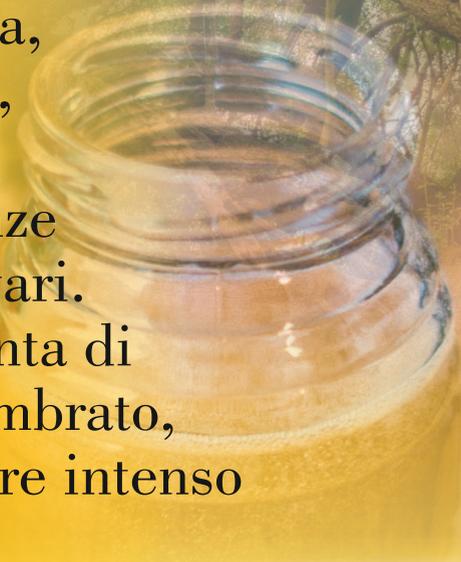




Miele

Miele millefiori
 con particolare presenza
 di Acacia,
 Trifoglio,
 Sulla
 ed essenze
 di fiori vari.
 Si presenta di
 colore ambrato,
 dal sapore intenso
 e dolce.



**SPEDIZIONI IN ITALIA E IN EUROPA
 VISITE E DEGUSTAZIONE**

Azienda Agricola Saluzzi
 C.da Scalelle snc Forenza (Pz)

 agricolasaluzzi@gmail.com
 www.aziendaagricolasaluzzi.it

 — Marco 338 3357798
 Salvatore 3384101833



AZIENDA AGRICOLA
SALUZZI

Pasta Olio e Miele



*Coltiviamo con Passione
 i frutti della nostra terra!*

L'azienda Agricola Saluzzi è situata a Forenza (PZ), antico borgo medioevale.

Il colle, su cui è stato costruito il paese, viene denominato

"Balcone delle Puglie" perché è possibile ammirare il panorama del Tavoliere pugliese fino al Gargano.

L'azienda adagiata sulle colline lucane, immersa in un paesaggio

agricolo in cui si alternano boschi, coltivazioni di cereali, oliveti e vigneti, nasce dall'amore della famiglia

Saluzzi per la propria terra, ricca di antica tradizione contadina il cui scorrere del tempo è scandito dal sole.

La passione e i rigidi standard qualitativi, gli hanno permesso di essere insignita del Titolo Onorifico

di Provveditore dello Stato del Belize, nonché la fornitura presso L'Hotel Belmond Cipriani di Venezia.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

prodotto da cultivar locali (Ogliarola del Bradano e Cima di Melfi) in consociazione con cultivar di pregio a livello nazionale quali Leccino Toscano, Frantoio e Peranzana

Il culto della Dea Mefitis, diffusosi in Lucania dalle popolazioni sannitiche, simboleggia la forza dell'acqua, che sgorga dalla terra, dandole vitalità e fertilità.

E' un extravergine di assoluta eccellenza, ogni anno viene prodotta una taratura molto limitata, questo tipo di olio è ricavato seguendo l'antico metodo di affioramento, che consiste nel raccogliere a mano una piccolissima percentuale di olio (circa il 4%) che si forma spontaneamente sulla pasta delle olive, presentandosi corposo ma in perfetta armonia tra profumo e gusto, ha tutti i migliori parametri dell'extra vergine, ma a differenza di esso subisce solo la rottura meccanica (ruote in pietre) delle olive e poi viene raccolto una volta affiorato e leggermente filtrato con panni di cotone, per preservare tutte le caratteristiche da ritrovare in bottiglia. In virtù della resa bassissima la produzione è limitata.

Colore: verde cristallino - Odore: fruttato medio alto
Sapore: iniziale percezione di piccante con finale dalla nota lieve.

Mefitis



Turan



Figura mitologica lucana, detta "la signora" dea dell'amore, della vitalità e della fertilità della terra. Quest'olio extra vergine di oliva, è realizzato mediante processi standard di produzione dell'olio, lo rendono ideale per cucinare oppure friggere, eccezionale per il suo equilibrio.

Colore: dal giallo oro al giallo con riflessi verdi
Odore: fruttato medio di oliva matura
Sapore: dolce dalla nota delicata.

Date le le caratteristiche di corposità dell'olio, tipiche delle cultivar locali, questo non subisce successive filtrazioni prima di essere imbottigliato, preservando sapore e consistenza.

Oli Aromatizzati

il nostro olio aromatizzato, per le tue ricette, ai sapori del



Nuovi Sapori
Tartufo
e Aglio

PASTA SECCA

di grano duro, realizzata attraverso trafile in bronzo, si presenta dalla consistenza soda ed elastica al palato.

PENNE, SPAGHETTI E LINGUINE

I formati classici della cucina italiana, che ben si prestano a ricette facili e veloci.



ORECCHIETTE, STRASCINATI E CAVATELLI

I protagonisti della tradizione, i formati dei piatti tipici, capaci di rievocare gusti d'altri tempi. Sempre attuali!



PACCHERI E LASAGNE DELLA MAMMA

I 2 formati speciali dell'azienda che ben si apprestano al contempo a ricette tradizionali ed innovative.

