







De Azienda Agrobiologica Antica Enotria is een klein familiebedrijfje, gelegen in Apulië (Zuid-Italië), en geleid door Raffaele Di Tuccio, zijn vrouw Antonia en zijn zoon Luigi. Tot het domein behoren niet enkel 12 ha. wijngaarden, maar ook een stuk akkerland waarop tomaten, olijven en artisjokken worden geteeld. De perfect rijpe vruchten worden geplukt en vervolgens zo snel mogelijk ter plaatse verwerkt. Proef de heerlijke smaak van Italië!

ONTBIJT, LUNCH EN DINER


ANTIPASTI



	TO601	zongedroogde tomaten in olijfolie extra vergine	6 x 314 ml
	TO605	zongedroogde tomaten in olijfolie extra vergine (grootverpakking)	2 x 2,75 kg
	SO201	gegrilde artisjokhartes in olijfolie extra vergine	6 x 314 ml
	SO202	gegrilde artisjokhartes in olijfolie extra vergine (grootverpakking)	2 x 2,75 kg
	OL305	olive da tavola 'bella di cerignola', op pekel, groen	6 x 314 ml
	OL310	olive da tavola 'bella di cerignola', op pekel, groen (grootverpakking)	2 x 2 kg










'De schoone van Cerignola': een prachtige, grote olijf uit Cerignola in Puglia, Zuidoost-Italië; pure, groene tafelolijf met pit, enkel op gezouten water gezet en verpakt in bokalen met een stijlvol etiket.

TIPS VAN HET HUIS : *We verwelkomen onze gasten vaak met Bella di Cerignola-olijven. Succes verzekerd wegens de ongewone grootte en de heerlijke, natuurlijke smaak. We houden het éénvoudig : de pekel afgieten, de olijven even laten uitlekken en vervolgens mengen met een geutje olijfolie, fijn-geraspte citroenschil en enkele snippers bladpeterselie. Je kan hierop eindeloos variëren en je eigen recepten bedenken. Opgelet voor de grote bokalen van 2 kg : na opening zijn de olijven beperkt houdbaar. Men kan dit verhelpen door zelf de olijven op olijfolie te leggen en naar eigen smaak te kruiden, na vijf minuten is deze gemakkelijke klus geklaard! Voor een optimale bewaring dienen alle ingrediënten goed onder de olijfolie te staan.*

	SO203	aubergines in olijfolie extra vergine	6 x 314 ml
		In ingrediënten : aubergines*, olijfolie extra zuiver*, wijnazijn*, look*, Spaanse peper*, zout	*biologisch

TOMATEN gezeefd, natuur, in kant-en-klare saus, gepeld en gehakt



	TO606 gezeefde tomaten, passata di pomodoro Ingrediënten : tomaten*, zeezout * biologisch	12 x 720 ml
	TO607 kerstomaten natuur Ingrediënten : kerstomaten*, water, zeezout * biologisch	12 x 580 ml
	TO617 gele kerstomaten natuur Ingrediënten : gele kerstomaten*, water, zeezout * biologisch	6 x 314 ml
	TO608 gepelde tomaten Ingrediënten : tomaten*, water, basilicum*, zeezout * biologisch	12 x 580 ml
	TO616 halve tomaten natuur Ingrediënten : tomaten*, water, zeezout, basilicum*, citroenzuur * biologisch	12 x 580 ml
	TO609B tomatensaus met basilicum Ingrediënten : tomaten*, olijfolie extra zuiver*, basilicum*, ui*, zout * biologisch	6 x 314 ml
	TO610B tomatensaus all'arrabiata (pikant) Ingrediënten : tomaten*, olijfolie extra zuiver*, Spaanse peper*, basilicum*, ui*, zout * biologisch	6 x 314 ml
	TO612B tomatensaus al caciocotta Ingrediënten : tomaten*, 'Caciocotta', olijfolie extra zuiver*, basilicum*, ui*, zout * biologisch	6 x 314 ml
	TO615 tomatensaus met aubergine (alle melanzane) Ingrediënten : tomaten*, aubergine*, olijfolie extra zuiver*, ui*, basilicum*, zeezout * biologisch	6 x 314 ml