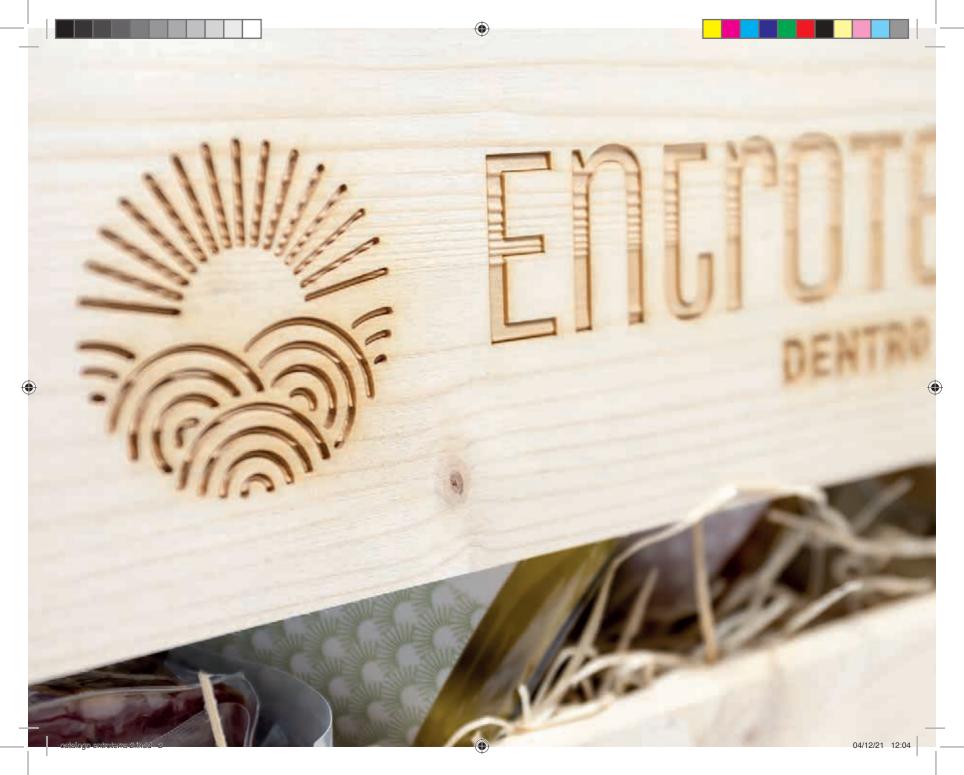
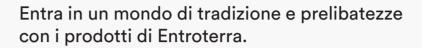
ENCROTEPPA DENTRO AI SAPORI











Un salto nel passato attraverso i sapori di una volta. Sapori veri e genuini di un territorio ancora nascosto e autentico, dove i veri artigiani dei sapori, vivono e producono i loro tesori in piccole masserie sperdute nella provincia di Matera, il cuore della Basilicata.

Qui dove il tempo si è fermato, i prodotti vengono lavorati a mano con passione, rispettando ancora le tradizioni, le antiche ricette che in questa terra vengono conservate con forte orgoglio e con una grande appartenenza al proprio territorio.

Esplorando in punta di piedi questi territori, siamo entrati nel cuore della Basilicata, selezionando per voi i prodotti migliori, direttamente dall'entroterra.

Cibi di altissima qualità, che profumano d'Italia e di tradizione, direttamente sulla tua tavola.









OLIO



SOTTOLI

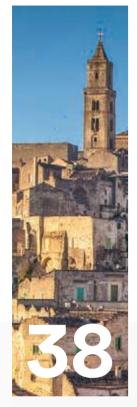


CREME E PATÈ



ESSICCATI









FICO ROSA E FICOTTO



BIRRA



MARMELLATE E CONFETTURE



LINEA RISTORANTE



LINEA BAR



Osservare gli sconfinati campi di grano che caratterizzano la zona dell'entroterra materano è come perdersi dentro un quadro di un talentuoso pittore.

Il colore dorato del grano risplende di una luce particolare che dona all'anima una nuova leggerezza e ravviva ricordi lontani come quelli dei sapori genuini di un tempo quando le nonne facevano il pane, Orecchiette e Cavatelli e i bambini, con le mani immerse nella farina, giocavano e collaboravano alla riuscita di magnifici prodotti culinari.



GRANO









Perdersi nelle colline morbide del materano, tra distese di grano e ulivi secolari è vivere in una dimensione quasi surreale.

Il tramonto tra queste colline incantevoli, con pennellate di colore suscita emozioni che fanno battere forte il cuore. Correre tra le colline dona serenità e un senso di libertà unico.





COLLINA











Si rimane incantati dalla piana del metapontino che grazie alla sua particolare composizione molto fertile fa nascere grandi distese di alberi come arance e clementine.

Correre tra gli alberi o sentire il profumo di questi frutti che appagano i propri sensi e i propri piaceri, rendono le giornate indimenticabili e uniche.

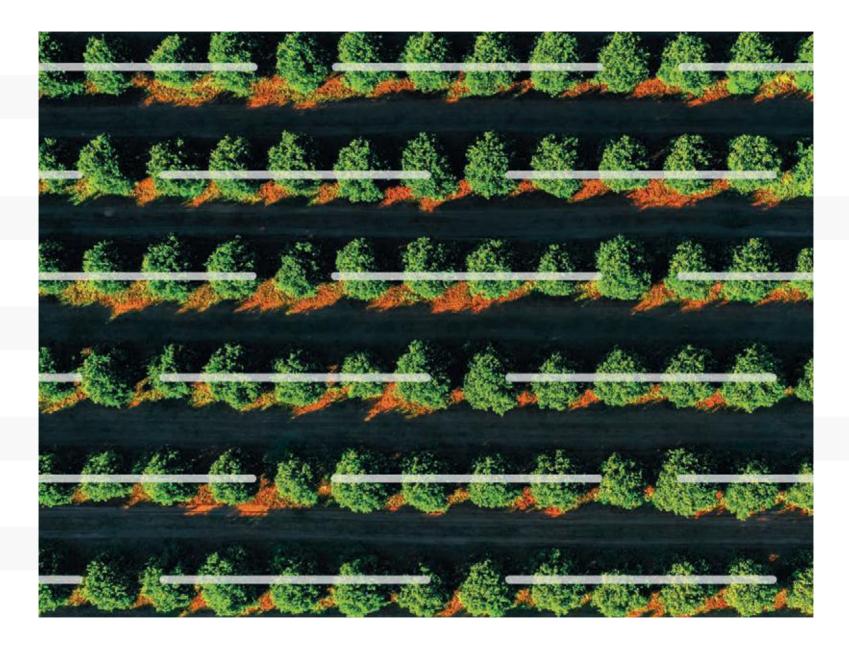
Assaporare la famosa "Candonga" rossa e succosa lascia in bocca quel sapore unico che porta l'istinto a gustarne una dopo l'altra.





PIANURA











I panorami dell'Entroterra Lucana illuminati dal caldo sole materano sprigionano nel cuore un senso di libertà.

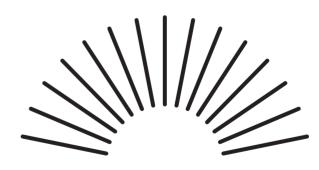
Questa è la stagione della luce.

I frutti pesano dai rami e fra i campi le spighe di grano gridano l'estate.

Il sole dona energia, positività e benessere, in un tenero abbraccio fino al suo calar.







SOLE











PRODOTTI LAVORATI
A MANO
con passione,
rispettando ancora
le tradizioni



RITORNO AL PASSATO con metodi antichi di conservazione degli alimenti



(



CIBI DI ALTISSIMA QUALITÀ che profumano d'Italia e di tradizione, direttamente sulla tua tavola.













PASTA

La pasta Entroterra viene prodotta con l'impiego delle particolari varietà di grano duro biologico appartenente all'antica tradizione Lucana, tra i quali "Senatore Cappelli" e "Saragolle Lucana". Le due varietà vengono coltivate, macinate in loco e sono tra le poche rimaste antiche.

Il Senatore Cappelli e Saragolle Lucana sono grani duri utilizzati esclusivamente in agricoltura biologica proprio perché, essendo rimasti strutturalmente originali, si presentano più forti e resistenti e non necessitano di trattamenti chimici, pesticidi e diserbanti.



Catalogo entroterra 2, indid 177 (a) 2 (a) 2 (a) 2 (a) 12/21 (12/0)





SPAGHETTONI Trafilati al Bronzo

Ingredienti: Semola di Grano Duro BIO, Acqua. Può contenere soia



LINGUINE **Trafilate al Bronzo**

Ingredienti: Semola di Grano Duro BIO, Acqua. Può contenere soia



ORECCHIETTE

Ingredienti: Semola di Grano Duro BIO, Acqua. Può contenere soia



STRASCINATI

Ingredienti: Semola di Grano Duro BIO, Acqua. Può contenere soia



PACCHERO Trafilato al Bronzo

Ingredienti: Semola di Grano Duro BIO, Acqua. Può contenere soia

Formati disponibili: 500 g









Ingredienti: Semola di Grano Duro BIO, Acqua. Può contenere soia

Formati disponibili: 500 g



CAVATELLI

Ingredienti: Semola di Grano Duro BIO, Acqua. Può contenere soia

Formati disponibili: 500 g



SCIALATIELLI

Ingredienti: Semola di Grano Duro BIO, Acqua. Può contenere soia

Formati disponibili: 500 g



PENNONI LISCI

Ingredienti: Semola di Grano Duro BIO, Acqua. Può contenere soia

Formati disponibili: 500 g



POMODORO E SUGHI

Pensare alla cucina Mediterranea non può essere dimenticata la protagonista indiscussa che è la passata di pomodoro. È un classico della nostra tradizione culinaria preparata con pomodori coltivati nel territorio materano selezionati con cura dopo averli scottati in acqua bollente, passati al setaccio in modo da ottenere una polpa profumata e autentica. La passata di pomodoro, utilizzata spesso per la preparazione di sughi pronti, viene conservata in vasetti di vetro che ne mantengono inalterato il sapore.

La tradizione Lucana offre pomodori di alta qualità che ritroviamo nelle aree incontaminate dell'Entroterra.













Ingredienti: Pomodori, Sale.

Formati disponibili: 540 g



SUGO CAPPERI E OLIVE

Ingredienti: Passata di pomodori, Olio extravergine di oliva, Olive, Capperi, Zucchero e Sale, Basilico Aglio.

Formati disponibili: 280 g



SUGO PRONTO AL BASILICO

Ingredienti: Passata di pomodoro, Olio Extravergine di Oliva, Basilico, Sale, Zucchero.

Formati disponibili: 280g







SUGO AI CARCIOFI

Ingredienti: Passata di pomodori, Olio Extravergine di oliva, Carciofi, Sale e Zucchero, Prezzemolo, Cipolle e Aglio.

Formati disponibili: 280g



SUGO AL PEPERONCINO

Ingredienti: Passata di pomodori, Olio extravergine di oliva, Peperoncino, Prezzemolo, Sale e Zucchero, Aglio.

Formati disponibili: 280g



SUGO ALLA VEGETARIANA

Ingredienti: Passata di pomodori, Olio Extravergine di oliva, Carote, Cipolle, Sedano, Sale e Zucchero.

Formati disponibili: 280g

ىت POMODORO



OLIO

Solitamente chiamata Oliva Majatica, questa ottima varietà di colore nero della collina materana è localmente conosciuta anche con diversi nomi, come Gentile e Gentile di Matera. L'olio extravergine di oliva Majatica si presenta alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con leggere sfumature verdi, limpide. All'olfatto si apre elegante e complesso, caratterizzato da note vegetali di lattuga e carciofo, cui si aggiungono sentori di pomodoro acerbo e mandorla. Inoltre possiede specifiche qualità organolettiche

che lo differenziano nettamente da altri oli. Un Olio di altissima qualità, meraviglioso a crudo.













OLIO DIAMANTE

Ingredienti: Olio Extravergine di Oliva

Formati disponibili: 250 ml

OLIO DIAMANTE

Ingredienti: Olio Extravergine di Oliva

Formati disponibili: 500 ml



Encroterra





OLIO MAJA

Ingredienti: Olio Extravergine di Oliva

Formati disponibili: 2 Lt

OLIVE INFORNATE

Ingredienti: Olive varietà Majatica di Ferrandina, Sale.

Formati disponibili: 250 g



SOTTOLI

Prodotti genuini della terra, raccolti a fase ultimata di maturazione, puliti e conservati in pezzi e listarelle in una composizione bilanciata con un giusto grado di acidità.

Gli ortaggi e le verdure vengono invasettati ed esaltati dai loro deliziosi sapori nell'olio extravergine d'oliva.

Questi prodotti ricordano antiche tradizioni che riportano a tempi lontani dove i profumi e i gusti autentici fanno riaffiorare alla mente emozioni profonde rimaste incancellabili nei nostri ricordi.













LAMPASCIONI in Olio Extravergine di Oliva

Ingredienti: Lampascioni, Olio Extravergine di Oliva, Aceto di vino, Prezzemolo.

Formati disponibili: 275g Formati dispor

CARCIOFI in Olio Extravergine di Oliva

Ingredienti: Carciofi, Olio Extravergine di Oliva, Aceto di vino.

Formati disponibili: 280g

CIME DI RAPA in Olio Extravergine di Oliva

Ingredienti: Cime di Rapa, Olio Extra Vergine di Oliva, Vino Bianco, Succo di Limone, Peperoncino.

Formati disponibili: 180g

DIAVOLICCHI a pezzetti (Peperoncino Piccante)

Ingredienti: Peperoncino piccante, Olio Extravergine di Oliva, Aceto di vino, Sale.

Formati disponibili: 90g







Ingredienti: Funghi Cardoncelli (pleurotus eryngii), Olio Extravergine di Oliva, Aceto di vino.

Formati disponibili: 185g



MELANZANE ROSSE in Olio Extravergine di Oliva

Ingredienti: Melanzane rosse, Olio Extravergine di Oliva, Aceto di vino.

Formati disponibili: 270g



POMODORI SECCHI in Olio Extravergine di Oliva

Ingredienti: Pomodori secchi, Olio Extravergine di Oliva.

Formati disponibili: 195g



MELANZANE A FILETTI in Olio Extravergine di Oliva

Ingredienti: Melanzane, Peperoni, Olio Extravergine di Oliva, Aceto di vino, Sedano, Sale.

Formati disponibili: 270g



CREME E PATÈ

Alla base di creme e patè, lavorate artigianalmente, ci sono materie prime raccolte e selezionate in modo meticoloso.

La lavorazione di questi prodotti segue le più tradizionali indicazioni, mantenendo l'autentico sapore solamente con l'aggiunta di un filo d'olio extravergine d'oliva.

Sono usati nella moderna cucina per accompagnare diversi alimenti e creare un connubio di gusti eccellenti per il palato.













CREMA DI BASILICO E MANDORLE

Ingredienti: Basilico, Olio Extravergine di Oliva, Mandorle, Succo di Limone, Aglio, Acido Lattico.

Formati disponibili: 180 g



PESTO MEDITERRANEO

Ingredienti: Basilico, Pomodori secchi, Olio extravergine di oliva.

Formati disponibili: 180 g



CREMA CIMA DI RAPA

Ingredienti: Cime di Rapa, Olio Extravergine di Oliva, Succo di limone.

Formati disponibili: 180 g









PATÈ DI CARCIOFI

Ingredienti: Carciofi, Olio Extravergine di Oliva, Aceto di vino.

Formati disponibili: 175 g



PATÈ DI POMODORI SECCHI

Ingredienti: Pomodori secchi, Olio Extravergine di Oliva, Aceto di vino.

Formati disponibili: 180 g

CREME E PATÈ



ESSICCATI

Ritorno al passato con metodi antichi di conservazione degli alimenti come l'essiccazione, consente di mantenere inalterate le proprietà del cibo, conservando il giusto quantitativo di minerali e vitamine. Tale metodo di conservazione, con la sola estrazione dell'acqua permette di mantenere tutto l'anno cibi con ottime qualità nutrizionali senza dover aggiungere additivi, ma lasciando inalterati i sapori autentici.





CRUSCHI Peperoni Secchi Fritti

Ingredienti: Peperoni Secchi (85%), Olio Extravergine di Oliva, Sale.

Formati disponibili: 34 g



TARTUFI

Non tutti sanno che in Basilicata è nascosto un tesoro di inestimabile valore. Si tratta del Tartufo, un prodotto di altissima qualità. I nostri Tartufi provengono dal cuore verde della Basilicata, fra le Dolomiti Lucane e l'Appennino, immersi in una vegetazione rigogliosa ed incontaminata.

La selezione e la lavorazione è garantita da standard elevati, affinchè il prodotto possa arrivare in tavola con il profumo e la freschezza di un Tartufo appena raccolto.



(





Ingredienti: Funghi Porcini (Boletusedulise relativo gruppo) 61%, Olio Extravergine di Oliva, Tartufo Bianco (tuber magnatum Pico) 5%, Sale, Amido di Mais, (aglio, prezzemolo), Aroma.

Formati disponibili: 80 g



TARTUFATA BIANCA

Ingredienti: Funghi champignon (agaricusbisporus e relativo gruppo) 61%, Olio Extravergine di Oliva, Tartufo Bianco (tuber magnatum Pico) 5%, Sale, Aroma, Amido di Mais, Prezzemolo.

Formati disponibili: 80 g - 500 g



CARPACCIO DI TARTUFO NERO

Ingredienti: Tartufo Estivo (Italia) Tuber aestivum Vitt.25%, Olio Extravergine di Oliva, Sale, Aroma.

Formati disponibili: 80 g - 500 g





Ingredienti: Sale, Olio Extravergine di Oliva, Tartufo Estivo (tuber aestivum) 75%, Aroma, Spezie (aglio, prezzemolo).

Formati disponibili: 80 g - 500 g



SALSA TARTUFATA

Ingredienti: Funghi Champignon (agaricusbisporus) 63%, Sale, Olio Extravergine di Oliva, Tartufo Estivo (tuber aestivum Vitt) 5%, Aroma, Spezie, (aglio, prezzemolo).

Formati disponibili: 80 g - 500 g



CREMA DI ZUCCA GIALLA E TARTUFO NERO ESTIVO

Ingredienti: Zucca, Olio Extravergine di Oliva, Tartufo Estivo (tuber aestivum vitt) 3%, Sale, Succo di Limone, Aroma.

Formati disponibili: 80 g



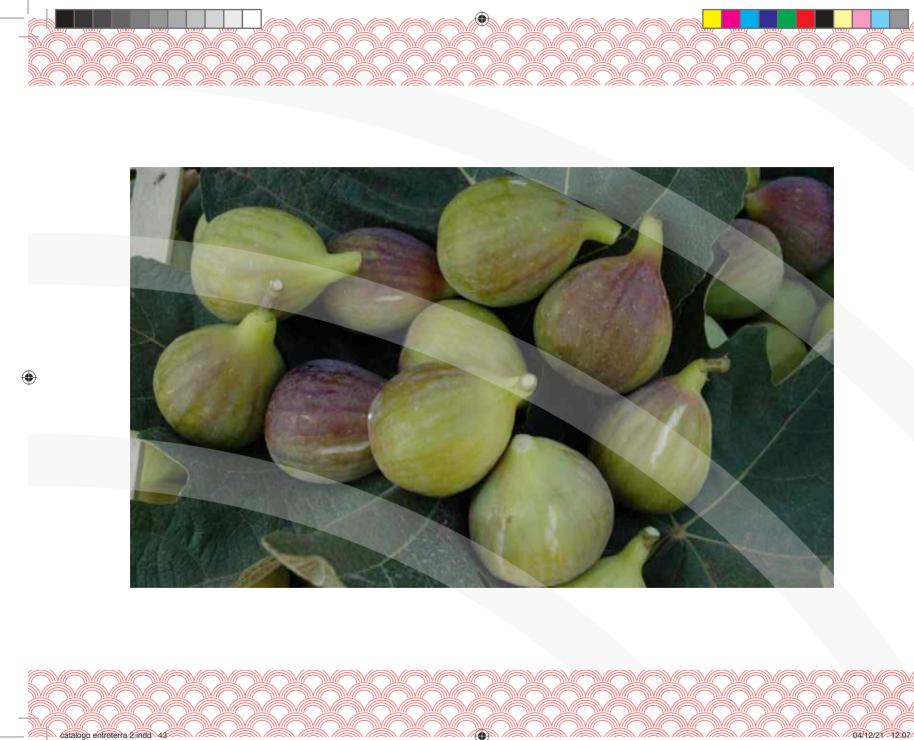
Ficosa ficotto

La materia prima utilizzata è costituita da fichi prodotti nei terreni aziendali, siti nell'area di Metaponto (Matera), di una varietà autoctona denominata «Fico Rosa di Pisticci». La trasformazione avviene entro 24 ore dalla raccolta e senza l'aggiunta di conservanti.

Il Ficotto è il succo ottenuto dalla spremitura del «Fico Rosa di Pisticci».

La concentrazione avviene con metodo tradizionale mediante cottura fino a 65 gradi Brix, senza l'aggiunta di zucchero.

"Fico Rosa di Pisticci" e il "Il Ficotto" sono marchi registrati.







Ingredienti: Fichi, zucchero

Utilizzo: sono l'ideale abbinamento a formaggi dal carattere forte (pecorino, caciocavallo podolico, gorgonzola piccante, taleggio); diventano uno squisito dessert se rivestiti di cioccolato fondente; indicati anche per guarnire gelati e torte; cosparsi con farina di cereali tostati, riscoprono gusti e sapori mediterranei.

Formati disponibili: 220 g



FICHI AL PEPRONCINO

Ingredienti: Fichi, zucchero e peperoncino.carni lesse.

Utilizzo: ideali per valorizzare vari tipi di carni lesse.

Formati disponibili: 220 g



CONFETTURA EXTRA DI FICHI

Ingredienti: Fichi, zucchero, succo di limone, aromi naturali.

Utilizzo: ideale su pane, fette biscottate e biscotti. Indicata anche per farcire dol03777360789ci, crostate e biscotti e per accompagnare gelati alla frutta e al cioccolato; ottima da degustare assieme a formaggi freschi o semi stagionati (pecorino, caprino)

Formati disponibili: 220 g



UVA CARAMELLATA

Ingredienti: Uva, zucchero.

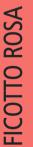
Utilizzo: molto gustosa se abbinata a ricotta fresca oppure a gelato alla crema; particolarmente indicata per arricchire macedonie di frutta fresca; ottima anche nella preparazione di ciambelle e crostate alla frutta.

Formati disponibili: 220 g

44

atalogo entroterra 2.indd 44









FICOTTO

Ingredienti: Succo di fichi freschi, acqua.

Utilizzo: indicato per accompagnare gelati alla frutta e per guarnire dolci di Natale; ottimo per preparare salse che accompagnino carni bollite e arrosti; ideale su formaggi stagionati e su ricotta di pecora.



BIRRA

Tra i Sassi di Matera Birrificio 79 è alla ricerca costante di qualità, un gioco continuo fra sogno e realtà, fra piacere e dovere, fra bene e male.

Queste birre portano a scoprire il sapore aspro di una terra magica e incontaminata.





catalogo entroterra 2.indd 47



Medaglia d'Oro alla Frankfurt International Trophy 2022

AMARIAM



American IPA 6.5% vol.alc

IBU: 58 EBC• 10

Birra ad alta fermentazione, colore oro intenso. Da subito si percepisce importante aroma di luppolo intenso fruttato e floreale, frutti a polpa gialla, esotici e resinosi.

L'amaro persiste nel retrogusto.

La schiuma bianca è mediamente persistente.

...E poi al cuore non si comanda.

Tutto pian piano riporta lì.

AMARIAM è una perla, alla quale il maestro si è ispirato per disegnare la sua opera. Una birra che è nata nel giorno dell'amore.

INGREDIENTI

Acqua malto di orzo luppolo e lievito. Contiene glutine.

CHELINDA



Stile Kolsch 4.5% vol.alc

IBU: 28 EBC• 7

Birra in stile kolsch fermentata con lievito ale come fosse una lagher a basse temperature, dorata chiara. Schiuma bianca, delicata e persistente.

Al palato è morbida e rotonda. Delicati i sapori di crosta di pane e cereali.

Siete voi che ci avete portati fin qui...i fedelissimi. Siamo noi il popolo e voi i rivoluzionari; Ve la dedichiamo ricordandoci..." di essere duri senza mai perdere la tenerezza".

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Contiene glutine.

MATER



American Pale Ale 5.5% vol.alc

IBU: 32 EBC• 12

Birra ad alta fermentazione, ambrata chiara dall'aroma floreale agrumato, dal corpo moderato con un finale secco che la rende pericolosamente beverina. Un decennio di esperienza nell'affinare l'utilizzo degli ingredienti in cantine e anfratti, tra pentoloni, fornelli, mestoli, serpentine e termometri, fa di "Mater" la madre della nostra esperienza brassicola ma anche la figlia primogenita della nostra produzione birraia. Mater è un racconto che rinasce in questa bottiglia del Birrificio79.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Contiene glutine.

catalogo entroterra 2.indd 48







KAAPSTAD



South Africa IPA 6,5% vol.alc

IBU: 60 EBC: 11

Birra in stile India pale Ale.

Dorata con una morbida schiuma bianca.

L'amaro, ben pronunciato, è conferito da varietà di luppoli sudafricani che esprimono un ventaglio di profumi tropicali: frutto della passione, mango, percoco e per finire un sentore erbaceo che ne completa il bouquet. Kaapstad è una birra che nasce dalla volontà di sperimentare l'utilizzo di luppoli Sud Africani In questa produzione si mischiano e fondano una birra che lascia il segno.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Contiene glutine

REDTUFF



Scotch Ale 7,5% vol.alc

IBU: 21 EBC 30

Birra ad alta fermentazione color ambrato intenso e riflessi rubino. Schiuma compatta e morbida. Profondamente maltata con note di caramello e leggera tostatura. Aromi secondari terrosi e un accento di affumicatura aggiungono complessità alla birra. La leggera presenza di esteri suggerisce prugne e uva passa.La luppolatura risulta bassa e il finale è secco.

Sasso Rosso evoca l'impegno che va oltre, fino a sfinirti, quasi a dissanguarti

Abbiamo volutamente richiamato i Sassi proprio per ricordare a tutti noi quanto sia difficile venir fuori da una realtà come la nostra. Dura, arida, ma sempre mossa dal fermento delle nostre passioni e dei nostri sogni.

I sassi pur sopportando il peso e la fatica del tempo che passa, restituiranno in ogni caso meraviglia ai nostri occhi.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, orzo tostato, luppolo, lievito. Contiene glutine.

LAMMIA



Blanche 5.0% vol.alc

IBU: 15 EBC 6

Birra ad alta fermentazione in stile belga dall'aspetto giallo

Gusto fruttato moderatamente aromatico, agrumato. L'amaro da luppolo è medio-basso e non interferisce con sapori rinfrescanti di frutta e spezie. Corpo leggero e carattere effervescente ad alta carbonazione. Grazie ad una leggera acidità risulta assolutamente rinfrescante . Ottenuta da malti di orzo con una importante presenza di grani non maltati di frumento Senatore Cappelli e di farro coltivati nell'agro di Matera, aromatizzata con buccia di arancia dolce e amara e coriandolo, la nostra blanche è un invito a scoprire il territorio e le sue innumerevoli possibilità alchemiche.

INGREDIENTI

Acqua, malto di orzo, grano, farro, luppolo, bucce di arancia, coriandolo, lievito. Contiene glutine.

04/12/21 12:08 catalogo entroterra 2.indd 49



MARMELLATE E CONFETTURE

Il segreto dei sapori autentici è la lavorazione semplice e naturale nel pieno rispetto dei cicli stagionali, realizzato a mano in tutto il ciclo di produzione.

La base di un'ottima riuscita del prodotto è la qualità naturale degli alimenti come la frutta colta dall'albero nel giusto momento di maturazione senza aggiunta di zuccheri, ma mantenendo il sapore autentico.

Le nostre confetture e marmellate sono prodotte in piccoli laboratori artigianali, utilizzando esclusivamente frutta coltivata e raccolta nella zona del materano senza aggiunta di nessun colorante in modo da mantenere la qualità del prodotto a livelli ottimali.







Ingredienti: Polpa di Fichi, Mandorle, Zucchero, Succo di limone.

Formati disponibili: 250 g



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE

Ingredienti: Polpa di Fragole, Zucchero, Succo di limone.

Formati disponibili: 250 g



CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI

Ingredienti: Polpa di Lamponi, Zucchero, Limone.

Formati disponibili: 250 g



MARMELLATA DI ARANCE

Ingredienti: Polpa di Arance, Zucchero.

Formati disponibili: 250 g

52

atalogo entroterra 2.indd 52

12:08





Ingredienti: Polpa di Mandarini, Zucchero.

Formati disponibili: 250 g



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE

Ingredienti: Polpa di Albicocche, Zucchero, Succo di limone.

Formati disponibili: 250 g



CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE

Ingredienti: Polpa di Ciliegie, Zucchero, Succo di limone.

Formati disponibili: 250 g

53



LINEA RISTORANTE

I prodotti pensati per la Linea Ristorante, con vasi di vetro dai formati più grandi, sono sempre caratterizzati da materie prime di altissima qualità per soddisfare tutte le esigenze del mondo Ho.Re.Ca.













Ingredienti: Lampascioni, Olio extravergine di Oliva, Aceto di vino, Prezzemolo.

Formati disponibili: 2900 g

56



CARCIOFINI SPACCATI

Ingredienti: Carciofi, Olio Extravergine di Oliva, Aceto di vino.



POMODORI SECCHI

Ingredienti: Pomodori secchi, Olio Extravergine di Oliva.

Formati disponibili: 2900 g



MELANZANE ROSSE

Ingredienti: Melanzane rosse, Olio Extravergine di Oliva, Aceto di vino.

Formati disponibili: 2900 g

Formati disponibili: 2900 g







Ingredienti: Funghi Champignon (agaricusbisporus e relativo gruppo) 61%, Olio Extravergine di Oliva, Tartufo Bianco (tuber magnatum Pico) 5%, Sale, Aroma, Amido di Mais, Prezzemolo.

Formati disponibili: 500 g



TRITO DI TARTUFO (Solo Tartufo)

Ingredienti: Sale, Olio Extravergine di Oliva, Tartufo Estivo (tuber aestivum) 75%, Aroma, Spezie (aglio, prezzemolo).

Formati disponibili: 500 g



SALSA TARTUFATA

Ingredienti: Funghi Champignon (agaricusbisporus) 63%, Sale, Olio Extravergine di Oliva, Tartufo Estivo (tuber aestivum Vitt) 5%, Aroma, Spezie, (aglio, prezzemolo).

Formati disponibili: 500 g

RISTORANTE

57





LINEA BAR

Entroterra ha selezionato per la "Linea Bar" marmellate di altissima qualità, prodotti autoctoni come il Fico Rosa di Pisticci e la Fragola Candonga.

Qualità è soddisfare le necessità del cliente e superare le sue stesse aspettative. Le marmellate selezionate e consigliate da Entroterra sono il risultato di tutto ciò.























CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE DI BASILICATA

INGREDIENTI

Albicocche, zucchero, succo di limone Frutta utilizzata: 85g per 100 grammi Zuccheri totali: 61g per 100 grammi

NATURALMENTE SENZA GLUTINE

LATTA IN BANDA STAGNATA 3Kg

CONFETTURA EXTRA DI FICO ROSA DI PISTICCI

INGREDIENTI

Fichi, zucchero, succo di limone Frutta utilizzata: 85g per 100 grammi Zuccheri totali: 63g per 100 grammi

NATURALMENTE SENZA GLUTINE

LATTA IN BANDA STAGNATA 3Kg

CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE CANDONGA

INGREDIENTI

Fragole, zucchero, succo di limone Frutta utilizzata: 85g per 100 grammi Zuccheri totali: 66g per 100 grammi

NATURALMENTE SENZA GLUTINE

LATTA IN BANDA STAGNATA 3Kg









CONFETTURA DI KIWI GIALLI DI BASILICATA

INGREDIENTI

Purea concentrata di kiwi, zucchero, succo di limone

Frutta utilizzata: 85g per 100 grammi Zuccheri totali: 63g per 100 grammi

NATURALMENTE SENZA GLUTINE

LATTA IN BANDA STAGNATA 3Kg

CONFETTURA DI MELE COTOGNE DI BASILICATA

INGREDIENTI

Purea di mele cotogne, zucchero, succo di limone

Frutta utilizzata: 45g per 100 grammi Zuccheri totali: 57g per 100 grammi

NATURALMENTE SENZA GLUTINE

LATTA IN BANDA STAGNATA 3Kg

CONFETTURA EXTRA DI MANDARINI DI BASILICATA

INGREDIENTI

Mandarini, zucchero, succo di limone Frutta utilizzata: 65g per 100 grammi Zuccheri totali: 65g per 100 grammi

NATURALMENTE SENZA GLUTINE

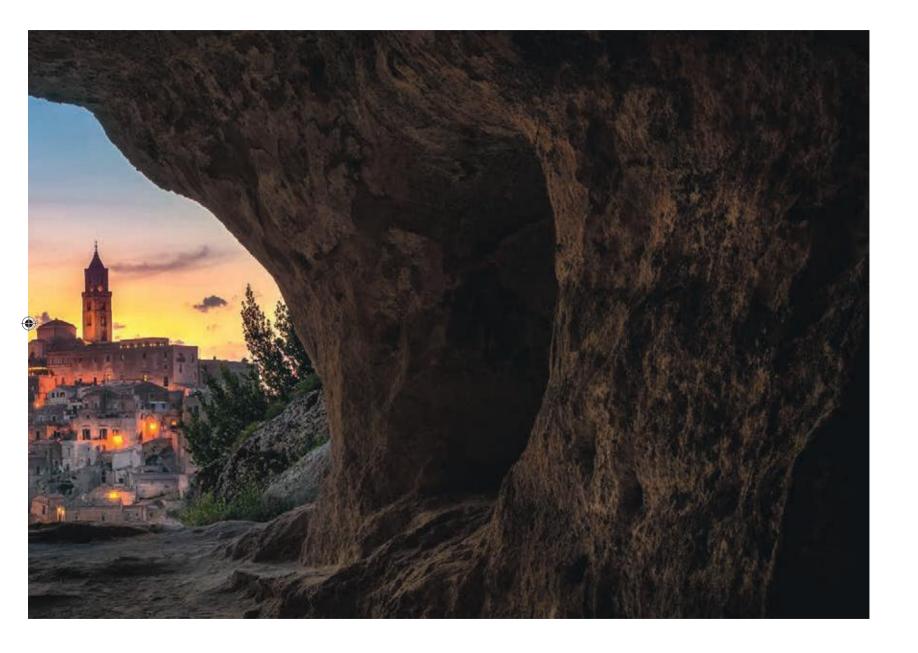
LATTA IN BANDA STAGNATA 3Kg





















Entroterra srls
Via Grande 39/d - 31030, Castello di Godego (TV)
email: commerciale@entroterraitalia.it
tel: +39 3890699897
www.entroterraitalia.it | P.Iva 05271150269





