

Antipasti sott'olio 

Funghi 

Olive condite 

Olive in salamoia 

DAL 1966



www.franconesrl.it





FUNGHI CHAMPIGNONS

Molto diffusi in tutto il mondo, i funghi Champignons crescono spontaneamente nei prati, ai margini delle coltivazioni e nel sottobosco, rappresentando il tipo di fungo maggiormente coltivato in tutta Italia.

La loro semplicità di utilizzo e il loro gusto delicato li rendono estremamente versatili in cucina, venendo utilizzati come condimenti per insalate, pasta e riso, come contorno o per insaporire un semplice brodo.

IN CONCIA



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg | 2 kg

IN OLIO



Secchiello peso 8 kg | 3 kg



FUNGHI NAMEKO

Detti anche Pholiota Nameko, sono funghi caratterizzati da innumerevoli proprietà benefiche per l'organismo.

Poveri di grassi, come tutti i funghi, sono ideali per una dieta ipocalorica. Commestibili solo una volta cotti, presentano un sapore più o meno amarognolo e astringente, con una carne soda e fibrosa soprattutto nel gambo, che li rende ottimi per il condimento di arrosti o risotti.

IN CONCIA



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg | 2 kg

IN OLIO



Secchiello peso 8 kg | 3 kg



FUNGHI DI MUSCHIO

La Volvaria volvacea, conosciuta anche come Fungo di paglia o fungo di muschio è un fungo abbastanza raro in natura, dal sapore molto delicato. Viene coltivato e commercializzato a scopo alimentare nei paesi aventi il clima tropicale dell'Asia, principalmente nel periodo autunnale.

IN CONCIA



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg | 2 kg

IN OLIO



Secchiello peso 8 kg | 3 kg





COCKTAIL DI FUNGHI REALE

Delizioso assortimento di funghi scelti. Il mix creato con Muschio, Nameko, Champignons e Shiitake viene arricchito da gustosi funghi Porcini, che rendono questo cocktail saporito e particolare. Pronto per essere utilizzato così com'è o come condimento per insalate verdi e di riso.

IN OLIO



Secchiello peso 8 kg | 3 kg



POKER DI FUNGHI

Nato dall'insieme dei quattro funghi più utilizzati, Muschio, Chiodini, Champignons e Shiitake, il poker di funghi è la carta vincente per mettere tutti d'accordo in materia di condimenti per bruschette o secondi.

IN OLIO



Secchiello peso 8 kg | 3 kg



ANTIPASTO MISTO CON PORCINI

Il nostro antipasto misto con porcini è nato per stuzzicare i palati più esigenti.

Al suo interno si possono trovare peperoni, cipolline, carciofi, olive, funghi Nameko, Champignons, Muschio e naturalmente Porcini.



Secchiello peso 8 kg | 3 kg



ORTOBOSCO

Nato come alternativa all'antipasto misto con porcini, è la scelta migliore per rendere ricche e succulente le insalate di riso ad un costo un po' più contenuto. Gli ingredienti che più risaltano sono sicuramente i vari funghi, Champignons, Nameko e Muschio, che ben si accompagnano ai peperoni, alle cipolline, ai carciofi e alle olive.



Secchiello peso 8 kg | 2 kg



ANTIPASTO PIEMONTESE

L'antipasto piemontese è una prelibatezza culinaria che racchiude in sé tutto il gusto e la tradizione della regione Piemonte. Realizzato con ingredienti di altissima qualità, questo piatto è perfetto per aprire in bellezza qualsiasi pasto, regalando ai commensali un'esperienza gustativa indimenticabile. Questo antipasto è perfetto per chi vuole portare in tavola un po' di colore e di sapore. È ideale per l'aperitivo o per un antipasto leggero, ma, intiepidito, può essere anche servito come secondo piatto accompagnato da pane fresco e un buon vino rosso. In una salsa di pomodoro da noi accuratamente selezionata vengono scottati tutti gli ortaggi che si raccolgono dalla primavera all'autunno - carote, carciofi, fagiolini, sedano, cetrioli, cipolle, peperoni, e cavolfiori - ai quali vengono aggiunti funghi, capperi e olive per rendere ancor più ricca e succulenta questa tipica ricetta della cucina piemontese.



Secchiello peso 3 kg



CON TONNO



Secchiello peso 2 kg



ANTIPASTO CALABRESE

Il nostro antipasto calabrese è composto da un mix di ortaggi ed è preparato secondo le nostre antiche ricette della tradizione. È l'antipasto che più rappresenta la filosofia contadina: colorato e saporito, perfetto in abbinamento a salumi e formaggi o servito su crostini. Si presta anche molto bene per accostamenti decorativi a secondi piatti di pesce bianco o di carni miste.

Il nostro antipasto calabrese è l'insieme di peperoni reggini e peperoncini piccanti, pomodori verdi, olive nere e verdi, melanzane, pomodori essiccati al sole e cipolle che, con l'aggiunta delle nostre erbe aromatiche, diventa un mix perfetto di sapori e consistenze.



Secchiello peso 8 kg | 2 kg





CIPOLLE CARAMELLATE

La Cipolla rossa di Tropea è sicuramente un prodotto principe, sempre più apprezzato e utilizzato nei piatti della cucina italiana e non. La particolare consistenza, l'inconfondibile colore rosso rubino e il sapore dolce e leggero rendono la Cipolla rossa di Tropea una vera delizia per ogni palato. La caratteristica glassatura, data da una lenta cottura, rende le cipolle morbidissime tanto da sciogliersi letteralmente in bocca. La nota piacevolmente agrodolce le rende stuzzicanti e irresistibili. Utilizzate per accompagnare carni come Hamburger e arrosti, si sposano benissimo anche con formaggi o tartare di tonno e uova; così versatili, diventano squisite farciture per panini e focacce.



Secchiello peso sgocc.
1,5 kg | 350 g



LUPINI

I lupini sono i semi della pianta di *Lupinus*, una leguminosa originaria dei paesi Orientali. Sono molto utilizzati in cucina ed estremamente versatili: sgranocchiati come snack durante un aperitivo o utilizzati per la preparazione di numerose e gustosissime ricette. Sono ricchi di proteine e fibre e hanno delle proprietà benefiche per l'organismo. Sazianti, ipocalorici e privi di glutine, sono perfetti per i vegetariani, per i celiaci, per chi segue una dieta dimagrante o semplicemente per chi desidera gustarsi un'ottima variante ai legumi più classici.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 400 g



Vaschetta termosaldata peso 250 g



POMODORI SECCHI

Ricchi di antiossidanti, vitamine e sali minerali, i pomodori secchi sono perfetti per chi cerca una prelibatezza saporita e versatile. Ottimi come snack, come ingrediente per insalate o per arricchire una pasta o una pizza. Secondo la preparazione tradizionale, i pomodori vengono raccolti maturi, puliti, tagliati a metà, e lasciati essiccare al sole su un telaio di legno, non prima di averli cosparsi di sale. L'essiccazione dura in genere una settimana, dopodiché i pomodori, completamente disidratati, vengono risciacquati e sbollentati in una soluzione di acqua e aceto col fine di sterilizzarli. Il processo di disidratazione elimina l'acqua, ma permette di conservare i pomodori a lungo senza disperderne il sapore, anzi rendendolo ancora più deciso.

SEMPLICEMENTE ESSICCATI



Cartone peso 10 kg

PRONTI AL CONSUMO

Conditi con olio di semi di girasole, capperi, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso
8 kg | 2 kg





POMODORI SECCHI CILIEGINI

Il pomodoro ciliegino è una varietà del noto pomodoro di Pachino. Ha origine italiane ed è un ortaggio molto recente, è infatti stato coltivato per la prima volta nel 1989. Prende il nome dalla forma che sembra ricordare, appunto, quella di una ciliegia. I frutti sono tondi, il loro colore è di un rosso acceso e sono disposti a grappoli. Il clima ideale per coltivare i Pomodorini ciliegini è quello meridionale, dove la temperatura si aggira intorno ai 25 gradi. Seminati a marzo, vengono raccolti a fine primavera. Sono molto saporiti, quindi il loro utilizzo nelle tue ricette ti consente di evitare l'uso del sale. Puoi provarli in tanti modi: preparando un originale pesto, aggiungendoli alle tue insalate o utilizzandoli come ingrediente per rendere i tuoi piatti più saporiti.

SEMPLICEMENTE ESSICCATI



Cartone peso 10 kg

PRONTI AL CONSUMO

Conditi con olio di semi di girasole, capperi, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso
8 kg | 2 kg





CARCIOFI

Conosciuti fin dall'antichità, i carciofi vengono apprezzati dalla civiltà egizia per il gusto e le proprietà.

Sono piante erbacee tipiche del bacino del Mediterraneo che si raccolgono da ottobre a giugno.

Caratterizzate da una porzione floreale basale ingrossata, carnosa e succulenta, vantano pochi grassi e molte fibre che li rendono ottimi ortaggi da cucina, da gustare crudi oppure cucinati, come condimento per paste e risotti o torte rustiche, ma anche come contorni di secondi piatti.

IN CONCIA



Latta peso sgocc. 10 kg



Secchiello peso sgocc. 5 kg | 2 kg

IN OLIO



Secchiello peso 8 kg | 3 kg

SPACCATI (tagliati a metà)



SPICCHI

(tagliati in quattro spicchi)





CARCIOFI CRUDOTTI

Carciofi appena raccolti e lavorati ancora freschi, sani e buoni, vengono appena scottati in acqua e aceto. E' questo il segreto per mantenere intatti croccantezza, gusto e consistenza. Difficile fermarsi al primo boccone, ogni morso è un piacere e un sapore unico.



Vaso peso **2,950 kg**





MELANZANE

Conservate sott'olio, vengono preparate seguendo la tradizionale ricetta siciliana così detta "a crudo", secondo la quale le melanzane vengono affettate e lasciate riposare a strati con il sale che le "cuoce", lasciando inalterato il loro peculiare gusto e la loro croccantezza. Così preparate, vengono immerse nell'olio aromatizzato da un insieme di profumatissime spezie tipiche, fra cui non può mancare un pizzico di aglio. Si ottiene così una conserva che permette di avere delle ottime melanzane per tutto l'inverno. Tagliate a filetti, risultano ideali per farcire le bruschette e servire un antipasto casereccio.



FALDE



Secchiello peso 8 kg | 2 kg



FILETTI



Secchiello peso 8 kg | 2 kg



LAMPASCONI CONDITI

Originari del nord America, ma cresciuti anche spontaneamente nelle regioni meridionali, i lampascioni sono un ortaggio conosciuto quasi esclusivamente nel nostro sud. Il bulbo della pianta, nonché l'unica parte commestibile, è simile ad una piccola cipolla dal contrastante sapore dolce amaro. La delicata armonia di queste note opposte è il retrogusto che resta in bocca dopo aver assaporato questi insoliti cipollotti selvatici. Ricchi di potassio, calcio, ferro, magnesio e fibre, per secoli il loro bulbo è stato utilizzato sia per scopi alimentari sia per scopi terapeutici. Alcune specie di questi ortaggi sono coltivate al solo scopo ornamentale grazie alla bellezza dei fiori.



Secchiello peso 8 kg | 3 kg



PEPERONI E TONNO

Si ritrova nella memoria del ricettario della famiglia Francone questo semplice ma gustosissimo abbinamento: peperoni appena scottati in olio e un pizzico di aceto a preservarne profumo e consistenza, delicatamente mescolati a scaglie di morbido tonno sott'olio. Fresco antipasto estivo o tiepida pietanza invernale, la sua versatilità si adatta a tutte le stagioni oltre che ai palati più esigenti.



Secchiello peso 8 kg | 2 kg



CAPPERI

Originari del Marocco, i nostri capperi hanno dimensioni variabili tra gli 0,5-1,5 cm di lunghezza, con un colore verde con frequenti sfumature rossicce, forma sferica lievemente appuntita nel vertice opposto al picciolo e con un sapore deciso e penetrante. I piccolissimi, simili per dimensione al caviale, sono più pregiati e ben si prestano ad un uso decorativo. Quelli più grandi sono invece più teneri e possono essere utilizzati tritati per ingolosire salse e ripieni. Il capperò è il bocciolo non ancora aperto della pianta e viene raccolto poco prima della fioritura, tra la fine di maggio e la fine di agosto.



SALE



Secchiello peso 12 kg | 5 kg | 3 kg | 900 g

ACETO



Secchiello peso sgocc. 12 kg | 5 kg



FRUTTI DI CAPPERO

Se non raccolti, i capperi lasciano sbocciare i fiori che daranno vita poi ai frutti della pianta, detti anche cucunci nel sud Italia e capperonzoli al nord. Con un sapore più delicato rispetto ai boccioli, i frutti di capperò risultano essere più grandi e polposi e dalla bacca con la caratteristica forma allungata. Ottimi per essere serviti negli aperitivi o insieme ad antipasti o per arricchire insalate e contorni, risultano una vera delizia per il palato, donando un tocco in più ai piatti.

SALE



Secchiello peso 5 kg | 3 kg

ACETO



Secchiello peso sgocc. 4 kg | 1,6 kg



PEPERONCINI RIPIENI

Raccolti al giusto grado di maturazione, i nostri peperoncini vengono subito sottoposti a cottura e farcitura, così da mantenere la loro polpa sempre consistente e intatto il sapore del peperone, oltre che un prodotto sempre fresco e fragrante. Sia la selezione della varietà, sia la perfetta pulitura dai semi all'interno, garantiscono l'assenza di piccantezza che non tutti gradiscono. In questo modo, i nostri peperoncini farciti sono adatti anche ai palati dei più piccini. Disponibili in due varianti, i peperoncini farciti rendono gli aperitivi stuzzicanti e divertenti, senza rinunciare al sapore della tradizione.

RIPIENI CON TONNO



Vaschetta termosaldada peso 1kg



RIPIENI CON ACCIUGA



Vaschetta termosaldada peso 1kg



PEPERONCINI CILIEGINI

Peperoncini utilizzati in gran parte del mondo come condimento di antipasti o come semplice essenza, grazie al loro forte gusto. Si può infatti utilizzare per realizzare creme o salse piccanti, per dare un tocco vivace a delle confetture, per realizzare un olio piccante alla portata di tutti. Ha un aspetto caratteristico e molto riconoscibile: è piccolo e rotondo, simile ad un pomodorino, con un diametro di circa 3-4 cm e viene raccolto dal mese di giugno al mese di novembre.

IN SALAMOIA



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg

IN OLIO



Secchiello peso 8 kg | 3 kg





ORIGANO

Tipico delle zone mediterranee, appare come una pianta erbacea perenne, rustica e alta 40-80 cm con fusto eretto e ramificato e piccole foglie ovali.

I fiori sono piccoli, rosa o bianchi, uniti in mazzetti terminali.

Pianta aromatica molto utilizzata in cucina, è sufficiente inserire solo qualche foglia intera a decorazione dei vostri piatti, per far sprigionare quell'aroma tipicamente mediterraneo.

Utilizzato per aromatizzare carni, insalate, pizze ed altri piatti della cucina mediterranea, risulta essere un ottimo digestivo se messo a macerare in una bottiglia di vino o mettendo in infuso i fiori.



A FOGLIE



Busta peso 40 G

A MAZZETTI



Busta peso 100 G | 50 g





ACCIUGHE

Spagna | Italia

Le acciughe sono sottoposte a lavorazione entro 24/48 ore dalla cattura.

Selezionate, decapitate ed eviscerate manualmente, sono pressate a strati con la giusta dose di sale per il tempo necessario alla maturazione.

Conservate sotto sale in latte a banda stagnata o in contenitori di plastica.



Latta peso **10 kg** | **5 kg**



FILETTI

Pregiate e molto rinomate soprattutto per il loro sapore intenso, dolce e raffinato, le Anchoas del Cantábrico si presentano in filetti di dimensioni molto grandi, puliti ed elaborati a mano, uno ad uno. La loro carne è molto spessa, polposa e gustosa per merito dell'acqua fredda in cui vivono. Le temperature basse e la buona ossigenazione, infatti, permettono ai pesci di sviluppare uno strato di grasso più spesso e di raggiungere dimensioni maggiori, migliorandone il gusto. Senza olio o altri elementi conservanti, vengono adagiate ad una ad una a strati per poi essere chiuse ermeticamente in buste sottovuoto; sono così pronte e adatte a qualsiasi utilizzo.



Busta peso **1,250 kg**





OLIVE VERDI GRECHE PASTORIZZATE

Olive verdi dalla forma allungata, coltivate nella regione Halkidikis della Grecia. Gustandole al naturale, si assapora il gusto deciso e croccante.



Latta peso sgocc. **5 kg** | **2,5 kg**



OLIVE NERE CONFITES GRECHE

Olive nere greche dolcificate in salamoia. Corpose, molto gustose e versatili per diversi piatti e contorni, sono molto apprezzate per il loro sapore sfizioso.



Latta peso sgocc. **5 kg** | **2,5 kg**





OLIVE SPAGNA PASTORIZZATE

Olive provenienti dalla regione dell'Andalusia in Spagna. Dopo essere state raccolte procedono per due lavorazioni diverse: le olive verdi vengono lavorate in salamoia e confezionate, mentre quelle nere vengono trattate ed ossidate. In questo modo le olive assumono un colore nero intenso ed un sapore dolce e delicato. Dopo di che entrambe vengono pastorizzate, così da garantirne la lunga conservazione.

DENOCCIOLATE NERE



Latta peso sgocc. 2 kg



Busta peso sgocc. 500 g



NERE INTERE



Latta peso sgocc. 2,5 kg



DENOCCIOLATE VERDI



Latta peso sgocc. 2 kg



Busta peso sgocc. 500 g





OLIVE VERDI GRECHE

Olive verdi intere caratterizzate da un nocciolo di grandi dimensioni, dalla polpa soda e croccante e da un gusto deciso.

Sono idonee sia per la produzione di olio, sia per preparare sfiziosi aperitivi che come ingredienti per l'insalata. L'ulivo costituisce da molto tempo un punto di riferimento per la vita economica greca, essendo ormai fulcro delle tradizioni culturali degli abitanti di questa zona.

CONDITE PICCANTI

Condite con peperoncino piccante, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 2 kg | 500 g



Vaschetta termosaldada peso 250 g



CONDITE DOLCI

Condite con peperoni in agrodolce, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 2 kg | 500 g



Vaschetta termosaldada peso 250 g





OLIVE VERDI GRECHE DENOCCIOLATE

Olive coltivate nella Calcidica, regione a nord della Grecia. Hanno un colore verde intenso, una polpa carnosa e croccante. Grosse e morbide, vellutate e accuratamente denocciolate, sono un vero piacere per il palato. Dotate di notevole versatilità in ambito gastronomico per la preparazione di numerose ricette, sono ideali nei secondi piatti e come condimento di pizze e focacce.



CONDITE PICCANTI

Condite con peperoncino piccante, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 9 kg | 4 kg



Busta peso 1,8 kg

CONDITE DOLCI

Condite con peperoni in agrodolce, cipolline in aceto, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 9 kg | 4 kg



Busta peso 1,8 kg | 500 g



Vaschetta termosaldada peso 200 g





OLIVE NERE GRECHE

Olive nere maturate sull'albero caratterizzate da un sapore intenso, che varia dall'amarognolo al dolce, lasciando in bocca un gusto delicato e ineguagliabile; non a caso sono ritenute fra le migliori olive al mondo. Ideali sia da assaporare al naturale sia come condimento per focacce e pizze: basta un pizzico di fantasia per trasformare in stupendi piatti e contorni.



CONDITE PICCANTI

Condite con peperoncino piccante, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



CONDITE DOLCI

Condite con peperoni in agrodolce, cipolline in aceto, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



OLIVE NERE EGIZIANE

Olive nere dalla forma sferica, leggermente asimmetrica, che a maturazione completa si presentano di un colore fra il marrone scuro e il viola. Se si pensa al gusto delle olive egiziane, vengono in mente le parole pieno, sodo e succoso: anche se non completamente maturo, il frutto non è mai troppo amaro.

CONDITE PICCANTI

Condite con peperoncino piccante, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 2 kg | 500 g



Vaschetta termosaldada peso 250 g



CONDITE DOLCI

Condite con peperoni in agrodolce, cipolline in aceto, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 2 kg | 500 g



Vaschetta termosaldada peso 250 g





OLIVE SCHIACCIATE SICILIANE

Olive verdi schiacciate siciliane, appartenenti alla varietà Nocellara Etnea e provenienti da uliveti alle pendici dell'Etna. Vengono raccolte a mano nel periodo che va da metà settembre a fine ottobre e schiacciate nel giorno stesso della raccolta. Fanno parte delle conserve della tradizione che si possono trovare in tutte le cucine siciliane. Vantano una polpa croccante che le contraddistingue.

CONDITE PICCANTI

Condite con peperoncino piccante, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 2 kg | 500 g



Vaschetta termosaldada peso 250 g



CONDITE DOLCI

Condite con peperoni in agrodolce, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 500 g



Vaschetta termosaldada peso 250 g





OLIVE SCHIACCIATE PUGLIESI

Olive verdi leccesi. La varietà è la Bella di Cerignola, tradizionalmente consumata intera e dolcificata. Negli ultimi anni l'idea di consumarla in versione schiacciata e condita ha avuto un ottimo riscontro. La sua croccantezza e la sua polposità la rendono infatti molto adatta a questo ruolo.

CONDITE PICCANTI

Condite con peperoncino piccante, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 2 kg | 500 g



CONDITE DOLCI

Condite con peperoni in agrodolce, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg





OLIVE SCHIACCIATE E DENOCCIOLATE A MANO

Chiamate “alive ammaccate” in dialetto, prendono il nome dal modo in cui venivano schiacciate e aperte con il peso di un sasso. Rigorosamente denocciolate a mano, come da tradizione calabrese; sì, perché, benché le olive siano coltivate in Sicilia, questa lavorazione nasce in Calabria. Si preparano in autunno per consumarle tutto l'anno, servendole in genere tra gli antipasti insieme a formaggi e affettati, essendo molto gustose e stuzzicanti.



CONDITE PICCANTI

Condite con peperoncino piccante, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 9 kg | 4 kg



CONDITE DOLCI

Condite con peperoni in agrodolce, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 9 kg | 4 kg



OLIVE SCHIACCIATE E DENOCCIOLATE SICILIANE

Olive verdi schiacciate denocciolate dal sapore amarognolo tipico delle olive verdi siciliane. Da anni, sono schiacciate e denocciolate in modo che la polpa assorba al meglio i sapori delle spezie, per stuzzicare e catturare i palati più esigenti.

CONDITE PICCANTI

Condite con peperoncino piccante, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 9 kg | 4 kg



Busta peso 2 kg



Vaschetta termosaldada peso 200 g



CONDITE DOLCI

Condite con peperoni in agrodolce, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 9 kg | 4 kg



Busta peso 2 kg



Vaschetta termosaldada peso 200 g





OLIVE SCHIACCiate GRECHE

Olive coltivate nella regione Halkidiki della Grecia, dalla polpa soda e succosa. Apprezzate per la loro consistenza e il sapore fruttato, lasciano una sensazione di profumo e gusto mediterraneo. Sono olive dal gusto forte e deciso, perfette per accompagnare formaggi stagionati e speziati, come snack o per gli aperitivi.

CONDITE PICCANTI

Condite con peperoncino piccante, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 2 kg | 500 g



Vaschetta termosaldata peso 250 g



CONDITE DOLCI

Condite con peperoni in agrodolce, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 2 kg | 500 g





OLIVE KALAMATA IN SALAMOIA

Coltivate nella tipica zona della Messenia, nel sud del Peloponneso, le olive Kalamata prendono il nome dalla città principale, Calamata. Hanno la forma di una mandorla tozza, di colore scuro, tendente al viola, ottenuto solamente a completa maturazione. La pianta si distingue dal normale ulivo per la forma delle sue foglie, grandi il doppio di quelle delle altre varietà.



OLIVE KALAMON DENOCCIOLATE

Della stessa varietà dell'oliva Kalamata, ma cresciuta in luoghi diversi, la Kalamon è una delle varietà più antiche, regine indiscusse della tavola in Grecia. Vengono raccolte a inizio ottobre e contengono una serie di vitamine e minerali, ma in particolare sono ricche di ferro e vitamina A. Sono l'ingrediente principe nella ricetta originale dell'insalata greca, insieme alla feta.

IN SALAMOIA



Secchiello peso sgocc. 9 kg | 4 kg

AROMATIZZATE

Condite con olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 9 kg | 4 kg



Busta peso 1,8 kg | 250 g





OLIVE NERE PERANZANE IN SALAMOIA

Olive di origine pugliese il cui alto rapporto polpa / nocciolo le rende ideali come oliva da tavola. Il gusto particolare del frutto risulta delizioso anche senza ingredienti aggiunti.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



OLIVE NERE GAETA IN SALAMOIA

La zona di produzione è ristretta alla provincia di Latina. Il cultivar della varietà di ulivo "Itrana" si adatta perfettamente sia al consumo da tavola sia alla produzione di olio. Le drupe vengono raccolte fra marzo e aprile quando i frutti sono nel pieno della loro maturazione e il loro colore è nero violaceo brillante. La ripetuta immersione in salamoie di diverse gradazioni dona a queste olive un inconfondibile gusto stuzzicante e leggermente acetoso. Famosa fin dal 1400 grazie alle esportazioni dell'olio di Gaeta in tutto il mediterraneo, è stata addirittura descritta da Virgilio nel poema di Enea.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Derivante dall'innesto fra una cultivar domesticata dai Greci e una pianta di olivo selvatico, la taggiasca è l'oliva da tavola più ricercata e apprezzata al mondo. Il suo gusto dolce/amaro, la rende adatta ad unirsi splendidamente a tantissime ricette, di pesce soprattutto, poiché aggiunge ad ogni piatto un tocco raffinato e non prevaricante. Il frutto di dimensioni ridotte vanta una polpa morbida e consistente.



Secchiello peso sgocc. 9 kg | 4 kg



Vaschetta termosaldada peso 200 g





OLIVE LECCINO (RIVIERA)

La coltivazione delle olive Leccino, diffusamente note anche come olive Riviera, si estende in tutta la Puglia fino all'Abruzzo e alla Toscana.

Oggi il cultivar è stato esportato anche al di fuori dei confini italiani, rendendo così questa oliva fra le più popolari e coltivate nel mondo.

Di piccole dimensioni, ma caratterizzate dal sapore fragrante, aromatico e leggermente amarognolo,

le olive Leccino sono principalmente assaporate al naturale, ciò nonostante è possibile gustarle

anche nella versione aromatizzata, grazie all'insieme delle tipiche spezie

della macchia mediterranea. Ideali per tutti

gli utilizzi, in insalata e in cottura,

l'oliva Leccino risulta essere una delle più utilizzate nelle cucine italiane.



IN SALAMOIA



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 500 g

AROMATIZZATE

Condite con olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg





OLIVE LECCINO (RIVIERA)

DENOCCIOLATA IN SALAMOIA



Secchiello peso sgocc. 9 kg | 4 kg



Busta peso 400 g



DENOCCIOLATA AROMATIZZATA

Condite con olio di semi di girasole,
piante aromatiche e aglio



Secchiello peso sgocc. 9 kg | 4 kg



Busta peso 1,8 kg





OLIVE ARLECCHINO

Nate dall'incontro fra le schiacciate siciliane e le nere egiziane, le olive Arlecchino risultano una combinazione di sapori intensi. Scelte principalmente per i gusti contrastanti, condividono la croccantezza della polpa e l'alta posizione di gradimento da parte dei consumatori. È sicuramente la miglior soluzione per avere due tipologie di olive in una confezione sola.



CONDITE PICCANTI

Condite con peperoncino piccante, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 500 g



CONDITE DOLCI

Condite con peperoni in agrodolce, cipolline in aceto, olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 2 kg | 500 g



OLIVE SNOCCIOMIX AROMATIZZATE

Una combinazione vincente tutta italiana, composta da olive Leccino denocciolate e da olive schiacciate e denocciolate siciliane, il tutto aromatizzato accostando un mix di spezie che risaltano tutti i gusti delle olive e che le rendono ottime per arricchire sia i sughi sia le insalate.



Secchiello peso sgocc. 9 kg | 5 kg



Busta peso 1,8 kg | 250 g



Vaschetta termosaldada peso 200 g



OLIVE MIX ITALIA CONDITE PICCANTI

Dall'unione di due delle regioni più fertili d'Italia, nasce un mix gustoso e inatteso. Le olive nere Peranzane pugliesi e le schiacciate siciliane, condite con peperoncino piccante e piante aromatiche, creano un'esplosione di gusto impareggiabile.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Vaschetta termosaldada peso 250 g



OLIVE NOCELLARA DEL BELICE IN SALAMOIA

Prodotte nella Valle del Belice, è l'unico prodotto in Europa ad avere ricevuto due denominazioni DOP per la stessa varietà: "Nocellara del Belice" nel 1998 per l'oliva da tavola e "Valle del Belice" nel 2004 per l'olio. Con una capacità di adattarsi alle più varie condizioni ambientali, gli alberi di Nocellara fanno notare la loro presenza dai tempi dei greci. Grazie alla raccolta rigorosamente a mano, le olive Nocellara del Belice conservano l'integrità della polpa consistente e croccante e il sapore dolce, caratteristiche che le rendono olive da tavola eccezionali. Le drupe quasi perfettamente sferiche, con la loro caratteristica lieve punteggiatura di lenticelle bianche, raggiungono dimensioni anche molto grandi.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 400 g





OLIVE BELLA DI CERIGNOLA IN SALAMOIA

Varietà di olive pugliesi tra le più famose; oliva autoctona con Denominazione di Origine Protetta (DOP) coltivata nel territorio foggiano, dove le caratteristiche del terreno, la sua fertilità ed il clima mite hanno reso possibile ottimizzarne la coltivazione. Le sue dimensioni e la sua polposità sono all'origine della sua fama.



Secchiello peso sgocc. 10 kg | 5 kg



Busta peso 400 g





OLIVE PASSOLONE AROMATIZZATE

Olive nere appassite, sono conosciute anche con il nome dialettale di "passuluni". Grazie alla nostra lavorazione acquisita nel tempo, si rispettano a pieno le ricette tradizionali di queste olive. La polpa aggrinzita, il colore nero intenso e il caratteristico gusto amarognolo, ma dolce al contempo, sono frutto naturale dell'essiccazione. L'origano siciliano utilizzato per aromatizzarle conferisce alle nostre olive Passolone il giusto mix tra sapore, olio e percezione tattile del frutto. Ottime da assaporare durante sfiziosi aperitivi, si prestano a tantissimi usi in cucina, per la farcitura di pizze, insalatone o gustosi panini.



Secchiello peso sgocc. **5 kg**



Busta peso **2 kg**

OLIVE NERE AL FORNO

Olive di origine marocchina compatte e dall'intenso sapore casereccio. La caratteristica facilmente visibile è il suo colore nero intenso e lucido. È un'oliva tipicamente invernale, ma grazie alla particolare lavorazione con cui viene prodotta, può essere consumata durante tutto l'anno sia come antipasto sia come contorno, servite ad esempio con fette di pane casereccio, accompagnano alla perfezione taglieri di formaggi e salumi e arricchiscono in maniera gustosa le focacce.



Busta peso **5 kg | 500 g**



AROMATIZZATE

Condite con olio di semi di girasole, piante aromatiche e aglio.



Busta peso **2 kg**





OLIVE ROMANELLE

Olive nere al forno dolcificate introdotte in Italia dai coloni greci, che hanno trovato la loro maggior diffusione nel Salento. Vantano un frutto di media grandezza e un aspetto rustico dal colore nero intenso. Le olive Romanelle sono una vera bontà per il palato ed accompagnano antipasti e varie ricette della cucina italiana.



Vaschetta termosaldada
peso 3 kg



OLIVE ROMANELLE CERIGNOLA

Olive nere al forno dolcificate raccolte in Puglia dal cultivar "bella di Cerignola". Si differenziano dalle olive Romanelle grazie al loro gusto delicato e dolce e alla loro forma più voluminosa e allungata.



Vaschetta termosaldada peso 3 kg

Scarica il nostro
Catalogo



Via Galileo Ferraris, 14 - Druento (TO)

☎ 011 994.5504

☎ 011 984.4771

info@franconesrl.it

www.franconesrl.it

