



NAR
alimentación

catálogos





AgriconS



NR
alimentación

il Sole dentro



CATALOGO prodotti

AgriconS *indice*

CARCIOFI

9 Pugliesi dal cuore tenero!
I carciofi sono la nostra principale produzione.

POMODORI

19 Da colture 100% italiane e rigorosamente raccolti a mano.

FUNGHI

27 I funghi accompagnano e impreziosiscono moltissimi piatti prelibati.

VERDURE

33 Dai migliori terreni nascono vegetali rigogliosi e pieni di gusto.

GRIGLIATI

41 Le verdure grigliate provenienti dalla Puglia, e dai migliori terreni d'Italia

OLIVE

49 Una selezione delle varietà, dei tagli e dei calibri, più adatti per tutti gli impieghi in cucina.

CIPOLLE

55 Le nostre Cipolle sono 100% italiane. Regina di questa sezione è la varietà borettana.

I sapori della nostra terra: il Salento



Agrincons è in Puglia,
nel cuore del Salento.

Qui **la terra e il sole** fanno crescere **vegetali**
rigogliosi e ricchi di gusto.



Da anni offriamo **prodotti genuini,**
di alta qualità, con ricette che rispettano
la tradizione italiana.



Il Sole dentro

Carciofi

Pugliesi dal cuore tenero!
I carciofi sono la nostra principale produzione. Qui in Puglia non poteva essere altrimenti.

Agricons seleziona dai campi la migliore materia prima per poi lavorarla entro poche ore dalla raccolta.

Nel nostro stabilimento di Mesagne otteniamo carciofi dal gusto unico, senza foglie dure o fibrose. Fragranti e teneri.

Raccolta e lavorazione

La raccolta dei carciofo è un momento cruciale dell'anno.
Dai primi giorni di Marzo e per tutto il periodo primaverile, la nostra attenzione si riversa sulle carciofaie salentine.



Lo sguardo si rivolge in direzione del cielo, oltre che verso i campi.

Sole e pioggia sono fattori determinanti.

Bisogna saper scegliere il momento ottimale per la raccolta.



A guidare ogni scelta ci sono le **esperienze accumulate nel corso di generazioni.**

Questo ci permette di **lavorare la migliore selezione di carciofi brindisini**, perfetta per i molti tipi di lavorazione e ricettazione che troverete nel catalogo.



Carciofi



CARCIOFI A FETTINE ALLA VILLANELLA

Fettine ricavate da carciofi 100% Brindisini di prima qualità, in olio di girasole. Lavorati interamente dal prodotto fresco, appena colto. Impreziositi da spezie e erbe aromatiche.

LATTA: 3/1 ART: 11002



CARCIOFI A FETTINE AL NATURALE

Fettine ricavate da carciofi 100% Brindisini di prima qualità, al naturale.

Ideali per la guarnizione di pizze e piatti freddi.



LATTA: 3/1 ART: 11001



CARCIOFI A SPICCHI ALLA CRUDAIOLA

Carciofi piccoli e fragranti 100% pugliesi tagliati in spicchi a crudo e conditi con spezie ed erbe aromatiche, lavorati dal fresco secondo il tradizionale metodo pugliese.



LATTA: 3/1 ART: 11051



CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE

Spicchi ricavati da carciofi lavorati e tagliati a mano ed opportunamente selezionati, di prima qualità, al naturale. Ideali per la guarnizione di pizze, come contorno e per piatti freddi.



LATTA: 3/1 ART: 11003



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO

Spicchi ricavati da carciofi lavorati e tagliati a mano ed opportunamente selezionati di prima qualità, in olio. Ideali per la guarnizione di pizze, come contorno e insalate.



LATTA: 3/1 ART: 11004



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO

Spicchi ricavati da carciofi lavorati e tagliati a mano ed opportunamente selezionati. Ideali per la guarnizione di pizze, come contorno e piatti freddi. Ottimi per il rapporto qualità prezzo.



BUSTA: 1700 ART: 11015



CARCIOFI A SPICCHI "ALLA VILLANELLA"

Spicchi ricavati da carciofi lavorati e tagliati a mano ed opportunamente selezionati impreziositi da spezie e erbe aromatiche. Ideali per la guarnizione di pizze, come contorno e piatti freddi. Ottimi per il rapporto qualità prezzo.



BUSTA: 1700 ART: 11016

Carciofi



CARCIOFI ALLA ROMANA CON GAMBO IN OLIO

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Cucinati secondo la tradizione con mentuccia, prezzemolo, sale e pepe. Ideali per buffet di qualità e secondi di carne, pizze d'autore.

LATTA: 3/1 ART: 11006



CARCIOFI RUSTICI IN OLIO

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Cotti secondo la tradizione pugliese. Sgambati dal crudo e privati delle foglie più dure. Ideali per piatti di alta gastronomia.



VASO: 1700 ART: 11014



CARCIOFI INTERI IN OLIO

I carciofi più teneri, 100% Brindisini di prima qualità. Ideali per la guarnizione di pizze, piatti freddi, secondi di carne e di pesce.



VASO: 1700 ART: 11010



BOCCIOLI DI CARCIOFI IN OLIO

Cuori ricavati da carciofi 100% brindisini di prima qualità. Ideali come contorno di secondi o come guarnizione di piatti freddi e pizze gourmet.



LATTA: 3/1 ART: 11000



CARCIOFI INTERI AL NATURALE

I carciofi più teneri, 100% Brindisini di prima qualità, al naturale. Ideali per la guarnizione di pizze, piatti freddi, secondi di carne e di pesce.



LATTA: 3/1 ART: 11008



CARCIOFI FOGLIE E FONDELLI IN OLIO

Foglie e fondelli ottenuti da carciofi 100% Brindisini in olio. Ideali per la farcitura di tramezzini, panini, insalate di riso.



LATTA: 3/1 ART: 11005



Carciofi





Pomodori

La giusta esposizione al sole, la distribuzione delle piogge e la composizione ricca di sostanza organica del terreno regalano i migliori ciliegini rossi e gialli, oltre alle molte altre varietà rustiche, vigorose e dal sapore intenso disponibili nel nostro catalogo.

Da colture 100% italiane e rigorosamente raccolti a mano.

Raccolta e lavorazione

**Pomodori 100% italiani. Raccolti a mano. Origine Puglia, Sicilia e Campania.
Selezioniamo i terreni baciati dal sole del Sud Italia.**



La raccolta avviene tra l'alba e le 11 del mattino, nelle calde giornate di Luglio e Agosto e i primi giorni di settembre.

Lavorati solo quando il livello di maturazione permette di raggiungere **la massima concentrazione del sapore.**



Essiccati in Puglia con diversi gradi di idratazione e secondo l'esperienza attenta di chi conosce ogni aspetto di questa meravigliosa bacca.

Conditi con conce di erbe aromatiche **secondo tradizione.** Dosate per esaltare il **sapore vero** del pomodoro e **mai per sovrastarlo.**



Pomodori



**POMODORINI ROSSI SEMI
SECCHI IN OLIO**

Succulenti pomodori mediamente essiccati. Non acetati, dolci e profumati. Consigliati per tramezzini, panini gourmet, primi piatti caldi e freddi.



LATTA: 1/1 ART: 11279



**POMODORI SECCHI
IN OLIO**

Teneri pomodori tagliati a metà, essiccati al sole, aromatizzati e in olio. Ottimi come antipasto o come guarnizione di primi e secondi.



LATTA: 1/1 ART: 11280



**POMODORI SECCHI
IN OLIO**

Pomodori sceltissimi, essiccati al punto giusto così da conservare colore, morbidezza e sapore. Ideali per panini, piadine, primi e aperitivi.



LATTA: 3/1 ART: 11283



**POMODORINI GIALLI
SEMISECCHI IN OLIO**

ciliegini gialli 100% italiani. Dolci e succosi.

Ideali per pizze speciali, contorni, aperitivi e sughi per primi d'autore.



LATTA: 1/1 ART: 11278



**PASSATA DI
POMODORI GIALLA**

Passata di Perino Giallo 100% italiano. Un pomodoro autoctono delle stesse terre del famoso San Marzano. Dolce e vellutato al palato. Ideale per pizze speciali e sughi per primi d'autore.



LATTA: 3/1 ART: 11370



**POMODORI SECCHI
IN OLIO**

Teneri pomodori tagliati a metà, essiccati al sole, aromatizzati e in olio. Ottimi come antipasto o come guarnizione di primi e secondi.



VASO: 1700 ART: 11281



**POMODORI
"MEZZO SOLE"
IN OLIO**

Pomodori lunghi, tagliati a metà. Parzialmente essiccati al sole in modo gentile. Un perfetto equilibrio tra gusto e morbidezza. Ideale per piadine, burger, pizze o come contorno.



VASO: 1700 ART: 11312

Pomodori





Funghi

I funghi accompagnano e impreziosiscono moltissimi piatti prelibati.

Protagonista di questa grande famiglia è il Porcino.

In Agriconserve, dopo la raccolta, ci impegnamo a selezionare i funghi migliori e a ricettarli per i diversi utilizzi.

Li troverete conservati in olio o al naturale. Completano la linea oltre al porcino, i chiodini, gli champignon e varie miscele pensate per bilanciare al meglio gusto e consistenza.

Funghi



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Selezione di funghi porcini di prima scelta, composta da gambi tagliati a fette e cappe tagliate a pezzettoni, trifolati in modo classico, senza crema. Ideali per piatti prelibati.

LATTA: 1/1 ART: 11210



FUNGHI STROFARELLI E PORCINI TRIFOLATI

Prelibati funghi tagliati, aromatizzati e poi trifolati secondo una ricetta tipica. Indicati per contorni, pizze e antipasti.



LATTA: 1/1 ART: 11221



MISTO FUNGHI TRIFOLATI

Selezioni di funghi di bosco e di funghi coltivati, aromatizzati in olio. Ottimi come antipasto e contorno.



LATTA: 1/1 ART: 11220



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Selezione di funghi porcini di prima scelta, composta da gambi tagliati a fette e cappe tagliate a pezzettoni, trifolati in modo classico, senza crema. Ideali per piatti prelibati.



BUSTA: 1700 ART: 11212



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI CON CREMA

Funghi porcini di prima scelta tagliati a fette e trifolati seguendo la ricetta tipica. Caratterizzati dalla presenza di una ricca crema con la fragranza di fungo fresco che ne valorizza il sapore. Ottimi per primi piatti e come contorno.



LATTA: 1/1 ART: 11211



MISTO FUNGHI TRIFOLATI

Selezioni di funghi di bosco e di funghi coltivati, aromatizzati in olio. Ottimi come antipasto e contorno.



BUSTA: 1700 ART: 11222



FUNGHI NAMEKO TRIFOLATI

Prelibati funghi interi che vengono impreziositi con erbe aromatiche e spezie. Ideali per primi piatti, contorni e pizze.



LATTA: 1/1 ART: 11230



**FUNGHI CHAMPIGNON
FETTINE AL NATURALE**

Funghi di pezzatura medio - piccola. Indicati per preparare pizze, piatti freddi, contorni, primi e secondi piatti.

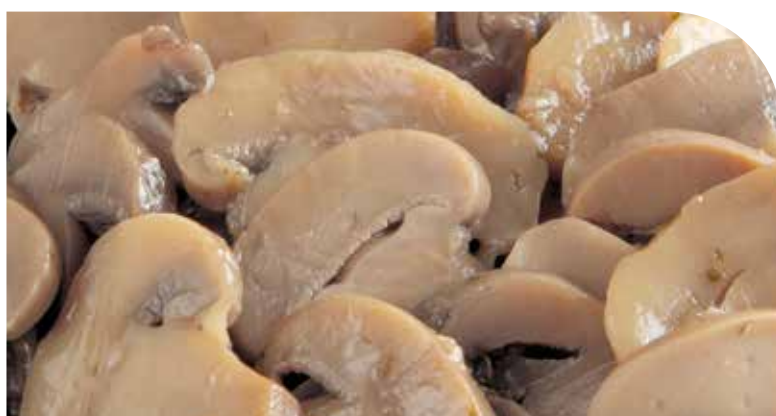
LATTA: 3/1 ART: 11200



**FUNGHI CHAMPIGNON
INTERI IN OLIO**

Funghi interi. Di pezzatura piccola. Indicati per preparare antipasti, primi piatti freddi, contorni e aperitivi.

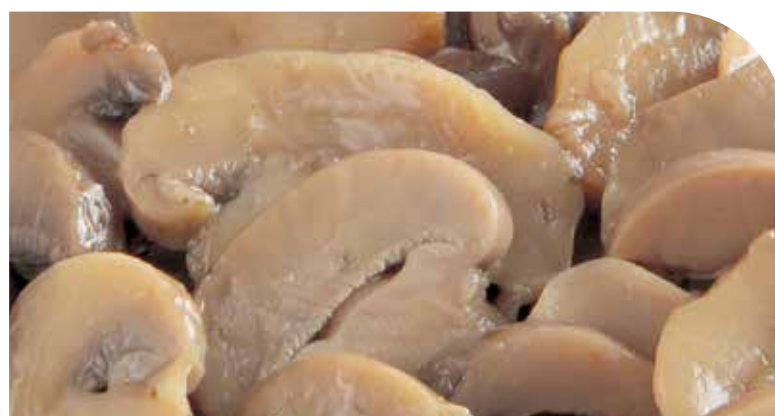
VASO: 1700 ART: 11204



**FUNGHI CHAMPIGNON
TRIFOLATI CHIARI**

Funghi tagliati a fette e trifolati. Ideali per farcire pizze, tramezzini, bruschette; indicati per la preparazione di piatti di carne.

BUSTA: 1700 ART: 11202



**FUNGHI CHAMPIGNON
TRIFOLATI CHIARI**

Funghi tagliati a fette e trifolati. Ideali per farcire pizze, tramezzini, bruschette; indicati per la preparazione di piatti di carne.

LATTA: 3/1 ART: 11201





Verdure

Dai migliori terreni nascono vegetali rigogliosi
e pieni di gusto.

Conosciamo a fondo la materia prima
e la valorizziamo con ricette che rispettano
la tradizione e il carattere di ogni verdura.

Verdure



ANTIPASTO ALLA ZINGARA IN OLIO

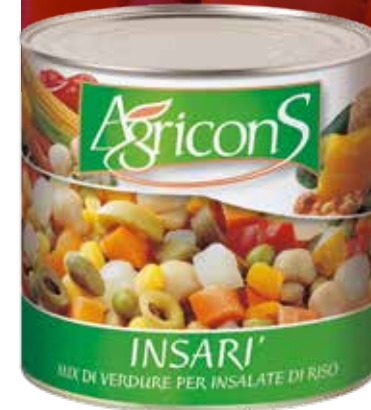
Gustoso mix di peperoni, olive, capperi e funghi. Ottimo come antipasto, contorno a secondi piatti e per guarnire prelibate insalate.

LATTA: 3/1 ART: 11250



INSARÌ NATURALE

Gustoso e croccante mix di verdure. Con olive, mais, carote, peperoni e cipolline. Ideale per farciture di tramezzini, panini, immancabile su antipasti e primi piatti freddi.



LATTA: 3/1 ART: 11260



INSARÌ IN OLIO

Gustoso e croccante mix di verdure. Con olive, mais, carote, peperoni e cipolline conservate in olio. Ideale per farciture di tramezzini, panini, immancabile su antipasti e primi piatti freddi.



VASO: 1600 ART: 11261



ANTIPASTO CAPRICCIOSO IN OLIO

Squisita e colorata miscela di verdure (peperoni rossi e gialli, carote, sedano-rapa, champignons, carciofi, cetrioli, melanzane, olive verdi e nere) ottima come antipasto, contorno a secondi piatti e per guarnire prelibate insalate.

LATTA: 3/1 ART: 11253



SPIEDINI DELL'ORTO IN ACETO

Gustosissimi spiedini di verdure. Ottimi per antipasti o per le guarnizione di secondi piatti.



VASO: 2020 ART: 11345



CAPPERI CON GAMBO IN ACETO

Succulenti capperi dissalati e messi sotto aceto. Senza additivi, né conservanti. Ideali per aperitivi, insalate e antipasti.



VASO: 720 ART: 11368



FRIARIELLI IN FOGLIA IN OLIO EVO



foglie di cime di rapa in olio EVO, lavorate dal fresco, cotte e ripassate in padella con aglio e peperoncino. Ideali come contorno, per farciture di pizza e panini, per condimenti di primi piatti.



LATTA: 1/1 ART: 11292



FRIARIELLI CON GAMBI IN OLIO ALLA NAPOLETANA



foglie, inflorescenze e gambi di Friarielli lavorati dal fresco, leggermente scottati per preservarne la croccantezza. conservate in olio. Ideali su pizze, farciture, panini gourmet e come contorno.



LATTA: 1/1 ART: 11296



PEPERONI FILETTI ALL'ACETO



Filetti di peperoni rossi e gialli freschi, 100% italiani. Indicati per preparare antipasti, contorni, pizze e primi piatti.



LATTA: 5/1 ART: 11302



CETRIOLI ALL'ACETO



Succulenti cetriolini all' aceto. Senza additivi, né conservanti. Ideali per contorni, insalate e farciture.

LATTA: 5/1 ART: 11347



INSALATINA NATURALE



Insalata di sedanolapa, carote e peperoni, tagliati a filetti, in acqua leggermente acetata. Ottima come antipasto o per guarnire gustose insalate.

LATTA: 3/1 ART: 11265



PATATE FETTE AL NATURALE



Patate lavorate dal fresco, 100% italiane. Cotte al vapore e pronte per l'uso.

Consigliate per pizze e focacce e ideali da ripassare in forno.

LATTA: 3/1 ART: 11369

Verdure





Grigliati

Le verdure grigliate provenienti dalla Puglia, orto d'Italia e dai migliori terreni vocati alla coltivazione degli ortaggi.

Raccolta e lavorazione

Grigliamo a mano e su piastre di acciaio arroventate dalla fiamma viva.



Questo **garantisce** un **risultato eccellente** dal punto di vista del gusto e del visivo.



La grigliatura **concentra e arricchisce** il sapore dei vegetali.

Ogni passaggio è **seguito dallo sguardo e dai gesti attenti** delle nostre addette e dei nostri addetti.



Il condimento **esalta i sapori** dei vegetali nel **rispetto del loro gusto originale.**



Grigliati



**CARCIOFI GRIGLIATI
CON GAMBO SPACCATI
IN OLIO**

Carciofi freschi, 100% Brindisini di prima scelta. Spaccati a metà con gambo. Grigliati e speziati. Ideali come antipasto e contorno.



VASO: 3100 ART: 11009



**CARCIOFI SPACCATI
IN OLIO**

Carciofi freschi 100% Brindisini di prima qualità, tagliati a metà, privati del gambo. Grigliati e speziati. Ottimi come antipasto e contorno.



LATTA: 1/1 ART: 11019



**ZUCCHINE
IN OLIO**

Zucchine dalle campagne pugliesi. Tagliate a fette e insaporite con aceto e erbe aromatiche, prima di essere grigliate. Perfette come antipasto o contorno.



LATTA: 1/1 ART: 18484



**PEPERONI FILETTI
IN OLIO**

Peperoni dalle campagne pugliesi. Tagliati a filetti e insaporiti con aceto e erbe aromatiche. Perfette come antipasto o contorno.



LATTA: 1/1 ART: 11304



**FUNGHI CHAMPIGNON
INTERI IN OLIO**

Champignon piccoli e calibrati 100% italiani lavorati dal fresco, insaporiti con aceto, grigliati e conditi con spezie e piante aromatiche per esaltarne il gusto.



LATTA: 1/1 ART: 11205



**CIPOLLE BORETTANE
IN OLIO**

Cipolle borettane dalla tipica forma schiacciata, 100% italiane. Delicatamente grigliate per conservarne la fragranza e il gusto. Ideali per antipasti e contorni.



LATTA: 1/1 ART: 11323



**MELANZANE
IN OLIO**

Melanzane Pugliesi, tagliate a fette, insaporite con olio, aceto e piante aromatiche. Ottime come antipasto o contorno.



LATTA: 1/1 ART: 18404



**TRIS VERDURE
GRIGLIATE A CUBETTI**

Mix di peperoni, zucchine e melanzane tagliati a cubetti di 2 cm, grigliati ed insaporiti in olio. Ideali come condimento per primi o contorno di secondi, per farciture di pizze, focacce, panini, bruschette e tramezzini.



BUSTA: 1700 ART: 11272

Grigliati





Olive

Una selezione delle varietà , dei tagli e dei calibri, più adatti per tutti gli impieghi in cucina, su pizza, bruschette e aperitivi.



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

Olive verdi denocciate, in pratica busta che agevola l'apertura, lo stoccaggio e lo smaltimento. Ideali per antipasti, aperitivi e contorni.



BUSTA: 1700 ART: 11410



OLIVE VERDI RONDELLE

Olive verdi a rondelle, in pratica busta che agevola l'apertura, lo stoccaggio e lo smaltimento. Ideali per farciture, piatti freddi e su pizza.



BUSTA: 1700 ART: 11411



OLIVE NERE DENOCCIOLATE

Olive nere denocciate, in pratica busta che agevola l'apertura, lo stoccaggio e lo smaltimento. Ideali per antipasti, aperitivi e contorni.



BUSTA: 1700 ART: 11400

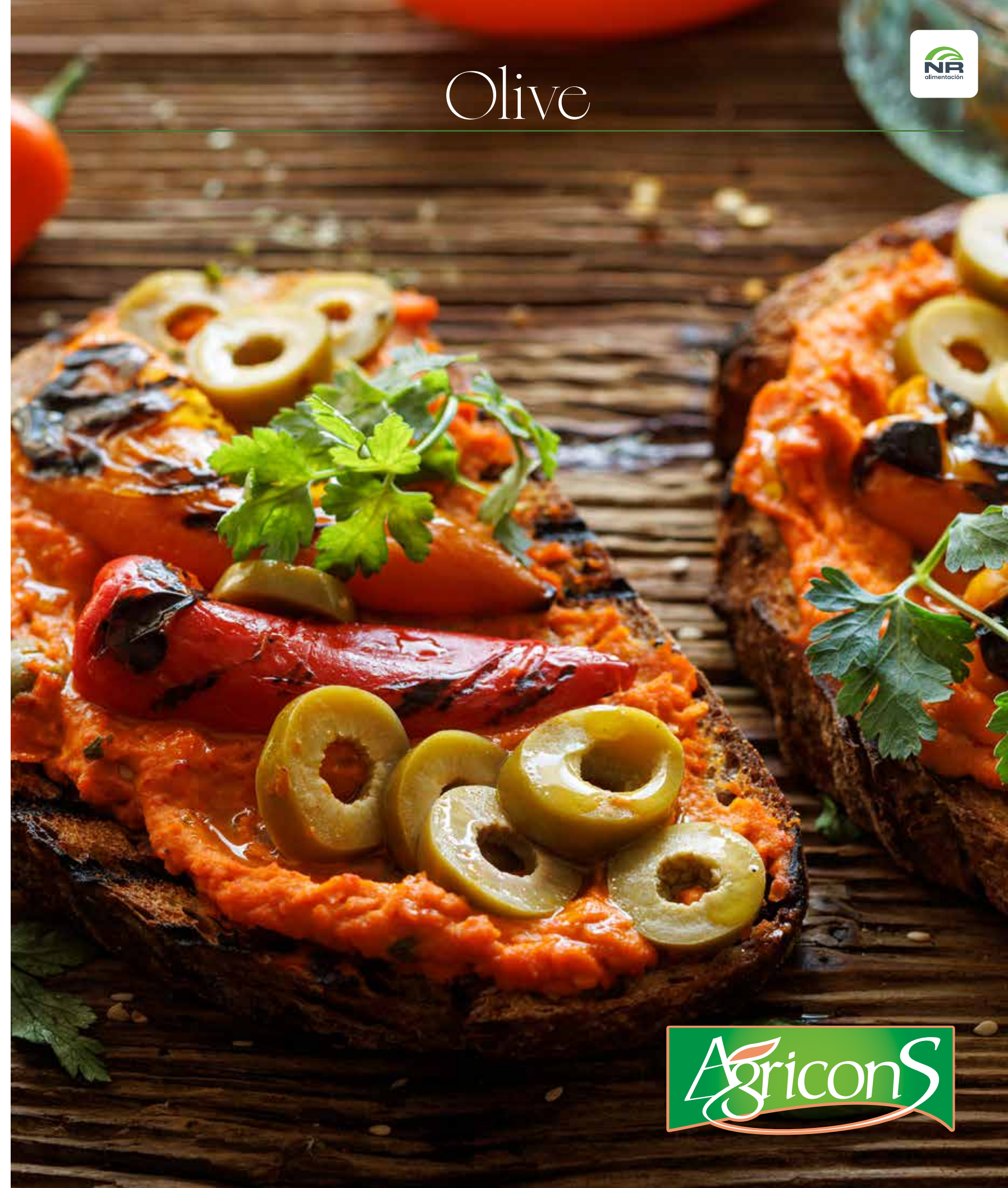


OLIVE NERE RONDELLE

Olive nere a rondelle, in pratica busta che agevola l'apertura, lo stoccaggio e lo smaltimento. Ideali per farciture, piatti freddi e su pizza.



BUSTA: 1700 ART: 11401



Il Sole dentro





Cipolle

Le nostre Cipolle sono 100% italiane.
Regina di questa sezione è la varietà borettana, tra le più versatili e apprezzate in cucina.

Lavorate in modo gentile così da mantenere intatti gusto e croccantezza e i loro profumi.

Immancabili negli aperitivi e nei buffet,
accompagnano volentieri le carni più saporose. Completano la linea le bianche a fette, ideali per pizze e focacce.

Cipolle



CIPOLLE BORETTANE AGRODOLCI

Cipolle borettane, 100% italiane, dalla tipica forma schiacciata. L'agrodolce ne conserva e esalta la fragranza e il gusto. Ideali per antipasti e contorni di carne.



LATTA: 3/1 ART: 11321



CIPOLLE BORETTANE IN ACETO BALSAMICO

Cipolle 100% italiane. Croccanti e succulente, insaporite con aceto balsamico. Ideali per antipasti e contorni di carne.



LATTA: 3/1 ART: 11322



CIPOLLE BIANCHE A FETTE AL NATURALE

Cipolle bianche a fette, croccanti. In olio e leggermente acetate. Ottime per contorni prelibati, per farcire panini e tramezzini.



LATTA: 3/1 ART: 11335

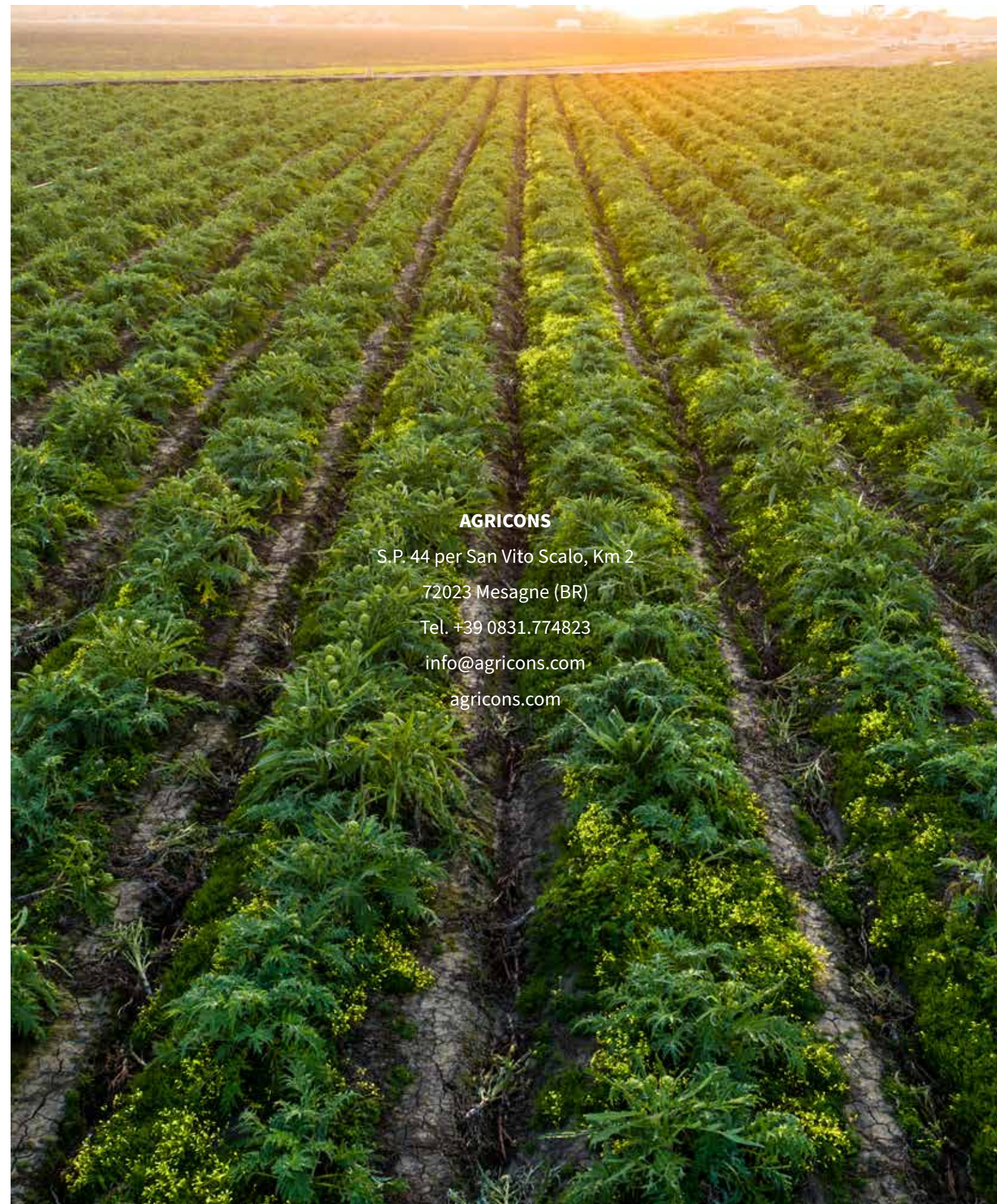


LAMPASCIONI ALLA PUGLIESE IN OLIO EVO

Squisiti lampascioni preparati secondo la ricetta tipica Pugliese. Ottimi come antipasto, contorno e per insalate miste.

LATTA: 1/1 ART: 11274





AGRICONS

S.P. 44 per San Vito Scalo, Km 2

72023 Mesagne (BR)

Tel. +39 0831.774823

info@agricons.com

agricons.com





EMPRESA DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN
Y BEBIDAS PARA EL CANAL HORECA

POL. IND. LA ISLA, C/ACUEDUCTO, 44-66, 41703 DOS HERMANAS (SEVILLA)
955 61 50 40 – www.nralimentacion.com – www.gruposerhos.com

