

IL SOLE DENTRO

**Agricons**

DAL 1988





# 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

31 I funghi accompagnano e impreziosiscono moltissimi piatti prelibati.

### CIPOLLE

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

### VERDURE

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

### GRIGLIATI

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

### OLIVE

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



# I sapori della nostra terra: il Salento



Agrincons è in Puglia,  
**nel cuore del Salento.**

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

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





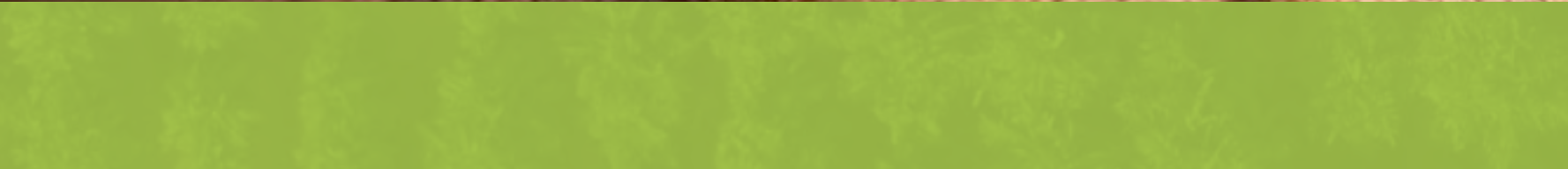
IL SOLE DENTRO



*Agricons*

DAL 1988





# 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 ricettazione  
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 **tenerezza 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% Pugliesi 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 A FETTINE AL NATURALE

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

Ideali per la guarnizione di pizze e piatti freddi.



LATTA: 3/1

ART: 11024



### CARCIOFI CON GAMBO ALLA ROMANA

Carciofi 100% Pugliesi 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 BOCCIOLI IN OLIO

Carciofi 100% Pugliesi 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 INTERI AL NATURALE

I carciofi più teneri, 100% Pugliesi 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 SPICCHI AL NATURALE

Spicchi ricavati da carciofi lavorati e tagliati a mano, 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 100% Pugliesi di prima qualità, in olio.

Ideali per la guarnizione di pizze e piatti freddi.



LATTA: 3/1

ART: 11023



### 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 ALLA RUSTICA IN OLIO

Carciofi 100% Pugliesi 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



### CARCIOFI IN FOGLIE IN OLIO

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



VASO: 3100    ART: 11037



### CARCIOFI SPACCATI IN OLIO

Preziosi carciofi 100% Pugliesi 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% Pugliesi 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% Pugliesi 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





### CARCIOFI FOGLIE E FONDELLI

Foglie ottenute da carciofi pugliesi in olio.

Ideali per la farcitura di tramezzini, panini, insalate di riso.



**BUSTA: 800    ART: 11341**



### CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO

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

Ideali per la guarnizione di pizze e piatti freddi.



**BUSTA: 800    ART: 11340**



### 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**





# 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.**





**Essicati 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



## 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



## 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



## DATTERINI GIALLI IN SUCCO

Proverbiale per la sua dolcezza, questa pepita gialla nel suo succo è un Datterino 100% italiano, tipico delle aree del Sud-Italia. Si presta a meraviglia nella preparazione di primi piatti saporiti, profumati e colorati. Ideale in abbinamento con il pesce.



LATTA: 1/1

ART: 11317



### POMODORINI CILIEGINI IN SUCCO

Ciliegino rosso 100% italiano, tipico delle aree del sud Italia. Le banche sode e succulente, dal perfetto bilanciamento tra dolce e fruttato sono ideali per creare primi piatti memorabili.



LATTA: 3/1     ART: 11180



### 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



### DATTERINI ROSSI IN ACQUA

Proverbiale per la sua dolcezza, profumo e sapore. Questa eccellenza rossa è un Datterino 100% italiano, tipico delle aree del Sud-Italia. Si presta a meraviglia nella preparazione di primi piatti, pizze, insalate, zuppe di pesce.



LATTA: 1/1     ART: 11315



### DATTERINI GIALLI IN ACQUA

Proverbiale per la sua dolcezza, questa pepita gialla nel suo succo è un Datterino 100% italiano, tipico delle aree del Sud-Italia. Si presta a meraviglia nella preparazione di primi piatti saporiti, profumati e colorati. Ideale in abbinamento con il pesce.



LATTA: 1/1     ART: 11314

# Pomodori



## 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





### **POMODORI SECCHI A FILETTI**

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

**BUSTA: 800     ART: 11344**





**ESSICCATO  
AL SOLE**  
**100%  
ITALIANI**

### 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



**ESSICCATO  
AL SOLE**  
**100%  
ITALIANI**

### 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



**ESSICCATO  
AL SOLE**  
**100%  
ITALIANI**

### 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**

LATTA: 1/1

ART: 11210



**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



### 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



### 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



### 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



### CHAMPIGNON INTERI IN OLIO

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



VASO: 1700      ART: 11204



### CHAMPIGNONS 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



### CHAMPIGNONS 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



## PORCINI GARNITURE



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: 800

ART: 11342



## STROFARIA TRIFOLATA



Prelibati funghi tagliati, aromatizzati e poi trifolati secondo una ricetta tipica.

Indicati per contorni, pizze e antipasti.

BUSTA: 800

ART: 11343



IL SOLE DENTRO  
*Agricons*  
DAL 1988



A basket of fresh onions is visible on the left side of the page, partially overlapping the white text box. The onions are golden-brown with some green tops still attached.

# 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 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



### CIPOLLE BORETTANE IN AGRODOLCE

Cipolle borettane, 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 ROSSE CAREMELLATE

Cipolle rosse a filetti. Il gusto agrodolce si unisce alla dolcezza caratteristica della cipolla rossa. Ideali per pizze, pianini e contorni.



BUSTA: 800      ART: 11356



### 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.**

Bisogna saper scegliere il momento ottimale per la raccolta.





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

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



## CONTORNO ALL' ORTOLANA

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

LATTA: 1/1

ART: 11245



## 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



### 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, inflorescenze 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



### FRIARIELLI CON GAMBO IN OLIO



Foglie, inflorescenze 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.

BUSTA: 800      ART: 11320



### FRIARIELLI CON GAMBO IN OLIO



Foglie, inflorescenze 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.

VASO: 1060      ART: 11318

# 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



## INSARÌ 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



## INSARÌ IN OLIO

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



BUSTA: 800

ART: 12098



### 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



### INSALATINA NATURALE

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



LATTA: 3/1

ART: 11265



### INSARÌ 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

VASO: 1700



### SPIEDINI DELL'ORTO IN ACETO

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



VASO: 2020

ART: 11345

# Verdure



VASO: 1700

ART: 11273



## GIARDINIERA IN AGRODOLCE

Giardiniera in agrodolce con ortaggi 100% italiani. Ogni vegetale si distingue per una cottura calibrata in modo da preservarne la croccantezza e il colore. Si distingue per la presenza del cipollotto che la rende unica e sfiziosa, oltre alle carote, sedano, zucchini, peperoni gialli e rossi.





### 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



### PEPERONI A FILETTI

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

BUSTA: 800      ART: 11346



### 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



### 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

# Verdure



## CAVOLO CAPPUCCIO

Julienne di cavolo cappuccio rosso. Il gusto dell'agrodolce si unisce alla croccantezza di questo ortaggio saporito e colorato. Un prodotto che aggiunge sapore e colore a panini gourmet, pizze e contorni.

BUSTA: 800

ART: 11355



## FARRO PRECOTTO CON VERDURE

Prodotto ideale per tutti coloro che vogliono realizzare piatti dall'ottima resa visiva e in pochissimo tempo. Ottimo per le strutture che non hanno ampi spazi in cucina come stabilimenti balneari, bar, tavola calda.

BUSTA: 800

ART: 11207



IL SOLE DENTRO  
*Agricons*  
DAL 1988



A top-down view of various vegetables being grilled on a black metal grill. The vegetables include slices of zucchini, eggplant, bell peppers, and tomatoes. The grill marks are clearly visible on the vegetables. 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.

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





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



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

# Grigliati



## CARCIOFI SPACCATI GRIGLIATI IN OLIO

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

LATTA: 1/1

ART: 11019



## CHAMPIGNON INTERI GRIGLIATI 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



## CIPOLLINE BORETTANE GRIGLIATE 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



### ZUCCHINE GRIGLIATE 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 GRIGLIATI 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



### MELANZANE GRIGLIATE 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 IN OLIO



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





# Olive

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





**AGRICONS**

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

72023 Mesagne (BR)

Tel. +39 0831.774823

[info@agricons.com](mailto:info@agricons.com)

[agricons.com](http://agricons.com)



agricons.com

