A woman wearing a white wide-brimmed sun hat and a blue checkered shirt is working in a greenhouse. She is standing over several trays filled with yellow cherry tomatoes. She is using a small knife to work on the tomatoes. The greenhouse floor is covered with grey gravel. In the background, there are more trays of tomatoes and a red plastic crate.

AgriconS

dal 1988

il Sole dentro



CATALOGO prodotti

indice

CARCIOFI

9 Pugliesi dal cuore tenero!
I carciofi sono la nostra principale produzione.

POMODORI

21 Da colture 100% italiane e rigorosamente raccolti a mano.

FUNGHI

29 I funghi accompagnano e impreziosiscono moltissimi piatti prelibati.

CIPOLLE

35 Le nostre Cipolle sono 100% italiane. Regina di questa sezione è la Cipolla Rossa di Tropea IGP

VERDURE

39 Dai migliori terreni nascono vegetali rigogliosi e pieni di gusto.

GRIGLIATI

49 Le verdure grigliate provenienti dalla Puglia, e dai migliori terreni d'Italia

OLIVE

57 Una selezione delle varietà, dei tagli e dei calibri, più adatti per tutti gli impieghi in cucina.

I sapori della nostra terra: il Salento



Dal **1988** offriamo **prodotti genuini, di alta qualità**, con ricette che rispettano **la tradizione italiana.**



Agrincons è in Puglia,
nel cuore del Salento.

Qui **la terra e il sole** fanno crescere **vegetali rigogliosi e ricchi di gusto.**





Il Sole dentro

A close-up photograph of several artichokes resting in burlap sacks. The artichokes are green with some purple hues on their heads. The burlap is a natural tan color with a coarse, woven texture. The background is softly blurred, showing more of the same scene.

Carciofi

Pugliesi dal cuore tenero!
I carciofi sono la nostra principale produzione. Qui in Puglia non poteva essere altrimenti.

Agricons seleziona dai campi la migliore materia prima per poi lavorala entro poche ore dalla raccolta.

Nel nostro stabilimento di Mesagne otteniamo carciofi dal gusto unico, senza foglie dure o fibrose. Fragranti e teneri.

Raccolta e lavorazione

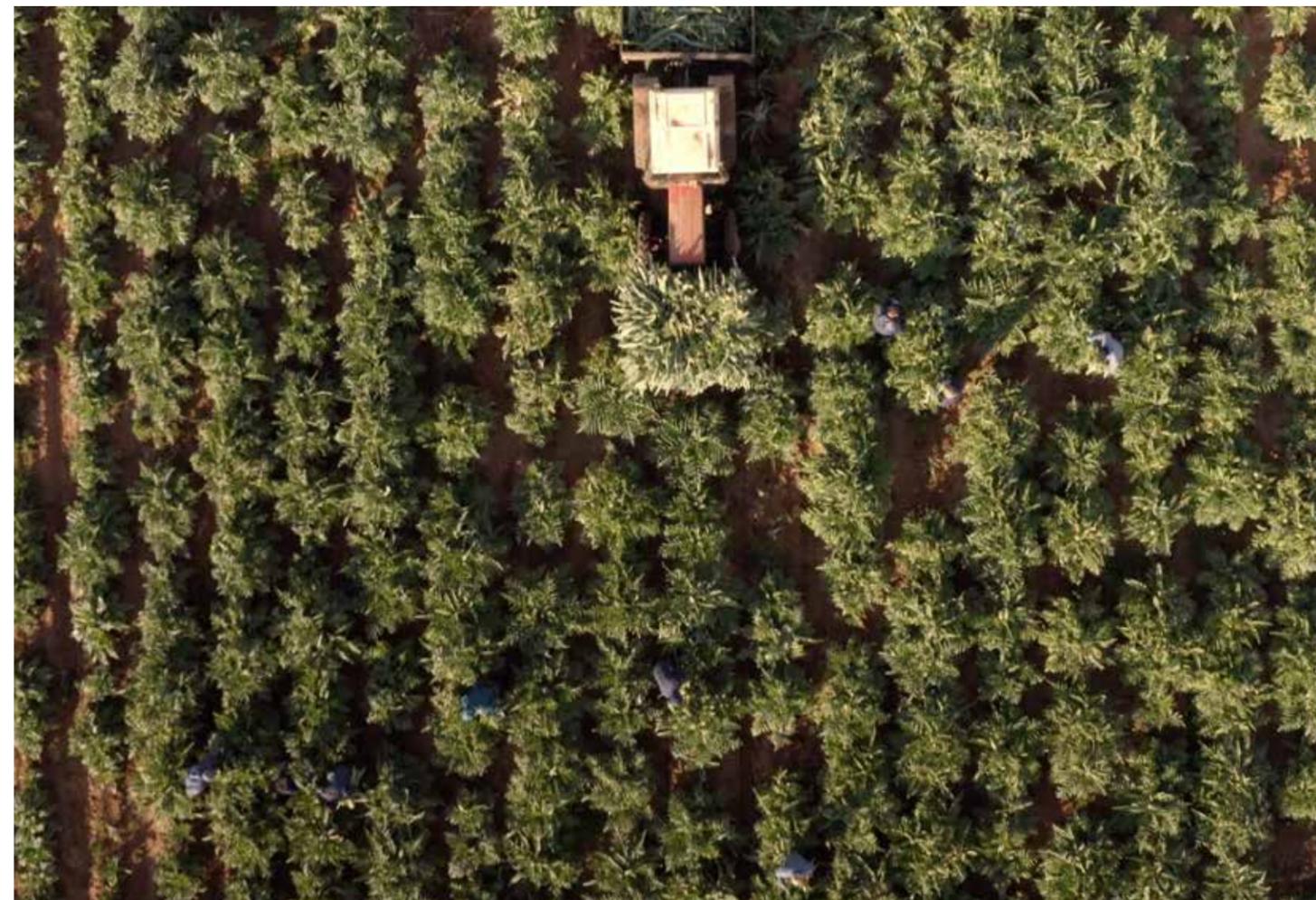
La raccolta dei carciofo è un momento cruciale dell'anno.
Dai primi giorni di Marzo e per tutto il periodo primaverile, la nostra attenzione si riversa sulle carciofaie salentine.



Lo sguardo si rivolge in direzione del cielo, oltre che verso i campi.

Sole e pioggia sono fattori determinanti.

Bisogna saper scegliere il momento ottimale per la raccolta.



A guidare ogni scelta ci sono le **esperienze accumulate nel corso di generazioni.**

Questo ci permette di **lavorare la migliore selezione di carciofi brindisini**, perfetta per i molti tipi di lavorazione e ricetta che troverete nel catalogo.



Il carciofo Brindisino

Il carciofo brindisino pugliese è prodotto e coltivato solo in alcuni comuni della provincia di Brindisi.



Deve essere raccolto con cura, **rigorosamente a mano**, evitando rotture dello stelo e del capolino.

Terreni sabbiosi e calcarei, **limitrofi al litorale Adriatico**, detti “**tufi**” ne caratterizzano l'unicità del sapore



Il **carciofo brindisino** si distingue per la sua **sapidità**, il **gusto intenso**, per l'**assenza di fibre** e per la **tenerzza delle foglie**.

Solo così si otterranno i sapori e la consistenza che lo rendono **un prodotto unico nel panorama italiano e pugliese**.



Carciofi



CARCIOFI A FETTINE ALLA VILLANELLA

Fettine ricavate da carciofi 100% Brindisini di prima qualità, in olio di girasole. Lavorati interamente dal prodotto fresco, appena colto. Impreziositi da spezie e erbe aromatiche.

LATTA: 3/1 ART: 11002



CARCIOFI ALLA ROMANA CON GAMBO IN OLIO

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Cucinati secondo la tradizione con mentuccia, prezzemolo, sale e pepe. Ideali per buffet di qualità e secondi di carne, pizze d'autore.

LATTA: 3/1 ART: 11006
VASO: 3100 ART: 11100



CARCIOFI INTERI AL NATURALE

I carciofi più teneri, 100% Brindisini di prima qualità, al naturale. Ideali per la guarnizione di pizze, piatti freddi, secondi di carne e di pesce.

LATTA: 3/1 ART: 11008



CARCIOFI A FETTINE AL NATURALE

Fettine ricavate da carciofi 100% Brindisini di prima qualità, al naturale.

Ideali per la guarnizione di pizze e piatti freddi.

LATTA: 3/1 ART: 11001



CARCIOFI A FETTINE IN OLIO

Fettine ricavate da carciofi 100% Brindisini di prima qualità, in olio.

Ideali per la guarnizione di pizze e piatti freddi.

LATTA: 3/1 ART: 11024



BOCCIOLI DI CARCIOFI IN OLIO

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità, privati del fondello. Ideali come contorno di secondi o come guarnizione di piatti freddi e pizze gourmet.

LATTA: 3/1 ART: 11000



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO

Spicchi ricavati da carciofi 100% Brindisini di prima qualità, in olio.

Ideali per la guarnizione di pizze e piatti freddi.

LATTA: 3/1 ART: 11023



CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE

Spicchi ricavati da carciofi lavorati e tagliati a mano ed opportunamente selezionati, di prima qualità, al naturale. Ideali per la guarnizione di pizze, come contorno e per piatti freddi. Ottimi per il rapporto qualità prezzo.

LATTA: 3/1 ART: 11003



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO

Spicchi ricavati da carciofi lavorati e tagliati a mano ed opportunamente selezionati di prima qualità, in olio. Ideali per la guarnizione di pizze, come contorno e insalate. Ottimi per il rapporto qualità prezzo.

LATTA: 3/1 ART: 11004



CARCIOFI RUSTICI IN OLIO

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Lavorati secondo la tradizione pugliese. Sgambati dal crudo e privati delle foglie più dure. Ideali per piatti di alta gastronomia.

VASO: 1700 ART: 11014
VASO: 3100 ART: 11052



FOGLIE DI CARCIOFO IN OLIO

Foglie ottenute da carciofi pugliesi in olio. Ideali per la farcitura di tramezzini, panini, insalate di riso.

VASO: 3100 ART: 11037



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO

Spicchi ricavati da carciofi lavorati e tagliati a mano ed opportunamente selezionati. Ideali per la guarnizione di pizze, come contorno e piatti freddi. Ottimi per il rapporto qualità prezzo.

BUSTA: 1700 ART: 11015



CARCIOFI A SPICCHI "ALLA VILLANELLA"

Spicchi ricavati da carciofi lavorati e tagliati a mano ed opportunamente selezionati impregnati da spezie e erbe aromatiche. Ideali per la guarnizione di pizze, come contorno e piatti freddi. Ottimi per il rapporto qualità prezzo.

BUSTA: 1700 ART: 11016



CARCIOFI SPACCATI IN OLIO

Preziosi carciofi 100% brindisini teneri e calibrati vengono spaccati e confezionati in vaso da 3100 per un perfetto utilizzo nelle ricette più differenti.

VASO: 3100 ART: 11091



CARCIOFI INTERI IN OLIO

I carciofi più teneri, 100% Brindisini di prima qualità. Ideali per la guarnizione di pizze, piatti freddi, secondi di carne e di pesce.

VASO: 1700 ART: 11010



**CARPACCIO
DI CARCIOFI**

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Fettine sottili ricavate dal crudo e condite con olio di girasole e succo di limone. Ideali per buffet di qualità e secondi di carne, pizze d'autore.

LATTA: 1/1 ART: 11130





Pomodori

La giusta esposizione al sole, la distribuzione delle piogge e la composizione ricca di sostanza organica del terreno regalano i migliori ciliegini rossi e gialli, oltre alle molte altre varietà rustiche, vigorose e dal sapore intenso disponibili nel nostro catalogo.

Da colture 100% italiane e rigorosamente raccolti a mano.

Raccolta e lavorazione

**Pomodori 100% italiani. Raccolti a mano. Origine Puglia, Sicilia e Campania.
Selezioniamo i terreni baciati dal sole del Sud Italia.**



La raccolta avviene tra l'alba e le 11 del mattino, nelle calde giornate di Luglio e Agosto e i primi giorni di settembre.

Lavorati solo quando il livello di maturazione permette di raggiungere **la massima concentrazione del sapore.**

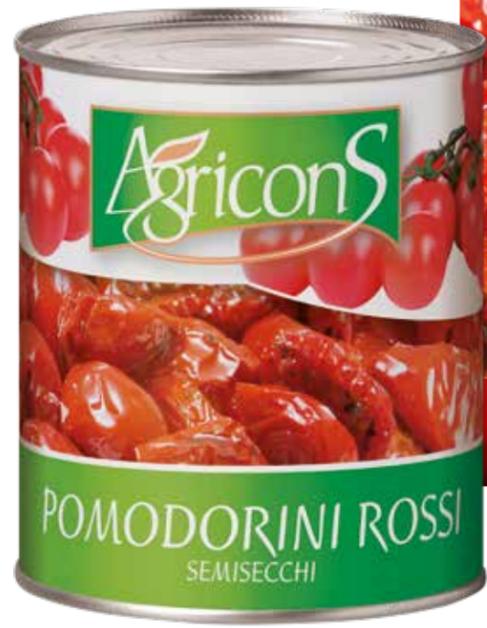


Essiccati in Puglia con diversi gradi di idratazione e secondo l'esperienza attenta di chi conosce ogni aspetto di questa meravigliosa bacca.

Conditi con conce di erbe aromatiche **secondo tradizione.** Dosate per esaltare il **sapore vero** del pomodoro e **mai per sovrastarlo.**



Pomodori



ESSICCATO
AL SOLE

100%
BRINDISINO

POMODORINI ROSSI SEMISECCHI IN OLIO

Succulenti pomodori mediamente essiccati al sole. Non acetati, dolci e profumati. Consigliati per tramezzini, panini gourmet, primi piatti caldi e freddi.

LATTA: 1/1 ART: 11279



100%
ITALIANO

DATTERINI ROSSI IN ACQUA

Datterini rossi con buccia sottile, accuratamente selezionati, in acqua per rispettare il sapore originario. Ideali per pasta e pizza.

LATTA: 1/1 ART: 11315



ESSICCATO
AL SOLE

100%
ITALIANO

POMODORINI GIALLI SEMISECCHI IN OLIO

Ciliegini gialli 100% italiani. Dolci e succosi.

Ideali per pizze speciali, contorni, aperitivi e sughi per primi d'autore.



LATTA: 1/1 ART: 11278



100%
ITALIANO

PASSATA DI POMODORI GIALLA

Passata di Perino Giallo 100% italiano. Un pomodoro autoctono delle stesse terre del famoso San Marzano. Dolce e vellutato al palato. Ideale per pizze speciali e sughi per primi d'autore.



LATTA: 1/1 ART: 11373
LATTA: 3/1 ART: 11370



100%
ITALIANO

DATTERINI GIALLI IN ACQUA

Datterini gialli con buccia sottile, accuratamente selezionati, in acqua per rispettare il sapore originario. Ideali per pasta e pizza.

LATTA: 1/1 ART: 11314



POMODORI SECCHI IN OLIO

Pomodori lunghi tagliati a metà, essiccati al sole, aromatizzati e in olio. Ottimi come antipasto o come guarnizione di primi e secondi.



LATTA: 1/1 ART: 11280



POMODORI SECCHI IN OLIO

Pomodori maturi, essiccati al punto giusto così da conservare colore, morbidezza e sapore. Ideali per panini, piadine, primi e aperitivi.



BUSTA:1700 ART: 11286



POMODORI SPACCATI IN OLIO

Pomodori tondi spaccati a metà e conditi con olio e basilico. Frullati, possono diventare l'ingrediente principale di un ottimo sugo di pomodoro.



LATTA: 1/1 ART: 11316



POMODORI SECCHI IN OLIO

Pomodori lunghi tagliati a metà, essiccati al sole, aromatizzati e in olio. Ottimi come antipasto o come guarnizione di primi e secondi.



VASO: 1700 ART: 11281



POMODORI "MEZZO SOLE" IN OLIO

Pomodori lunghi, tagliati a metà. Parzialmente essiccati al sole in modo gentile. Un perfetto equilibrio tra gusto e morbidezza. Ideale per piadine, burger, pizze o come contorno.



VASO: 1700 ART: 11312





Funghi

I funghi accompagnano e impreziosiscono moltissimi piatti prelibati.

Protagonista di questa grande famiglia è il Porcino.

In Agriconserve, dopo la raccolta, ci impegnamo a selezionare i funghi migliori e a ricettarli per i diversi utilizzi.

Li troverete conservati in olio o al naturale. Completano la linea oltre al porcino, i chiodini, gli champignon e varie miscele pensate per bilanciare al meglio gusto e consistenza.

Funghi



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Selezione di funghi porcini di prima scelta, composta da gambi tagliati a fette e cappe tagliate a pezzettoni, trifolati in modo classico, senza crema. Ideali per piatti prelibati.

LATTA: 1/1 ART: 11210



FUNGHI STROFARELLI E PORCINI TRIFOLATI

Prelibati funghi tagliati, aromatizzati e poi trifolati secondo una ricetta tipica. Indicati per contorni, pizze e antipasti. Anche con crema.



LATTA: 1/1 ART: 11221
LATTA: 1/1 ART: 11223 - CON CREMA



MISTO FUNGHI TRIFOLATI

Selezioni di funghi di bosco e di funghi coltivati, aromatizzati in olio. Ottimi come antipasto e contorno.



LATTA: 1/1 ART: 11220



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Selezione di funghi porcini di prima scelta, composta da gambi tagliati a fette e cappe tagliate a pezzettoni, trifolati in modo classico, senza crema. Ideali per piatti prelibati.



BUSTA: 1700 ART: 11212



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI CON CREMA

Funghi porcini di prima scelta tagliati a fette e trifolati seguendo la ricetta tipica. Caratterizzati dalla presenza di una ricca crema con la fragranza di fungo fresco che ne valorizza il sapore. Ottimi per primi piatti e come contorno.



LATTA: 1/1 ART: 11211



MISTO FUNGHI TRIFOLATI

Selezioni di funghi di bosco e di funghi coltivati, aromatizzati in olio. Ottimi come antipasto e contorno.



BUSTA: 1700 ART: 11222



FUNGHI NAMEKO TRIFOLATI

Prelibati funghi interi che vengono impreziositi con erbe aromatiche e spezie. Ideali per primi piatti, contorni e pizze.



LATTA: 1/1 ART: 11230



**FUNGHI CHAMPIGNON
FETTINE AL NATURALE**

Funghi di pezzatura medio-piccola. Indicati per preparare pizze, piatti freddi, contorni, primi e secondi piatti.

LATTA: 3/1 ART: 11200



**FUNGHI CHAMPIGNON
INTERI IN OLIO**

Funghi interi. Di pezzatura piccola. Indicati per preparare antipasti, primi piatti freddi, contorni e aperitivi.

VASO: 1700 ART: 11204



**FUNGHI CHAMPIGNON
TRIFOLATI CHIARI**

Funghi tagliati a fette e trifolati. Ideali per farcire pizze, tramezzini, bruschette; indicati per la preparazione di piatti di carne.

BUSTA: 1700 ART: 11202



**FUNGHI CHAMPIGNON
TRIFOLATI CHIARI**

Funghi tagliati a fette e trifolati. Ideali per farcire pizze, tramezzini, bruschette; indicati per la preparazione di piatti di carne.

LATTA: 3/1 ART: 11201





Cipolle

Le nostre Cipolle sono 100% italiane.
Regina di questa sezione è la Cipolla Rossa di Tropea IGP,
con la sua dolcezza autentica e inconfondibile.

Lavorate in modo gentile così da mantenere intatti gusto e
croccantezza e i loro profumi.

Immancabili negli aperitivi e nei buffet,
accompagnano volentieri le carni
più saporose. Completano la linea le bianche
a fette, ideali per pizze e focacce.

Cipolle



CIPOLLE DI TROPEA IGP ESSICcate

Il sapore autentico della cipolla più dolce al mondo viene esaltato dall'essiccazione e totalmente rispettato da questa ricetta che ne asseconda la proverbiale dolcezza e il colore intenso.

LATTA: 1/1 ART: 11328



CIPOLLE BORETTANE IN AGRODOLCE

Cipolle borettae, 100% italiane, dalla tipica forma schiacciata. L'agrodolce ne conserva e esalta la fragranza e il gusto. Ideali per antipasti e contorni di carne.

LATTA: 3/1 ART: 11321



CIPOLLE BORETTANE IN ACETO BALSAMICO

Cipolle 100% italiane. Croccanti e succulente, insaporite con aceto balsamico. Ideali per antipasti e contorni di carne.

LATTA: 3/1 ART: 11322



CIPOLLE DI TROPEA IGP INTERE IN AGRODOLCE

Cipolle di Tropea intere. L'agrodolce ne esalta il colore tipico, la fragranza e il gusto inconfondibile.

LATTA: 3/1 ART: 11327



LAMPASCIONI ALLA PUGLIESE IN OLIO EVO

Squisiti lampascioni preparati secondo la ricetta tipica Pugliese. Ottimi come antipasto, contorno e per insalate miste.

LATTA: 1/1 ART: 11274



CIPOLLE BIANCHE A FETTE AL NATURALE

Cipolle bianche a fette, croccanti. In olio e leggermente acetate. Ottime per contorni prelibati, per farcire panini e tramezzini.

LATTA: 3/1 ART: 11335



Verdure

Dai migliori terreni nascono vegetali rigogliosi
e pieni di gusto.

Conosciamo a fondo la materia prima
e la valorizziamo con ricette che rispettano
la tradizione e il carattere di ogni verdura.

Raccolta e lavorazione

Le nostre verdure sono tutte raccolte in piena stagione, nel rispetto della maturazione sul campo, per garantire fragranza e aromi che la lavorazione manuale mantiene e custodisce in ogni piccolo gesto, dal campo alla tavola.



Ogni verdura ha la sua anima, la sua struttura e la sua storia.

Questo è il motivo per cui lavoriamo le verdure a poche ore dalla raccolta.



Dalla raccolta alla lavorazione contano le **esperienze accumulate nel corso di generazioni.**

Bisogna saper scegliere il momento ottimale per la raccolta.



Questo ci permette di **presentare la migliore selezione di verdure**, per una ristorazione di alta qualità che sa offrire **prodotti ricchi di storia** e conoscenza.



Verdure



ANTIPASTO ALLA ZINGARA IN OLIO

Gustoso mix di peperoni, olive, capperi e funghi. Ottimo come antipasto, contorno a secondi piatti e per guarnire prelibate insalate.

LATTA: 3/1 ART: 11250



ANTIPASTO CAPRICCIOSO IN OLIO

Squisita e colorata miscela di verdure (peperoni rossi e gialli, carote, sedano-rapa, champignons, carciofi, cetrioli, melanzane, olive verdi e nere) ottima come antipasto, contorno a secondi piatti e per guarnire prelibate insalate.

LATTA: 3/1 ART: 11253



PEPERONI FILETTI ALL'ACETO

Filetti di peperoni rossi e gialli freschi, 100% italiani. Indicati per preparare antipasti, contorni, pizze e primi piatti.

LATTA: 5/1 ART: 11302



INSARI NATURALE

Gustoso e croccante mix di verdure. Con olive, mais, carote, peperoni e cipolline. Ideale per farciture di tramezzini, panini, immancabile su antipasti e primi piatti freddi.

LATTA: 3/1 ART: 11260



INSARI IN OLIO

Gustoso e croccante mix di verdure. Con olive, mais, carote, peperoni e cipolline conservate in olio. Ideale per farciture di tramezzini, panini, immancabile su antipasti e primi piatti freddi.

VASO: 1600 ART: 11261



SPIEDINI DELL'ORTO IN ACETO

Gustosissimi spiedini di verdure. Ottimi per antipasti o per le guarnizione di secondi piatti.

VASO: 2020 ART: 11345



CAPPERI CON GAMBO IN ACETO

Succulenti capperi dissalati e messi sotto aceto. Senza additivi, né conservanti. Ideali per aperitivi, insalate e antipasti.

VASO: 720 ART: 11368



CONTORNO ALL' ORTOLANA

Melanzane zucchine e peperoni, tagliati a filetti, e impreziositi da una salsa agrodolce a base di pomodoro. Ottimo come contorno.



LATTA: 1/1 ART: 11245



FRIARIELLI IN FOGLIA IN OLIO EVO

foglie di cime di rapa in olio EVO, lavorate dal fresco, cotte e ripassate in padella con aglio e peperoncino. Ideali come contorno, per farciture di pizza e panini, per condimenti di primi piatti.



LATTA: 1/1 ART: 11292



FRIARIELLI CON GAMBI IN OLIO ALLA NAPOLETANA

foglie, infiorescenze e gambi di Friarielli lavorati dal fresco, leggermente scottati per preservarne la croccantezza. conservate in olio. Ideali su pizze, farciture, panini gourmet e come contorno.



LATTA: 1/1 ART: 11296



ZUCCHINE A SCAPECE

Zucchine a rondelle, ricettate secondo la tradizione campana, impreziosite da un po' di mentuccia. Ottimo come contorno.



LATTA: 1/1 ART: 11485



PEPERONATA

Peperoni gialli e rossi, preparati con cipolla e pomodoro, seguendo la classica ricetta della peperonata. Ottima come contorno.



LATTA: 1/1 ART: 11102



INSALATINA NATURALE

Insalata di sedano, carote e peperoni, tagliati a filetti, in acqua leggermente acetata. Ottima come antipasto o per guarnire gustose insalate.



LATTA: 3/1 ART: 11265



PATATE FETTE AL NATURALE

Patate lavorate dal fresco, 100% italiane. Cotte al vapore e pronte per l'uso. Consigliate per pizze e focacce e ideali da ripassare in forno.



LATTA: 3/1 ART: 11369

Verdure



A top-down view of a black grill with various vegetables being cooked. The vegetables include eggplant slices, zucchini rounds, and red bell pepper pieces. All the vegetables show distinct dark grill marks. The background is a solid yellow color.

Grigliati

Le verdure grigliate provenienti dalla Puglia,
orto d'Italia e dai migliori terreni vocati
alla coltivazione degli ortaggi.

Raccolta e lavorazione

Grigliamo a mano e su piastre di acciaio arroventate dalla fiamma viva.

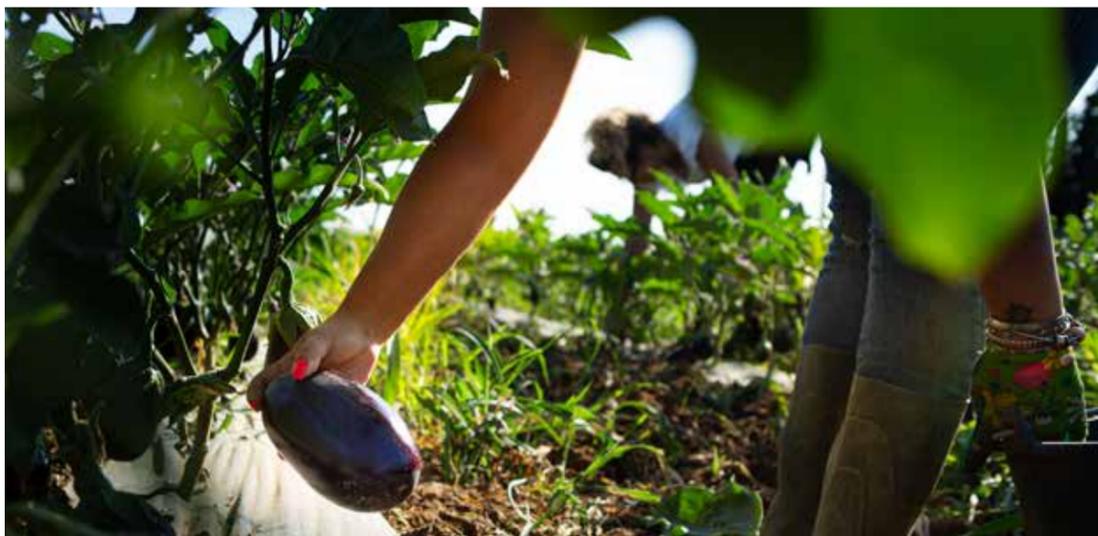


Questo **garantisce** un **risultato eccellente** dal punto di vista del gusto e del visivo.



La grigliatura **concentra e arricchisce** il sapore dei vegetali.

Ogni passaggio è **seguito dallo sguardo e dai gesti attenti** delle nostre addette e dei nostri addetti.



Il condimento **esalta i sapori** dei vegetali nel **rispetto del loro gusto originale.**



Grigliati



**CARCIOFI SPACCATI
IN OLIO**

Carciofi freschi 100% Brindisini di prima qualità, tagliati a metà, privati del gambo. Grigliati e speziati. Ottimi come antipasto e contorno.

LATTA: 1/1 ART: 11019



**ZUCCHINE
IN OLIO**

Zucchine dalle campagne pugliesi. Tagliate a fette, grigliate e insaporite con aceto e erbe aromatiche, prima di essere grigliate. Perfette come antipasto o contorno.



LATTA: 1/1 ART: 18484



**PEPERONI FILETTI
IN OLIO**

Peperoni dalle campagne pugliesi. Tagliati a filetti, grigliati e insaporiti con aceto e erbe aromatiche. Perfette come antipasto o contorno.



LATTA: 1/1 ART: 11304



**FUNGI CHAMPIGNON
INTERI IN OLIO**

Champignon piccoli e calibrati 100% italiani lavorati dal fresco, insaporiti con aceto, grigliati e conditi con spezie e piante aromatiche per esaltarne il gusto.



LATTA: 1/1 ART: 11205



**CIPOLLE BORETTANE
IN OLIO**

Cipolle borettane dalla tipica forma schiacciata, 100% italiane. Delicatamente grigliate per conservarne la fragranza e il gusto. Ideali per antipasti e contorni.



LATTA: 1/1 ART: 11323



**MELANZANE
IN OLIO**

Melanzane Pugliesi, tagliate a fette, grigliate, insaporite con olio, aceto e piante aromatiche. Ottime come antipasto o contorno.



LATTA: 1/1 ART: 18404



**TRIS VERDURE
GRIGLIATE**

Mix di peperoni, zucchine e melanzane tagliati a filetti, grigliati ed insaporiti in olio. Ideali come condimento per primi o contorno di secondi, per farciture di pizze, focacce, panini, bruschette e tramezzini.



LATTA: 1/1 ART: 11240

Grigliati





Olive

Una selezione delle varietà , dei tagli e dei calibri, più
adatti per tutti gli impieghi in cucina,
su pizza, bruschette e aperitivi.



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

Olive verdi denocciolate, in pratica busta che agevola l'apertura, lo stoccaggio e lo smaltimento. Ideali per antipasti, aperitivi e contorni.



BUSTA: 1700 ART: 11410



OLIVE VERDI RONDELLE

Olive verdi a rondelle, in pratica busta che agevola l'apertura, lo stoccaggio e lo smaltimento. Ideali per farciture, piatti freddi e su pizza.



BUSTA: 1700 ART: 11411



OLIVE NERE DENOCCIOLATE

Olive nere denocciolate, in pratica busta che agevola l'apertura, lo stoccaggio e lo smaltimento. Ideali per antipasti, aperitivi e contorni.



BUSTA: 1700 ART: 11400



OLIVE NERE RONDELLE

Olive nere a rondelle, in pratica busta che agevola l'apertura, lo stoccaggio e lo smaltimento. Ideali per farciture, piatti freddi e su pizza.



BUSTA: 1700 ART: 11401

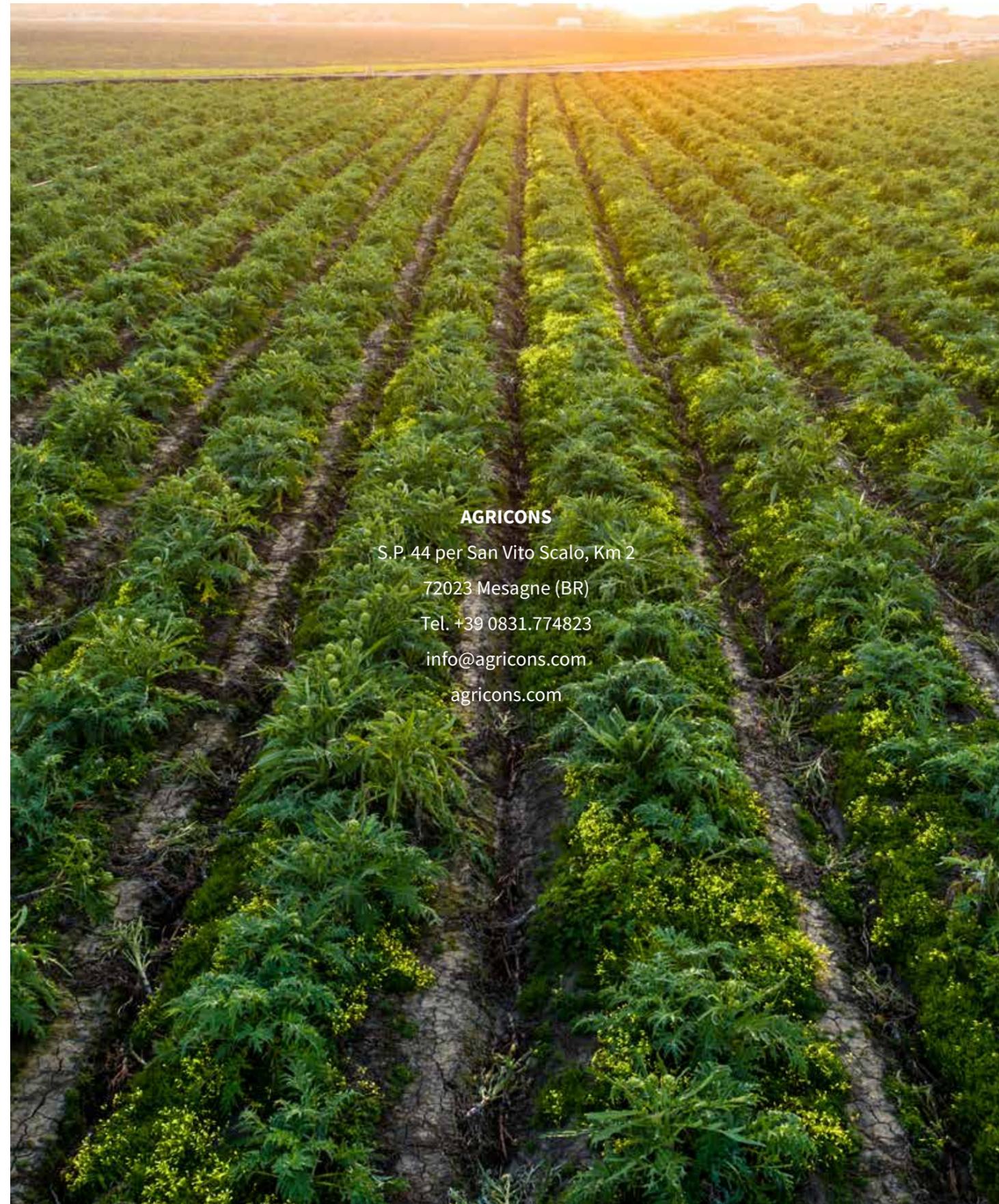


Olive



Il Sole dentro





AGRICONS

S.P. 44 per San Vito Scalo, Km 2

72023 Mesagne (BR)

Tel. +39 0831.774823

info@agricons.com

agricons.com



