



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](http://www.agripeppers.it)



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



tronchetti  
di peperone  
dolce



## AZIENDA

# IL NOSTRO VERDE MONDO OUR GREEN WORLD

E' una Società Cooperativa Agricola fondata da un gruppo di imprenditori specializzatisi 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 dei 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

*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*

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.

*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.*

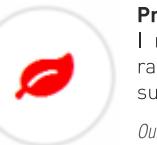
*The main qualities of the pepper are the high content of vitamin C, the absence of cholesterol and a low percentage of calories, all important elements for a correct, healthy and balanced diet, even for children and those who follow weight loss diets. In addition, Agripeppers gives great value to its 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.*



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



## AZIENDA



### 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, rea princes on the Italian tables. Peppers, tomatoes, legumes, herbs and spices.*

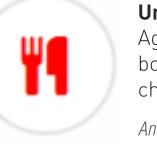


### Il Team

Un gruppo di imprenditori specializzatisi 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.*

# UNA TRADIZIONE TUTTA LUCANA

## AN AUTHENTIC LUCANIAN TRADITION

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, 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.*

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





## 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 PEPPERONI

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, anziché, 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 CO<sub>2</sub> 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% CO<sub>2</sub> 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”**



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

tronchetti  
di peperone  
dolce



buoni a qualsiasi ora



**SONO IO**

**COLTIVAZIONE E PRODUZIONE PEPPERONI**  
PEPPERS' CULTIVATION AND PRODUCTION

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



 **B**uoni 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 PEPPERONI

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 PEPPERONI

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, desiccate 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 PEPPERONI

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, desiccate 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 PEPPERONI

PEPPERS' CULTIVATION AND PRODUCTION

### TRONCHETTI DI PEPPERONE 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, desiccated 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 PEPPERONI

PEPPERS' CULTIVATION AND PRODUCTION

### TRONCHETTI DI PEPPERONE 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 CO<sub>2</sub> 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.

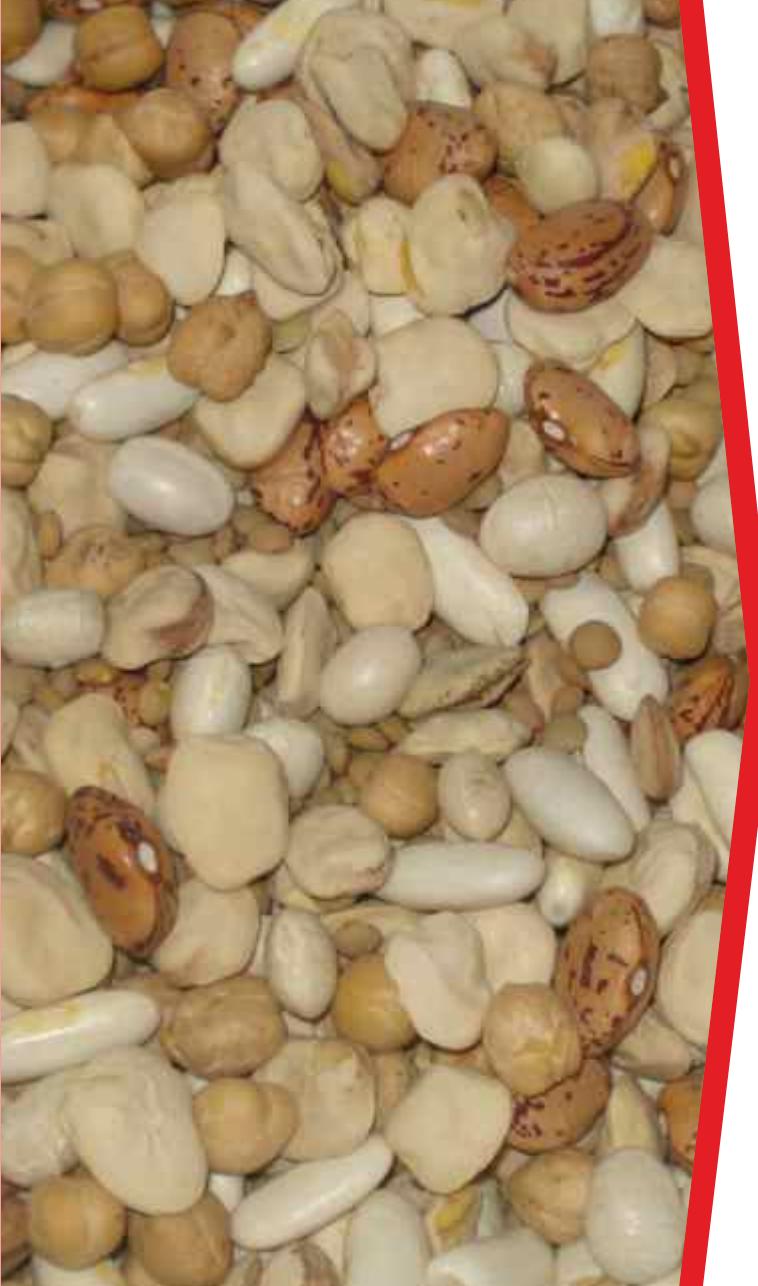
**Harvesting:** Manual harvesting beginning in the second half of August when the pepper berries reach their typical red color.

**Packaging:** ATM aluminum bags ("Modified Atmosphere") with a mixture of 70% nitrogen and 30% CO<sub>2</sub>.

**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

### 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 marezzato, 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 Juny.

**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 Juny.

**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 esicate e in polvere

Powdered dried spices



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

the color and the perfumes of our territories reported in our spices

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](http://www.agripeppers.it) o sul blog [agripeppers.blogspot.it](http://agripeppers.blogspot.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](http://www.agripeppers.it) or Blog [agipeppers.blogspot.it](http://agipeppers.blogspot.it)*



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

## ORECCHIETTE CON LE CIMEDI RAPE

*orecchiette whit cimedi rape*

### 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 tronchetti 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 tronchetti 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



**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

[www.agripeppers.it](http://www.agripeppers.it)

## BASILICATA

