



La nostra è una piccola azienda a conduzione familiare che si trova a Badolato (CZ) ITALIA, nel cuore della Magna Grecia.

Da 3 generazioni, con la stessa passione, ci occupiamo della coltivazione di ulivi, agrumi, ortaggi e di realizzare da questi: oli di oliva ed altre specialità per “comporre” i sapori della vostra tavola.

Nel 2003 abbiamo avviato l'agricoltura biologica ed il nostro ciclo produttivo è garantito da “Suolo e Salute”, Organismo riconosciuto dal Ministero delle Attività Produttive.

Le nostre specialità hanno ottenuto significativi riconoscimenti per la loro alta qualità (Slow Food, Tigullio, Sapori d'Italia), ma l'apprezzamento per noi più gradito è quello dei nostri clienti.

Cordialmente,
Andrea e Domenica Cossari

* Antipasti Golosi

Carciofini selvatici



Carciofi selvatici che crescono sulle colline di argilla affacciate sullo Jonio. Le foglie, ricoperte di spine, sbucciate da mani sapienti, sono lasciate macerare in acqua e limone, scolate, versate in vasi di vetro e conservate solo con olio extravergine di oliva

Cuor di Carciofi

Selezionati carciofi tagliati a spicchi e lasciati macerare in acqua e limone. Scolati e versati in vasetti di vetro sono conditi con olio extravergine di oliva, menta, aglio e sale marino

Patè di olive

Gustosissimi patè di olive verdi (varietà carolea) e nere (varietà grossa di Gerace) preparati per guarnire i crostini e per insaporire piatti di carne e sughi



Zucchine



Zucchine scelte con cura, tagliate a fette e saltate con aceto di vino bianco. Scolate sono poste in vasi di vetro e condite con olio extravergine di oliva, aglio e sale marino

Pomodori secchi

Selezionati pomodori San Marzano essiccati al sole posti su apposite reti nei mesi estivi. I pomodori essiccati sono preparati in vasetti di vetro e conditi con olio extravergine di oliva, menta, aglio e sale marino



Piccantino N'duja



Selezionate carni suine stagionate ed unite a peperoncino ed extravergine di oliva diventano un salume spalmabile per condire primi piatti e bruschette

Olive al forno con l'alloro



Le saporite olive della varietà “grossa di Gerace” sono lasciate in acqua di fonte per 10 giorni. L'acqua è cambiata ogni sera per eliminare gradualmente l'aspro. Le olive sono poste in un vaso di terracotta con alloro, aglio e sale marino per 3 giorni. Passate nel forno a legna per circa 4 ore, sono conservate in vasi di vetro

Olive verdi di giara



Gustose olive “Carolea” per stuzzicanti aperitivi

Melanzane

Le gustose melanzane viola sono tagliate a fette e saltate con aceto di vino bianco. Scolate sono poste ad asciugare per 12 ore in un panno di cotone. Adagiate in un vaso di vetro sono condite con olio extravergine di oliva, menta selvatica, aglio e sale marino

Giardiniera

Tenere verdure tagliate a julienne e preparate secondo un'antica ricetta: fatte saltare con aceto di vino, scolate, versate in un vaso di vetro e condite con aglio, basilico, sale marino ed olio extravergine di oliva



* Le fruttellate

Aranzia, mandarino, clementine



La polpa dei nostri agrumi diventa una delicatissima marmellata preparata secondo le antiche ricette: alcune solo con agrumi, altre con agrumi e zucchero

Fichi bianchi, neri e troiani



I nostri fichi autoctoni sono l'essenza di raffinate confetture dal sapore unico.



*Mela e cachi

*Castagne

*Pere nane

*Pesche marandelle

*Albicocche tardive

*Pesche di agosto

* Le confetture strane ma buone

*Cipolla di Tropea

*Pomodoro ciliegino

*Peperoncino piccante



* Extravergini di oliva



Il 90% dei nostri ulivi sono secolari e sono ubicati tra 250 e 450 metri di altitudine.

Terre di Zefiro* - extravergine



Extravergine 100% Carolea. Colore giallo e riflessi verdi, al naso delicati profumi di oliva e sentori erbacei maturi.

In bocca una progressione lineare con sensazioni dolci in equilibrio, note appena accennate di amaro e piccante e piacevoli ricordi di mandorla.



*Terre di Zefiro è nella selezione Slow Food dei migliori extravergini italiani.



Elegante confezione da 1/2/3 /4 bottiglie da 0,75 Litri



Confezione provvista da 3 e 5 litri. Per non rimanere senza!

* I salumi



Soppresate, capocolli, e lonze stagionate. Salumi artigianali prodotti con carne di suini allevati direttamente.

* I dolci: tradizione e creatività

Nepitelle

Dolci preparati con noci, mandorle, fichi, vino cotto, cioccolato e spezie. Il loro nome deriva dal termine latino *nepitedum*, che significa orlo e palpebre degli occhi; la forma di questi dolci, infatti, ricorda la palpebra di un occhio chiuso



*Biscotti alle mandorle

*Cumpettu

Torrone di sesamo con miele, vino cotto e mandorle

*Fichi secchi farciti (mandorle, noci, anice)

* Cesti e confezioni regalo

Per le tue occasioni speciali personalizziamo golosi cesti e confezioni. Un mix di dolci della tradizione, antipasti, olio ed agrumi.

Un piacere per la vista e per il palato!



I nostri agrumi!

