



### Cod. 1201 Pomodori secchi gr 200



Pomodoro essiccato naturalmente sotto il sole cocente della Puglia. Ideale sulle bruschette e sulle tartine, come condimento per accompagnare ed arricchire i secondi, per dare ad ogni piatto una nota di sapore mediterraneo.



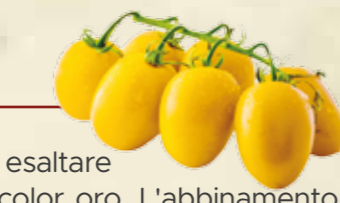
### Cod. 1301 Battuto di pomodori secchi - gr 200



Dopo un'accurata selezione, i pomodori vengono essiccati naturalmente sotto il sole cocente della Puglia, miscelati con olio extra vergine di oliva e aceto di vino fino ad ottenere un battuto dal gusto classico e deciso. Ideale sulle bruschette, come condimento per i primi piatti, per dare ad ogni piatto una nota di sapore mediterraneo.



### Cod. 1601 La golosa gr 200



La composta ideata da Agricola Turco per esaltare la dolcezza del pomodoro giallo e il suo color oro. L'abbinamento perfetto con formaggi e salumi di ogni tipo, per un dolce contrasto.

**consigliati  
come  
aperitivo !**



### Cod. 1002 Datterino giallo acqua e sale gr 305



Pomodoro datterino giallo intero al naturale. Dal sapore dolce e raffinato, è il connubio perfetto con piatti dal gusto forte e deciso. Ottimo anche per decorare le tue preparazioni con un tocco di classe.



### Cod. 603 Pomodori pelati 3 kg



Sua maestà il pelato!  
Il pomodoro da pizza per eccellenza, ottimo anche fresco a filetti sul pane, per un aperitivo veloce e dal sapore indimenticabile. Il rosso acceso ed omogeneo ricorda il sole della puglia che lo ha scaldato fino a maturazione.

### Cod. 702 Passata tradizionale 5 kg



Composta da pomodoro lungo, pomodoro datterino e pomodoro tondo, la passata tradizionale è ricca ed ottima per dare ad ogni tipo di preparazione il sapore autentico e morbido della "salsa" di una volta.

## SALICORNIA

La salicornia è una pianta alofita, ben adattata agli ambienti salmastri, che cresce spontaneamente lungo le coste della penisola italiana e dell'area mediterranea. Tradizionalmente in Puglia, e soprattutto nel Gargano, si raccoglie la parte tenera degli steli dalle piante selvatiche che crescono lungo il litorale. Tuttavia, in alcune particolari aree nei pressi del lago di Lesina, a nord di San Nicandro Garganico (FG), la "savsodd" cresce bene anche se coltivata opportunamente a partire dal seme e produce steli carnosì e teneri, ideali per la preparazione di insalate crude o sbollentate, ma soprattutto dei famosi e ricercati vasetti sott'olio di questa specialità. Anche se, a detta di molti, come spesso accade, la salicornia spontanea è di gran lunga più saporita di quella coltivata.

La salicornia è registrata come tipicità nell'atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali della Puglia, ma la sua coltivazione è piuttosto rara. Grazie alle sue proprietà nutritive ed antiossidanti, nonché all'adattamento a terreni marginali e a condizioni di elevata salinità, la salicornia è considerata un "cibo del futuro".



### Cod. 1101 Salicornia gr 200



### Cod. 1101 Salicornia acqua e sale - gr 200



### Cod. 1101 Crema di Salicornia - gr 200

## la filiera

UNA PASSIONE CHE VA A KM. 0 !

La passione per i nostri prodotti inizia dalla produzione e finisce con la trasformazione. Ogni momento della filiera è seguito dal nostro staff, ogni passaggio è monitorato. Un prodotto a km. 0 nato e confezionato per la vostra tavola. La terra da sempre ci fornisce tutto quello di cui abbiamo bisogno e noi vogliamo portare sulle vostre tavole solo i doni della natura. Il nostro compito è di far riscoprire il cibo genuino e tutelare il benessere delle persone e del territorio. Siamo un'Azienda certificata Global Gap: una certificazione internazionale molto selettiva che testimonia tutto il nostro impegno e la nostra attenzione alla qualità dei prodotti, alla sostenibilità ambientale fino alla sicurezza dei lavoratori. Il pomodoro ha un legame profondo con la terra di provenienza e con chi lo coltiva, abbiamo scelto un'agricoltura in armonia con la nostra terra.

*Luigi Turco*

## noi produciamo senza:

- coloranti
- conservanti
- addensanti
- correttori di acidità



*Coltiviamo  
con amore*

Azienda certificata



C.da Cannella, 713 - 71010 Lesina (FG)  
Tel. +39 0882 1995869 - +39 348 1006300 - www.agricolaturco.it - info@agricolaturco.it



serafinmarketing&turco



# I nostri prodotti



**Cod. 101**  
**Datterino acqua e sale 360 gr**

**ideale per la pasta !**



*Quantità dei nostri prodotti*

Pomodoro datterino intero al naturale in acqua e sale, per un pomodoro fresco tutto l'anno, come appena raccolto. L'ingrediente vincente per una grande pasta al pomodoro, è eccellente anche come aperitivo sulla bruschetta. L'acqua della salamoia si può usare come acqua di cottura del pomodoro, per esaltarne profumo e sapore. Pronto in soli 5 minuti.

**Cod. 301**  
**Datterino salsato 360 gr**

**ideale per ogni occasione !**



*Quantità dei nostri prodotti*

Datterino intero e passata di datterino, insieme. Il connubio perfetto per ogni cottura che richieda la consistenza della passata insieme alla fragranza del pomodoro intero.



**Cod. 901**  
**Ciliegino salsato 360 gr**

**consigliato sui secondi !**



*Quantità dei nostri prodotti*

Ciliegino intero conservato in passata di ciliegino, per gli amanti della dolcezza vellutata di questo piccolo pomodoro, un eccellente ingrediente per la preparazione di secondi dalla cottura breve e media.

**Cod. 601**  
**Pomodori pelati 520 gr**

**ottimo sulla pizza !**



*Quantità dei nostri prodotti*

Sua maestà il pelato! Il pomodoro da pizza per eccellenza, ottimo anche fresco a filetti sul pane, per un aperitivo veloce e dal sapore indimenticabile. Il rosso acceso ed omogeneo ricorda il sole della puglia che lo ha scaldato fino a maturazione.



**Cod. 1401**  
**Pomodori pelati salsati 1 Kg**

**ottimo sulla pizza !**



*Quantità dei nostri prodotti*

Sua maestà il pelato! Il pomodoro da pizza per eccellenza, ottimo anche fresco a filetti sul pane, per un aperitivo veloce e dal sapore indimenticabile. Il rosso acceso ed omogeneo ricorda il sole della puglia che lo ha scaldato fino a maturazione.

**Cod. 1501**  
**Datterino salsato 1 Kg**

*Quantità dei nostri prodotti*

Datterino intero e passata di datterino, insieme. Il connubio perfetto per ogni cottura che richieda la consistenza della passata insieme alla fragranza del pomodoro intero.



**Cod. 501**  
**Passata tradizionale 700 gr**

**consigliato sulle bruschette !**



*Quantità dei nostri prodotti*

Composta da pomodoro lungo, pomodoro datterino e pomodoro tondo, la passata tradizionale è ricca ed ottima per dare ad ogni tipo di preparazione il sapore autentico e morbido della "salsa" di una volta.

## la "Provvista"

**Cod. 801**  
**La provvista di passata tradizionale 66 cl**



Pacco da 12 bottiglie da 66 cl

**Cod. 701**  
**La provvista di passata di datterino 33 cl**



Pacco da 12 bottiglie da 33 cl



**scorta di sapore e qualità !**