



Le conserve di nonno TONI

Per affermare il nostro concetto di tradizione abbiamo voluto chiamare questa linea proprio
“Nonno toni”
perché crediamo che il futuro sia nel passato, nei profumi, odori, sapori ormai dimenticati.

- Sono usati prodotti locali di alta qualità;
- La lavorazione è fatta da maestri conservieri;
- Sono usate antiche ricette tramandate nel tempo;
- Materia prima locale, caratteristiche qualitative e della particolarità del gusto, rispetto della stagionalità.

Carciofi interi:

dall'antica tradizione contadina semplice e genuina, trattati come una volta. Carciofi lavorati dal fresco, a mano e rispettando la stagionalità, si presentano di colore giallo con riflessi sul verde, al palato hanno un gusto molto delicato e piacevole.

Ingredienti:

Cuori di carciofi interi, olio d'oliva, prezzemolo, aglio.

Cod. CNN35 gr 300



Pomodori secchi:

sono pomodori che dopo essere stati lavati e tagliati a metà in senso verticale, vengono cosparsi di sale e lasciati essiccare al sole ponendoli su di un asse pulito, con le parti tagliate verso l'alto. Quando i pomodori sono ormai completamente disidratati durante l'esposizione al sole, vengono raccolti e lavorati esclusivamente a mano.

Ingredienti:

Pomodori secchi, olio d'oliva, capperi, aglio, aromi naturali.

Cod. CNN36 gr 300



Melanzane a filetti:

le melanzane vengono lavate in acqua corrente fresca, mondate (peduncolo e buccia) manualmente con un coltello. Dopo una per una sono tagliate per lungo a filetti e vengono lavorate seguendo un'antica ricetta culinaria. Al palato hanno un gusto fragrante con un retrogusto molto piacevole e delicato.

Ingredienti:

Melanzane tagliati a filetti, peperoni, olio d'oliva, aromi naturali.

Cod. CNN37 gr 300

Carciofi tagliati:

dall'antica tradizione contadina semplice e genuina, trattati come una volta. Carciofi lavorati dal fresco, a mano e rispettando la stagionalità, si presentano di colore giallo con riflessi sul verde, al palato hanno un gusto molto delicato e piacevole.

Ingredienti:

Cuori di carciofi tagliati, olio d'oliva, prezzemolo, aglio.

Cod. CNN38 gr 300

Olive di Cerignola:

Olive condite con equilibrio, con peperoni, prezzemolo e aromi naturali del luogo, vengono messe in olio extra vergine d'oliva e in olio di semi di girasole.

Ingredienti:

Olive verdi, peperoncino, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva.

Cod. CNN44 gr 300



Involtini di melanzane:

le melanzane vengono tagliate a fette larghe e lasciate macerare per 48 ore in sale, acqua e aceto, poi vengono fatte colare. Con un ripieno, preparato seguendo un'antica ricetta culinaria, le melanzane vengono involtate. Al palato hanno un gusto deciso e morbido.

Ingredienti:

Melanzane involtate con ripieno di: peperoni, capperi, olio d'oliva, aromi naturali.

Cod. CNN34 gr 300

Antipasto fantasia:

L'antipasto fantasia è un prodotto di verdure miste selezionate è conservate in olio extra vergine d'oliva. Ideale come antipasto e contorno di secondi come carni alla brace.

Ingredienti:

Carote, sedano, peperoni, olive, pomodori secchi olio extra vergine, olio di semi di girasole, d'oliva, spezie.

Cod. CNN33 gr 300



Peperoni a filetti:

I peperoni dopo esser stati selezionati e tagliati vengono lavorati seguendo antiche procedimenti del luogo opportunamente aromatizzate con varie spezie vengono successivamente invasate in contenitori in vetro.

Ingredienti:

Peperoni a filetti, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, spezie.

Cod. CNN43 gr 300

GUSTO TIPICO

la passione e la tradizione a tavola

Zucchine condite:

Le zucchine dopo essere state scelte lavate e opportunamente tagliate a fettine sottili vengono lavorate e condite con spezie seguendo antiche lavorazioni locali conservano la loro dolcezza e sono ideali per accompagnare qualunque pietanza sia di carne ma anche con il pesce anche con del branzino, merluzzo fa un ottimo abbinamento.

Ingredienti:

Zucchine, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, spezie.

Cod. CNN45 gr 300



Asparagi in olio:

Tutti conosciamo le grandi proprietà degli asparagi ricche di proprietà diuretiche e curative. La loro preparazione sott'olio è lunga e laboriosa, che solo mani sapienti ed esperte riescono a preparare, così facendo possiamo disporre durante tutto l'anno per accompagnare sempre i nostri secondi con della salutare verdura.

Ingredienti:

Asparagi verdi interi, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, spezie.

Cod. CNN46 gr 300

Olive schiacciate:

Le olive vengono denocciolate tutte a mano e dopo essere state condite con equilibrio, usando peperoni, prezzemolo e aromi naturali del luogo, vengono messe in olio d'oliva.

Ingredienti:

Olive verdi denocciolate schiacciate, olio d'oliva, peperone, prezzemolo, aglio.

Cod. CNN39 gr 300



Origano in foglia:

L'origano è un'antichissima pianta aromatica diffusissima nelle zone del meridione d'Italia la sua caratteristica proprio è il suo intenso e stimolante profumo ottimo per dar sapore ad una gran quantità di piatti della nostra cucina.

Ingredienti:

Origano in foglia.

Cod. CNN40 gr 50

Peperoncino frantumato:

Il peperoncino piccante è utilizzato sin dai tempi antichissimi , il peperoncino è arrivato con Cristoforo Colombo dalle Americhe il peperoncino ha un forte potere antiossidante, inoltre, il peperoncino si è dimostrato utile nel favorire la digestione.

Ingredienti:

Peperoncino frantumato.

Cod. CNN41 gr 50



Peperoncino frantumato:

Il peperoncino piccante è utilizzato sin dai tempi antichissimi , il peperoncino è arrivato con Cristoforo Colombo dalle Americhe il peperoncino ha un forte potere antiossidante, inoltre, il peperoncino si è dimostrato utile nel favorire la digestione.

Ingredienti:

Peperoncino intero.

Cod. CNN42 gr 50

Sugo ai funghi porcini:

Sugo che esprime tutte le caratteristiche dei boschi del Sud d'Italia che guardano sul mare, i funghi porcini raccolti e lavorati con l'olio extra vergine d'oliva, sono veramente un elisir del palato. E' un sugo che si abbina a molti piatti, ma noi crediamo che con delle tagliatelle all'uovo dia veramente il massimo.

Ingredienti:

Pomodoro, funghi porcini, olio extra vergine di oliva, vino bianco, prezzemolo, aglio, sale, pepe.

Cod. CNN22 gr 180



Sugo all'arrabbiata:

Questo è un sugo che esprime tutte le caratteristiche dell'Italia Meridionale, dove la semplicità si unisce ai prodotti usati di altissima qualità, come l'olio extra vergine d'oliva e il peperoncino piccante che dona un sapore appuntito ma piacevole al palato.

Ingredienti:

Pomodoro, olio extra vergine di oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino piccante, sale.

Cod. CNN23 gr 180

Sugo all'amatriciana:

È utilizzata una pancetta, di ottima qualità preparata da maestri conservieri, con verdure fresche in olio extra vergine d'oliva. L'insieme di questi ingredienti dà un sugo all'amatriciana veramente unico, il massimo si ha insaporendolo con dei bucatini e una spolverata di pecorino. Piatto tipico della cucina dell'Italia Centrale.

Ingredienti:

Pomodoro, pancetta, olio extra vergine di oliva, cipolla, carota, sedano, vino bianco, aglio, basilico, prezzemolo, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

Cod. CNN24 gr 180



Sugo alle melanzane:

Classico sugo delle regioni Meridionali d'Italia, dove c'è una tradizione per la lavorazione delle verdure unica al mondo. Qui possiamo assaporare la melanzana preparata con l'olio extra vergine d'oliva. Una volta assaggiato non si dimentica facilmente.

Ingredienti:

Pomodoro, melanzane, cipolla, olio extra vergine di oliva, basilico, aglio, aceto, sale.

Cod. CNN25 gr 18

Sugo rustico al basilico:

Sugo classico della dieta mediterranea, dove il basilico fresco e olio extra vergine d'oliva di altissima qualità lo rende un sugo semplice ma molto gustoso al palato.

Ingredienti:

Pomodoro, cipolla, olio extra vergine di oliva, basilico, sale.

Cod. CNN28 gr 180



Sugo puttanesca:

Un sugo che esprime tutte le caratteristiche dell'Italia Meridionale, di mare e monti. Preparata con prodotti di qualità come olio extra vergine d'oliva, capperi, acciughe e peperoncino piccante.

Ingredienti:

Pomodoro, olive nere, olio extra vergine di oliva, capperi, acciughe, aglio, prezzemolo, peperoncino piccante, sale.

Cod. CNN26 gr 180

Sugo alle olive:

Esalta tutta la tipicità dei prodotti del Salento, lavorato come da tradizione con l'aggiunta di olio extra vergine d'oliva è ottimo per il condimento della pasta. Ma usato come condimento e/o base per cucinare il pesce da veramente il massimo.

Ingredienti:

Pomodoro, olive verdi, olive nere leccine, cipolla, olio extra vergine di oliva, peperoni verdi, aglio, prezzemolo, sale.

Cod. CNN29 gr 180



Sugo al tonno:

I migliori prodotti del mar Mediterraneo, il tonno e le acciughe, uniti ai prodotti della calda terra di Puglia, l'olio extra vergine d'oliva e il pomodoro, fanno sprigionare i migliori profumi che ne derivano dal loro abbinamento.

Ingredienti:

Pomodoro, tonno, olio extra vergine di oliva, acciughe, prezzemolo, aglio, sale.

Correttore di acidità: acido citrico

Cod. CNN27 gr 180

Sugo alle vongole:

Per avere un sugo di pesce sempre pronto in pochi minuti, niente di meglio di un sugo alle vongole, fatto come da tradizione nel caldo sole del Salento con materie prime di alta qualità.

Ingredienti:

Pomodoro, vongole, olio di oliva, aromi naturali (pesce e crostacei), prezzemolo, aglio, pepe, sale, vino bianco. Regolatore di acidità: acido citrico.

Cod. CNN30 gr 180

GU^{STO} TIPI^{CO}

la passione e la tradizione a tavola



Condimento asparagi pancetta e gorgonzola: (Bianco)

dalla lavorazione degli ortaggi delle terre di Puglia, abbinato alla pancetta e al gorgonzola questo condimento si abbina con molti piatti. Ma esalta sicuramente tutto il gusto delle terre del Salento abbinato, a carni sia bianche che rosse, o semplicemente sul pane abbrustolito.

Ingredienti:

Asparagi, pancetta, olio extra vergine d'oliva, cipolla, gorgonzola, vino bianco, aglio, sale.

Cod. CNN31 gr 130

Condimento zucchine pancetta e pecorino: (Bianco)

la dolcezza delle zucchine, e il sapore forte ma delicato del pecorino sapientemente lavorati in olio extra vergine d'oliva nella terra calda di Puglia, si ottiene questo condimento.

Esalta sicuramente tutto il gusto delle terre del Salento abbinato, a carni sia bianche che rosse, o semplicemente sul pane abbrustolito.

Ingredienti:

Zucchine, pancetta, olio extra vergine d'oliva, cipolla, concentrato di pomodoro, pecorino, vino bianco, aglio, sale.

Cod. CNN32 gr 130

www.gustotipicoitaliano.it

Via degli Etruschi, 89063 Melito di Porto Salvo (RC) Italy. Tel. 347 7315640 e-mail info@gustotipicoitaliano.it

Tutte le foto presenti sono solo allo scopo di illustrare la confezione no il prodotto.