



ENROTERRA®

DENTRO AI SAPORI






ENERGOT

DENTRO







Entra in un mondo di tradizione e prelibatezze con i prodotti di Entroterra.

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.



PASTA



POMODORO  
E SUGHI



OLIO



SOTTOLI

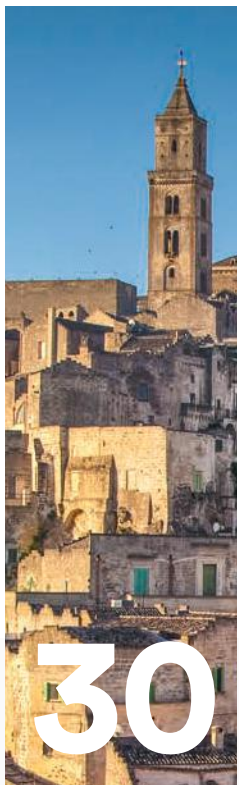


CREME  
E PATÈ



ESSICCATI





30

TARTUFI



34

FICO ROSA E  
FICOTTO



38

BIRRA



42

MARMELLATE  
E CONFETTURE



46

LINEA  
RISTORANTE



50

LINEA BAR



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.





**SPAGHETTONI**  
Trafilati al Bronzo

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

Formati disponibili: 500 g



**LINGUINE**  
Trafilate al Bronzo

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

Formati disponibili: 500 g



**ORECCHIETTE**

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

Formati disponibili: 500 g



**STRASCINATI**

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

Formati disponibili: 500 g



**PACCHERO**  
Trafilato al Bronzo

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

Formati disponibili: 500 g





### FUSILLI PAESANI

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



### SCIALATELLI Trafilati al Bronzo

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

Formati disponibili: 500 g



### PENNONI LISCI Trafilati al Bronzo

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.







### **PASSATA DI POMODORO**

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



## 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



### **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



**CARCIOFI**  
in Olio Extravergine di Oliva

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

Formati disponibili: 280g



**CIME DI RAPE**  
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





**FUNGHI CARDONCELLI**  
in Olio Extravergine di Oliva

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



## 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, affinché il prodotto possa arrivare in tavola con il profumo e la freschezza di un Tartufo appena raccolto.







### **CREMA AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO**

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





**TRITO DI TARTUFO**  
(Solo Tartufo)

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



# Fico<sup>rosa</sup><sup>®</sup> di PISTICCI

# ficotto<sup>®</sup>

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.







#### FICHI CAMELLATI

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 dolci, 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 CAMELLATA

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





## **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 arrostiti; ideale su formaggi stagionati e su ricotta di pecora.



# 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.







**CONFETTURA EXTRA  
DI FICHI CON MANDORLE**

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





### **MARMELLATA DI MANDARINI**

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



# 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.







### LAMPASCIONI

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

Formati disponibili: 2900 g



### CARCIOFINI SPACCATI

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

Formati disponibili: 2900 g



### 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





### 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: 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



## 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 ALBIOCOCHE  
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**











**Entro  
Terra**

DENTRO AI SAPORI

**Entrotterra srls**

Via Grande 39/d - 31030, Castello di Godego (TV)

email: [commerciale@entrotterraitalia.it](mailto:commerciale@entrotterraitalia.it)

tel: +39 3890699897

[www.entrotterraitalia.it](http://www.entrotterraitalia.it) | P.Iva 05271150269

