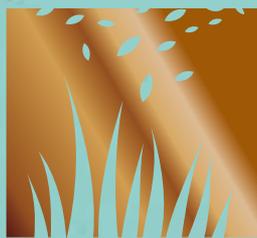




*Il più grande lavoro sulla Terra
è dare valore ad ogni seme.*



SPIRITO CONTADINO

VALORE ALLA TERRA

Produzione riservata

Perle Contadine - rapanello sapore antico
Germogli di Finocchio Selvatico di Campo
Senape Selvatica di Campo
Fiori di Zucca
Marasciuolo Selvatico di Campo
Germogli di Finocchio Selvatico di Campo
Borragine
Olive Dolci Pugliesi
Cicoriella Selvatica di Campo
Melanzana Mignon
Friarielli di Campo
Mugnuli Selvatici di Campo
Peperone Friggitelto Sapore Antico
Rosette Fogliari di Papavero Selvatico di Campo

Verdure surgelate

Cime di Rapa
Spicchi di Carciofini
Funghi Cardoncelli

Verdure in crosta di farina di grano

Fiori di Zucca in Crosta di Farina di Grano
Frittelline di Zucchine Ricotta e Menta
Borragine in Crosta di Farina di Grano
Cime di Rapa e Salsiccia in Crosta di Farina di Grano
Carciofini in Crosta di Farina di Grano
Frittelline di Zucchine e Gamberi
Frittelline di Peperoni e Cacio
Dorotine
Olive e Porro in Crosta di Farina di Grano
Asparagina con Erba Cipollina in Crosta di Farina di Grano
Pettole al Prezzemolo e Formaggio
Pettole alla Ricotta Forte e Pomodorino
Panciotte
Tris di verdure in Crosta di Farina di Grano
Salvia in Crosta di Farina di Grano

*Colui che ama sinceramente la natura,
trae piacere ovunque.*

Vincent Van Gogh



Un patrimonio di sapori, profumi e anni di intenso scambio tra noi e la terra.
Un unico obiettivo la naturale voglia di fare, saper vangare, zappare, arare,
seminare, potare, mietere, vendemmiare e, soprattutto, saper mescolare le
zolle alle nuvole, far tutt'una cosa del cielo e della terra.

He, who sincerely loves nature, takes delight everywhere (Vincent Van Gogh)

*A patrimony of tastes, aromas and years of exchange between us and the land.
A sole aim: the natural will of doing things like spading, digging, ploughing, seeding, pruning,
reaping, harvesting grapes and, above all, the knowledge of mixing the clods to the clouds and
doing one with the sky and the earth.*



SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA

Tre generazioni di Amore per questa Terra

three generations of love for this land



Un'immagine che mi accompagna dall'infanzia è quella dei campi ricchi e rigogliosi di buoni frutti, memoria della Puglia genuina e semplice. Ricordo le corse, in un'atmosfera intima e allegra, tra i campi dal colore biondo, tra i filari dell'orto colmi di preziosi tesori. I miei nonni erano contadini ed erano stati sposati per tutta la vita alla loro terra, polverosa e affascinante, dove uomini e donne hanno lavorato con energia ed entusiasmo in un paesaggio antico e incomparabile, teatro straordinario naturale e felice. Con amore e dedizione mi hanno affidato il compito di rivalutare la mia terra, le mie radici.

The image I keep in my mind since my childhood is the one related to fields luxuriant and rich of crops, memory of my Puglia, simple yet genuine.

I remember the raids, in a happy and intimate atmosphere, through the golden fields of grain, and through the orchard rows full of precious treasures.

My grandparents were farmers and for all their life they stayed "married" to their land, dusty and fascinating, where men and women have worked, with all their energy and enthusiasm, in a landscape old but incomparable, extraordinary theatre of happiness and naturalness.

With love and devotion, they passed on me the duty of revalue my land, my roots.



E' la storia dei nonni di Damiana De Palma che hanno fondato l'azienda agricola nel Tavoliere, la terra del sole, dove è cresciuta con i suoi genitori. Le hanno insegnato che per avere dei buoni frutti, ci vuole pazienza e dedizione e per far continuare a vivere una storia bisogna ricordare il proprio passato. In terra di Puglia dove vive Damiana, con suo marito Guido e i suoi due figli Antonio e Donato Gervasio, si possono vedere distese di campi coltivati che si perdono fino all'orizzonte. Un luogo dove la terra è come la pelle bruciata dal sole, che di notte il vento le dona sollievo. Una terra generosa con chi la ama, la rispetta e ne asseconda i ritmi.

This is the story of Damiana De Palma's grandparents, founders of the farm in Tavoliere, the land of the sun, where she grew up with her parents. They taught her that to have good crops she needed to have patience and dedication and that to continue to live a story she needed to remember her own past. In Puglia, where Damiana lives with her husband Guido and her two sons, Donato and Gervasio, it is possible to see- as far as the eye can see - the sweeps of cultivated fields. A place where the land resembles the sunburned skin which only the night wind is able to bring relief to. A land generous with who loves it, respect it and complies with its rhythms.





Spirito Contadino peasant spirit

Spirito Contadino, nasce dal recupero di antiche tradizioni Pugliesi della famiglia De Palma Damiana che, diventano ogni giorno un rito, un'arte che rivaluta gesti semplici, che sanno trasmettere la forza e la passione contadina senza confini, senza tempo.

Una passione per la natura e per i suoi frutti, capace di illuminare lo sguardo e l'animo di chi l'osserva, capace di raccontare storie di emozioni e sensazioni, di uomini che adoperano le mani quotidianamente con caparbia e ostinazione tra le asperità delle zolle della terra.

Peasant Spirit, thanks to the De Palma family, comes from the making up of ancient traditions of Puglia which become a daily rite, a craft that re-values simple gestures transmitting the strength and the borderless and timeless rural passion. A passion for the nature and its fruits, capable of lightening the look and the soul of who is observing it and able to tell stories of emotions and sensations about people who daily use their hands with obstinacy and stubbornness among the harsh clods.



SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA

I Tempi di Raccolta harvest time

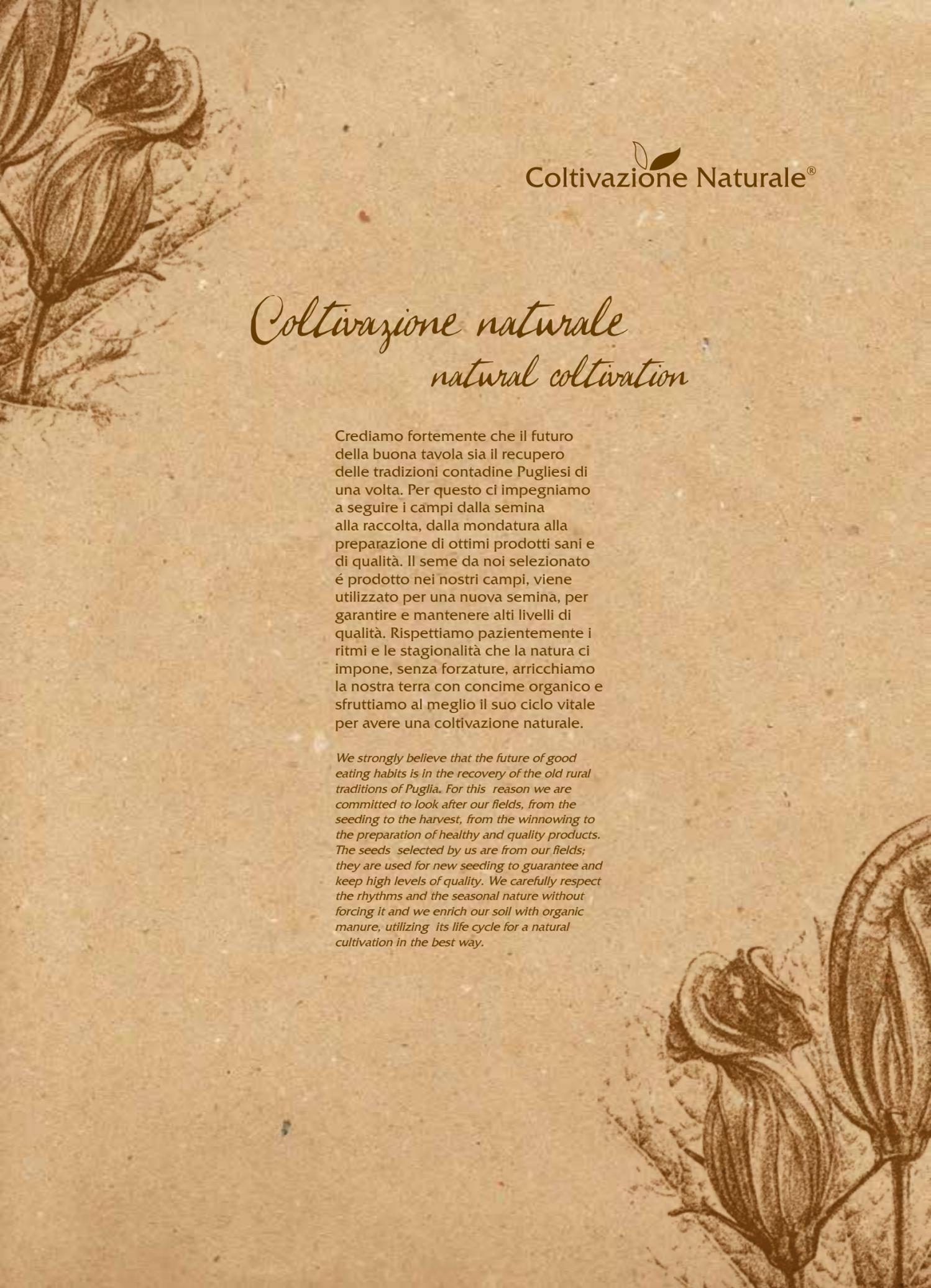
Grano	giugno
Perle Contadine	marzo - aprile / ottobre - novembre
Germoglio di finocchio selvatico di campo	ottobre - dicembre
Senape selvatica di campo	marzo - aprile / ottobre - novembre
Fiore di zucca	giugno - agosto
Marasciuolo selvatico di campo	ottobre - dicembre
Cime di rapa	dicembre - febbraio
Peperone friggitello	agosto - settembre
Rosette fogliari di papavero	marzo - aprile
Borragine	novembre - febbraio
Olive dolci Pugliesi	metà settembre - metà novembre
Ciconiella selvatica	marzo - aprile / ottobre - novembre
Carciofini	marzo - maggio / ottobre - novembre
Melanzana mignon	agosto - settembre
Friarielli di campo	ottobre - dicembre
Mugnuli selvatici di campo	dicembre - febbraio
Funghi cardoncelli	marzo - aprile / ottobre - novembre
Zucchina	giugno - settembre
Peperone	luglio - agosto
Asparagina	marzo - maggio
Pomodorino	luglio - agosto
Patata	maggio - giugno
Salvia	maggio - giugno / settembre - ottobre
Carvolfiore	novembre - gennaio



CAPITANATA
Olim
Mesapia, et Sapigia para.



Al molto Ill. et Eccell. Sig. mio Off.
il Sig. Gio. Battista Correse, Seniore pri-
mario di Medicina nello Studio di
MESSINA.
Gio. Antonio Masini



Coltivazione Naturale®

Coltivazione naturale
natural cultivation

Crediamo fortemente che il futuro della buona tavola sia il recupero delle tradizioni contadine Pugliesi di una volta. Per questo ci impegniamo a seguire i campi dalla semina alla raccolta, dalla mondatura alla preparazione di ottimi prodotti sani e di qualità. Il seme da noi selezionato é prodotto nei nostri campi, viene utilizzato per una nuova semina, per garantire e mantenere alti livelli di qualità. Rispettiamo pazientemente i ritmi e le stagionalità che la natura ci impone, senza forzature, arricchiamo la nostra terra con concime organico e sfruttiamo al meglio il suo ciclo vitale per avere una coltivazione naturale.

We strongly believe that the future of good eating habits is in the recovery of the old rural traditions of Puglia. For this reason we are committed to look after our fields, from the seeding to the harvest, from the winnowing to the preparation of healthy and quality products. The seeds selected by us are from our fields; they are used for new seeding to guarantee and keep high levels of quality. We carefully respect the rhythms and the seasonal nature without forcing it and we enrich our soil with organic manure, utilizing its life cycle for a natural cultivation in the best way.





*Lavorati a mano
handmade*

Ogni prodotto ha la sua storia.
Lo leggi nel suo colore, nell'odore che sprigiona quando lo assapori,
una storia legata ai nomi, ai luoghi.
Una storia che racconta l'emozione della raccolta dei frutti che la
terra dona, lo spirito che si respira, la gioia di trasmettere la passione
che ci lega da sempre.

*Each product has its own story.
You read it in its colour, its smell which is released when
you taste it; a story connected to names, places.
A story that tells about the emotions on picking the fruits
given to you by your land; about the spirit in the air that
you breathe and the happiness to pass on the passion
which keeps us always together.*

Produzione riservata

E' la voglia di riportare allo splendore, sulla tavola, il sapore della tradizione nostrana Pugliese, fatta di pazienza, di sani prodotti della terra quasi dimenticati, tramandati nel tempo di generazione in generazione e scampate all'oblio grazie all'attenzione e alla cura della nonna che ce le ha trasmesse.

E' una selezione accurata e riservata delle migliori verdure del nostro orto, generosamente affidate alle nostre mani contadine, coltivate con lo stesso amore che ci metteva la nonna, per donare il gusto antico e puro delle prelibatezze di qualità rimaste intatte nel tempo.

E' la volontà, l'intuito, l'amore per la propria terra, la tenacia di raggiungere obiettivi di alto valore, pregio e soddisfazione riservati a pochi.



Reserved production

It is the desire to bring back to the splendor, on our tables, the taste of the genuine traditions of Puglia, made of patience, healthy products almost neglected, passed on to generations from generations and saved from the oblivion thanks to the attention and the care of our grandmother who transferred them to us.

It is a very accurate selection of vegetables from our orchard, gently granted to peasant hands, cultivated with our grandmother's same love, to deliver us the old and uncontaminated taste of the delicacy quality that remained intact in time. It is the will, the intuition, the love for our land along with the perseverance in reaching the high quality goals: satisfaction and merit reserved to a few.



Perle Contadine - rapanello sapore antico

(Raphanus Raphanistrum var. Sativus)

confezione vaschetta 1 kg | cart. 4 pz.
pack small basin oz 35,27 | cart. 4 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



Germoglio di finocchio selvatico di campo

(Foeniculum Vulgare)

confezione vaschetta 1 kg | cart. 4 pz.
pack small basin oz 44,09 | cart. 4 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.





Senape selvatica di campo

(Sinapis Arvensis)

confezione vaschetta 1,25 kg | cart. 4 pz.
pack small basin oz 44,09 | cart. 4 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.

Fiore di zucca

confezione busta 1 kg | pz. per confezione 100/105 | cart. 1 pz.
pack bag oz 35,27 | cont. per bag 100/105 | cart. 1 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



SPIRITO CONTADINO



Marasciuolo selvatico di campo

(Diplotaxis Erucoides)

confezione vaschetta 1,25 kg | cart. 4 pz.

pack small basin oz 44,09 | cart. 4 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



Cime di rapa

confezione busta 2 kg | cart. 4 pz.

pack bag oz 70,54 | cart. 4 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.

Olive dolci Pugliesi

confezione busta 2 kg | cart. 2 pz.
pack bag oz 70,54 | cart. 2 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



Borragine

(Borago Officinalis)

confezione vaschetta 1,25 kg | cart. 4 pz.
pack small basin oz 44,09 | cart. 4 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



SPIRITO CONTADINO



La surgelazione IQF *the IQF freezing method*

Il prodotto viene surgelato secondo il metodo IQF (Individually Quick Frozen), che consente di consumare la giusta quantità di verdure per volta e di mantenerne inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali. Un importante servizio a valore aggiunto, che permette di conciliare le esigenze di una cucina moderna con la forte richiesta di qualità.

The product is frozen using the IQF (Individually Quick Frozen), method which allows to consume the right amount of vegetables every time and to keep unaltered the organoleptic and nutritional properties. An important added value that gives us the ability to reconcile the needs of a modern cuisine with the strong request of quality.





Cicoriella selvatica di campo

(Cichorium Intybus)

confezione vaschetta 1,25 kg | cart. 4 pz.
pack small basin oz 44,09 | cart. 4 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



Spicchi di carciofini

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 460/480 | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 460/480 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



Melanzana mignon

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 170/180 | cart. 2 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 170/180 | cart. 2 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



Ferriarielli di campo

confezione vaschetta 1,25 kg | cart. 4 pz.
pack small basin oz 44,09 | cart. 4 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



Mugnuli selvatici di campo

confezione vaschetta 1 kg | cart. 4 pz.
pack small basin oz 35,27 | cart. 4 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



Funghi cardoncelli

confezione busta 2 kg | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



SPIRITO CONTADINO



Peperone friggitello sapore antico

confezione busta 3 kg | pz. per confezione 275/285 | cart. 1 pz.
pack bag oz 105,82 | cont. per bag 275/285 | cart. 1 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



Rosette fogliari di papavero selvatico di campo

(Papaver Rhoeas)

confezione vaschetta 1,25 kg | cart. 4 pz.
pack small basin oz 44,09 | cart. 4 pz.

Consigli d'uso: Cuocere il prodotto da surgelato.
How to use it: Cook it frozen.



SPIRITO CONTADINO

*Il grano, la radice
di un alimento prezioso*
Wheat, the root of a precious food.

Il nostro amore per la natura.

Tutelare le risorse naturali. Salvaguardare l'ambiente. Obiettivi ambiziosi, che richiedono la partecipazione di azioni concrete, senza compromessi. Il nostro, è un impegno che richiede un insieme di pratiche controllate, con qualcosa in più. Coltiviamo il grano nei nostri campi, secondo l'antico metodo della coltivazione naturale, dove i nostri terreni vengono ancora arricchiti con sostanze organiche (letame e tecnica di sovescio). È la dedizione sincera nella bontà del fare, la stessa con cui è nata ed è cresciuta, da tre generazioni, la nostra azienda agricola. In essa ha trovato origine l'impegno che ci consente di ottenere raccolti biologicamente sani e preservare la qualità naturale delle materie prime, in ogni fase di lavorazione. È un valore, che trova concretezza nella condivisione di un modo di essere che non si accontenta dei risultati del produrre, ma che si interroga sui suoi effetti di ogni minima scelta, li riconosce come fonte di valore per la qualità dei prodotti e nella scelta dello stile di vita naturalmente sano.

Our love for nature.

To protect natural resources. To safeguard the environment.

Ambitious aims that need solid actions, without wavering. Ours is a task that needs thoroughly controlled methods to be followed, with an added value. We cultivate the wheat in our fields following the old method of natural cultivation. Our land is still enriched with organic substances (manure and green manure technique). We work with dedication using the same care that has been used from the birth of our farm and has helped it to grow. This dedication and commitment enable us to obtain harvests which are biologically healthy and preserve the natural quality of the raw materials, in each phase of the production. It is a value shown by sharing a way of being that is not satisfied with the production results, but that questions itself on the effects of every single choice, it recognizes them as a source of value for the quality of products and in the choice of a naturally healthy wholesome lifestyle.

*Dal cuore di un semplice chicco,
verdure in crosta di farina di grano*
*From the heart of a simple grain of corn,
to vegetables coated in flour.*

Dal chicco di grano accuratamente cernito e macinato, nasce una farina dalle caratteristiche eccellenti, che contiene tutti gli elementi nutritivi puri, nobili e conserva un alto valore di originalità e genuinità. La preziosa farina, ottenuta dalla coltivazione naturale nei nostri terreni, viene utilizzata per preparare, ancora a mano e lievitata lentamente, una leggera, croccante e dorata crosta di farina di grano, che avvolge le nostre verdure, donando un profumo e sapore unico.

Our excellent flour comes from carefully selected and grinded wheat grain. It has all noble, pure nutritional elements and is of the highest wholesome quality. This precious flour, obtained from the natural cultivation of our land, is used to prepare a light, crisp and golden flour batter, that coats our vegetables, giving them a unique taste and fragrance.



SPIRITO CONTADINO

Frittelline di zucchine ricotta e menta

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 240/250 | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 240/250 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.



Borragine in crosta di farina di grano

(Borago Officinalis)

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 100/110 | cart. 2 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 100/110 | cart. 2 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.



SPIRITO CONTADINO

*La qualità prima
di tutto* *Quality above all.*

La qualità delle materie prime utilizzate è la forza che guida il nostro spirito. Siamo certi che la qualità cominci dalle materie prime e finisca con la soddisfazione di regalare il piacere di gustare sapori tipici e autentici tanto attesi dai professionisti della cucina di qualità.

The quality of the raw materials used is the strength that guides our spirit. We are sure that quality starts with raw materials and is completed with the satisfaction of giving one the pleasure of tasting the unique, authentic flavours, so longed for by professionals of high quality cuisine.

un **cuor** *di* **sapore**

FREDDI DAL CUORE CALDO



SPIRITO CONTADINO

Cime di rapa e salsiccia in crosta di farina di grano

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 210/220 | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 210/220 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.



Carciofini in crosta di farina di grano

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 250/260 | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 250/260 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.



SPIRITO CONTADINO

Frittelline di zucchine e gamberi

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 220/230 | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 220/230 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.



Frittelline di peperoni e cacio

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 310/320 | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 310/320 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.



Doratine

confezione busta 2 kg pz. per confezione 210/220 | cart. 2 pz.
pack bag oz 70,54 cont. per bag 210/220 | cart. 2 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.

Olive e porro in crosta di farina di grano

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 440/450 | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 440/450 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170 ° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.



Fiori di zucca in crosta di farina di grano

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 130/140 | cart. 2 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 130/140 | cart. 2 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170 ° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.



SPIRITO CONTADINO

Pettole al prezzemolo e formaggio

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 280/290 | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 280/290 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.



Pettole alla ricotta forte e pomodorino

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 280/290 | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 280/290 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.





Panciotte

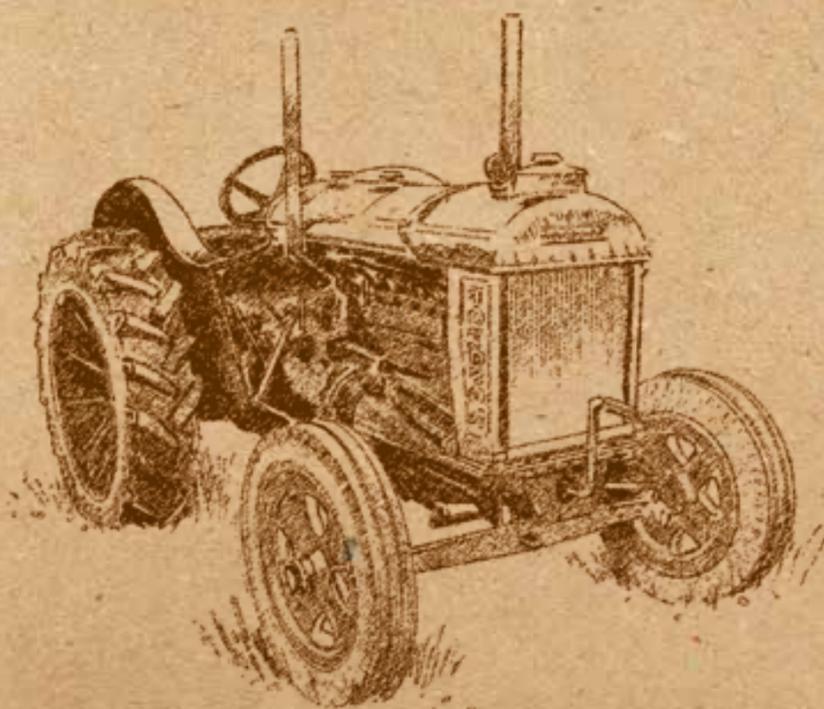
(Patate, Pancetta e Rosmarino in crosta di farina di grano)
confezione busta 2 kg | pz. per confezione 200/210 | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 200/210 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.



*" Viviamo l'agricoltura nelle
emozioni di ogni giorno "*

*" We live the farming
in the emotions of every day. "*



Asparagina con erba cipollina in crosta di farina di grano

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 330/340 | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 330/340 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170 ° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.

Salvia in crosta di farina di grano

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 380/390 | cart. 2 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 380/390 | cart. 2 pz

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.



Tris di verdure in crosta di farina di grano

(Zucchine, Cavolfiori e Carciofi)

confezione busta 2 kg | pz. per confezione 280/290 | cart. 2 o 5 pz.
pack bag oz 70,54 | cont. per bag 280/290 | cart. 2 or 5 pz.

Consigli d'uso: Immergere il prodotto surgelato in olio a 170° e cuocere per 2 min. ca.
How to use it: Dip the sealed product into oil at 170 ° C and cook it for about 2 minutes.



SPIRITO CONTADINO

Packaging



Imballaggio

scatola cartone 10 kg dim. 370x360x300 mm

scatola cartone 4 kg dim. 380x255x165 mm

scatola cartone 4 kg dim. 380x255x185 mm

scatola cartone Produzione Riservata

dim. 380x255x175 mm

busta 2 kg

vaschetta Produzione Riservata 1,25 kg



Packaging

carton oz 352,74 dim. 370x360x300 mm

carton oz 141,10 dim. 380x255x165 mm

carton oz 141,10 dim. 380x255x185 mm

carton Produzione Riservata dim. 380x255x175 mm

bag oz 70,54

small basin Produzione Riservata oz 44,09



*Tutto ciò che vale
merita un'attesa*



SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA



FREDDI DAL CUORE CALDO



Guarda le immagini video che raccontano, attraverso sensazioni ed emozioni uniche, i valori e la filosofia di Spirito Contadino

Agricola Spirito Contadino sas Puglia Italy 71040 Borgo Tressanti (FG) ex s.s.544 Trinitapoli/FG n. 57/C
tel +39 0885418626 fax +39 0885243116 www.spiritocontadino.com info@spiritocontadino.com

