



AZIENDA
AGRICOLA



TAURINO



DAL CUORE
DEL **SALENTO**
I PRODOTTI
PIÙ BUONI
DELLA TERRA
DI **PUGLIA**



L'AZIENDA

E' condotta in economia diretta dai due amministratori e legali rappresentanti, i fratelli Donato e Rosaria, giovani imprenditori che esercitano attività agricola come titolari di impresa dal 1985 e precisamente da quando hanno affiancato i genitori , Pino e Maria, fondatori di quella che oggi è un'azienda agricola estesa per circa 150 ettari interamente coltivati ad oliveto specializzato. Logo azienda agricola TaurinoLa direzione tecnica aziendale e quindi di tutte le fasi di produzione e di trasformazione delle olive, nonché quelle inerenti la classificazione, immagazzinamento e conservazione degli oli, sono seguite personalmente e quotidianamente dai fratelli Donato e Rosaria, ponendo particolare attenzione all'oculato e parsimonioso impiego di agrofarmaci registrati sull'olivo e al rigoroso rispetto dei tempi di carenza(intervallo fra il trattamento e l'utilizzo del prodotto). La professionalità si manifesta già dalla cura dell'aspetto vegetativo - produttivo degli olivi in campo, mediante la scelta di idonei principi attivi e del giusto periodo per la difesa fitosanitaria, il rispetto dei tempi di carenza delle sostanze chimiche, le concimazioni appropriate, potature, irrigazioni, con l'individuazione del momento giusto e delle modalità per effettuare la raccolta con il rispetto dei tempi e delle temperature di lavorazione delle olive ed estrazione dell'olio, la sua classificazione e conseguente assaggio prima del confezionamento.



THE FARM

It is conducted in direct economy by the two administrators and legal representatives, the brothers Donato and Rosaria, young entrepreneurs engaged in commercial farming as business owners since 1985 and exactly since they joined parents, Maria and Pino, founders of what is now a commercial farm expanded to 150 hectares fully planted with olive orchard. Logo azienda agricola Taurino The technical direction of the company and therefore all stages of production and processing of olives, as well as those relating to the classification, storage and conservation of oil, are personally and daily checked by the brothers Donato and Rosaria, with a particular attention upon the cautious and parsimonious use of agrochemicals registered on the olive tree and the strict respect of deadlines deficiency (interval between treatment and use of product). The professionalism is already evident from the care of the growing - production of olive trees in the field, through the choice of suitable active ingredients and the right period for plant protection, the respect for times of shortage of chemicals, the appropriate fertilization, the pruning, the irrigation, with finding the right time and how to make the collection with respect for time and temperature of processing of olives and oil extraction, his classification and the resulting taste before packaging.



Carciofi Grigliati / Grilled Artichokes

Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene pulito, tagliato in quarti e grigliato. Condito con aglio, menta e peperoncino viene conservato in olio d'oliva. Dal sapore equilibrato, ottimo come antipasto.



INGREDIENTI

Carciofi, olio di oliva, aglio, menta, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

The product, selected with the utmost care, is cleaned, cut into quarters and grilled. Seasoned with garlic, mint and chilli pepper is preserved in olive oil. Balanced flavor, excellent as an appetizer.

INGREDIENTS

Artichokes, olive oil, garlic, mint, hot red pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

Funghi Champignon Grigliati / Grilled Champignon Mushrooms

I funghi grigliati vengono conservati interi o a pezzi in olio di oliva e conditi con prezzemolo, pepe nero e aglio. Vengono serviti come antipasti, come contorno a carni e formaggi o per guarnire pizze e crostini.


INGREDIENTI

Funghi Champignon (Agaricus Bisporus), olio di oliva, sale, aceto, aglio, prezzemolo, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.

The grilled mushrooms are preserved whole or in pieces in olive oil and seasoned with parsley, black pepper and garlic. They are served as starters, as a side dish to meat and cheese or to garnish pizzas and croutons.

INGREDIENTS

Champignon Mushrooms (Agaricus Bisporus), olive oil, salt, vinegar, garlic, parsley, black pepper. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

Peperoni Grigliati / Grilled Peppers

Peperoni gialli e rossi grigliati e conservati nei vasi con capperi e cipolla tritata sono una festa di colore e sapore. Si possono servire come antipasto o contorno a carni o per guarnire una pizza.



INGREDIENTI



Peperoni, olio di oliva, capperi, cipolla, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

Yellow and red peppers grilled and preserved in jars with capers and chopped onions, are a feast of colors and flavor. You can serve as an appetizer or side dish to meat or to garnish a pizza.

INGREDIENTS

Peppers, olive oil, capers, onion, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

Melanzane Grigliate / Grilled Aubergines

Le melanzane, tagliate a fette e grigliate, vengono conservate in olio di oliva con aglio a fette, origano e peperoncino che le conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottimo come contorno per carni e formaggi, come antipasto o spuntino.



INGREDIENTI



Melanzane, olio di oliva, sale, aceto, aglio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

Aubergines, sliced and grilled, are preserved in olive oil with sliced garlic, oregano and red pepper that give a taste fresh and delicious. Great as a side dish for meats and cheeses, as an appetizer or snack.

INGREDIENTS

Aubergines, olive oil, salt, vinegar, garlic, oregan, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

Ortotris Grigliato / Grilled Ortotris

Un assortimento di verdure colorate, tagliate a grossi pezzi, grigliate e disposte disordinatamente nel vaso. Condite con aglio e peperoncino sono conservate in olio di oliva. Questa grigliata mista è ottima oltre che come antipasto anche come contorno ai secondi piatti.


INGREDIENTI

Zucchine, Peperoni, Melanzane, olio di oliva, aceto sale, aglio, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

An assortment of colorful vegetables, cut into large chunks, grilled and disorderly arranged in the vase. Seasoned with garlic and chilli pepper are preserved in olive oil. This mixed grill is excellent as well as an appetizer also as a side dish to main courses.

INGREDIENTS

Courgettes, Peppers, Aubergines, olive oil, vinegar, salt, garlic, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid. acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

Zucchine Grigliate / Grilled Courgettes

Le zucchine tagliate a fette e grigliate, vengono conservate nei vasi con cipolla e peperoncino che le conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottime come antipasto, spuntino e contorno a qualunque tipo di secondo piatto.



INGREDIENTI

Zucchine, olio di oliva, cipolla, sale, aceto, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

Courgettes sliced and grilled, are preserved in jars with onion and hot peppers that give a fresh and delicious taste. Excellent as an appetizer, as snack or as side dish to any type of main course.

INGREDIENTS

Courgettes, olive oil, onion, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.



Carciofi col Gambo / Artichokes with Stems

Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato con tutto il gambo in olio d'oliva e aromatizzato con menta e peperoncino. Ottimo come antipasto.


INGREDIENTI

Carciofi, olio di oliva, aglio, menta, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

Artichokes, selected with great care, are preserved with the whole stem in olive oil and flavored with mint and chili peppers. Great as an appetizer.

INGREDIENTS

Artichokes, olive oil, garlic, mint, chilli pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

Carciofi “deliziosi” / Artichokes “Deliziosi”

Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato in olio d'oliva e aromatizzato con origano e peperoncino. Ottimo come antipasto.



INGREDIENTI



Carciofi, olio di oliva, aceto, sale, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

Artichokes, selected with great care, are preserved in olive oil and flavored with oregano and chili peppers. Great as an appetizer.

INGREDIENTS

Artichokes, olive oil, vinegar, salt, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.



 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.



Mix di Funghi / Mushrooms Mix

Un vivace assortimento di funghi sodi e perfettamente integri, disposti disordinatamente nel vaso, ricoperti di olio di oliva e conditi con peperoncino e aglio. Ideali come antipasti, o per uno spuntino assieme a pane, formaggi o per guarnire pizze e crostini.

INGREDIENTI

Funghi Muschio (Volvariella volvacea), Orecchione (Pleurotus ostreatus), Nameko (Pholiota nameko), Schiitake (Lentinula edodes), Prataioli (Agaricus bisporus), olio di oliva, sale, aceto, aglio, prezzemolo, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

A lively assortment of mushrooms firm and undamaged, arranged disorderly in a jar, covered with olive oil and seasoned with pepper and garlic. Ideal as appetizers, or for a snack along with bread, cheese or to garnish pizzas and croutons.

INGREDIENTS



Muschio mushrooms (Volvariella volvacea), Orecchione (Pleurotus ostreatus), Nameko (Pholiota nameko), Schiitake (Lentinula edodes), Prataioli (Agaricus bisporus), olive oil, salt, vinegar, garlic, parsley, chili pepper. Acidity regulator: citric acid.


Filetti di Peperoni / Peppers in Slices

Sodi e carnosi, i peperoni rossi e gialli vengono conservati con capperi e cipolla tritata. Nel vaso sono una festa di colore. Si possono servire come antipasto, contorno o per guarnire una pizza.

INGREDIENTI

Peperoni, olio di oliva, capperi, cipolla, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

Firm and plump, the red and yellow peppers are preserved with capers and chopped onion. In vase they are a celebration of color. You can serve as an appetizer, side dish or garnish a pizza.

INGREDIENTS

Peppers, olive oil, capers, onion, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid.

Peperoncini Piccanti a rondelle / Hot Red Peppers in rounds

I peperoncini rossi sono una festa di colore. Essi vengono conservati in olio d'oliva con l'aggiunta solo di aglio. L'olio di oliva in questa ricetta ha il duplice compito di conservare i peperoncini e di assorbirne il sapore, cosicché può essere utilizzato come condimento per insaporire o ravvivare il gusto di qualunque piatto dalla minestra alla pizza dando loro un tocco piccante.



INGREDIENTI

Peperoncini piccanti, olio di oliva, aglio, aceto, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

Hot red peppers are a celebration of color. They are preserved in olive oil with the addition only of garlic. The olive oil in this recipe has the dual task of preserving the peppers and absorb the flavor, so it can then be used also as seasoning to flavor or revive the taste of any dish from soup to pizza, giving them a spicy touch.

INGREDIENTS

Hot red Peppers, olive oil, garlic, vinegar, salt. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

Pomodori Appassiti / Sundried Tomatoes

Una sapiente e fantasiosa combinazione di ingredienti che si fondono l'un l'altro in modo equilibrato conferendo ai pomodori secchi un sapore particolarmente fresco e delizioso. Ottimo come antipasto, spuntino e contorno a qualunque tipo di secondo piatto.



INGREDIENTI



Pomodori secchi, olio di oliva, zucchero, sale, aceto, basilico, aglio, semi di finocchio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

A clever and imaginative combination of ingredients that blend to each other in a balanced way, giving to dried tomatoes a particularly fresh and delicious taste. Excellent as an appetizer, snack, side dish to any type of main course.

INGREDIENTS

Dried tomatoes, olive oil, sugar, salt, vinegar, basil, garlic, fennel seeds, oregano, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

Aglio, Olio e Peperoncino / Garlic, Oil and Chilli Pepper

L'aglio, conservato a spicchi con i peperoncini rossi e il prezzemolo, è una festa di colore. L'olio di oliva in questa ricetta ha il duplice compito di conservare l'aglio e di assorbirne il sapore, cosicché può essere utilizzato come condimento per insaporire o ravvivare il gusto di qualunque piatto dalla minestra alla pizza dando loro un tocco piccante. Il prodotto, dal sapore gradevole e croccante sotto i denti, può essere usato come antipasto o spuntino.


INGREDIENTI

Aglio, olio di oliva, peperoncino piccante, sale, aceto, prezzemolo. Correttore di acidità: acido citrico.

Garlic, stored into wedges with chilli and parsley, is a feast of color. The olive oil in this recipe has the dual task of preserving garlic and absorb the flavor, so can be used as seasonings to flavor or revive the taste of any dish from soup to pizza, giving them a spicy touch. The product, a pleasant taste and crunchy under the teeth, can be used as an appetizer or snack.

INGREDIENTS

Garlic, olive oil, hot red Pepper, salt, vinegar, parsley. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

Lampagioni / Lampagioni

Cipolline selvatiche tipicamente mediterranee che contengono come principio attivo la "muscarina" sostanza dal sapore amaro, efficace per ristabilire l'equilibrio intestinale. La pienezza del loro sapore ne fa un eccellente accompagnamento per le carni. Sono di grande effetto serviti per uno spuntino, assieme a pane formaggio e salumi.



INGREDIENTI


Lampagioni, olio di oliva, sale, aceto di vino bianco, peperoncino, prezzemolo, Correttore di acidità: acido citrico.

Typical Mediterranean wild onions containing the active ingredient "muscarine", a substance tasting bitter, effective to restore intestinal balance. The fullness of flavor makes it an excellent accompaniment for meat dishes. They are impressive for a snack, served along with bread, cheese and cold cuts.

INGREDIENTS

Lampagioni, olive oil, salt, white wine vinegar, chilli pepper, parsley. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

Fave e Cicorie / Broad Beans and Chicory

Tipico della cucina tradizionale pugliese questo abbinamento di sapori differenti è squisito sia da solo come antipasto, che abbinato ad un primo di legumi secchi o come accompagnamento ideale per le carni, pollami in particolare e i formaggi.



INGREDIENTI



Cicorie, fave, olio di oliva, sale, aceto, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

Typical of the traditional cuisine of Apulia, this combination of different flavors is delicious either on its own as an appetizer, and combined to a main course of dried legumes or as an ideal accompaniment for meat, poultry and cheese in particular.

INGREDIENTS

Chicory, broad beans, olive oil, salt, vinegar, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.

Capperi in Aceto / Capers in Vinegar

Apprezzati per il loro colore e il sapore danno tocco in più e un gusto particolare a qualunque piatto.

INGREDIENTI

Capperi, acqua, sale, aceto.

Prized for their color and flavor, capers give flair and a particular taste to any dish.

INGREDIENTS

Capers, water, salt, vinegar.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.  SGOCCIOLATO: 140 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.  DRAINED WEIGHT: 140 G.

Olive Denocciate / Pitted Olives

L'olio d'oliva è il perfetto completamento delle succulenti olive combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI

Olive, olio di oliva, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

Olive oil is the perfect completion of succulent pitted olives and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS

Olives, olive oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.  SGOCCIOLATO: 140 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.  DRAINED WEIGHT: 140 G.

Olive Kalamata / Kalamata Olives

L'olio d'oliva è il perfetto completamento delle succulenti olive "Kalamata" combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce, o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI

Olive "Kalamata", olio di oliva, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

Olive oil is the perfect completion of succulent Kalamata olives and combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS

Kalamata Olives, olive oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.  SGOCCIOLATO: 140 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.  DRAINED WEIGHT: 140 G.

Olive Verdi / Green Olives

Le olive verdi sode e polpose sotto i denti, oltre ad essere belle nell'aspetto, sono piene di colore. Esse vengono conservate in salamoia secondo la vecchia ricetta tradizionale. Utilizzate come antipasti, spuntini o aperitivo.

INGREDIENTI

Olive verdi, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

Green olives firm and plump under your teeth, are really beautiful and colourful. They are preserved in brine according to the old traditional recipe. Used as appetizers, snacks or for happy hour drinks.

INGREDIENTS

Green Olives, water, salt. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.  SGOCCIOLATO: 140 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.  DRAINED WEIGHT: 140 G.

Olive, Aglio, Olio e Peperoncino / Olives, Garlic, Oil and Chilli Pepper

L'olio d'oliva è il perfetto completamento delle succulenti olive italiane combinate con aglio e peperoncino. Possono essere usate come antipasti, aggiunte a insalate miste, per guarnire semplicemente pizze, focacce o il sugo della pastasciutta. In questa ricetta l'olio insaporito e profumato potrà essere utilizzato per cucinare o per condire insalate.

INGREDIENTI

Olive, olio di oliva, aglio, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

Olive oil is the perfect completion of succulent italian olives combined with garlic and chilli. They can be used as starters, added to salads, to garnish pizza, focaccia or the pasta sauce. In this recipe, flavored and scented oil can be used also alone for cooking or dressing salads.

INGREDIENTS

Olives, olive oil, garlic, chilli pepper, salt. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 250 GR.  SGOCCIOLATO: 140 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 250 G.  DRAINED WEIGHT: 140 G.



Gli Spalmabili
The Spreads

Paté di Carciofi / Artichokes Spread

Il patè di carciofi conserva il sapore delicato del prodotto fresco. Ha una consistenza che si fa sentire sotto i denti. Si accompagna bene a crostini di pane casereccio fresco o arrostito. Esso può valorizzare anche un risotto o qualunque piatto cui farà da contorno.



INGREDIENTI



Carciofi, olio di oliva, capperi, sale, aceto, aglio, menta, peperoncino, origano. Correttore di acidità: acido citrico.

Artichokes spread preserves the delicate flavor of fresh product with a consistency that is felt under your teeth. It goes well with homemade fresh or toasted bread. It can also enhance a risotto or any dish that will accompany.

INGREDIENTS

Artichokes, olive oil, capers, salt, vinegar, garlic, mint, chilli pepper, oregano. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 125 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 125 G.

Paté di Peperoni Rossi / Red Peppers Spread

Un trito dal piacevole colore a base di peperoni realizzato con un attento dosaggio del condimento. Dal sapore leggermente piccante ha una consistenza che si fa sentire sotto i denti. Costituisce un contorno ideale per carni rosse e pollami caldi e freddi. Si può anche servire come antipasto o spuntino assieme a crostini di pane fresco o tostato o come condimento per pasta o per pizza.



INGREDIENTI



Peperoni rossi, olio di oliva, capperi, sale, aceto, aglio, menta, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

A minced with pleasant color basically made with peppers enriched by a careful mix of seasoning. Slightly spicy taste has a consistency that is felt under your teeth. It is an ideal accompaniment to red meat and hot or cold poultry. It can also serve as an appetizer or snack along with toasted or fresh bread or to garnish pasta or pizza.

INGREDIENTS

Red peppers, olive oil, capers, salt, vinegar, garlic, mint, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 125 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 125 G.

Paté di Pomodori Secchi / Dried Tomatoes Spread

Una sapiente e fantasiosa combinazione di ingredienti che si fondono l'un l'altro in modo equilibrato conferendo al trito un sapore particolarmente delizioso. E' una salsa che si accompagna bene con i bolliti misti, con carni arrosto. Si può anche servire come antipasto o spuntino assieme a crostini di pane o come contorno a formaggi



INGREDIENTI



Pomodori secchi, olio di oliva, zucchero, sale, aceto, basilico, aglio, finocchio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

A clever and imaginative combination of ingredients that blend to each other in a balanced way, giving the minced a particularly delicious taste. It's a sauce that goes well with boiled meat and roasted meats. It can also serve as an appetizer or snack along with bread croutons or as an accompaniment to cheese plates.

INGREDIENTS

Dried Tomatoes, olive oil, sugar, salt, vinegar, basil, garlic, fennel, oregan, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 125 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 125 G.

Paté di Olive Nere / Blac Olives Spread

Un trito grossolano realizzato senza combinazione di ingredienti, ma solo con un sapiente dosaggio di olive nere pugliesi che rende il patè profumato e saporito. Ottimo per condire velocemente, anche all'ultimo momento, in maniera gustosa pastasciutte e risotti. Si accompagna bene a crostini di pane come antipasto o spuntino, ma è destinato a valorizzare qualunque piatto a cui fa da contorno



INGREDIENTI



Olive nere, olio di oliva, sale, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

A rough minced achieved without the combination of ingredients, but only with a delicate use of black olives from Puglia that makes pâté perfumed and tasty. Great for dressing quickly, even at the last moment, tasty pastas and risottos. It goes well with toasted bread as an appetizer or snack, but it is intended to enhance any dish.

INGREDIENTS

Black olives, olive oil, salt, garlic. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 125 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 125 G.

Paté di Olive Verdi / Green Olives Spread

Un trito grossolano realizzato senza combinazione di ingredienti, ma solo con un sapiente dosaggio di olive verdi pugliesi che rende il patè profumato e saporito. Ottimo per condire velocemente, anche all'ultimo momento, in maniera gustosa pastasciutte e risotti. Si accompagna bene a crostini di pane come antipasto o spuntino, ma è destinato a valorizzare qualunque piatto a cui fa da contorno.



INGREDIENTI

Olive verdi, olio di oliva, sale, peperoncino, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

A rough minced achieved without the combination of ingredients, but only with a delicate use of green olives from Puglia that makes pâté perfumed and tasty. Great for dressing quickly, even at the last moment, tasty pastas and risottos. It goes well with toasted bread as an appetizer or snack, but it is intended to enhance any dish.

INGREDIENTS

Green olives, olive oil, salt, chilli pepper, garlic. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 125 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 125 G.

Paté di Cipolle / Onion Spread

Una ricetta che conserva il sapore e il profumo della tradizionale cucina pugliese. Su una semplice fetta di pane diventa un boccone ghiottissimo, senza contare che è un ingrediente utile per la preparazione di focacce, pizze, panzerotti in buona compagnia con olive e capperi. Ottimo per insaporire una passata di pomodori, una peperonata o una qualunque torta salata.



INGREDIENTI



Cipolle, olio di oliva, zucchero, aceto, sale, aceto balsamico. Correttore di acidità: acido citrico.

A recipe that preserves the flavor and aroma of traditional cuisine of Puglia. On a slice of bread it becomes a greedy bite, not to mention that it is a useful ingredient for the preparation of cakes, pizzas, panzerotti, together with olives and capers. Great for flavoring a tomato sauce, a ratatouille or any pie.

INGREDIENTS

Onion, olive oil, sugar, vinegar, salt, balsamic vinegar. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 125 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 125 G.

Salsa Piccante / Hot Red Peppers Spread

Un trito dal colore vivace e dal sapore forte e piccante con una consistenza che si fa sentire sotto i denti, destinato a valorizzare qualunque piatto a cui fa da contorno. Delizioso con formaggio fresco o sui crostini di pane come antipasto o spuntino. Ottimo nei panini imbottiti e nei polpettoni di carne cui conferisce un particolare sapore piccante. Viene utilizzato anche come condimento per pasta asciutta o per guarnire la pizza.



INGREDIENTI



Peperoncini piccanti, olio di oliva, carciofi, pomodori secchi, melanzane, funghi champignon grigliati, capperi, basilico, sale, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

A minced brightly colored and strongly flavored and spicy with a consistency that is felt under the teeth, designed to enhance any dish it will accompany. Delicious with fresh cheese or on toasted bread as an appetizer or snack. Great in sandwiches and meatloafs giving it a particularly spicy flavor. It is also used as a sauce for pasta or pizza toppings.

INGREDIENTS

Hot red peppers, olive oil, artichokes, dried tomatoes, aubergines, grilled Champignon mushrooms, capers, basil, salt, garlic. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 125 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 125 G.

Paté di Peperoni Gialli / Yellow Peppers Spread

Un trito dal piacevole colore a base di peperoni realizzato con un attento dosaggio del condimento. Dal sapore leggermente piccante ha una consistenza che si fa sentire sotto i denti. Costituisce un contorno ideale per carni rosse e pollami caldi e freddi. Si può anche servire come antipasto o spuntino assieme a crostini di pane fresco o tostato o come condimento per pasta o per pizza.



INGREDIENTI



Peperoni gialli, olio di oliva, olive nere, capperi, sale, aceto, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

A minced with pleasant color basically made with peppers enriched by a careful mix of seasoning. Slightly spicy taste has a consistency that is felt under your teeth. It is an ideal accompaniment to red meat and hot or cold poultry. It can also serve as an appetizer or snack along with toasted or fresh bread or to garnish pasta or pizza.

INGREDIENTS

Yellow peppers, olive oil, black olives, capers, salt, vinegar, garlic. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 125 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 125 G.

Salsa Verde / Green Sauce

Un trito dal colore vivace e dal sapore forte e particolare con una consistenza che si fa sentire sotto i denti, destinato a valorizzare qualunque piatto a cui fa da contorno. Delizioso con formaggio fresco o sui crostini di pane come antipasto o spuntino. Ottimo nei panini imbottiti e nei polpettoni di carne cui conferisce un particolare sapore. Viene utilizzato anche come condimento per pasta asciutta o per guarnire la pizza.



INGREDIENTI



Capperi, Prezzemolo, Fagiolini, Olio d'oliva, Sale, aceto, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

A minced brightly colored and strongly flavored, with a consistency that is felt under the teeth, designed to enhance any dish it will accompan. Delicious with fresh cheese or on toasted bread as an appetizer or snack. Great in sandwiches and meatloafs giving it a particular flavor. It is also used as a sauce for pasta or pizza toppings.

INGREDIENTS

Capers, parsley, green beans, olive oil, salt, vinegar, garlic. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 125 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 125 G.

Passatella di Ceci / Chickpeas Passatella

Un passato di ceci da servire come primo piatto da solo o unito a pasta corta appena scolata e saltata in padella con l'aggiunta di olio extra vergine d'oliva. Si può guarnire con un trito di prezzemolo fresco.



INGREDIENTI

ceci, olio d'oliva, cipolla, succo di limone, sale, pepe nero. Correttore di acidità: acido citrico.

A chickpeas puree to serve as a first course alone or combined with short pasta cooked and immediately sauteed with the addition of extra virgin olive oil. To finish you can easily garnish with chopped fresh parsley.

INGREDIENTS

Chickpeas, olive oil, onion, lemon juice, salt, black pepper. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 125 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 125 G.

Passatella di Fave / Broad Beans Passatella

Un passato di fave fresche da servire come primo piatto da solo, o accompagnato a dadini di pane fritto. Può costituire anche un contorno ideale per formaggi freschi.



INGREDIENTI



Fave verdi, olio d'oliva, sale, aceto, aglio, peperoncino, menta. Correttore di acidità: acido citrico.

A fresh broad beans puree to serve as a first course alone, or accompanied with diced fried bread. It can also be a side dish perfect for fresh cheeses.

INGREDIENTS

Green broad beans, olive oil, salt, vinegar, garlic, chilli pepper, mint. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 125 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 125 G.





Le Bruschette
The Bruschette

Condimento per Bruschetta / Bruschetta Condiment

L'estate è la stagione più favorevole per la preparazione della bruschetta che riempie la casa del profumo del pomodoro e del basilico. Servitela su una fetta di pane appena abbrustolito, su crostini, su focaccine calde come antipasto o come condimento per la pastasciutta, per pizze e focacce.

INGREDIENTI

Pomodori in cubetti, olio di oliva, sale, aglio, peperoncino piccante. Correttore di acidità: acido citrico.

Summer is the best season to prepare a bruschetta, filling the house with the smell of tomato and basil. Serve on a slice of freshly toasted bread, or on hot focaccia as an appetizer or as a sauce for pasta, pizza and focaccia.

INGREDIENTS

Diced Tomatoes, olive oil, salt, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 130 GR. / 230 GR.

 IN THE BOX: 12 PZ.  NET WEIGHT: 130 G. / 230 G.

Bruschetta alle Melanzane / Aubergines Bruschetta

Prelibatezza da servire come antipasto su una fetta di pane tostato, su crostini, come condimento per pastasciutta, pizze e focacce.

INGREDIENTI

Pomodori i cubetti, olio di oliva, melanzane, sale, basilico, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

Delicacy to be served as an appetizer on a slice of toast or on crostini, as a condiment for pasta, pizza and focaccia.

INGREDIENTS

Diced Tomatoes, olive oil, aubergines, salt, basil, garlic. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 130 GR. / 230 GR.

 IN THE BOX: 12 PZ.  NET WEIGHT: 130 G. / 230 G.

Bruschetta ai Peperoni / Peppers Bruschetta

Pezzi di peperoni vengono combinati con pezzi di pomodori, cotti lentamente, lasciando intatti i sapori dell'estate. Può essere servita su pane abbrustolito, su crostini come antipasto, o come condimento per pastasciutta pizze e focacce.

INGREDIENTI

Pomodori in cubetti, olio di oliva, peperoni, sale, basilico, aglio. Correttore di acidità: acido citrico.

Pieces of peppers are combined with pieces of tomatoes, cooked slowly, leaving intact the flavors of summer. It can be served on toasted bread, on crostini as an appetizer, or as a sauce for pasta, pizzas and focaccia.

INGREDIENTS

Diced Tomatoes, olive oil, peppers, salt, basil, garlic. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 130 GR. / 230 GR.

 IN THE BOX: 12 PZ.  NET WEIGHT: 130 G. / 230 G.



The Sauces *I Sughi*



Condimento alle Cime di Rape / Turnip Tops Seasoning

In un vasetto, un piatto pronto tipicamente pugliese. Le verdure vengono cotte a fuoco lento secondo la tradizione, senza mai girare ma solo scuotendo le stesse con olio, peperoncino e cipolla tagliuzzata. Il risultato è destinato a valorizzare i piatti cui fa da contorno (carne, formaggi) o per accompagnare la pasta asciutta, le orecchiette in particolare.



INGREDIENTI



Cime di rape, olio di oliva, vino bianco, cipolla, sale, aceto, peperoncino. Correttore di acidità: acido citrico.

In a small pot, a ready to eat traditional recipe from Puglia. The vegetables are simmered according to tradition, without stirring but only shaking the same with oil, pepper and chopped onion. The result is intended as side dish to enhance all main course (meat, cheese) or as seasoning for pasta, "orecchiette" in particular.

INGREDIENTS

Turnip tops, olive oil, white wine, onion, salt, vinegar, chilli pepper. Acidity regulator: citric acid.

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 185 GR.

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 185 G.

Sughi e condimenti per Pasta / Pasta Sauces

- Sugo alle Olive nere
- Sugo all' Arrabbiata
- Sugo alla Caponata
- Sugo ai Funghi
- Sugo alle Melanzane
- Sugo al Basilico
- Polpa di Pomodoro a cubetti

 CONFEZIONE: 12 PZ.  PESO NETTO: 210 GR. / 300 GR

 IN THE BOX : 12 PZ.  NET WEIGHT: 210 G. / 300 G.



concept by
RZB
RZB
RZB

foto: pldarwinere.com



TAURINO

Azienda Agricola Taurino
Donato & Rosaria S.S.
Via per Torchiarolo, km 1
73018 Squinzano (LE)
info@agricolataurino.it

www.agricolataurino.it