



INDICE

- Pag. 6 - 17 I Nostri Pomdori
- Pag. 18 - 27 I Nostri Sughi Pronti
- Pag. 28 - 41 Sott'olio - Sott'aceto - Creme



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006 - AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO N°12666

Eccellenze
NOLANE

Prima di spiegarti il processo di coltivazione dei nostri prodotti e le loro storie più antiche, **ti voglio portare nei nostri campi.**

Pronto per questa esperienza? Partiamo!

E' l'alba, il sole sorge lentamente e tu, a piccoli passi, entri in questo **piccolo paradiso di campagna.** Ad accoglierti c'è una graziosa casetta in pietra con un vigneto.

All'esterno scorgi un tavolone di legno e lampadine che pendono dal pergolato di una vite di falanghina.

C'è un venticello caldo, il terreno è bagnato: sabbioso e argilloso; è un **terreno vulcanico**, fertile, produttivo. Alzi la testa, **sei ai piedi del Vesuvio!**

Il sole illumina i campi e tra un corridoio e l'altro c'è un'**immensa varietà di pomodori.** Non sono tutti uguali: forme diverse, fiori e grappoli più ricchi rispetto ad altri.

Tutto è meravigliosamente curato nei minimi dettagli.

Tutto si può toccare con mano e addirittura assaggiare direttamente dalla pianta.

Tutto è **lavorato e coltivato interamente a mano** e **senza prodotti chimici** di sintesi. Solo le mani dell'uomo e l'**amore per la sua terra.**

Ti trovi in un luogo incontaminato, sei nel **campo biologico** di Eccellenze Nolane.



custodi amo

La Vita

Before explaining the cultivation process of our products, **I take you to our fields.** Ready for this experience? **Let's go!**

Sun is slowly rising and you take small steps into this little country paradise.

There is a warm breeze, the ground is wet: it is volcanic, fertile, productive soil. You raise your head, you are at the foot of Vesuvius!

The sun illuminates the fields and on the way there is a great variety of tomatoes.

Everything is worked and cultivated by hand and without synthetic chemicals.

Just man's hands and love for his land.

You are in an uncontaminated place, you are in the organic field of Eccellenze Nolane.

INDISPENSABILE:
PERCHE'?

**CREDIAMO CHE IL BIOLOGICO
TI SALVI LA VITA**

CUSTODIAMO SEMI ANTICHI CAMPANI
DI MIGLIAIA DI ANNI FA.
RIPORTIAMO IN VITA ANTICHI SAPORI
SALVAGUARDANDO LA TRADIZIONE LOCALE

SIAMO AGRICOLTORI CUSTODI

CUSTODI-AMO LA VITA
PORTANDO L'INDISPENSABILE IN DISPENSA



I NOSTRI POMODORI

- OUR TOMATOES -

PREZIOSI E DELIZIOSI
- PRECIOUS AND DELICIOUS

Tutti i pomodori che noi coltiviamo,
sono pomodori che hanno bisogno di pali
per lo **sviluppo verticale**.

All the tomatoes we grow need poles
for **vertical development**.



Semi Antichi
DATTERINI CARAMELLA
INTERI IN SUCCO
WHOLE IN JUICE

530 g
Barattolo singolo/single jar -Cod. B001
conf. da 6 barattoli/6 jars - Cod. B002



Semi Antichi
DATTERINO CARAMELLA

Tra tutti i nostri prodotti **IL DATTERINO CARAMELLA**
è la nostra punta di diamante ed è UNICO AL MONDO.

Il suo sapore, veramente unico, sprigiona un' esplosione di dolcezza sul palato.
Si chiama "caramella" proprio per il suo gusto unico che riporta alla mente
la dolcezza di una caramella e la freschezza di un frutto.

Of all our products, the **DATTERINO CARAMELLA**
is our flagship product and it is UNIQUE IN THE WORLD.

**Its truly unique flavour is an explosion of sweetness in
the mouth.**

It is called "candy" because of its unique taste
that brings to mind the sweetness
of a candy and the freshness of a fruit.

100%
Bio



**Delizioso con gli spaghetti,
sublime per lo scarpariello,
unico sulla pizza.**

Questo pomodoro è
ideale per i bambini.

**Delicious with spaghetti,
sublime with scarpariello,
unique on pizza.**

This tomato is **ideal for children,**

Semi Antichi
DATTERINI CARAMELLA
INTERI IN SUCCO
WHOLE IN JUICE

1600g
Barattolo singolo/single jar -Cod. B003
Conf. da 6 barattoli/6 jars - Cod. B004



Semi Antichi
**DATTERINI
CONFIT**



IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

314 g

Vasetto singolo/single jar -Cod. B069

Conf. da 6 vasetti/6jars -Cod. B070



DATTERINI CONFIT

IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
IN OIL

Il Datterino Confit è una **varietà di pomodoro** che viene cotto a bassa temperatura con olio extravergine di oliva, aglio e spezie.

Il Datterino è un tipo di pomodoro dalla buccia sottile e dalla polpa molto dolce.

COME LO CUCINO?

Il datterino confit può essere usato per condire **pasta, pizza, bruschette**, oppure come accompagnamento per **carne o pesce**.

Essendo conservato in barattoli, può essere utilizzato come condimento per diversi piatti.

“Confit” è un termine di origine francese che significa “cotto a lungo e lentamente in olio evo.

Datterino Confit is a variety of tomato that is cooked at a low temperature with oil extra virgin olive oil, garlic and spices. Datterino is a type of tomato with a thin skin and very sweet flesh.

How can I cook it?

Datterino confit can be used with pasta, pizza, bruschetta, or as condiment for meat or fish. Since it is preserved in jars, it can be used as a condiment for a variety of dishes.

“Confit” is a term of French origin that means “cooked long and slowly in evo oil.



Slow Food
ANTICHI POMODORI DI NAPOLI
INTERI IN SUCCO
WHOLE IN JUICE

530g
Barattolo singolo/single jar -Cod. B005
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B006



Slow Food
ANTICHI POMODORI DI NAPOLI



Un'altra varietà di pomodoro che nasce dai nostri terreni è l'antico pomodoro di Napoli. Il pomodoro per eccellenza! Con questo fantastico pomodoro fu preparata la prima pizza napoletana: sua maestà LA MARGHERITA.

E' un pomodoro dolce e carnoso, contenente molta polpa con una pelle sottile e facilmente digeribile.

È PRESIDIO SLOW FOOD.

Another tomato variety that grows on our land is the ancient tomato of Naples. The tomato par excellence! With this fantastic tomato was prepared the first Neapolitan pizza, the queen of pizzas: MARGHERITA.

It is a sweet and fleshy tomato. Lot of pulp with a thin skin and easily digestible.

IT'S A SLOW FOOD PRESIDIUM.



Slow Food
ANTICHI POMODORI
DI NAPOLI
INTERI IN SUCCO
WHOLE IN JUICE

1600g
Barattolo singolo/single jar -Cod. B007
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B008



Saporito sulla pizza napoletana, perfetto per il ragù.

Tasty on Neapolitan pizza, perfect for ragù.

rich in pulp -
Super digestible -

100% Bio **POMODORO KIROS**

Il kiros è una varietà del pomodoro **San Marzano DOP**. Ha un colore rosso brillante e una polpa compatta e carnosa.

Kiros is a variety of the **San Marzano tomato D.O.P.**

It has a bright red colour and a compact, rich pulp.

Semi Antichi **POMODORI KIROS**

A PACCHETELLE

530 g
Barattolo singolo /single jar -Cod. B009
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B010



GIÀ GIÙ

Tipico pomodoro del Vesuvio, riconoscibile grazie alla forma, al gusto e al luminosissimo colore **giallo vivo**.

Typical tomato from Vesuvius, recognisable thanks to its shape taste and the **bright yellow colour**.

Squisito con il pesce, saporito con la pasta, sublime sulla pizza.

Exquisite with fish, tasty with pasta, sublime on pizza.

Semi Antichi **POMODORI GIÀ GIÙ**

**INTERI IN SUCCO
WHOLE IN JUICE**

530 g
Barattolo singolo/single jar -Cod. B013
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B014



Semi Antichi **POMODORI KIROS**

A PACCHETELLE

1600g
Barattolo singolo/single jar -Cod. B011
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B012



Semi Antichi **POMODORI GIÀ GIÙ**

**INTERI IN SUCCO
WHOLE IN JUICE**

1600g
Barattolo singolo/single jar -Cod. B015
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B016



Semi Antichi
**PASSATA
I TRE POMODORI**
3 TOMATOES PUREE

430 g
1 Passata/ tomato puree - Cod. B017
6 Passate/6 tomato puree - Cod. B018

720 g
1 Passata/ tomato puree - Cod. B019
6 Passate/6 tomato puree - Cod. B020



La Passata che sa di Napoli
PASSATA TRE POMODORI
3 TOMATOES PUREE

L'unico concentrato
100% biologico che unisce
3 fantastici pomodori:

- Datterino Caramella
- Antico Pomodoro di Napoli
- Pomodoro Kiro

un gusto unico e irripetibile
che avvolge i sensi e custodisce i
sapori.

**Passata 3 POMODORI, la passata
che sa di Napoli.**

The only concentrate
100% organic that combines
3 amazing tomatoes:

- Datterino Caramella
- Ancient Tomato of Naples
- Kiros tomato

a unique and unrepeatable taste
that envelops the senses
and preserves the flavors.

**Passata 3 TOMATOES,
the passata that tastes of Naples.**



I NOSTRI SUGHI PRONTI

– OUR READY-MADE SAUCES –



SOS - PRONTI ALL'OCCASIONE

SOS - READY TO GO

SOS è la linea di sughi già pronti realizzati dallo **chef Ciro Del Vecchio**.

Seguendo le classiche ricette della cucina napoletana e utilizzando i nostri prodotti a km0, **il nostro chef crea dei sughi pronti ottimi per i primi piatti e deliziosi da utilizzare per condire carni, bruschette, pizze e focacce.**

SOS are the ready-made sauces created by chef **Ciro Del Vecchio**.

Following the classic recipes of Neapolitan cuisine and using our own products at km0, **our ready-made sauces are excellent for pasta and delicious for meat, bruschette, pizzas and focaccias.**

Pronto all'uso

SOS - SUGO PRONTO SCARPARIELLO

280g
Vasetto singolo/single jar -Cod. B021
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. B022

Ingredienti:
Pomodori datterini caramella,
olio extravergine d'oliva,
sale marino integrale, aglio,
peperoncino, prezzemolo.

Ingredients:
datterini caramella,,
extra virgin olive oil,
whole sea salt, garlic,
chilli, parsley.



Pronto all'uso

SOS - SUGO PRONTO CAMELLA E PAPACCELLA

280g
Vasetto singolo/single jar -Cod. B029
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. B030

Ingredienti:
Datterini caramella, papacella napoletana,,
olio extravergine di oliva,
sale marino integrale,
aglio, cipolla, aromi naturali.

Ingredients:
Datterini caramella,
Neapolitan papacella,,
extra virgin olive oil,
whole sea salt,
garlic, onion, natural flavourings.



Pronto all'uso

SOS - SUGO PRONTO NERANELLA

280g
Vasetto singolo/single jar -Cod. 0152
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. 0153

Ingredienti:
Zucchine san pasquale,
olio extravergine d'oliva,
sale marino integrale, basilico,
tracce di semi di girasole.

Ingredients:
Courgette san pasquale,
extra virgin olive oil,
whole sea salt, basil,
traces of sunflower seeds.



COME LO PREPARA LO CHEF?

Per la preparazione dello Scarpariello, **lo Chef Ciro fa imbiondire in una padella con Olio Extra Vergine d'Oliva, l'aglio tritato e aggiunge il prezzemolo, il peperoncino, i datterini caramella e il sale;** dopodiché, lascia cuocere per 10 minuti, e tutto passa ai processi successivi per l'invasettamento.

Pronto all'uso
**SOS - SUGO PRONTO
CAPORALESSA**

280g
Vasetto singolo/single jar -Cod. B025
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. B026

Ingredienti:
Datterino caramella,
melanzane tonde di scafati,
olio extravergine d'oliva,
sale marino integrale, olive nere,
capperi, aglio.

Ingredients:
Datterino candy,
round aubergines from
scafati,
extra virgin olive oil,
whole sea salt, black olives
capers, garlic.



Pronto all'uso
**SOS - SUGO PRONTO
MALAFEMMINA**

280g
Vasetto singolo/ single jar -Cod. B023
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. B024

Ingredienti:
Datterino caramella,
olio extravergine d'oliva,
sale marino integrale, aglio,
olive nere, capperi, prezzemolo.

Ingredients:
Datterino caramella,
extra virgin olive oil,
whole sea salt, garlic,
black olives, capers,
parsley.



Pronto all'uso
**SOS - SUGO PRONTO
ZUCCARIELLO**

280g
Vasetto singolo/single jar -Cod. B031
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. B032

Ingredienti:
zucca lunga di Napoli
salsiccia sbriciolata
olio extravergine d'oliva
sale marino integrale.

Ingredients:
long pumpkin of Naples
crumbled sausage
extra virgin olive oil
whole sea salt



Pronto all'uso
**SOS - SUGO PRONTO
SICULA**

280g
Vasetto singolo/single jar -Cod. B027
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. B028

Ingredienti:
Datterini Caramella, Melanzana Tonda
di Scafati, Olio evo,
Sale marino integrale, Aglio.

Ingredients:
Datterini Caramella,
Round Eggplant of Scafati,
extra virgin olive oil,
Whole sea salt, Garlic.



Pronto all'uso
**SOS - SUGO PRONTO
RAGÙ NAPOLETANO**

280g
Vasetto singolo/single jar -Cod. 0147
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. 0146

Ingredienti:
Pomodori passati Kiros,
carne bovina, carne suina
cipolla, olio evo, sale marino integrale,
vino rosso, alloro.

Ingredients:
Kiros pureed tomatoes,
beef, pig meat,
onion, olive oil
integral sea salt, red wine
laurel.



Pronto all'uso
**SOS - SUGO PRONTO
GENOVESE NAPOLETANA**

280g
Vasetto singolo/ single jar -Cod. 0141
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. 0140

Ingredienti:
Cipolle romane di montoro,
Carne bovina, Carne suina
Carote, Sedano, Olio evo
Sale marino, Vino rosso,
Alloro.

Ingredients:
Roman onions of
Montoro,
beef, pig meat,
carrots, celery, olive oil,
sea salt, red wine,
laurel.



Pronto all'uso
**SOS - SUGO PRONTO
RAGÙ VEGANO**

280g
Vasetto singolo/single jar -Cod. 0095
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. 0096

Ingredienti:
Pomodori pelati San Marzano DOP,
olio extravergine d'oliva,
sale marino integrale,
aglio, aromi naturali.

Ingredients:
San Marzano DOP peeled tomatoes,
extra virgin olive oil,
whole sea salt,
garlic, natural flavorings.



Pronto all'uso
**SOS - SUGO PRONTO
FINTA GENOVESE**

280g
Vasetto singolo/single jar -Cod. 0139
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. 0138

Ingredienti:
Cipolle ramate di montoro, carote,
sedano, olio extravergine d'oliva,
sale marino integrale,
crema di torzella riccia presidio
Slow Food.

Ingredients:
Onions auburn of Montoro, carrots,
celery, extra virgin olive oil,
integral sea salt, cream of curly torzella
from the Slow Food Presidium.



Semi Antichi
ZUPPA
AI SEMI ANTICHI



700g
Barattolo singolo/ single jar - Cod. B071
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B072

Ingredienti:
Cavolo torzella riccia bio,
datterini caramella bio,
antichi pomodori di Napoli bio, fagioli
bianchi di rotonda DOP, riso integrale
bio, carote bio, sedano bio, cipolla bio,
sale marino integrale, alloro.

Ingredients:
Organic curly torzella cabbage, orga-
nic caramella datterini, organic ancient
Naples tomatoes, organic lentils, Roton-
da DOP white beans, organic brown rice,
organic carrots, organic celery, organic
onion, brown sea salt, bay leaf.



**ZUPPA GIÀ PRONTA
DA GUSTARE.**

APRI, RISCALDA E GUSTA.
SE PREFERISCI, AGGIUNGI LA PASTA.

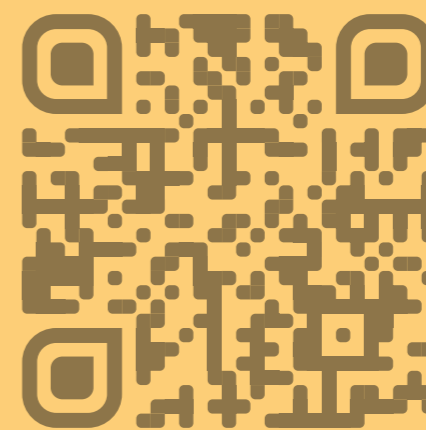
Abbiamo deciso di portare in barattolo
tutto il meglio del nostro lavoro.

La zuppa ai semi antichi ci ricorda che
ogni giorno riusciamo a portare in
tavola sapori antichi, tradizionali e ric-
chi di storia.

La salvaguardia della biodiversità, il
modo di coltivare totalmente biologico
e i sapori che ne derivano sono la
nostra più grande soddisfazione.



**GUARDACI
PIÙ DA VICINO:**
SEGUICI SU INSTAGRAM



FOLLOW US ON INSTAGRAM
TAKE A CLOSER
LOOK AT US

LA NOSTRA LINEA
SOTT'OLIO - SOTT'ACETO - PESTI

OUR LINE
IN OIL - IN VINEGAR - CREAMS



I SAPORI DI UN TEMPO
THE FLAVOURS OF YESTERYEAR

I sapori di un tempo vanno custoditi.

"indispensabile" omaggia ai sapori di un tempo con sott'olio, sott'aceti e creme. Un modo non convenzionale di portare in tavola gli antichi sapori a km0.

Da gustare dove vuoi, quando vuoi!

The flavours of the past must be preserved.

"indispensable" remembers flavours of yesteryear with oil and vinegar preserves and creams. An unconventional way of bringing ancient flavours to the table at km0.

To be enjoyed wherever you like, whenever you like!

Indispensabile
PAPACCELLA NAPOLETANA
IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
IN OIL

280g
Vasetto singolo/Single jar -Cod. B033
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. B034



Indispensabile
PAPACCELLA NAPOLETANA
IN ACETO - IN VINEGAR

650g
Barattolo singolo/Single jar -Cod. B037
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B038



Indispensabile
PAPACCELLA NAPOLETANA
IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
IN OIL

1500g
Barattolo singolo/Single jar -Cod. B035
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B036



Indispensabile
PAPACCELLA NAPOLETANA
IN ACETO - IN VINEGAR

1500g
Barattolo singolo/Single jar -Cod. B039
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B040



Indispensabile

MELANZANE A FETTE
IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

IN OIL

280g

Vasetto singolo/ Single jar -Cod. B041

Conf. da 6 vasetti/6 jars-Cod. B042



Indispensabile

MELANZANE A GRAPPOLO
IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

280g

Vasetto singolo/ Single jar -Cod. B045

Conf. da 6 vasetti/6 jars-Cod. B046



Indispensabile

MELANZANE A FETTE
IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

IN OIL

1500g

Barattolo singolo/ Single jar -Cod. B043

Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B044



Indispensabile

MELANZANE A GRAPPOLO
IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

IN OIL

1500g

Barattolo singolo/Single jar -Cod. B047

Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B048

Indispensabile
GIARDINIERA
IN AGRODOLCE
SWEET AND SOUR

500g
Barattolo singolo/ Single jar -Cod. B061
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B062



**NELLA
NUOVA
VERSIONE
CON TORZELLA
RICCIA NAPOLETANA**



Indispensabile
GIARDINIERA
IN AGRODOLCE
SWEET AND SOUR

1500g
Barattolo singolo/ Single jar -Cod. B063
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B064

Indispensabile
ZUCCHINE SAN PASQUALE
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
IN OIL

270g
Vasetto singolo/ Single jar -Cod. B049
Conf. da 6 vasetti/ jars -Cod. B050



Indispensabile
ZUCCHINE SAN PASQUALE
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
IN OIL

1500g
Barattolo singolo/Single jar -Cod. B051
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B052

Indispensabile

BROCCOLO DELL'OLIO IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IN OIL

280g
Vasetto singolo/Single jar -Cod. B053
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. B054



Indispensabile

BROCCOLO DELL'OLIO

Questa **varietà**,
tra le più preziose della Campania,
è stata riscoperta grazie all'impegno
dei nostri contadini
nella **coltivazione di antichi semi autoctoni**
del territorio vesuviano.

This **variety of broccolo**,
one of the most precious in Campania,
has been rediscovered by our farmers with the
cultivation of ancient seeds
of the Vesuvian territory.



Indispensabile

BROCCOLO DELL'OLIO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN OIL

1500g
Barattolo singolo/Single jar -Cod. B055
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B056



36

Slow Food

PESTO DI BROCCOLO DELL'OLIO E NOCCIOLE AVELLANE

180g
Vasetto singolo/Single jar -Cod. B065
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. B066

Ingredienti:
Broccolo dell'olio, Riso, Olio evo,
Sale marino integrale, Nocciole
avellane, Scalogno.

Ingredients:
Broccoli in oil, rice, extra virgin olive
oil,
Integral sea salt,
Avellane hazelnuts, Shallot.



37

Slow Food
TORZELLA RICCIA
IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
IN OIL

280g
Vasetto singolo/Single jar -Cod. B057
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. B058



Slow Food
TORZELLA RICCIA

La torzella è uno dei più antichi cavoli dell'area del Mediterraneo: risale a **4000 anni fa!**

Oggi la Torzella è Riconosciuta come **Presidio Slow Food**

Il suo nome dialettale è "torza riccia".
Ha importanti proprietà nutrizionali, antibatteriche, e anticancro.

Ideale per le zuppe invernali, ottima sulla pizza.

Torzella is one of the oldest cabbages in the Mediterranean area: 4000 years old!
Today Torzella is recognised as a **Slow Food Presidium.**

in the Neapolitan dialect his name is "torza riccia"

It has important nutritional properties, antibacterial and anti-cancer.

Ideal for winter soups, excellent on pizza.



Slow Food
TORZELLA RICCIA
NAPOLETANA
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
IN OIL

1500g
Barattolo singolo/Single jar -Cod. B059
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. B060



Slow Food
PESTO DI
TORZELLA RICCIA
E TARTUFO
CURLY TORZELLA PESTO WITH TRUFFLE

180g
Vasetto singolo/Single jar -Cod. B067
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. B068

Ingredienti:
Torzella Riccia, Patate, Riso, Tartufo nero, Olio evo italiano, Sale marino integrale, Cipolle.

Ingredients:
Torzella Riccia, Potatoes, Rice, black truffle, Italian evo oil, Whole sea salt, Onions.

Indispensabile

TORZELLA RICCIA IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IN OIL

280g
Vasetto singolo/Single jar -Cod. 0112
Conf. da 6 vasetti/6 jars -Cod. 0113



Indispensabile

I CARCIOFINI PIÙ BUONI DEL MONDO

I carciofini mammarelle sono una **varietà di carciofo** più piccola rispetto alle varietà comuni.

Sono particolarmente apprezzati per il loro **sapore delicato** e per la loro **consistenza morbida**.

Sono spesso utilizzati in cucina per preparare ricette tradizionali italiane, come la **pasta con i carciofi**, **la frittura di carciofi** e **la frittata di carciofi**.



Indispensabile

CARCIOFINI MAMMARELLE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN OIL

1500g
Barattolo singolo/Single jar -Cod. 0176
Conf. da 6 barattoli/6 jars -Cod. 0177



Mammarelle artichokes are a smaller **variety of artichoke**

People love **their delicate flavor** and their **soft texture**.

They are often used in cooking to prepare traditional Italian recipes, such as **pasta with artichokes**, **artichoke frittura** and **artichoke frittata**.



La linea inDISPENSabile usa:

VARIETA' RARE ED ESCLUSIVE

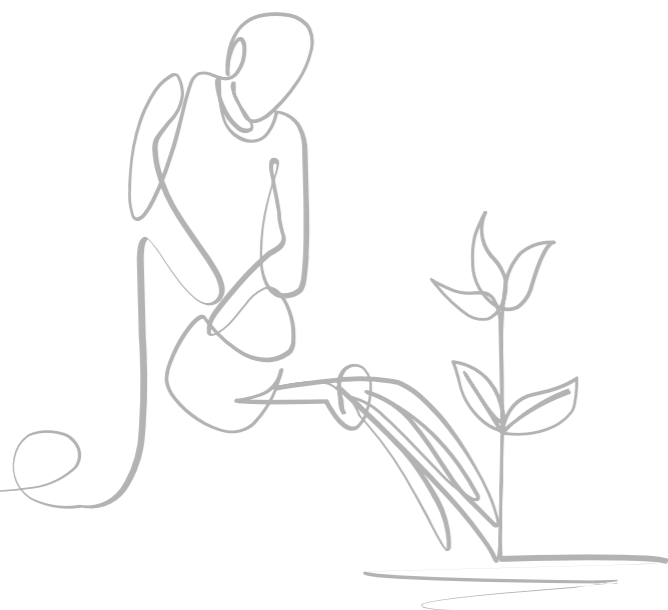
- RARE AND EXCLUSIVE VARIETIES -

SOLO PRODOTTI DI ALTISSIMA QUALITÀ

- ONLY HIGHEST QUALITY PRODUCTS -

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- EXTRA VIRGIN OLIVE OIL -



- PRESIDIO SLOW FOOD -

COSA SIGNIFICA?

I PRESIDI SLOW FOOD:

VALORIZZANO TERRITORI E STORIE
E PROTEGGONO LE BIODIVERSITÀ LOCALI.

CONTRASTANO LA FILOSOFIA DEL PROFITTO
COSÌ DIFFUSA AL GIORNO D'OGGI.

I PRODUTTORI SLOW FOOD
PROMUOVONO E VALORIZZANO
I PRODOTTI DEL PROPRIO TERRITORIO.

WHAT DOES IT MEAN?

SLOW FOOD PRESIDIA:

THEY ENHANCE TERRITORIES AND HISTORIES
AND PROTECT LOCAL BIODIVERSITY.

THEY COUNTERACT THE PHILOSOPHY
OF PROFIT THAT IS SO PREVALENT
IN THE WORLD TODAY.

SLOW FOOD PRODUCERS
PROMOTE AND VALORISE
THE PRODUCTS OF THEIR TERRITORY.





MANGIA BIOLOGICO

...È PIÙ LOGICO

LA SUPER NOVITÀ.

ADOTTA UNA PIANTINA

Mai Senza
ADOTTA UNA PIANTINA
E ASSICURATI LA TUA FORNITURA

Una **nuovissima esperienza** che ci permette di offrirti un servizio impeccabile e ti assicura una fornitura di ogni prodotto che scegli di adottare.

Potrai seguire le fasi di crescita delle piante e chiedere informazioni sulla consegna della tua fornitura esclusiva.

Dalla pianta ai barattoli senza pensieri.



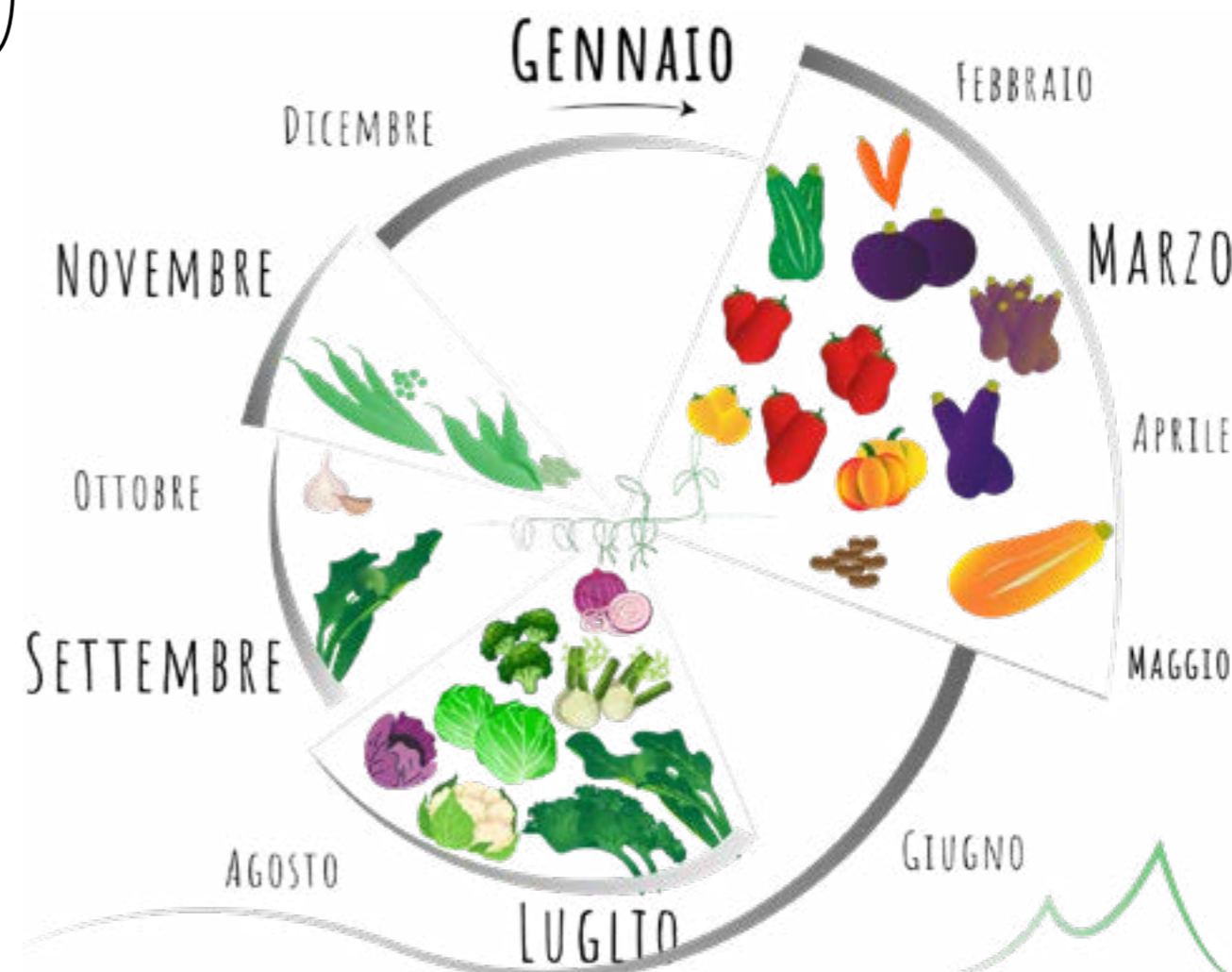
Mai Senza QUANDO PRENOTARE?

Teniamo molto al **ciclo naturale dei prodotti della terra.**

I semi antichi che coltiviamo vengono **piantati dai nostri contadini a regime biologico.**

Per questo motivo è necessaria la prenotazione della pianta, poiché **non è disponibile tutto l'anno.**

Qui puoi trovare uno schema del periodo in cui è possibile **adottare la tua pianta.**

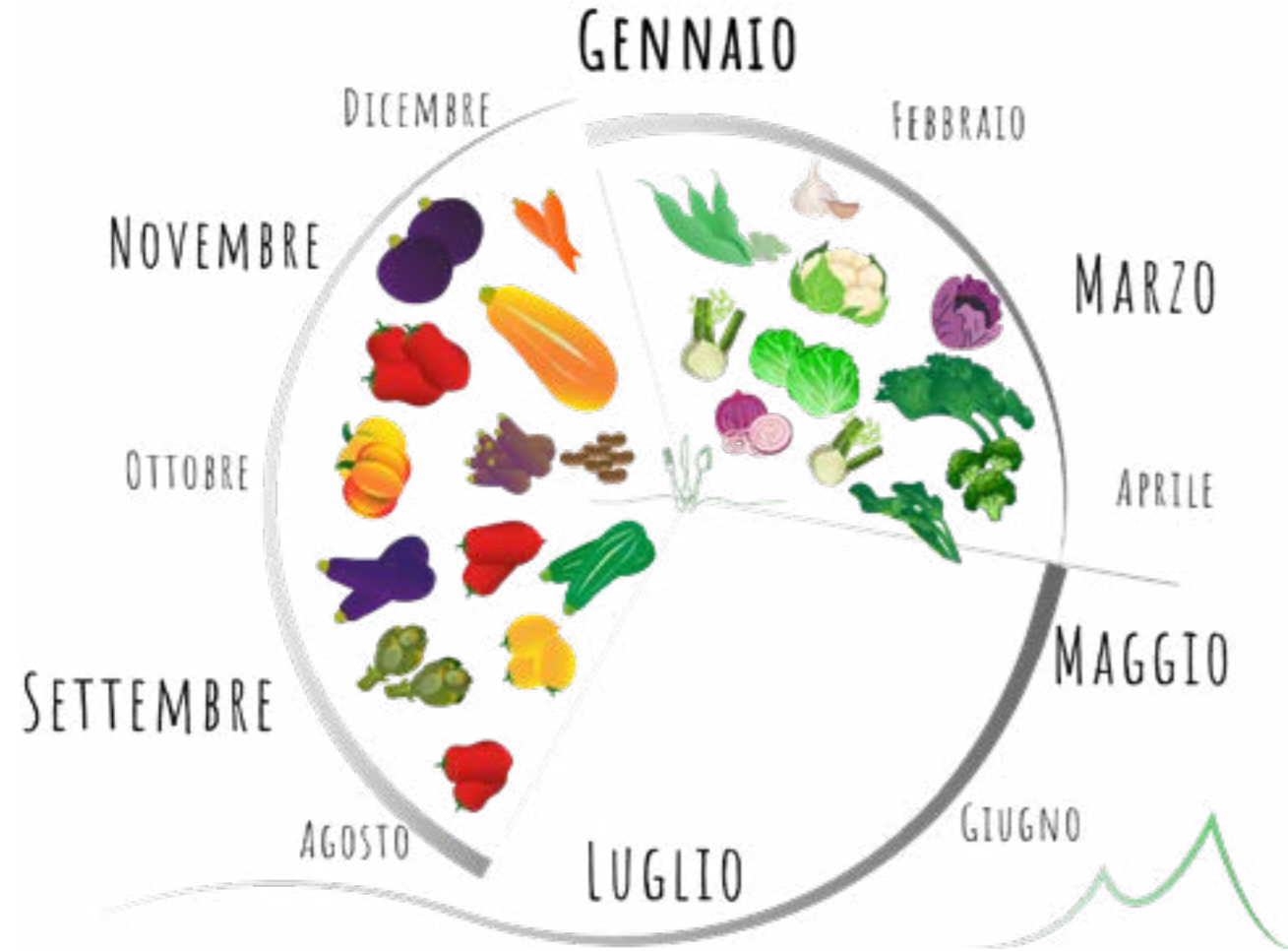


Mai Senza QUANDO CONSEGNAMO?

La consegna dei prodotti della nostra pianta non avviene tutto l'anno, ma **solo in alcuni mesi dell'anno**

Il periodo di consegna **varia in base al prodotto scelto.**

Qui puoi trovare uno schema del periodo in cui avviene la **consegna dei prodotti** delle nostre piante.

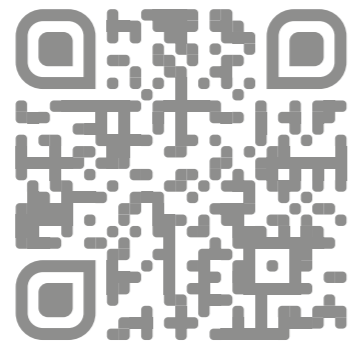


ADOTTA UNA PIANTINA

INFORMAZIONI E RESA DI OGNI PIANTA

POMODORI	RESA/PIANTA	STIMA BARATTOLI 280GR/700GR	STIMA BARATTOLI 1600GR	PRENOTAZIONE	CONSEGNA
ANTICHI POMODORI DI NAPOLI (SMEC 20)	4 KG	2 BT 530GR	1,5 BT 1600GR	da Feb a Mag	da Ago a Dic
POMODORI DATTERINI CARAMELLA	4 KG	5 BT 530GR	2 BT 1600GR	da Feb a Mag	da Ago a Dic
POMODORI KIROS (SAN MARZANO)	5 KG	7 BT 530GR	3 BT 1600GR	da Feb a Mag	da Ago a Dic
PIENNOLO GIALLO "GIÀ GIÙ"	3 KG	4 BT 530GR	1,5 BT 1600GR	da Feb a Mag	da Ago a Dic
PASSATA AI TRE POMODORI	13 KG	20 BT 430GR	12 BT 720GR	da Feb a Mag	da Ago a Dic
POMODORI DATTERINI CONFIT	4 KG	5 BT 280GR	2 BT 1600GR	da Feb a Mag	da Ago a Dic

SOTT'OLIO/ SOTT'ACETO	RESA/PIANTA	STIMA BARATTOLI 280GR/700GR	STIMA BARATTOLI 1500GR	PRENOTAZIONE	CONSEGNA
PAPACCELLA NAPOLETANA	4 KG	10 BT 280GR	2 BT 1500GR	da Feb a Mag	da Ago a Dic
PAPACCELLA NAPOLETANA	4 KG	4 BT 700GR	2 BT 1500GR	da Feb a Mag	da Ago a Dic
MELANZANA CIMA DI VIOLA	5 KG	5 BT 280GR	1 BT 1500GR	da Feb a Mag	da Ago a Dic
MELANZANA A GRAPPOLO	1,5 KG	5 BT 280GR	1 BT 1500GR	da Feb a Mag	da Ago a Dic
ZUCCHINE SAN PASQUALE	5 KG	15 BT 280GR	3 BT 1500GR	da Feb a Mag	da Ago a Dic
TORZELLA RICCIA NAPOLETANA	4 KG	10 BT 280GR	2 BT 1500GR	da Lug a Ago	da Gen a Apr
BROCCOLO DELL'OLIO	4 KG	10 BT 280GR	2 BT 1500GR	da Lug a Ago	da Gen a Apr
CARCIOFI MAMMARELLE	0,5 KG	1 BT 280GR	0,3 BT 1500GR	da Mar a Giu	da Giu a Ott



www.indispensabilebio.com

FOLLOW US:



store:

**Via Mario De Sena, 231
Nola (NA), Campania, Italy**



www.indispensabilebio.com

