO NATURALE FATTE A MANO

- CARATTERISTICHE: Piccole frise con lievito naturale. Si consiglia di passarle velocemente in acqua per ammorbidirle per poi condirle con olio, pomodoro, sale e origano
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", lievito naturale, acqua, strutto raffinato, sale e lievito di birra
- ALLERGENI: glutine

- PREZZO: confezione da 350 gr euro 4,00

MANDORLOTTI

- CARATTERISTICHE: Biscotti di mandorle fatti a mano. Ottimi da gustare con thé o vino
- INGREDIENTI: Farina di tipo "00", mandorle, zucchero, uova, olio di oliva, lievito per dolci (difosfato disodico E450i), carbonato acido di sodio (E500ii)
- ALLERGENI: glutine, uova, frutta a guscio
- PREZZO: confezione da 250 gr euro 4,50

PASTA



PASTA DI GRANO DURO

- CARATTERISTICHE: Formati tipici di pasta barese, secondo tradizione rigorosamente fatte di semola. Disponibili nei formati orecchiette e strascinate.
- INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 3,80

UNGHIETTE

- CARATTERISTICHE: Strascinate mignon
- INGREDIENTI: Semola di grani antichi, semola integrale macinata a pietra
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 4,50

PASTA DI GRANO ARSO

- CARATTERISTICHE: In tempi antichissimi, dopo la mietitura e spigolatura, per far pulizia di erbe infestanti e poter riconcimare bisognava incendiare le stoppie. Pertanto il grano che ancora restava, veniva raccolto dai più poveri, ormai arso e lo si macinava per farne pasta e pane. Disponibili nei formati orecchiette e cavatelli.
- INGREDIENTI: Semola di grano duro, farina di grano arso, acqua
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 3,50

ORECCHIETTE FATTE A MANO

- CARATTERISTICHE: Nel barese le orecchiette sono una vera passione. Basta una sapiente pressione del pollice su tronchetti di pasta per formare la piccola gobba caratteristica
- INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 5,50

FOGLIE DI ULIVO

- CARATTERISTICHE: Insolita e stuzzicante pasta pugliese che prende il nome dalla forma simile ad una "foglia di ulivo"
- INGREDIENTI: Semola di grano duro, spinacio disidratato in polvere, acqua
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 3,00

SAGNA RITORTA DI GRANO DURO

- CARATTERISTICHE: Trafilate in bronzo ed essiccate in orizzontale a basse temperature, formato tipico della tradizione salentina
- INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 3,50

SAGNA RITORTA SENATORE CAPPELLI ED ORZO

- CARATTERISTICHE: Trafilate in bronzo ed essiccate in orizzontale a basse temperature, formato tipico della tradizione salentina con farina di orzo e grano Senatore Cappelli.
- INGREDIENTI: Semola di grano duro Senatore Cappelli, orzo, acqua
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 4,00

SAGNA RITORTA LIMONE E E PEPE

- CARATTERISTICHE: Trafilate in bronzo ed essiccate in orizzontale a basse temperature, formato tipico della tradizione salentina con aggiunta di olio essenziale di limone e pepe
- INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua, olio essenziale di limone e pepe
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 4,20

SEMOLA BATTUTA

- CARATTERISTICHE: La semola battuta è una pasta casalinga frutto di una preparazione lunga e meticolosa. Con aggiunta di uova intere viene lavorata lentamente in modo da ricavare minuscoli e difforni pezzettini che vengono poi fatti essiccare
- INGREDIENTI: Semola di grano duro, uova
- ALLERGENI: glutine, uovo
- PREZZO: Confezione da 350 gr euro 3,00

TRIA SALENTINA

- INGREDIENTI: Semola di grano duro, orzo
- ALLERGENI: glutine, orzo
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 4,50

FETTUCCINA DI GRANO DURO

- INGREDIENTI: Semola di grano duro
- ALLERGENI: glutine
- PREZZO: Confezione da 250 gr euro 3,60

LEGUMI



CECE ROSSO DELLA MURGIA

- CARATTERISTICHE: Caratteristico della Murgia barese, di colore terriccio, tenero e ricco di sapore.
- COTTURA: Ammollo 12 ore – Cottura 1 ora
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 3,50

CECE NERO LISCIO

- CARATTERISTICHE: Coltivato nella Murgia carsica barese presenta un gusto rustico e vellutato
- COTTURA: Ammollo 12 ore – Cottura 1 ora e mezza
- PREZZO: Confezione da 400 gr euro 3,50

CECE BIANCO DELLA MURGIA

- CARATTERISTICHE: Caratteristico della Murgia barese, di colore rosa, tenero e dal sapore delicato
- COTTURA: Ammollo 12 ore – Cottura 1 ora
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 2,60

FAGIOLI DEI MONTI DAUNI

- CARATTERISTICHE: Legume che cresce a 1000 mt di altitudine nel comune più alto della Puglia, Faeto. Essiccato al sole, vanta un particolare sapore terriccio
- COTTURA: Ammollo 12 ore – Cottura 1 ora
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 3,30

FAGIOLI LOCALI

- CARATTERISTICHE: Seme piccolo ovoidale di buccia molto sottile e polpa friabile, di facile cottura
- COTTURA: Ammollo 2 ore – Cottura 1 ora
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 3,40

LENTICCHIA DI ALTAMURA

- CARATTERISTICHE: Si raccoglie ancora verde, quando raggiunge il picco di concentrazione dei suoi valori nutrizionali. Di buccia molto sottile, mantiene al suo interno un solido frutto, senza sfaldarsi.
- COTTURA: Ammollo 1 ora – Cottura 30 minuti
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 3,50

LENTICCHIA PICCOLA

- CARATTERISTICHE: Lenticchia locale di colore verdognolo con buccia molto sottile, che mantiene al suo interno un solido frutto.
- COTTURA: Ammollo 1 ora – Cottura 30 minuti
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 3,50

CICERCHIA DELLA MURGIA

- CARATTERISTICHE: Antichissimo legume, di colore biancastro e forma spigolosa
- COTTURA: Ammollo 12 ore – Cottura 1 ora
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 3,30

FAVE BIANCHE DELLA VALLE D'ITRIA

- CARATTERISTICHE: Raccolte e sgusciate a mano dalle "Comari del Paese delle Contrade" di Locorotondo, sono prive di qualsiasi trattamento chimico
- COTTURA: Ammollo 10 ore – Cottura 1 ora e 30 minuti
- PREZZO: Confezione da 500 gr euro 4,50

FAVE FRITTE

- CARATTERISTICHE: Eccellente snack salato
- INGREDIENTI: Fave, olio d'oliva, sale
- PREZZO: Confezione da 250 gr euro 4,50

PUREA DI FAVE

- CARATTERISTICHE: Preparata con fave secche e sgusciate, fatte lessare per lungo tempo come vuole l'antica tradizione pugliese
- INGREDIENTI: Fave sgusciate, olio extravergine d'oliva, sale
- PREZZO: Confezione da 350 gr euro 6,30

FAVE E CICORIE IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Piatto dall'origine molto antica, Composto da una purea di fave decorticate cotte in pignatta con cicorie lesse
- INGREDIENTI: Cicorie (50%), purea di fave (Fave sgusciate 45%), olio extravergine d'oliva, sale □ PREZZO: Barattolo da 350 gr euro 6,30

LEGUMI PRONTI

- CARATTERISTICHE: Sono inoltre disponibili i seguenti legumi pronti da gustare: lenticchia di Faeto, fagioli dei Monti dauni, cicerchia della Daunia, cece nero liscio
- PREZZO: Barattolo da 370 ml euro 2,20

GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

- CARATTERISTICHE: Si consiglia per la preparazione di timballi, insalate, melanzane ripiene condito con frutti di mare, patate e generalmente come sostitutivo della pasta o del riso □ COTTURA: Ammollo 2 ore – Cottura 1 ora
- PREZZO: Confezione da 500gr euro 3,20

UGHI, CONDIMENTI & CREME



PESTO PUGLIESE IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Pesto di basilico, custodisce in sé tutti i sapori e profumi tipici della Puglia. Basilico locale a foglia stretta, olio extravergine d'oliva, mandorle, formaggio vaccino locale e pecorino del tarantino. Si usa su crostini di pane o con pasta
- INGREDIENTI: Basilico, olio extravergine d'oliva, formaggio vaccino e pecorino, mandorle, limone, aglio, sale
- ALLERGENI: Lattosio e frutta a guscio
- PREZZO: Barattolo da 140 gr euro 6,30

PESTO DI CIME DI RAPA

- CARATTERISTICHE: Pesto di cime di rapa da usare con pasta o come condimento di carne arrosto - lessa o su crostini di pane
- INGREDIENTI: Cime di rapa, olio extravergine di oliva, sale, aglio
- PREZZO: Barattolo da 210 gr euro 5,50

PATE' DI POMODORI SECCHI IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Crema dal gusto deciso dei pomodori di prima scelta, ideale su crostini o per insaporire carne ai ferri e arrosto
- INGREDIENTI: Pomodori, olio extravergine d'oliva, aglio, menta e aceto di vino bianco
- PREZZO: Barattolo da 180 gr euro 5,00

PATE' DI CARCIOFI IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Cremina vellutata ottenuta dal cuore dei carciofi, ideale per contorni, aperitivi, bruschette, carne arrosto ecc.
- INGREDIENTI: Carciofini, olio extravergine d'oliva, limone, aglio, menta e aceto di vino bianco
- PREZZO: Barattolo da 180 gr euro 5,00

CREMA DI LAMPASCIONI IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Crema agrodolce da spalmare su crostini o pizza o come condimento per il lesso e l'arrosto
- INGREDIENTI: Lampascioni, olio extravergine d'oliva all'origine, sale, pepe, aceto di vino bianco
- PREZZO: Barattolo da 180 gr euro 5,20

PATE' DI CIME DI RAPA IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Crema ottenuta dalle cime di rapa appena raccolte, fresca e profumata si presta a qualsiasi condimento o contorno
- INGREDIENTI: Rape, olio extravergine d'oliva, limone, mandorle, aglio, sale e acido citrico
- PREZZO: Barattolo da 180 gr euro 5,00

PEPERONCINI PICCANTI TRITATI IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Crema decisamente piccante adatta ad ogni tipo condimento, un classico per gli amanti del peperoncino

- INGREDIENTI: Peperoncini, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale
- PREZZO: Barattolo da 180 gr euro 5,00

CREMA DI OLIVE NERE IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Crema spalmabile che sprigiona tutto il sapore delle olive appena molite. Per spuntini, crostini e per insaporire sughi, pizza o pesce.
- INGREDIENTI: olive nere, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale, zucchero, acido citrico
- PREZZO: Barattolo da 180 gr euro 5,20

CREMA DI OLIVE VERDI IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Crema spalmabile che sprigiona tutto il sapore delle olive appena molite. Per spuntini, crostini e per insaporire sughi, pizza o pesce.
- INGREDIENTI: olive verdi, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale, zucchero, acido citrico
- PREZZO: Barattolo da 180 gr euro 5,20

COTTO DI FICHI

- CARATTERISTICHE: Dolce, con un retrogusto amarognolo, offre all'olfatto profumi di prugna secca, miele, cacao amaro, liquirizia, datteri, fichi secchi e uva passa. Denso, quasi caramelloso, questo nettare si ottiene mediante la cottura dei fichi raccolti a mano, essiccati al sole e quindi reidratati. Una cottura a fuoco lento che richiede una gran cura ed un continuo rimescolamento, da cui nasce questo prezioso utilizzato anche per la preparazione delle Cartellate, gustosissimo dolce natalizio tipico della tradizione pugliese. Ottimo su ricotte, formaggi, dessert, yogurt, cioccolato fondente, frutta fresca, insalate, verdure crude o cotte, carni bollite, pesci d'acqua dolce.
- INGREDIENTI: Fichi
- PREZZO: Bottiglia da 700 ml euro 14,50

SUGO AL BASILICO

- CARATTERISTICHE: Passata di pomodoro, cotta con aggiunta di basilico. Pronta per l'uso. Ottima con orecchiette e cacioricotta
- INGREDIENTI: Passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, cipolla, basilico, sale
- PREZZO: Barattolo da 280 gr euro 4,50

SUGO ALL'ARRABBIATA

- CARATTERISTICHE: Pronta per l'uso questa salsa indicata per condire la pasta. Piccante e saporita
- INGREDIENTI: Passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, cipolla, sale e peperoncino
- PREZZO: Barattolo da 280 gr euro 4,50

POMODORI ESSICCATI AL SOLE

- CARATTERISTICHE: Pomodori foggiani essiccati al sole, puliti lavati pronti all'uso. Per contorni, insalate o per preparare conserve in olio extravergine
- INGREDIENTI: Pomodori, sale
- PREZZO: Barattolo da 400 gr euro 7,00

SCOTTOLI



CARCIOFINI IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Carciofo tipico pugliese, ideale per la preparazione di conserve. Corposo e dal profumo intenso
- INGREDIENTI: Carciofi di S. Ferdinando, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale, correttore di acidità E330
- PREZZO: Barattolo da 280 gr euro 6,20

POMODORI CILIEGINI IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Ciliegini essiccati leggermente che conservano la naturale dolcezza del pomodoro fresco
- INGREDIENTI: Pomodori ciliegini, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale, basilico
- PREZZO: Barattolo da 280 gr euro 6,70

FUNGHI CARDONCELLI IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Tipico della Murgia barese, carnoso, dal sapore terriccio
- INGREDIENTI: Funghi Cardoncelli, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale, pepe, prezzemolo, correttore di acidità E330
- PREZZO: Barattolo da 280 gr euro 9,80

LAMPASCIONI IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Bulbo croccante dal sapore amarognolo e colore bianco rosato
- INGREDIENTI: Lampascioni, olio extravergine d'oliva, aglio, aceto di vino bianco, pepe, sale
- PREZZO: Barattolo da 300 gr euro 8,10

MELANZANE IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Gusto semplice, leggermente pungente, consistenza fibrosa e di colore chiaro
- INGREDIENTI: Melanzane, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale, menta, aglio
- PREZZO: Barattolo da 280 gr euro 6,90

PUNTARELLE IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Appetitosa, stuzzicante e leggermente piccante
- INGREDIENTI: Turioni di cicoria, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale marino, peperoncino
- PREZZO: Barattolo da 280 gr euro 7,40

CIME DI RAPA IN EXTRAVERGINE

- CARATTERISTICHE: Germogli fragranti dal sapore piacevolmente amarognolo
- INGREDIENTI: Cime di rapa, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale, correttore di acidità acido citrico
- PREZZO: Barattolo da 280 gr euro 6,20

[POMODORI SECCHI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA](#)

- CARATTERISTICHE: Conserva pugliese per eccellenza, dal sapore rustico e deciso.
- INGREDIENTI: Pomodori secchi, olio extravergine d'oliva, aceto di vino, aglio, menta, sedano, peperoncino frantumato e sale
- PREZZO: Barattolo da 280 gr euro 6,70

[PEPERONCINI RIPIENI AL TONNO IN EXTRAVERGINE](#)

- CARATTERISTICHE: Peperoncini tondi di primissima scelta teneri e piccanti
- INGREDIENTI: Peperoni, tonno, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, capperi e sale
- PREZZO: Barattolo da 280 gr euro 10,30

MIELE



MIELE MILLEFIORI

- CARATTERISTICHE: Prodotto in primavera/estate. Dal colore chiaro con sfumature dorate il suo sapore è un mix di menta piperita, timo serpillio, tiglio e rosmarino
- INGREDIENTI: Miele 100%
- PREZZO: Barattolo da 500 gr euro 8,50, da 250 gr euro 5,40
- PROPRIETÀ: Disintossicante del fegato

MIELE DI EUCALIPTO

- CARATTERISTICHE: Di aroma forte, ricorda il sapore delle caramelle alla liquirizia. Colore arancio scuro
- INGREDIENTI: Miele 100%
- PREZZO: Barattolo da 500 gr euro 9,00
- PROPRIETÀ: Anticatarrale, antiasmatico e antibiotico

MIELE DI AGRUMI

- CARATTERISTICHE: Ricavato dai fiori delle diverse piante di agrumi tra cui arancio, limone, mandarino. Profumo fresco e penetrante, ricorda i fiori di zagara. Lievemente acidulo, ottimo per dolcificare tè e tisane
- INGREDIENTI: Miele 100%
- PREZZO: Barattolo da 500 gr euro 8,50
- PROPRIETÀ: Distensivo e rilassante

MIELE DI ACACIA

- CARATTERISTICHE: Si presenta di colore molto chiaro e trasparente, di un giallo molto tenue. Profumo floreale, con sentori di fiori di acacia, sapore dolce senza un particolare retrogusto o livello di acidità
- INGREDIENTI: Miele 100%
- PREZZO: Barattolo da 500 gr euro 10,50
- PROPRIETÀ: Energizzante, lassativo, disintossicante

MIELE DI CILIEGIO

- CARATTERISTICHE: Richiama il profumo del nocciolo della ciliegia con sentori fruttati e zucchero caramellato. Colore ambra chiaro tendente al rossiccio.
- INGREDIENTI: Miele 100%
- PREZZO: Barattolo da 500 gr euro 8,40
- PROPRIETÀ: Disintossicante, lassativo e diuretico

MIELE DI CORIANDOLO

- CARATTERISTICHE: Il coriandolo è una pianta erbacea con caratteristici steli dritti e fiori bianchi ad ombrello. Ha un colore tendente all'oro pallido, odore intenso e sapore aromaticobalsamico con retrogusto leggermente speziato.
- INGREDIENTI: Miele 100%
- PREZZO: Barattolo da 500 gr euro 8,50, da 250 gr euro 5,40
- PROPRIETÀ: Disinfettante dello stomaco e dell'intestino

MIELE DI SULLA

- CARATTERISTICHE: La sulla è una pianta leguminosa dai grossi fiori rossi. Il miele ottenuto è molto chiaro e gusto che ricorda le noci fresche
- INGREDIENTI: Miele 100%
- PREZZO: Barattolo da 500 gr euro 8,50
- PROPRIETÀ: Energetico, antibiotico e lassativo

MIELE DI GIRASOLE

- CARATTERISTICHE: aroma di polline, gusto asciutto e sapore leggermente amarognolo. Colore giallo ocra.
- INGREDIENTI: Miele 100%
- PREZZO: Barattolo da 500 gr euro 8,50, da 250 gr euro 5,40
- PROPRIETÀ: Antinevralgico, febbrifugo, consigliato contro il colesterolo

MIELE DI FIORDALISO GIALLO

- CARATTERISTICHE: Il fiordaliso giallo è una pianta erbacea spontanea e spinosa, che fiorisce tra luglio e agosto nei campi incolti e assolati. Miele particolarmente pregiato, dall'aroma fine e delicato, leggermente amarognolo e dal colore giallo con riflessi verdognoli.
- INGREDIENTI: Miele 100%
- PREZZO: Barattolo da 500 gr euro 8,50, da 250 gr euro 5,40
- PROPRIETÀ: Regolatore gastroenterico

MIELE DI TRIFOGLIO

- CARATTERISTICHE: Prodotto in primavera/estate dal colore molto chiaro (bianco latteo) con sapore delicato e vegetale.
- INGREDIENTI: Miele 100%
- PREZZO: Barattolo da 500 gr euro 8,50, da 250 gr euro 5,40

MIELE DI ALIANTO

- CARATTERISTICHE: Prodotto in primavera dal gusto decisamente frullato e dal colore ambrato.
- INGREDIENTI: Miele 100%
- PREZZO: Barattolo da 500 gr euro 8,50

CONFETTURE & MARMELLATE



MARMELLATA EXTRA DI ARANCE

- CARATTERISTICHE: Una marmellata che conserva ancora il profumo e l'aroma delle arance fresche. Per una colazione ricca di carboidrati e per guarnire deliziosi dolci
- INGREDIENTI: Arance 70% zucchero di canna 30%
- PREZZO: Barattolo da 300 gr euro 6,50

CONFETTURA DI FICHI

- CARATTERISTICHE: Semplice e delicata, gradevole al palato, ottima sia per realizzare crostate che per arricchire gelati o mousse
- INGREDIENTI: Fichi 80% zucchero 20%
- PREZZO: Barattolo da 250 gr euro 5,30

CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA

- CARATTERISTICHE: Ideale per accompagnare formaggi freschi e stagionati
- INGREDIENTI: Cipolla rossa di Acquaviva, zucchero
- PREZZO: Barattolo da 200 gr euro 5,00

MARMELLATA DI MANDARINI

- CARATTERISTICHE: Marmellata ottenuta da alberi locali e antichi, il sapore è quello dei mandarini appena sbucciati
- INGREDIENTI: Mandarini, Zucchero, Succo di limone
- PREZZO: Barattolo da 250 gr euro 5,90

CONFETTURE DI MORE SELVATICHE

- CARATTERISTICHE: Raccolte da anziani signori sull'impervio promontorio del Gargano, vengono portate in laboratorio nelle sporte di vimini per poi essere selezionate, sterilizzate e lavorate. Racchiudono tutto il sapore dei boschi autunnali
- INGREDIENTI: More selvatiche 80% Zucchero 20%
- PREZZO: Barattolo da 250 gr euro 8,00

CONFETTURA DI ALBICOCCA

- CARATTERISTICHE: Ad oggi rimangono poche decine di alberi di questo frutto di piccole dimensioni grossa quanto una noce, molto profumata, con screziature scure simili a lentiggini. La sua dolcezza e la sua morbidezza, tanto che quasi si liquefa in bocca. Come tutte le vecchie varietà frutticole, è molto longeva
- INGREDIENTI: Albicocche di Galatone 70%, zucchero di canna, succo di limone, addensante (semi di carruba)
- PREZZO: Barattolo da 210 gr euro 5,90

CONFETTURA DI MELE COTOGNE PUGLIESI

- CARATTERISTICHE: Frutto autunnale, la confettura di mele cotogne è una conserva molto profumata dal sapore leggermente acidulo molto diffusa in Puglia, data la grande quantità di alberi presenti nella zona
- INGREDIENTI: Mele cotogne 60% zucchero 40%
- PREZZO: Barattolo da 300 gr euro 5,30

CONFETTURA DI UVA SENZA SEMI

- CARATTERISTICHE: Prodotto di elevata qualità e naturale dolcezza. Dal gusto delicato la confettura di uva si rivela un ottimo accompagnamento sia per formaggi freschi che saporiti ed è eccellente anche su una semplice fetta di pane biscottato
- INGREDIENTI: Uva senza semi 80% zucchero 20%
- PREZZO: Barattolo da 300 gr euro 5,30

MARMELLATA DI LIMONI

- CARATTERISTICHE: Il femminello del Gargano IGP è un limone antichissimo. La polpa e il succo di questa marmellata, abbondano di oli essenziali che sprigionano profumi diversi e intensi, ricercati e preziosi. Il nome 'Femminello' è dovuto all'alta produttività di questa pianta
- INGREDIENTI: Limoni IGP del Gargano 80% zucchero 20%
- PREZZO: Barattolo da 250 gr euro 5,30

CONFETTURA DI FICHI D'INDIA

- CARATTERISTICHE: Ideale per la prima colazione e per preparare crostate. Polpa priva di semi.
- INGREDIENTI: Fichi d'India 80% zucchero 20%
- PREZZO: Barattolo da 300 gr euro 6,50

CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE

- CARATTERISTICHE: Per una ricca ed energetica prima colazione o per farcire la crostata, nasce dalla selezione delle migliori ciliegie pugliesi.
- INGREDIENTI: Ciliegie 85% zucchero 15%
- PREZZO: Barattolo da 300 gr euro 5,30

CONFETTURA EXTRA DI MELOGRANA

- CARATTERISTICHE: Confettura dal colore rosso rubino e dal sapore dolce e leggermente acidulo, è indicata in abbinamento a formaggi freschi, gelati, yogurt bianco o semplicemente da spalmare su una fetta di pane.
- INGREDIENTI: Melagrana 85% zucchero 15%
- PREZZO: Barattolo da 220 gr euro 7,00

CONFETTURA DI PERCOCHE DI TURI

- CARATTERISTICHE: Soda e compatta, dal profumo e gusto gradevole, questa confettura si ottiene dal frutto di alberi coltivati sin dagli anni '50
- INGREDIENTI: Percoche di Turi 80% zucchero 20%
- PREZZO: Barattolo da 300 gr euro 5,30

CONFETTURA EXTRA DI AMARENE

- CARATTERISTICHE: Un sapore asprigno e dolciastro caratterizza questo prodotto, che si accompagna perfettamente a yogurt, crostate e cornetti
- INGREDIENTI: Amarene 65% zucchero 35%
- PREZZO: Barattolo da 315 gr euro 6,80

CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE

- INGREDIENTI: Fragole 70%, zucchero 30%
- PREZZO: Barattolo da 300 gr euro 5,30

CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE

- INGREDIENTI: Prugne 80%, zucchero 20%
- PREZZO: Barattolo da 300 gr euro 5,50

GELATINA DI VINO BIANCO

- CARATTERISTICHE: Tenera e gustosa gelatina di color champagne, ha un profumo intenso e fruttato dolce, gusto morbido e mielato. Si abbina a grigliate, formaggi e insalate. Ideale anche con lo yogurt o per guarnire dolci
- INGREDIENTI: Vino bianco, zucchero, pectina
- PREZZO: Barattolo da 220gr euro 5,50

GELATINA DI VINO NERO DI TROIA

- CARATTERISTICHE: Gelatina di colore rosso, ottima per accompagnare formaggi, grigliate e insalate. Ideale per yogurt e per guarnire dolci
- INGREDIENTI: Vino, zucchero, pectina
- PREZZO: Barattolo da 220gr euro 5,50

DOLCI



MANDORLA PRALINATA

- CARATTERISTICHE: Caramellata sotto forma di "croccante", meticolosamente nelle teglie di rame
- INGREDIENTI: Mandorle, zucchero, acqua
- PREZZO: Confezione da 150 gr euro 4,00

MANDORLA ATERRATA DI CISTERNINO

- CARATTERISTICHE: Antica ricetta cistranese, che consiste nel tostare le mandorle per poi passarle nello zucchero caldo. Il composto viene lasciato ad asciugare su un piano, facendole "atterrare"
- INGREDIENTI: Mandorle tostate, zucchero, aromi
- PREZZO: Confezione da 150 gr euro 4,00

MANDORLE TOSTATE SALATE

- CARATTERISTICHE: Le mandorle salate sono ottime come aperitivo. Facili e veloci da preparare, potete aromatizzarle con le spezie che più vi piacciono: peperoncino, origano, paprika, curry
- INGREDIENTI: Mandorle tostate, sale, aromi
- PREZZO: Confezione da 200 gr euro 5,50

FICHI SECCHI MANDORLATI

- CARATTERISTICHE: I fichi secchi mandorlati sono dei dolci tradizionali pugliesi, di origine molto antica, composti da fichi precedentemente seccati al sole (o in forno), farciti con una o più mandorle tostate
- INGREDIENTI: Fichi secchi, mandorle tostate, zucchero
- PREZZO: Confezione da 48 gr euro 3,00

FICHI SECCHI MANDORLATI RICOPERTI DI CIOCCOLATO

- CARATTERISTICHE: I fichi secchi mandorlati sono dei dolci tradizionali pugliesi, di origine molto antica, composti da fichi precedentemente seccati al sole (o in forno), farciti con una o più mandorle tostate. Ricoperti a scelta con cioccolato fondente, al limone o all'arancia .
- INGREDIENTI: Fichi secchi, mandorle tostate, zucchero, cioccolato
- PREZZO: Confezione da 160 gr euro 8,00

BISCOTTO DI CEGLIE

- CARATTERISTICHE: Il biscotto di Ceglie, detto piscquett'ì nel dialetto locale, è un dolcetto di pasta di mandorle a forma di cubetto irregolare e farcito di confettura di ciliegie.
- INGREDIENTI: Mandorle, zucchero, uova, marmellata di ciliegia, miele, scorzetta di limone, rosolio di limone
- PREZZO: Confezione da 200 gr euro 6,00

AMARI & ROSOLI



GARIGA DI MURGIA - DIGESTIVO ALLE ERBE SELVATICHE

- INGREDIENTI BASE: 43 erbe aromatiche o amaricanti spontanee, zucchero, alcool buongusto, acqua demineralizzata
- TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Macerazione a freddo delle erbe in alcool, pressatura a freddo, miscelazione con acqua e zucchero, filtrazione meccanica con cartoni filtranti in pura cellulosa
- COLORE: Ambrato, più o meno carico in base all'annata
- SAPORE: gradevolmente dolce-amaro, con tenue percezione dell'amaro, persistente nel retrogusto
- PROFUMO: Bouquet ricco di svariate essenze, con chiari sentori di timo selvatico, santoreggia, mentastri selvatici
- GRADAZIONE ALCOLICA: 28% vol.
- SERVIZIO: In piccoli calici da liquore, liscio a temperatura ambiente durante tutto l'anno; eventualmente fresco di frigo nella stagione calda o caldissimo (brulé) nella stagione fredda
- ABBINAMENTI: Oltre che come digestivo, è ideale anche come aperitivo se servito fresco; si esalta se abbinato a dolci a base di mandorla dolce, ma mai a dolci a base di cioccolato o cacao
- PREZZO: Bottiglia da 70 cl euro 29,50; bottiglia da 10 cl euro 9,00

NOCEAMARO DI MURGIA - AMARO ALLE NOCI

- INGREDIENTI BASE: Noci verdi intere, foglie di noce, erbe selvatiche (amaricanti, odorose, digestive), radici fresche di liquirizia, alcool buongusto, zucchero di canna, acqua demineralizzata
- TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Macerazione al sole in alcool delle noci e delle foglie di noce; macerazione a freddo in alcool delle erbe selvatiche e radici di liquirizia; pressatura delle noci ed erbe; filtrazione meccanica con cartoni filtranti in pura cellulosa.
- COLORE: Molto scuro tendente al mogano, con caldi riflessi ambrati; non perde colore in seguito all'esposizione alla luce solare
- SAPORE: Amaro deciso, con iniziale sapore di noci; nel retrogusto prevale l'aroma della liquirizia e persiste il sapore delle erbe amaricanti
- PROFUMO: Riconoscibile da subito il profumo delle noci verdi e delle foglie di noce
- GRADAZIONE ALCOLICA: 35% vol.
- SERVIZIO: In calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o con molto ghiaccio nella stagione calda, caldissimo (brulé) nella stagione fredda
- ABBINAMENTI: Efficace digestivo, aperitivo se servito fresco; si abbina a dolci a base di mandorla dolce o cotto di fichi (es. tipico "sasanello" gravinese), anche a dolci a base di cacao o cioccolato
- PREZZO: Bottiglia da 70 cl euro 21,50; bottiglia da 10 cl euro 8,00

ROSOLIO DI FINOCCHIETTO SELVATICO

- INGREDIENTI BASE: Fusti verdi di finocchietto selvatico; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata
- TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Schiacciamento e sfibratura dei fusti di finocchietto in un mortaio in pietra; macerazione degli stessi in alcool a freddo; pressatura del

macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi.

- COLORE: dal verde tenue al verde smeraldo con riflessi dorati; colore verde che tende a schiarire se conservato a diretto contatto con la luce solare
- SAPORE: Gradevolmente dolce con persistenza all'olfatto del finocchietto selvatico
- PROFUMO: Bouquet ricco di olio essenziale del finocchietto selvatico
- GRADAZIONE ALCOLICA: 35% vol.
- SERVIZIO: In calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o ghiacciato nella stagione calda, anche caldo nella stagione fredda.
- ABBINAMENTI: Efficace digestivo, ideale anche come aperitivo se servito fresco; si abbina ai tarallucci pugliesi salati aromatizzati al finocchietto selvatico o, nel periodo pasquale, al tarallo spaccato all'uovo, tipicamente pugliese
- PREZZO: Bottiglia da 50 cl euro 20,50; bottiglia da 10 cl euro 7,50

ROSOLIO DI MENTE SELVATICHE DI MURGIA

- INGREDIENTI BASE: Selezione di mentastri selvatici murgiani; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata
- TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Macerazione delle erbe in alcool a freddo; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi.
- COLORE: Dal verde naturale al verde smeraldo in base alla quantità di clorofilla contenuta nella materia prima; colore verde che tende a schiarire se conservato a diretto contatto con la luce solare
- SAPORE: Delicatamente dolce e ricco di olio essenziale dei mentastri
- PROFUMO: Ricco ed intenso, che ricorda i mentastri selvatici di Murgia, i boschi e la tipica macchia mediterranea
- GRADAZIONE ALCOLICA: 35% vol.
- SERVIZIO: In calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o con molto ghiaccio nella stagione calda, anche caldo nella stagione fredda
- ABBINAMENTI: efficace digestivo, ideale anche come aperitivo se servito fresco; si abbina a tutti i dolci a base di mandorla dolce, buonissimo se gustato con pezzetti di cioccolato fondente
- PREZZO: Bottiglia da 50 cl euro 20,50; bottiglia da 10 cl euro 7,50

ROSOLIO DI MALVA E SANTOREGGIA

- INGREDIENTI BASE: Germogli e petali freschi di malva selvatica; foglie primaverili di santoreggia montana; alcool buongusto; zucchero; acqua demineralizzata
- TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Macerazione separata delle due erbe in alcool a freddo; pressatura; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi
- COLORE: Verde leggermente intenso, che schiarisce e lascia il posto ad una colorazione tendente al dorato se conservato a diretto contatto con la luce solare

- SAPORE: Gradevolmente dolce ed intenso di santoreggia montana, quasi assente quello dei petali di malva
- PROFUMO: Associabile all'origano selvatico, ricorda gli odori della macchia mediterranea
- GRADAZIONE ALCOLICA: 35% vol.
- SERVIZIO: In calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o con molto ghiaccio nella stagione calda, anche caldo nella stagione fredda, come corroborante dei sintomi influenzali
- ABBINAMENTI: Efficace digestivo, ideale anche come aperitivo se servito fresco; si abbina ai dolci a base di mandorla dolce o altri dolci artigianali
- PREZZO: Bottiglia da 50 cl euro 20,50; bottiglia da 10 cl euro 7,50

ROSOLIO DI BASILICO

- INGREDIENTI BASE: Foglie di basilico allo stato fresco; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata
- TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Macerazione delle erbe in alcool a freddo; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi
- COLORE: Verde brillante, più o meno intenso; schiarisce se conservato a contatto diretto con la luce solare
- SAPORE: Gradevolmente dolce e delicatamente speziato □
- PROFUMO: Intenso di basilico fresco appena colto
- GRADAZIONE ALCOLICA: 35% vol.
- SERVIZIO: In calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o ghiacciato nella stagione calda, anche caldo nella stagione fredda
- ABBINAMENTI: Efficace digestivo, ideale anche come aperitivo se servito fresco; si abbina a tutti i dolci, anche quelli a base di cioccolato dolce o fondente
- PREZZO: Bottiglia da 50 cl euro 20,50; bottiglia da 10 cl euro 7,50

ROSOLIO DI SALVIA E LIMONE

- INGREDIENTI BASE: Foglie primaverili di salvia; scorze di limone; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata
- TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Macerazione delle foglie e delle scorze in alcool a freddo; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi
- COLORE: Verde tendenzialmente opaco dovuto alle foglie di salvia; riflessi gialli per la presenza dei limoni; colore verde che tende a schiarire se conservato a diretto contatto con la luce solare
- SAPORE: Di limone, con delicato retrogusto amaro della salvia
- PROFUMO: Intenso di limone e di salvia
- GRADAZIONE ALCOLICA: 35% vol.
- SERVIZIO: In calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o ghiacciato nella stagione calda.

- ABBINAMENTI: Efficace digestivo; ideale anche come aperitivo se servito fresco; si abbina a tutti i dolci
- PREZZO: Bottiglia da 50 cl euro 20,50; bottiglia da 10 cl euro 7,50

ROSOLIO DI ALLORO

INGREDIENTI BASE: Foglie fresche primaverili di alloro; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata

- TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Macerazione delle foglie in alcool a freddo; pressatura delle foglie; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi
- COLORE: dal verde brillante al verde scuro; schiarisce se conservato a contatto diretto con la luce solare
- SAPORE: Moderatamente speziato
- PROFUMO: Intenso e chiaro di alloro appena colto
- GRADAZIONE ALCOLICA: 35% vol.
- SERVIZIO: In calici da liquore, liscio a temperatura ambiente; può anche essere servito fresco di frigorifero o ghiacciato nella stagione calda, anche caldo nella stagione fredda
- ABBINAMENTI: Efficace digestivo; ideale anche come aperitivo se servito fresco; si abbina a tutti i dolci, soprattutto alla pasticceria artigianale
- PREZZO: Bottiglia da 50 cl euro 20,50; bottiglia da 10 cl euro 7,50

ROSOLIO DI FICO D'INDIA

- INGREDIENTI BASE: Frutti freschi di fico d'india decorticati; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata
- TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Macerazione della polpa dei frutti in alcool a freddo; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi
- COLORE: Arancio più o meno intenso, tendente al giallo per naturale ossidazione, accentuata dall'esposizione del liquore alla luce solare
- SAPORE: Inizialmente dolce e fruttato, retrogusto leggermente amaro
- PROFUMO: Immediato sentore di fichi d'india maturi □
- GRADAZIONE ALCOLICA: 35% vol.
- SERVIZIO: In calici da liquore; da gustare rigorosamente ghiacciato tutto l'anno
- ABBINAMENTI: Liquore da dessert da gustare su ogni genere di dolce; si consiglia di abbinarlo a pezzi di cioccolato fondente o per guarnire il gelato al fiordilatte o allo yogurt bianco
- PREZZO: Bottiglia da 50 cl euro 20,50; bottiglia da 10 cl euro 7,50

ROSOLIO DI VISCIOLE

- INGREDIENTI BASE: Visciole biologiche fresche e mature di stagione, alcool buongusto; zucchero; acqua demineralizzata
- TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Macerazione della frutta denocciolata in alcool a freddo; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi

- COLORE: Rosso carminio inizialmente brillante; tende ad opacizzare e schiarire se la conservazione avviene a diretto contatto con la luce solare
- SAPORE: Inizialmente dolce, gradevolmente acido associabile alle marasche; moderatamente secco e delicatamente amaro nel retrogusto
- PROFUMO: Fresco, con sentori di petali primaverili di rosa canina
- GRADAZIONE ALCOLICA: 35% vol.
- SERVIZIO: In calici da liquore; da gustare rigorosamente ghiacciato tutto l'anno
- ABBINAMENTI: Liquore da dessert abbinabile a tutti i dolci; ideale per esaltare e guarnire il gelato al fiordilatte o allo yogurt bianco
- PREZZO: Bottiglia da 50 cl euro 20,50; bottiglia da 10 cl euro 7,50

ROSOLIO DI GELSO ROSSO

- INGREDIENTI BASE: Frutti maturi di gelso rosso; zucchero; alcool buongusto; acqua demineralizzata
- TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Macerazione in alcool a freddo di gelsi rossi schiacciati a mano; pressatura del macerato; miscelazione con acqua e zucchero; filtrazione con cartoni filtranti in pura cellulosa; non è prevista l'aggiunta di coloranti, aromi e altri additivi
- COLORE: Rosso rubino intenso e brillante; colore abbastanza resistente alla luce solare
- SAPORE: Piacevolmente dolce (lontano dal gusto acidulo del frutto fresco), con sentore di vaniglia
- PROFUMO: Delicatissimo di gelso rosso fresco
- GRADAZIONE ALCOLICA: 35% vol.
- SERVIZIO: In calici da liquore; da gustare rigorosamente ghiacciato tutto l'anno
- ABBINAMENTI: Rosolio da dessert da accompagnare a tutti i dolci; indicato per guarnire con il suo bellissimo colore rosso rubino tutti i gelati bianchi dal sapore neutro
- PREZZO: Bottiglia da 50 cl euro 20,50; bottiglia da 10 cl euro 7,50

LIMONCELLO DEL GARGANO

- INGREDIENTI BASE: Acqua, zucchero, alcool in infusione con bucce di limoni del Gargano
- SAPORE: Liquore cremoso, dolce e dal delicato gusto mandorlato
- GRADAZIONE ALCOLICA: 30% vol.
- SERVIZIO: Da offrire freddo o ghiacciato, è l'ideale come fine pasto
- ABBINAMENTO: Accompagna piacevolmente pasticceria secca, dolci al cucchiaio e gelati
- PREZZO: Bottiglia da 50 cl euro 16,50

AMARO LIMOLIVO

- INGREDIENTI BASE: Acqua, zucchero, alcool in infusione con bucce di limoni, arance e foglie di ulivo del Gargano
- SAPORE: Liquore cremoso, dolce e dal delicato gusto mandorlato
- GRADAZIONE ALCOLICA: 30% vol.
- SERVIZIO: Da offrire freddo o ghiacciato, è l'ideale come fine pasto

- ABBINAMENTO: Accompagna piacevolmente pasticceria secca, dolci al cucchiaio e gelati
- PREZZO: Bottiglia da 50 cl euro 18,50

ROSOLIO DI PRUGNOLO SELVATICO

- INGREDIENTI BASE: Acqua, zucchero, alcool puro, bacche e rametti di prugnolo selvatico, aromi naturali
- SAPORE: Liquore cremoso, dolce e dal delicato gusto mandorlato
- GRADAZIONE ALCOLICA: 21% vol.
- SERVIZIO: Da offrire freddo o ghiacciato, è l'ideale come fine pasto
- ABBINAMENTO: Accompagna piacevolmente pasticceria secca, dolci al cucchiaio e gelati
- PREZZO: Bottiglia da 50 cl euro 16,00

L'ARCO DEI TIPICI

Prodotti Tipici & Degustazioni

Via Vittorio Veneto, 126
70010 – Locorotondo (BA)
+39 393 9026815
larcodetipici@gmail.com
www.larcodetipici.it

