



DAMIANO SPINA
Agricoltura

la GIARDINIERA di
Mamma
con
puntarelle
di cicoria
Rosy



La Giardiniera di Mamma Rosy in agrodolce
"Mom Rosy's Giardiniera" Mixed Pickles
Sweet-and-sour

CODE: VCO328 - 520 g | DSA023 - 1500 g



La Giardiniera di Mamma Rosy in olio
"Mom Rosy's Giardiniera"
Mixed Pickles in oil

CODE: VCO329 - 520 g | DSA024 - 1500 g

HANDMADE

NOVITÀ

PRESTIGIOSO

PRESTIGIOSO



ANTONELLA RICCI
VINOD SOOKAR

Cos'è Pimà?

Una crema di limone snack e peperoncino creata dagli chef Antonella Ricci e Vinod Sookar. Può essere usata come condimento per insalate, carni, pesci e ortaggi. Il lemon snack è un mini limone edibile coltivato esclusivamente nella provincia di Matera da gennaio a maggio. Il peperoncino è della varietà "zefferine", che cresce nel basso Salento, Puglia.



Pimà - Antonella Ricci Vinod Sookar
Salsina Lemon snack e peperoncino Piccante
Spicy Lemon snack and chili pepper
CODE: ARV001 - 130 g
ARV004 - 529 g

IDEALE PER LE MARINATURE

Pimà - Antonella Ricci Vinod Sookar
Salsina Lemon snack e peperoncino
Super Piccante
Super Spicy Lemon snack and chili pepper
CODE: ARV002 - 130 g
ARV005 - 529 g





Slow Food® Presidio

POMODORINO DI MANDURIA

Il Pomodorino di Manduria è un piccolo gioiello del territorio di Manduria. Esso si presenta ovale, di un colore rosso vivo, con la buccia liscia e sottile e, spesso, con una piccola punta alla base. La sua coltivazione è manuale, non prevede irrigazione né trattamenti chimici. La raccolta inizia nel periodo di Sant'Antonio (13 giugno) e dura fino a fine luglio. Il seme di questa varietà è stato rintracciato grazie ad alcuni agricoltori anziani che lo hanno custodito per consegnarlo, grazie a Slow Food, ad alcuni giovani produttori locali tra cui noi.

The Little tomato of Manduria is a regional jewel of Manduria. It is oval shaped, bright red, with smooth and thin skin and, often, it has a slight point at the bottom. It is cultivated manually and it requires neither irrigation nor chemical treatments. The Tomato harvest begins on St. Antonio's day (13th June) and lasts until the end of July. The seed of this variety was treasured by some elderly farmers who delivered it to Slow Food Italia and some young local producers, including us.

POMODORINO DI MANDURIA



PRESTIGIOSO

Pomodoro intero in acqua e sale
Little Tomato whole in salty water
CODE: PSF001 - 330 g



PRESTIGIOSO

Passata al naturale di Pomodoro
Little Tomato purée
CODE: PSF002 - 330 g



PRESTIGIOSO

Passata al naturale di Pomodoro
Little Tomato purée
CODE: PSF006 - 420 g



PRESTIGIOSO

Pomodoro intero in acqua e sale
Little Tomato whole in salty water
CODE: PSF008 - 680 g / sgocc.440 g

PRESIDIO SLOW FOOD



Passata di Pomodorino con basilico
Little Tomato purée with basil
CODE: PSF003 - 330 g



Pomodorino intero in acqua e sale
Little Tomato whole in salty water
CODE: PSF005 - 900 g / sgocc.650 g



Passata al naturale di Pomodorino
Little Tomato purée
CODE: PSF007 - 1000 g



Acqua di Pomodorino
Water of little tomato
CODE: PSF010 - 400 g



Condifrisa di Pomodorino
Little Tomato Frisa seasoning
CODE: PSF009 - 190 g



Pomodorino di Manduria Semisecco in olio EVO
Semi-dry Little Tomato of Manduria in EVO oil
CODE: PSF004 - 190 g

ALTRI PRODOTTI



Pomodorino giallo in succo
Yellow Tomato in juice
CODE: DSA015 - 970 g



Pomodorini gialli "Spaccatelli"
Yellow Tomatoes "Spaccatelli"
DSA014 - 950 g



Passata di Pomodorini gialli
Yellow Tomatoes purée
DSA016 - 1000 g



Pomodorino giallo intero in acqua e sale
Yellow Tomatoes whole in salty water
CODE: DSA018 - 950 g



Pomodorino giallo in acqua e sale
Yellow Tomatoes whole in salty water
CODE: DSA017 - 330 g



Passata di pomodorini gialli
Yellow Tomatoes purée
CODE: DSA011 - 330 g



Pomodorini gialli semiseccati
Semidry Yellow Tomatoes
CODE: DSA019 - 330 g
DSA020 - 520 g



Pomodorini secchi di Puglia in olio EVO
Little Apulian dry tomatoes in EVO oil
CODE: DSA010 - 190 g
DSA012 - 520 g

SOTTOLI



Melanzane a filetti
Aubergine fillets
CODE: DSA006 - 330 g



Peperoncino trifolato
Spicy sautéed chili pepper
CODE: DSA003 - 330 g



Cime di rapa
Apulian turnip tops
CODE: DSA002 - 330 g



Carciofini spaccati
Sliced baby artichokes
CODE: DSA005 - 330 g



Funghi cardoncelli
King oyster mushrooms
CODE: DSA007 - 330 g



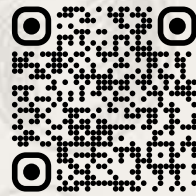
Antipasto capriccioso
"Bruschetta Capriccioso"
CODE: DSA001 - 330 g



Puntarelle di cicoria
Chicory "puntarelle"
CODE: DSA004 - 320 g



**Carciofini con menta
in olio EVO**
*Artichokes with mint
in EVO oil*
CODE: DSA013 - 190 g



DAMIANO SPINA
A g r i c o l t u r a

Contrada Palombara Piccola, snc
72024 | Oria (Br) | Apulia | Italy
+39 | 0831816017
www.spinasaporidipuglia.com
info@spinasaporidipuglia.com

