



AGRIPEPPERS Soc. Coop. Agr.
Sede legale: Via Rampa Taverna, 2
85026 Palazzo San Gervasio (Pz)
Sede Operativa: Contrada Perazzeto
85010 Banzi (Pz)

t +39 0972.45.608 - f +39 0972.46.08.96
e: agripeppers@hotmail.it www.agripeppers.it

prodotti della **Tradizione Lucana**
products of Lucan Tradition



tronchetti
di peperone
dolce

The AgriPeppers



AZIENDA

IL NOSTRO VERDE MONDO

OUR GREEN WORLD

E' una Società Cooperativa Agricola fondata da un gruppo di imprenditori specializzati nella produzione orticola.

La sua sede operativa è situata nel territorio di Banzi tra le valli dell'Alto Bradano e si estende su una superficie di circa 300 ettari, proprietà del soci. Agripeppers Società Cooperativa Agricola si occupa principalmente della coltivazione e trasformazione di pomodori, peperoni e legumi, fornendo parte dei prodotti alle migliori industrie di trasformazione.

Prodotti

Il Peperone "corno di capra" è il prodotto trainante della coltivazione Agripeppers. Viene coltivato, raccolto ed essiccato in Azienda con cura per i particolari e con

metodi antichi e naturali come da vecchia tradizione lucana, per farne ingrediente di piatti tipici. Grazie alle sue proprietà nutrizionali, il peperone fornisce un giusto apporto di fosforo, magnesio, calcio, potassio e vitamine A-81-82-PP. Le caratteristiche principali del peperone restano l'elevato contenuto di vitamina C, l'assenza di colesterolo ed un basso contenuto calorico, ottimi elementi per una corretta, sana ed equilibrata alimentazione anche dei bambini e di chi segue diete dimagranti.

Agripeppers dedica grande impegno anche nel rapporto con i clienti attraverso un'immagine precisa e packaging affidabile che conserva fino al consumo finale tutti gli elementi di un processo artigianale che ha nella qualità il suo filo conduttore.

Our company is an agricultural cooperative founded by a group of businessmen dedicated to the vegetable production. Our headquarter is situated in the territory of Banzi in the valleys surrounded by the High Bradano river and it covers an area of about 300 hectares, owned by the shareholders. Agripeppers Agricultural Cooperative Company is mainly engaged in the cultivation and processing of tomatoes, peppers and legumes, providing most of its products to the best processing industries.

Our Products

The so-called "goat horn" pepper is the leading product among the ones made by Agripeppers. It is cultivated, harvested and dried in the company with particular care

following old and natural methods from the ancient tradition of the Lucanian region, in order to make it an important ingredient for traditional dishes. Due to its nutritional properties, the pepper provides the right provision of phosphorus, magnesium, calcium, potassium and vitamins A-81 and 82-PP.

The main qualities of the pepper are the high content of vitamin C, the absence of cholesterol and a low percentage of calories, all important elements for a correct, healthy and balanced diet, even for children and those who follow weight loss diets. In addition, Agripeppers gives great value to its customers through a trustful brand and reliable packaging able to preserve, until it is consumed, all the proper elements given by a traditional process that has in the quality its key factor.

“ governare
un territorio
così arduo
può solo dare
un prodotto
unico. ”

Manage the cultivation of a so hard land can only give a unique product.





AZIENDA

UNA TRADIZIONE TUTTA LUCANA

AN AUTHENTIC LUCANIAN TRADITION

A gripeppers ha colto le antiche tradizioni lucane del peperone fritto in olio bollente, utilizzato per preparare piatti invariati nel tempo, proponendolo in chiave assolutamente attuale, con la produzione di "Tronchetti fritti", pronti per essere gustati come snack, sfiziosi antipasti, contorno o aroma in minestre e leguminose, risaltando sempre le antiche e genuine tradizioni della secolare cucina lucana. I tronchetti di peperone dolce fritto sono graditi al palato, ricchi di fragranza, sono apprezzati continuamente dalla critica, dai consumatori e dai bambini.

Agripeppers inherits the old Lucanian traditions of pepper fried in hot oil, used to cook 'evergreen' food unchanged over time, but proposing it in an absolutely modern way through the conception of "fried logs" to be enjoyed as snack, appetizer, side dish or just as flavor in soups and with legumes, always emphasizing the old and genuine traditions of the ancient Lucanian cuisine. Sweet pepper fried logs are pleasing to the palate, rich in fragrance, constantly appreciated by critics, consumers and children.



Prodotti

I nostri prodotti rappresentano quello di più vero la terra Lucana possa rappresentare, un prodotto primitivo che allo stesso tempo diviene principe sulle tavole degli italiani. Peperoni, pomodori, legumi, erbe aromatiche e spezie.

Our products

Our products represent the true Lucanian cuisine, absolutely original, real princes on the Italian tables.

Peppers, tomatoes, legumes, herbs and spices.



Il Team

Un gruppo di imprenditori specializzati nella produzione orticola che ha fondato l'azienda Agripeppers situata nel territorio di Banzi tra le valli Alto Bradano e che si estende su una superficie di circa 300 ettari, proprietà dei soci.

Our team

A group of businessmen dedicated to the vegetable production that founded Agripeppers company in the territory of Banzi, in the valleys surrounded by the High Bradano river covering an area of about 300 hectares, owned by the shareholders.



Una tradizione tutta lucana

Agripeppers ha colto le antiche tradizioni lucane del peperone fritto in olio bollente, utilizzato per preparare piatti invariati nel tempo, proponendolo in chiave assolutamente attuale.

An authentic Lucanian tradition

Agripeppers inherits the old Lucanian traditions of pepper fried in hot oil, used to cook 'evergreen' food unchanged over time, but proposing it in an absolutely modern way.

“chiamato
corno di capra
il peperone
è il prodotto
di punta per
la nostra realtà

”

Called "goat horn" pepper, it represents the leading product of our business.





PEPERONI
LEGUMI
SPEZIE
POMODORI

LA PRODUZIONE

La Produzione

Agripepper nella sua produzione presenta una serie di prodotti di elevata qualità che rappresentano al meglio il territorio, la storia e l'eccellenza nella ricerca qualitativa. Un prodotto anche se povero proveniente dalla terra a tavola riesce a rappresentare al meglio quanto di più gustoso e sano il territorio lucano offre.

The production

Agripepper's production include a range of products with high qualities that best represent this territory, history and excellence in qualitative research. A poor product coming from the land able however to better represent the genuine and healthy side of Lucania.



SONO IO



COLTIVAZIONE E PRODUZIONE PEPERONI

PEPPERS' CULTIVATION AND PRODUCTION

Tronchetti di Peperone Fritto Dolce

Sweet pepper fried logs



Denominazione prodotto: Peperone "scrokkia" dolce

Descrizione: Peperoni dolci fritti lavorati secondo buone tecniche industriali con ingredienti naturali, anzichè, peperone, sale e olio vegetale.

Area di produzione: La produzione dei peperoni fritti dolci interessa la provincia di Potenza, in particolar modo il territorio di Banzi e Palazzo S.G.

Stagionalità: Tutto l'anno.

Raccolta: La raccolta è manuale e comincia nella seconda metà di agosto quando le bacche hanno raggiunto la tipica colorazione rossa.

Confezionamento: Sono confezionati in buste di alluminio In A.T.M.

"Atmosfera Modificata" con miscela di azoto 70% e CO2 30%.

Con capacità di 08 - 25 - 40 - 100 gr.

Solo il peperone fritto da 25 gr è imballato, inoltre, in astucci di carta.



Product name: Sweet pepper "scrokkia"

Description: Fried sweet peppers processed following good industrial techniques with natural ingredients, namely pepper, salt and vegetable oil.

Production area: The production of fried sweet peppers regards the province of Potenza, in particular the territory of Banzi and Palazzo San Gervasio.

Best season: All year.

Harvesting: Manual harvesting beginning in the second half of August when the pepper berries reach their typical red color.

Packaging: ATM aluminum bags ("Modified Atmosphere") with a mixture of 70% nitrogen and 30% CO2 attachment a).

Capacities: 08 - 25 - 40 - 100 gr.

Only the 25 gr fried pepper is also packed in paper cartons.

“buoni a tutte le ore!
Ottimi come contorno,
sfiziosi come aperitivo”



buoni a qualsiasi ora

Delicious all the time! Great as a side dish, enjoyable as appetizers.

SONO IO

COLTIVAZIONE E PRODUZIONE PEPERONI
PEPPERS' CULTIVATION AND PRODUCTION

SONO IO - Buoni a tutte le ore
THAT'S ME - Delicious all the time!



Buoni a qualsiasi ora come snack, antipasto, contorno, con olive salate, uova strapazzate, verdure saltate in padella, minestre, con frittura di stoccafisso. Ottimi da associare anche ad una cucina più ricercata e da accostare a prodotti del territorio come salumi di vario genere o formaggi stagionati.



Enjoyable at any time as a snack, appetizer, side dish with salty olives, scrambled eggs, fried vegetables, soups and fried stock fish. Ideal when associated also to more refined food and local products such as cured meats of all kinds or aged cheese.





COLTIVAZIONE E PRODUZIONE PEPERONI

PEPPERS' CULTIVATION AND PRODUCTION

Coltivazione e Produzione Peperoni a Corno di Capra

Cultivation and production of "goat horn" peppers



“un prodotto
semplice che
da sempre ha
caratterizzato
la tradizione
culinaria della
lucania”

A simple product that has always marked the Lucania food tradition



PEPERONI



COLTIVAZIONE E PRODUZIONE PEPERONI

PEPPERS' CULTIVATION AND PRODUCTION

PEPERONE SECCO DOLCE INTERO

WHOLE SWEET PEPPER



Denominazione prodotto: Peperone secco intero dolce

Descrizione: Peperoni dolci secchi interi semilavorati disidratati secondo buone tecniche industriali.

Area di produzione: La produzione dei peperoni secchi interi dolci interessa la provincia di Potenza, in particolar modo il territorio di Banzi e Palazzo San Gervasio.

Stagionalità: Tutto l'anno.

Raccolta: La raccolta è manuale e comincia nella metà di agosto quando le bacche hanno raggiunto la tipica colorazione rossa.

Confezionamento: Sono confezionati in buste di carta plastificata trasparente con capacità di 50 o 100 gr.



Product name: dried whole sweet pepper

Description: Semi-finished dried whole sweet peppers, desiccated according to good industrial techniques.

Production area: The production of dried whole sweet peppers regards the province of Potenza, in particular the territory of Banzi and Palazzo San Gervasio.

Best season: All year.

Harvesting: Manual harvesting beginning in the second half of August when the pepper berries reach their typical red color.

Packaging: Transparent plastic paper bags with a capacity of 50 or 100 gr.

COLTIVAZIONE E PRODUZIONE PEPERONI

PEPPERS' CULTIVATION AND PRODUCTION

PEPERONE SECCO PICCANTE INTERO

WHOLE HOT PEPPER



Denominazione prodotto: Peperone secco intero piccante

Descrizione: Peperoni piccanti secchi semilavorati disidratati secondo buone tecniche industriali.

Area di produzione: La produzione dei peperoni secchi interi piccanti interessa la provincia di Potenza, in particolar modo il territorio di Banzi e Palazzo San Gervasio.

Stagionalità: Tutto l'anno.

Raccolta: La raccolta è manuale e comincia nella seconda metà di agosto quando le bacche hanno raggiunto la tipica colorazione rossa.

Confezionamento: Sono confezionati in buste di carta plastificata trasparente con capacità di 30 gr.



Product name: dried whole hot pepper

Description: Semi-finished dried whole hot peppers, desiccated according to good industrial techniques.

Production area: The production of dried whole hot peppers regards the province of Potenza, in particular the territory of Banzi and Palazzo San Gervasio.

Best season: All year.

Harvesting: Manual harvesting beginning in the second half of August when the pepper berries reach their typical red color.

Packaging: Transparent plastic paper bags with a capacity of 30 gr.

PEPERONI



PEPERONI

COLTIVAZIONE E PRODUZIONE PEPERONI

PEPPERS' CULTIVATION AND PRODUCTION

TRONCHETTI DI PEPERONE DOLCE

SWEET PEPPER LOGS



Denominazione prodotto: Peperone dolce a tronchetti

Descrizione: Peperoni dolci secchi tagliati a tronchetti semilavorati disidratati secondo buone tecniche industriali.

Area di produzione: La produzione dei tronchetti essiccati dolci interessa la provincia di Potenza, in particolar modo il territorio di Banzi e Palazzo San Gervasio.

Stagionalità: Tutto l'anno.

Raccolta: La raccolta è manuale e comincia nella metà di agosto quando le bacche hanno raggiunto la tipica colorazione rossa.

Confezionamento: Sono confezionati in buste di carta plastificata trasparente con capacità di 50 o 100 gr.



Product name: Sweet pepper logs

Description: Semi-finished sweet peppers, cut in logs, desiccate according to good industrial techniques.

Production area: The production of dried sweet logs regards the province of Potenza, in particular the territory of Banzi and Palazzo San Gervasio.

Best season: All year.

Harvesting: Manual harvesting beginning in the second half of August when the pepper berries reach their typical red color.

Packaging: Transparent plastic paper bags with a capacity of 50 or 100 gr.



COLTIVAZIONE E PRODUZIONE PEPERONI

PEPPERS' CULTIVATION AND PRODUCTION

TRONCHETTI DI PEPERONE FRITTO PICCANTE

WHOLE HOT PEPPER



Denominazione prodotto: Peperone "scrokkia" piccante

Descrizione: Peperoni piccanti fritti lavorati secondo buone tecniche industriali con ingredienti naturali, ovvero: peperone, sale e olio vegetale.

Area di produzione: La produzione dei peperoni fritti piccanti interessa la provincia di Potenza, in particolar modo il territorio di Banzi e Palazzo San Gervasio.

Stagionalità: Tutto l'anno.

Raccolta: La raccolta è manuale e comincia nella seconda metà di agosto quando le bacche hanno raggiunto la tipica colorazione rossa.

Confezionamento: Sono confezionati in buste di alluminio In A.T.M. "Atmosfera Modificata" con miscela di azoto 70% e CO2 30%.
Con capacità di 08 gr.



Product name: Hot pepper "scrokkia"

Description: Fried hot peppers processed following good industrial techniques with natural ingredients, namely pepper, salt and vegetable oil.

Production area: The production of fried hot peppers regards the province of Potenza, in particular the territory of Banzi and Palazzo San Gervasio.

Best season: All year.

Harvesting: Manual harvesting beginning in the second half of August when the pepper berries reach their typical red color.

Packaging: ATM aluminum bags ("Modified Atmosphere") with a mixture of 70% nitrogen and 30% CO2.

Capacity: 08 gr.

PEPERONI



COLTIVAZIONE E PRODUZIONE LEGUMI

LEGUMES' CULTIVATION AND PRODUCTION

Altro fiore all'occhiello della nostra produzione sono i legumi che da sempre caratterizzano le tavole degli italiani. Agripeppers coltiva, produce e vende legumi tipici del nostro territorio.

Another main activity of our company is the production of legumes, a remarkable presence on Italian tables. Agripeppers cultivates, produces and sells the typical legumes of this land.



“mangiare legumi riduce l'incidenza delle malattie cardiovascolari”



Eating legumes reduces the incidence of cardiovascular diseases.

LEGUMI



COLTIVAZIONE E PRODUZIONE LEGUMI

LEGUMES' CULTIVATION AND PRODUCTION

FAGIOLI BORLOTTI

BORLOTTI BEANS



Descrizione: Leguminosa da granella

Area di produzione: La produzione dei fagioli borlotti interessa la provincia di Potenza, in particolar modo il territorio di Banzi e Palazzo S. G.

Stagionalità: Tutto l'anno.

Raccolta: La raccolta è manuale e viene effettuata tra settembre e ottobre

Confezionamento: Sono confezionati in buste di carta plastificata trasparente con capacità di 500 o 1000 gr.

Caratteristiche organolettiche & chimico-fisiche:

Aspetto: fagioli borlotti, ovali - tondeggianti

Colore: avana o rosa con striature vinacce

Odore: Gradevole

Sapore: Caratteristico

Consistenza: secco, tipica del prodotto

Dimensioni: 1 cm max

Umidità residua: 12,13 % p/p



Description: Leguminous crop

Production area: The production of borlotti beans regards the province of Potenza, in particular the territory of Banzi and Palazzo San Gervasio.

Best season: All year.

Harvesting: Manual harvesting between September and October.

Packaging: Transparent plastic paper bags with a capacity of 500 or 1000 gr.

Physical-chemical & organoleptic features:

Aspect: borlotti beans, oval - round

Color: light brown or pink with red-purple stripes

Odour: Pleasant

Taste: Distinctive

Consistency: dry, typical of the product

Diameter size: 1 cm max

Residual moisture: 12.13% p/p

COLTIVAZIONE E PRODUZIONE LEGUMI

LEGUMES' CULTIVATION AND PRODUCTION

FAGIOLI TONDINI

TONDINI BEANS



Descrizione: Leguminosa da granella

Area di produzione: La produzione dei fagioli tondini interessa la provincia di Potenza, in particolar modo il territorio di Banzi e Palazzo S. G.

Stagionalità: Tutto l'anno.

Raccolta: La raccolta è manuale e viene effettuata tra settembre e ottobre

Confezionamento: Sono confezionati in buste di carta plastificata trasparente con capacità di 500 o 1000 gr.

Caratteristiche organolettiche & chimico-fisiche:

Aspetto: fagioli cannellini, ovali - tondeggianti

Colore: biancastro

Odore: Gradevole

Sapore: Caratteristico

Consistenza: secco, tipica del prodotto

Dimensioni: 1 cm max

Umidità residua: 13,21 % p/p



Description: Leguminous crop

Production area: The production of tondini beans regards the province of Potenza, in particular the territory of Banzi and Palazzo San Gervasio.

Best season: All year.

Harvesting: Manual harvesting between September and October.

Packaging: Transparent plastic paper bags with a capacity of 500 or 1000 gr.

Physical-chemical & organoleptic features:

Aspect: tondini beans, oval - round

Color: whitish

Odour: Pleasant

Taste: Distinctive

Consistency: dry, typical of the product

Diameter size: 1 cm max

Residual moisture: 13.21% p/p

LEGUMI



LEGUMI



COLTIVAZIONE E PRODUZIONE LEGUMI

LEGUMES' CULTIVATION AND PRODUCTION

FAGIOLI CANNELLINI

CANNELLINI BEANS



Descrizione: Leguminosa da granella

Area di produzione: La produzione dei fagioli cannellini interessa la provincia di Potenza, in particolar modo il territorio di Banzi e Palazzo S. G.

Stagionalità: Tutto l'anno.

Raccolta: La raccolta è manuale e viene effettuata tra settembre e ottobre

Confezionamento: Sono confezionati in buste di carta plastificata trasparente con capacità di 500 o 1000 gr.

Caratteristiche organolettiche & chimico-fisiche:

Aspetto: fagioli cannellini, ovali – tondeggianti

Colore: biancastro

Odore: Gradevole

Sapore: Caratteristico

Consistenza: secco, tipica del prodotto

Dimensioni: 1 cm max

Umidità residua: 13,21 % p/p



Description: Leguminous crop

Production area: The production of cannellini beans regards the province of Potenza, in particular the territory of Banzi and Palazzo San Gervasio.

Best season: All year.

Harvesting: Manual harvesting between September and October.

Packaging: Transparent plastic paper bags with a capacity of 500 or 1000 gr.

Physical-chemical & organoleptic features:

Aspect: cannellini beans, oval – round

Color: whitish

Odour: Pleasant

Taste: Distinctive

Consistency: dry, typical of the product

Diameter size: 1 cm max

Residual moisture: 13,21% p/p

COLTIVAZIONE E PRODUZIONE LEGUMI

LEGUMES' CULTIVATION AND PRODUCTION

CECI

CHICKPEAS



Descrizione: Leguminosa da granella

Area di produzione: La produzione dei ceci interessa la provincia di Potenza, in particolar modo il territorio di Banzi e Palazzo S. G.

Stagionalità: Tutto l'anno.

Raccolta: La raccolta è manuale e viene effettuata tra giugno e luglio

Confezionamento: Sono confezionati in buste di carta plastificata trasparente con capacità di 500 o 1000 gr.

Caratteristiche organolettiche & chimico-fisiche:

Aspetto: ceci

Colore: giallastro, tipico

Odore: Gradevole

Sapore: Caratteristico

Consistenza: secco, tipica del prodotto

Dimensioni: 4-6 mm di diametro

Umidità residua: 10,68 % p/p



Description: Leguminous crop

Production area: The production of chickpeas regards the province of Potenza, in particular the territory of Banzi and Palazzo San Gervasio.

Best season: All year.

Harvesting: Manual harvesting between June and July.

Packaging: Transparent plastic paper bags with a capacity of 500 or 1000 gr.

Physical-chemical & organoleptic features:

Aspect: chickpeas

Color: yellowish, typical

Odour: Pleasant

Taste: Distinctive

Consistency: dry, typical of the product

Diameter size: 4-6 mm max

Residual moisture: 10,68% p/p

LEGUMI



LEGUMI

COLTIVAZIONE E PRODUZIONE LEGUMI

LEGUMES' CULTIVATION AND PRODUCTION

CICERCHIE

CHICKLING PEAS



Denominazione prodotto: Cicerchie

Descrizione: Leguminosa da granella

Area di produzione: La produzione delle cicerchie interessa la provincia di Potenza, in particolar modo il territorio di Banzi e Palazzo S. G. .

Stagionalità: Tutto l'anno.

Raccolta: La raccolta è manuale e viene effettuata tra giugno e luglio

Confezionamento: Sono confezionati in buste di carta plastificata trasparente con capacità di 500 o 1000 gr.

Caratteristiche organolettiche & chimico-fisiche:

Aspetto: cicerchie

Colore: bianco mazzato, tipico

Odore: Gradevole

Sapore: Caratteristico

Consistenza: secco, tipica del prodotto

Dimensioni: 4-6 mm di diametro



Description: Leguminous crop

Production area: The production of chickling peas regards the province of Potenza, in particular the territory of Banzi and Palazzo San Gervasio.

Best season: All year.

Harvesting: Manual harvesting between June and July.

Packaging: Transparent plastic paper bags with a capacity of 500 or 1000 gr.

Physical-chemical & organoleptic features:

Aspect: chickling peas

Color: veined white, typical

Odour: Pleasant

Taste: Distinctive

Consistency: dry, typical of the product

Diameter size: 4-6 mm



COLTIVAZIONE E PRODUZIONE LEGUMI

LEGUMES' CULTIVATION AND PRODUCTION

LENTICCHIE

LENTILS



Descrizione: Leguminosa da granella

Area di produzione: La produzione delle lenticchie interessa la provincia di Potenza, in particolar modo il territorio di Banzi e Palazzo S. G.

Stagionalità: Tutto l'anno.

Raccolta: La raccolta è manuale e viene effettuata tra giugno e luglio

Confezionamento: Sono confezionati in buste di carta plastificata trasparente con capacità di 500 o 1000 gr.

Caratteristiche organolettiche & chimico-fisiche:

Aspetto: lenticchie - tondeggianti

Colore: bruno

Odore: Gradevole

Sapore: Caratteristico

Consistenza: secco, tipica del prodotto

Dimensioni: 1-2 mm di diametro

Umidità residua: 9,02 % p/p



Description: Leguminous crop

Production area: The production of lentils regards the province of Potenza, in particular the territory of Banzi and Palazzo San Gervasio.

Best season: All year.

Harvesting: Manual harvesting between June and July.

Packaging: Transparent plastic paper bags with a capacity of 500 or 1000 gr.

Physical-chemical & organoleptic features:

Aspect: lentils - round

Color: brown

Odour: Pleasant

Taste: Distinctive

Consistency: dry, typical of the product

Diameter size: 1-2 mm

Residual moisture: 9,02% p/p





SPEZIE *SPICES*

spezie essiccate e in polvere

Powdered dried spices



“il colore e i profumi dei nostri territori riportati nelle nostre spezie”

**PEPERONE
DOLCE IN
FIOCCHI**

PEPPER
SWEET
FLAKES



**PEPERONE
PICCANTE
IN FIOCCHI**

PEPPER HOT
FLAKES



**AGLIO,
OLIO E
PEPERONCINO**

GARLIC, OIL
CHILI PEPPER



**AGLIO
ESSICCATO
IN GRANULI**

GARLIC
DRIED
IN GRANULES



**AGLIO
ESSICCATO
A FETTE**

GARLIC
DRIED
SLICED



**CIPOLLA
ESSICCATA
A FETTE**

GARLIC
DRIED
SLICES



**PEPERONE
DOLCE IN
POLVERE**

PEPPER
SWEET
POWDER



**PEPERONE
PICCANTE
IN POLVERE**

PEPPER
HOT
POWDER



**SALVIA
ESSICCATA**

SAGE
DRIED



**PREZZEMOLO
PARSLEY**



**ORIGANO
ORIGAN**



**ROSMARINO
ESSICCATO**

ROSEMARY
DRIED



RICETTE

I NOSTRI CONSIGLI

OUR ADVICES

Per ottenere i migliori risultati in cucina, con i prodotti Agripeppers, consultate le altre ricette tipiche della tradizione lucana sul nostro sito www.agripeppers.it o sul blog agripeppersblogspot.it

To get the best results in the kitchen, with the products Agripeppers, see other typical recipes Lucan tradition on our site www.agripeppers.it or Blog agripeppersblogspot.it



“gusto unico
facile da
abbinare
a qualsiasi
tipo di piatto
o pietanza”



ORECCHIETTE CON LE CIMEDIRAPE

orecchiette whit cimeditrape

PREPARAZIONE:

Disporre la farina a fontana, impastare con acqua tiepida il composto. Lasciare riposare per qualche minuto separando ma n mano le parti un modo da ottenere un diametro di 1 cm. Infarinare i pezzi della misura di un dito, trascinando il cubetto di pasta per ottenere degli gnocchetti cavi. Intanto far cuocere le cime di rapa in acqua salata. In una padella far soffriggere le acciughe dissalate e sbriciolate la mollica di pane e il peperoncino. Aggiungete le cime di rapa conservandone l'acqua e dopo aver cotto i cavatelli per pochi minuti aggiungerli, rimestando ed amalgamando il tutto. Alla fine guarnire con troncetti di peperoni fritti agriter.

PREPARATION:

Place the flour as to form something similar to a volcano and mix the compound with lukewarm water. Let it stand for few minutes, then separating little by little the whole into small parts with a diameter of 1 cm. Flour the small pieces obtained, big as a finger, dragging the dough to get hollow gnocchetti. Meanwhile, cook the turnip tops in salted water. Fry the desalted anchovies in a pan and crumble both the bread crumbs and the peppers. Add the turnip tops keeping the water, then add the cavatelli (cooked aside for few minutes), stirring and mixing the whole. At the end garnish with Agriter fried peppers logs.

INGREDIENTI per quattro persone

400 g di farina di grano duro

Acqua quanto basta

1 kg di rape

Aglio

Olio di oliva, sale

Due o tre acciughe

Mollica di pane raffermo

Peperoncino piccante agriter

Peperoni secchi agriter.

INGREDIENTS for four people

400 g of durum wheat flour

Water as required

1 kg of turnips

Garlic

Olive oil, salt

Two or three anchovies

Stale bread crumbs

Agriter hot peppers

Agriter dried peppers

TORTIERA DI BACCALÀ E PATATE

SPICES

PREPARAZIONE:

Lessare il baccalà e, separatamente, le patate (dopo averle lavate). A cottura ultimata scolare il baccalà, diliscarlo e tagliarlo a pezzi. Scolare le patate, pelarle e tagliarle a fette rotonde alte circa un centimetro. Oliare una tortiera, spolverizzarla di pane grattugiato e mettervi a strati alternati le patate e il baccalà cospargendo ogni strato con un pizzico di origano e di peperoncino rosso in polvere, pochissimo sale (solo sulle patate) e pezzetti di aglio. Infine irrorare la preparazione di buon olio d'oliva e spolverizzarla con pane grattugiato. Mettere il recipiente in forno già caldo (180°) per circa 40 minuti, poi servire la "tortiera di baccalà e patate" spruzzandovi sopra il succo del mezzo limone. Alla fine guarnire con troncetti di peperoni fritti agriter.

PREPARATION:

Boil the codfish and, separately, the potatoes (after having them washed). When cooked, drain the codfish, bone it and cut into pieces. Drain the potatoes, peel them and cut into round slices of about one centimeter high. Oil a baking pan and sprinkle with grated bread, then put potatoes and salted codfish in alternate layers, sprinkling each layer with a pinch of oregano and powdered red peppers, very little salt (only on potatoes) and pieces of garlic. Lastly, sprinkle the whole with good olive oil and grated bread. Put the baking pan in a preheated oven (180° C) for about 40 minutes, then serve the pan with salted codfish and potatoes sprinkling the juice of the half lemon. At the end garnish with Agriter fried peppers logs.

INGREDIENTI per quattro persone

Patate gr. 800

Baccalà già ammollato gr. 600

Pane grattugiato

Mezzo limone

Olio d'oliva

3 spicchi di aglio

Peperoncino rosso in polvere agriter

Peperoni secchi agriter.

Origano

Sale

INGREDIENTS for four people

Potatoes (gr. 800)

Soaked codfish (gr. 600)

Grated bread

Half lemon

Olive oil

3 cloves of garlic

Agriter powdered red peppers

Agriter dried peppers

Oregano

Salt





BASILICATA

COME RAGGIUNGERCI

HOW TO GET

AGRIPEPPERS Soc Coop. Agr

Sede legale: Via Rampa Taverna, 2
85026 Palazzo San Gervasio (PZ)
Sede operativa: Contrada Perazzeto
85010 Banzi (PZ)
tel + 39 0972.45608 fax + 39 0972 460896
mail: agripeppers@hotmail.it
R.E.A. n. pz 138578 P.iva 01842690768

AGRIPEPPERS Soc Coop. Agr

Registered office: Via Rampa Taverna, 2
85026 Palazzo San Gervasio (PZ)
Headquarters: Contrada Perazzeto
85010 Banzi (PZ)
tel + 39 0972.45608 Fax + 39 0972 460 896
mail: agripeppers@hotmail.it
R.E.A. n. 138578 pcs VAT 01842690768



REGIONE BASILICATA

www.agripeppers.it

