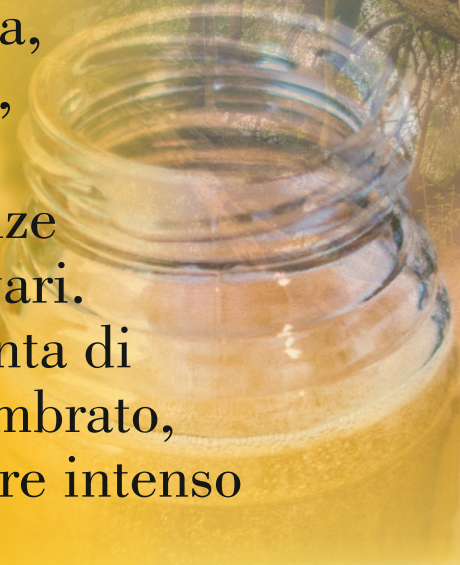





Miele


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.

