



Prodotti Tipici dell'Isola di Procida  
[www.procidasapori.com](http://www.procidasapori.com)

# Prodotti Tipici dell'Isola di Procida

[www.procidasapori.com](http://www.procidasapori.com)



La pasta è un inno all'amore, è la dolce unione tra farina e la tradizione. La ricetta ideale per portare a tavola uno dei capisaldi della cucina italiana.

La nostra pasta artigianale è realizzata con ingredienti genuini che vengono lavorati tradizionalmente con una lenta essiccazione a basse temperature.

In diversi formati, dai classici spaghetti alla pasta corta per portare nelle vostre case tradizione e bontà.

SIAMO QUELLO  
CHE MANGIAMO...  
(FREUERBACH)

[www.procidasapori.com](http://www.procidasapori.com)



## la Pasta PROCIDA SAPORI



Fusilli al Ferretto



Trofie



Spaghettoni



Paccheri



Cavatelli



Rigatoni



Sciatatielli al limone

# Prodotti Tipici dell'Isola di Procida

[www.procidasapori.com](http://www.procidasapori.com)

A Pummarol è un vero e proprio culto, ogni nostra materia prima viene trattata con cura, come da tradizione.

Ogni pomodoro viene selezionato con attenzione per entrare poi a far parte delle passate o dei nostri sughi pronti.

Dal semplice sugo di pomodori a quello più vivace con i peperoni cruschi, ad ogni assaggio vi sembrerà di ritrovarvi catapultati sulla nostra bella isola.



Sugo di nonna Gioconda con peperoni essiccati, pomodorini e ricotta salata. Ricetta tipica partenopea all'insegna della tradizione e del gusto mediterraneo.



Passata casareccia di pomodori del nostro orto. Imbottigliamento e pastorizzazione secondo i più antichi procedimenti della nostra tradizione.



**I nostri SUGHI e PASSATE**

Crema zucca e noci  
Crema a base di zucca e noci.  
Può essere degustata con pasta  
o come condimento per aperitivi  
tipici.



# Prodotti Tipici dell'Isola di Procida

[www.procidasapori.com](http://www.procidasapori.com)

I prodotti sott'olio nascono dalla necessità dei contadini di conservare quanto più a lungo possibile i prodotti della terra.

Tipici della tradizione napoletana e più in particolare di quella procidana abbiamo i famosi "buccaccielli" ovvero dei barattoli dove i carciofi, la zucca, le melanzane, le zucchine, i Friarielli e tutto quanto si possa produrre nel proprio orto venivano conditi con sale, aromi vari e abbondante olio, così conservati oppure distribuiti fra i numerosi membri della famiglia.

Il terreno Procidano in particolare essendo di origine vulcanica dà alla luce ogni genere di prodotto, dai carciofi ai peperoni, i cavolfiori e ogni altra cosa si decida di piantare. Così come un tempo le nostre nonne, anche noi, raccogliendo i frutti dell'orto, abbiamo voluto ricreare quelle leccornie e trasmettere anche a voi l'emozione di stappare un barattolo e di essere inondati dai profumi della nostra terra.



## I nostri carciofini

I nostri carciofini sono coltivati e preparati nella nostra azienda. Ogni carciofino viene tagliato a mano e poi accuratamente adagiato nel vasetto in vetro ad uno ad uno, per essere poi ricoperto da olio di semi di girasole in modo da non coprire il gusto dei carciofini.

Ingredienti: carciofini, olio di semi di girasole, aceto di vino, succo di limone, sale. Senza conservanti e coloranti.

Dagli antipasti ai contorni, con il loro sapore intenso rendono speciale ogni piatto.

I carciofini sono ottimi anche per la preparazione di bruschette e di finger food.

«Friarielli»  
Friarielli sott'olio con peperoncino.  
Ricetta tipica campana ideale  
come antipasto o per  
accompagnare secondi piatti.



I nostri PRODOTTI SOTT'OLIO



La Giardiniera in agrodolce  
Giardiniera in Agrodolce con ingredienti raccolti nel nostro orto e lavorati secondo le ricette tipiche della nostra terra.



La Zucca sott'olio  
Zucca del nostro orto conservata in modo tradizionale sott'olio. Sapore Garantito. Ottima come condimento di pasta, bruschette o come contorno a piatti di carne o pesce.

# Prodotti Tipici dell'Isola di Procida

[www.procidasapori.com](http://www.procidasapori.com)



Zucchini sott'olio (212 gr e 314 gr)  
Zucchini sott'olio croccanti e deliziosi  
preparati secondo le antiche ricette della  
tradizione procidana.



Melanzane (212 gr e 314 gr)  
Melanzane sott'olio secondo le antiche ricette della tradizione  
procidana, ideali per gustosi aperitivi mediterranei o come  
ingrediente supplementare a ricette tipiche partenopee.

I nostri PRODOTTI SOTT'OLIO



Pomodori secchi sott'olio «alla procidana»  
Pomodori secchi sott'olio. Un ingrediente tipico mediterraneo preparato secondo l'antico sistema di conservazione dell'isola di Procida.



Cavolfiore sott'olio  
Crocante e saporito può essere utilizzato per accompagnare piatti di pesce o di carne. Inoltre è ideale anche come antipasto o condimento per insalate.



#### Capperi di Procida

Tipico ingrediente mediterraneo. Ideale per dare un tocco personale e delizioso a tutte le ricette.

# Prodotti Tipici dell'Isola di Procida

[www.procidasapori.com](http://www.procidasapori.com)



## Marmellata di arance

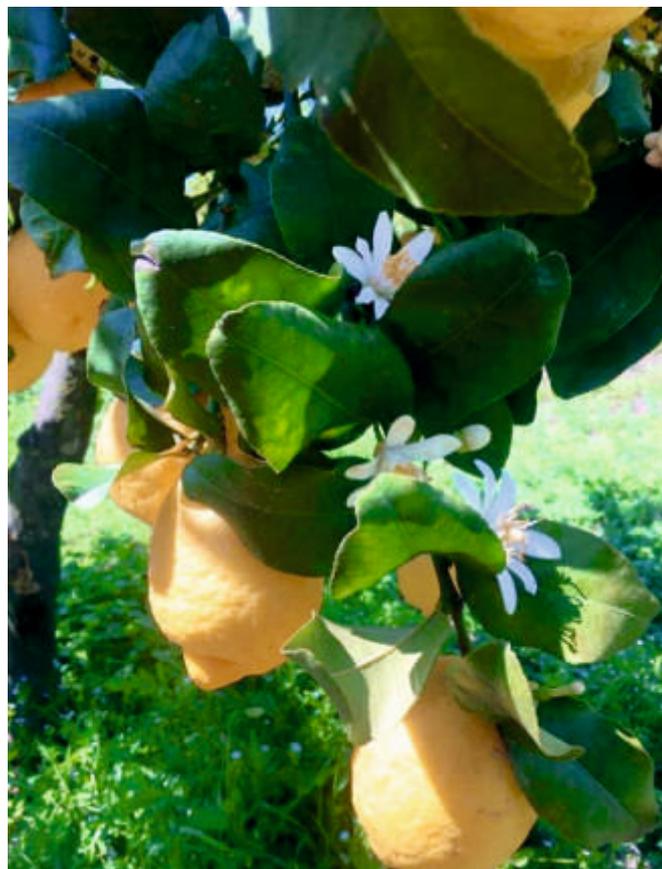
Marmellata di arance tipica delle isole del mediterraneo. E' ottima per la farcitura di dolci fatti in casa o come delizioso condimento per biscotti e colazioni salutari e genuine.



## Biscottini al limone

Uno dei prodotti tipici Procidani è quello che ha come ingrediente principale il limone, l'agrume più diffuso sull'isola di Procida e che è diventato il prodotto - simbolo di un territorio tanto genuino quanto legato alla tradizione.

I limoni abbracciano la pasta frolla per creare un dolcetto gustosissimo per la colazione o la merenda pomeridiana.



**I nostri PRODOTTI DOLCI**

# Prodotti Tipici dell'Isola di Procida

[www.procidasapori.com](http://www.procidasapori.com)



Limoncello 70, 50 e 10 cl

Crema di Limoncello 10 cl



Liquore di Piperita 50 cl

I nostri LIQUORI

# Prodotti Tipici dell'Isola di Procida

[www.procidasapori.com](http://www.procidasapori.com)



## *Prestige*

Colatura di Alici



Filetti di Alici sott'olio



Direttamente dai nostri mari...

# Prodotti Tipici dell'Isola di Procida

[www.procidasapori.com](http://www.procidasapori.com)



Filetti di Tonno e Filetti di tonno Pinna Gialla

Prelibatezze dei nostri mari preparate con olio extravergine di oliva. Ottimo come base per ricette per piatti di pesce, secondi o per sorprendere i tuoi ospiti con aperitivi di qualità.



*Prestige*

Dai nostri Mari

Pesto delizioso dal profumo tradizionale del mare.  
E' preparato con ingredienti scelti, adatti a condire con gusto pasta o antipasti esclusivi.



*Prestige*

