

# CASAL MANFREDI



SOSTENIBILE  
AUTENTICO ED  
INNOVATIVO





# CASAL MANFREDI

## LA NOSTRA STORIA

Da oltre tre anni, la nostra azienda cresce con una missione ben precisa: **rispettare e valorizzare ciò che il nostro territorio, la Puglia, ci offre, trasformando ogni ingrediente in prodotti che racchiudono genuinità e integrità.** Casalmanfredi è un marchio impregnato nella produzione di alimenti di alta qualità, ottenuto attraverso l'impegno di materie prime selezionate e l'applicazione di metodi artigianali e tradizionali.

La nostra esperienza consolidata ci ha guidati nella creazione di una linea distintiva, caratterizzata dalla rielaborazione delle ricette esclusive della tradizione culinaria pugliese. Ogni prodotto è il risultato di una ricerca accurata e della passione per i sapori autentici della nostra terra, ci impegniamo nella selezione diretta delle materie prime presso gli agricoltori locali del tavoliere delle puglie, garantendo freschezza e qualità senza compromessi.

Questo approccio ci consente di mantenere intatta la genuinità e il sapore originario degli ingredienti. Presso il nostro laboratorio innovativo, utilizziamo un impianto all'avanguardia che ci permette di cuocere a basse temperature, 60-70°, in ambiente protetto. Questo metodo di cottura minimizza l'ossidazione dei nostri preparati, preservando al massimo le proprietà organolettiche e garantendo una qualità superiore dei nostri prodotti. Il nostro obiettivo è soddisfare appieno le esigenze dei consumatori contemporanei, offrendo cibi genuini, salutari e veloci da preparare, senza rinunciare al gusto autentico della cucina casalinga pugliese.





Il nostro piccolo  
**laboratorio artigianale**  
permette di avere prodotti  
**genuini** e senza **conservanti**



*i*  
NOSTRI  
SOTTOLI





**FUNGHI  
CARDONCELLI**  
**100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### FUNGHI CARDONCELLI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

## INCREDIMENTI

**Funghi pleurotus eryngii 66%, olio extravergine di oliva 11% (italia), olio di girasole 11%, aceto, sale, origano, aglio.**

Pleurotus eryngii mushrooms 66%, extra virgin olive oil 11% (Italy), sunflower oil 11%, vinegar, salt, oregano, garlic.

## CARATTERISTICHE

Pleurotus eryngi, comunemente noto come cardoncello, un fungo basidiomicete della famiglia pleurotacee, commestibile e molto ricercato ed apprezzato del bacino del mediterraneo. Prelevato dal suo terreno di coltura e subito sbollentato in acqua e aceto con sale, in seguito, viene strizzato e lasciato ad asciugare per 24h. Trascorsa la fase di asciugature viene aromatizzato con spezie e aglio fresco tagliato a spicchi, invasettato in vasi di vetro e riempito con olio di semi ed extravergine d'oliva pugliese.

Pleurotus eryngi, commonly known as cardoncello, is a basidiomycete mushroom of the pleurotus family, edible and highly sought after and appreciated in the Mediterranean basin. Taken from its cultivation medium and immediately blanched in water and vinegar with salt, it is then wrung out and left to dry for 24 hours. Once the drying phase has passed, it is flavored with spices and fresh garlic cut into cloves, put into glass jars and filled with seed oil and Apulian extra virgin olive oil.

## ABBINAMENTI

**Ideale come contorno per taglieri o piatti prevalentemente di carne, consigliato per farcire panini, bruschette tostate, tartine, torte salate ecc... perfetto anche assaporato integro.**

Ideal as a side dish for platters or mainly meat dishes, it is recommended for filling sandwiches, toasted bruschetta, canapés, savory pies etc... perfect even when eaten whole.

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	228 Kcal/939 kJ	Proteine	1.5 gr
Grassi-Fat	23 gr	Sale	0.68 gr
di cui saturi-of which saturated	2.9 gr		
Carboidrati-Carbohydrate	3.3 gr		
di cui zuccheri	3.1 gr		

**314 ml - 290 €**

**FRIARIELLI**  
IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
**100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### FRIARIELLI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

## INCREDIMENTI

**Friarielli 58%, Olio di girasole, Olio extravergine d'oliva 11%, aceto, aglio.**  
**Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti.**

*Turnip greens 58%, sunflower oil, extra virgin olive oil 11%, vinegar, garlic. It contains allergens: Sulfur dioxide and sulphites.*

## CARATTERISTICHE

Brassica rapa, comunemente nota a seconda delle regioni italiane. Tipica della cucina napoletana. Nella cucina campana i friarielli formano un binomio quasi indissolubile di cui rappresentano il contorno tradizionale come cibo di strada, le paninerie vendono infatti panini farciti al momento con friarielli e salsiccia. Il prodotto fresco viene pulito perbene e cotto in acqua e sale per pochi minuti dal bollore affinchè la materia prima mantenga le sue sostanze organolettiche e il suo sapore integro, prelevato dalla soluzione viene lasciato a riposo per 24h. Passate le 24h viene preparata una soluzione di acqua fredda e aceto con percentuali ben cablate affinchè abbia la giusta acidità per evitare qualsiasi contaminazione e renderlo sicuro per il consumo, aromatizzato con spicchi di aglio fresco e invasettato con olio di semi ed extravergine d'oliva.

Brassica rapa, commonly known depending on the Italian regions. Typical of Neapolitan cuisine. In Campania cuisine, friarielli form an almost indissoluble combination of which they represent the traditional side dish as street food, in fact sandwich shops sell sandwiches freshly stuffed with broccoli and sausage. The fresh product is cleaned thoroughly and cooked in water and salt for a few minutes after boiling so that the raw material maintains its organoleptic substances and intact flavour. It is taken from the solution and left to rest for 24 hours. After 24 hours, a solution of cold water and vinegar is prepared with well-balanced percentages so that it has the right acidity to avoid any contamination and make it safe for consumption, flavored with fresh garlic cloves and jarred with seed oil and extra virgin olive oil.

## ABBINAMENTI

**Possono essere accostati come contorno per piatti prevalentemente di terra, farcire pizze rustiche, tartine, bruschette tostate, come ripieno per panini o gustati come prodotto integro.**

*They can be combined as a side dish for mainly meat dishes, as a filling for rustic pizzas, canapés, toasted bruschetta, as a filling for sandwiches, or enjoyed as a whole product.*

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	4590 Kcal/3060 kJ	Proteine	4.2 gr
Grassi-Fat	80.0 gr	Sale	0.11 gr
di cui saturi-of which saturated	9.8 gr	Fibre	3.6 gr
Carboidrati-Carbohydrate	0 gr		
di cui zuccheri	0.5 gr		

**314 ml - 290 €**

**FILETTI DI MELANZANE RUSTICHE**

IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

**100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### FILETTI DI MELANZANE RUSTICHE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

## INCREDIMENTI

**Melanzane 66,7%, Olio di girasole, Olio extravergine d'oliva 11%, aceto, aglio, spezie.**

Aubergines 66.7%, Sunflower oil, Extra virgin olive oil 11%, vinegar, garlic, spices.

## CARATTERISTICHE

La melanzana è una pianta erbacea, eretta, che raggiunge altezze comprese tra 40 e 150 cm. Le foglie sono grandi, grossolanamente lobate, lunghe tra 10 e 20 cm e larghe tra 5 a 10 cm. I fiori grandi, solitari, sono violacei o anche bianchi, con corolla a cinque lobi e stami gialli. I frutti sono bacche grandi, allungate o rotonde, normalmente violacee (ma ne esistono varietà con il frutto bianco), commestibili dopo la cottura. La superficie tagliata della polpa diventa rapidamente marrone quando il frutto viene aperto per via dell'ossidazione. La melanzana ha la proprietà di assorbire molto bene i grassi alimentari, tra cui l'olio, consentendo la preparazione di piatti molto ricchi e saporiti. Il prodotto primario viene pulito e privato dei semi in eccesso, tagliate a listelli per dare un aspetto visivo inconfondibile, da crude vengono salate, con uno specifico bilanciamento di sale e lasciate a riposare per 12h, successivamente immerse in una soluzione di acqua e aceto per 24h. A fine processo, vengono strizzate con appositi utensili e insaporite con spezie e spicchi di aglio fresco e invasettate a mano, ricoperto con olio di semi ed extravergine d'oliva pugliese.

The aubergine is a herbaceous, erect plant that reaches heights between 40 and 150 cm. The leaves are large, coarsely lobed, between 10 and 20 cm long and between 5 and 10 cm wide. The large, solitary flowers are purplish or even white, with a five-lobed corolla and yellow stamens. The fruits are large, elongated or round berries, normally purple (but there are varieties with white fruit), edible after cooking. The cut surface of the pulp quickly turns brown when the fruit is opened due to oxidation. Aubergine has the property of absorbing food fats very well, including oil, allowing the preparation of very rich and tasty dishes. The primary product is cleaned and deprived of excess seeds, cut into strips to give an unmistakable visual appearance, raw they are salted, with a specific balance of salt and left to rest for 12 hours, subsequently immersed in a solution of water and vinegar for 24 hours. At the end of the process, they are squeezed with special utensils and flavored with spices and fresh garlic cloves and put into jars by hand, covered with seed oil and Apulian extra virgin olive oil.

## ABBINAMENTI

**Possono essere accostati come contorno a piatti di terra, guarnire pizze rustiche, farcire panini, tartine, bruschette tostate, come antipasto o degustati come prodotto integro.**

They can be combined as a side dish with meat dishes, garnish rustic pizzas, fill sandwiches, canapés, toasted bruschetta, as an appetizer, or tasted as a whole product

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	351 Kcal/1446 kJ	Fibre	2.2 gr
Grassi-Fat	37 gr	Proteine	0.9 gr
di cui saturi-of which saturated	4.5 gr	Sale	0.01 gr
Carboiodrati-Carbohydrate	2.6 gr		
di cui zuccheri	1.8 gr		
		<b>314 ml - 290 €</b>	

**OLIVE VERDI**  
**APERITIVO**  
**100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### OLIVE VERDI APERITIVO

## INGREDIENTI

**Olive verdi, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido I-ascorbico.**

*Green olives, water, salt, acidity regulator: lactic acid, antioxidant: I-ascorbic acid.*

## CARATTERISTICHE

L'oliva è il frutto di forma ovale divisa in tre parti, una parte più esterna sottile e trasparente detta epicarpo, una parte media polposa detta mesocarpo, ed una parte interna detta endocarpo, comunemente detta nocciolo. L'endocarpo a sua volta presenta esternamente il tegumento, una parte centrale che è l'albume, e la più interna i cotiledoni (da cui si sviluppa la pianta).

Attraverso la differenziazione dei caratteri biometrici (diametro massimo e lunghezza del nocciolo) si possono distinguere le specie domestiche di diametro superiore ai 10mm dalle specie selvatiche di grandezza inferiore. Le olive hanno un alto contenuto in polifenoli, che le danno un sapore amaro. Pertanto per poter essere destinate al consumo da tavola nera (matura) o verde (colta prima dell'inavallatura) devono prima subire un trattamento in salamoia, che può essere composto da varie sostanze, a dipendenza dal gusto che si vuole dare, a volte viene anche schiacciata per permettere agli aromi di insaporirla più facilmente. Le più comuni sono acqua, sale, aceto e spezie varie.

*The olive is an oval-shaped fruit divided into three parts, a thin and transparent outer part called epicarp, a pulpy middle part called mesocarp, and an internal part called endocarp, commonly called stone. The endocarp in turn presents the tegument externally, a central part which is the albumen, and the innermost part the cotyledons (from which the plant develops). Through the differentiation of biometric characteristics (maximum diameter and length of the stone), domestic species with a diameter greater than 10mm can be distinguished from wild species of smaller size. Olives have a high polyphenol content, which gives them a bitter taste. Therefore, in order to be destined for black (ripe) or green (picked before veraison) consumption, they must first undergo a treatment in brine, which can be composed of various substances, depending on the taste you want to give, sometimes it is also crushed to allow the aromas to flavor it more easily. The most common are water, salt, vinegar, and various spices.*

## ABBINAMENTI

**Indicate come accompagnamento per aperitivi alcolici, analcolici o degustate come prodotto integro.**

*Suitable as an accompaniment to alcoholic or non-alcoholic aperitifs or enjoyed as a whole product.*

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	540 Kcal/131 kJ	Proteine	1.3 gr
Grassi-Fat	14 gr	Sale	1 gr
di cui saturi-of which saturated	2.4 gr		
Carboidrati-Carbohydrate	0 gr		
di cui zuccheri	0 gr		

**314 ml - 290 €**

**CARCIOFOTTI PUGLIESI**  
IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
**100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### CARCIOFOTTI PUGLIESI IN OLIO EXTRA VERDINE DI OLIVA

## INGREDIENTI

**Carciofi 80%, olio extravergine di oliva 3%, olio di semi di girasole, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico, erbe aromatiche, spezie.**

*Artichokes 80%, extra virgin olive oil 3%, sunflower seed oil, acidity regulator: citric acid, antioxidant: L-ascorbic acid, aromatic herbs, spices.*

## CARATTERISTICHE

Il carciofo è una pianta erbacea perenne alta fino a 1,5 metri, provvista di un rizoma sotterranea, dalle gemme si sviluppano più fusti, che all'epoca della fioritura si sviluppano in altezza con una ramificazione dicotonica. Il fusto, come in tutte le piante a rosette, è moto raccorciato mentre lo stelo floreale è robusto, cilindrico o carnoso, striato longitudinalmente. La lavorazione è molto accurata, puliti e privati dalle foglie dure, le rosette di carciofi vengono tagliate e modellati per poi essere sbollentati in acqua, sale e aceto e subito prelevati dalla caldaia per essere riposti in contenitore di acqua fredda e sale, lasciati a riposo nella stessa soluzione per 24h. Passato tale periodo di riposo, vengono lavati in acqua dolce e asciugati per essere aromatizzati con spezie e spicchi di aglio fresco, invasettati a mano e ricoperti di olio di semi ed extravergine di oliva.

*The artichoke is a perennial herbaceous plant up to 1.5 meters tall, with an underground rhizome, from the buds develop multiple stems, which at the time of flowering develop in height with a dichotomous branching. The stem, as in all rosette plants, is very shortened while the floral stem is robust, cylindrical or fleshy, longitudinally striated. The processing is very accurate, cleaned and freed from hard leaves, the artichoke rosettes are cut and shaped and then blanched in water, salt and vinegar and immediately removed from the boiler to be placed in a container of cold water and salt, left to rest in the same solution for 24 hours. After this resting period, they are washed in fresh water and dried to be flavored with spices and cloves of fresh garlic, jarred by hand and covered with seed oil and extra virgin olive oil.*

## ABBINAMENTI

**Possono essere accostati come contorno a piatti di terra, guarnire pizze rustiche, farcire panini, tartine, bruschette tostate, come antipasto o degustati come prodotto integro.**

*They can be paired as a side dish with meat dishes, garnish rustic pizzas, fill sandwiches, canapés, toasted bruschetta, as an appetizer or tasted as a whole product.*

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	140 Kcal/585 kJ	Proteine	3.6 gr
Grassi-Fat	13.0 gr	Sale	0.3 gr
di cui saturi-of which saturated	2.1 gr		
Carboidrati-Carbohydrate	0.2 gr		
di cui zuccheri	0.1 gr		

**314 ml - 290 €**

*le* NOSTRE  
CREME  
SPALMABILI





**CREMA SPALMABILE  
FUNGHI CARDONCELLI  
E TARTUFO BIANCO**  
**100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### CREMA SPALMABILE FUNGHI CARDONCELLI E TARTUFO BIANCO

## INGREDIENTI

**Funghi Champignons 55%, funghi Cardoncelli 34%, olio extravergine di oliva 4%, vino bianco, tartufo, sale, aglio, zucchero, erbe aromatiche, aromi, acidificante: acido citrico. Allergeni: sedano e prodotti a base di sedano, solfiti.**

*Champignon mushrooms 55%, Cardoncelli mushrooms 34%, extra virgin olive oil 4%, white wine, truffle, salt, garlic, sugar, aromatic herbs, flavourings, acidifier: citric acid. Allergens: sulphites, celery and celery-based products.*

## CARATTERISTICHE

I funghi cardoncelli vengono puliti per bene e tagliati, privandoli del torso più duro, lavati più volte affinchè tutti i possibili residui di terra vengano meno, tagliati a tocchetti e rosolati con del vino bianco con l'aggiunta di funghi champignon per rinforzare la consistenza della crema, cotti in sottovuoto per circa 2h in bolla di concentrazione ad una temperatura di circa 70 gradi, questa tecnologia di cottura permette di avere un prodotto integro e con tutte le sostanze organo rettiche. Al termine della cottura vi è l'aggiunta del tartufo e, completato il processo di trasformazione, tutto il preparato viene trasformato in una crema delicata dai sapori travolgenti.

*The cardoncelli mushrooms are cleaned thoroughly and cut, removing the hardest core, washed several times so that all possible residues of soil are eliminated, cut into pieces, and browned with white wine with the addition of champignon mushrooms to reinforce the consistency of the cream, cooked in a vacuum for about 2 hours in a concentration bubble at a temperature of about 70 degrees, this cooking technology allows you to have a whole product with all the organoleptic substances. At the end of cooking, the truffle is added and, once the transformation process is completed, the entire preparation is transformed into a delicate cream with overwhelming flavors.*

## ABBINAMENTI

**Gli abbinamenti sono molteplici, condimento per pasta, condimento spalmabile per bruschette tostate, tartine, farcitura per pizze rustiche, panini ecc. (consigliabile serviti caldi)**

*The combinations are many, pasta sauce, spreadable sauce for toasted bruschetta, canapés, filling for rustic pizzas, sandwiches etc. (recommended served hot)*

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	239 Kcal/1126 kJ	Proteine	5.4 gr
Grassi-Fat	17.0 gr	Sale	0.4 gr
di cui saturi-of which saturated	2.4 gr		
Carboidrati-Carbohydrate	18.6 gr		
di cui zuccheri	15.6 gr		

**212 ml - 190 €**

**CREMA SPALMABILE  
PARMIGIANA DI MELANZANE  
100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### CREMA SPALMABILE PARMIGIANA DI MELANZANE

## INGREDIENTI

**Passata di pomodoro 65% (pomodori, sale, correttore di acidità: acido citrico), melanzane 25%, olio extravergine di oliva 3.8%, cipolla, zucchero, sale, aglio, aromi. Allergeni: sedano e prodotti a base di sedano.**

*Tomato puree 65% (tomatoes, salt, acidity regulator: citric acid) aubergines 25%, extra virgin olive oil 3.8%, onion, sugar, salt, garlic, flavourings. Allergens: celery and celery-based products.*

## CARATTERISTICHE

La parmigiana di melanzane a base di melanzane fritte e gratinate in forno con passata di pomodoro, basilico, aglio e formaggio. È stata ufficialmente riconosciuta e inserita nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che l'ha catalogata come prodotto tipico calabrese, campano, pugliese e siciliano. Vengono pulite e tagliate a cubetti con diametro di 2/3 cm, viene preparata una crema di pomodoro aromatizzata al basilico ed aromi naturali, le melanzane, tagliate in precedenza, vengono infarinate e fritte in olio di girasole e lasciate in contenitori con carta assorbente, unite alla crema di pomodoro vengono cotte per circa 2h ad una temperatura di 70°C in bolla di concentrazione, alla fine del processo, tutto il preparato viene ridotto in crema.

*Parmigiana di melanzane is made with fried and oven-baked aubergines with tomato sauce, basil, garlic and cheese. It has been officially recognised and included in the list of traditional Italian agri-food products by the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies, which has catalogued it as a typical product of Calabria, Campania, Puglia and Sicily. They are cleaned and cut into cubes with a diameter of 2/3 cm, a tomato cream flavoured with basil and natural aromas is prepared, and the aubergines, previously cut, are floured and fried in sunflower oil and left in containers with absorbent paper, combined with the tomato cream they are cooked for about 2 hours at a temperature of 70 ° C in a concentration bubble, at the end of the process, the entire preparation is reduced to a cream.*

## ABBINAMENTI

**Gli abbinamenti sono molteplici, condimento per pasta, condimento spalmabile per bruschette tostate, tartine, farcitura per pizze rustiche, panini ecc. (consigliabile serviti caldi).**

*The combinations are many, pasta sauce, spreadable sauce for toasted bruschetta, canapés, filling for rustic pizzas, sandwiches etc. (recommended served hot).*

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	239 Kcal/994 kJ	Proteine	1.3 gr
Grassi-Fat	15.7 gr	Sale	0.02 gr
di cui saturi-of which saturated	2.3 gr		
Carboidrati-Carbohydrate	23.3 gr		
di cui zuccheri	19.2 gr		

**212 ml - 190 €**

**CREMA SPALMABILE  
CIME DI RAPA STUFATE  
100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### CREMA SPALMABILE CIME DI RAPA STUFATE

## INGREDIENTI

**Cime di rape 75,1%, Olio extravergine d'oliva 9,7%, aglio, sale.**

*Turnip tops 75.1%, Extra virgin olive oil 9.7%, garlic, salt.*

## CARATTERISTICHE

La cima di rapa è un ortaggio verde tipico dell'agricoltura italiana, una varietà di Brassica rapa subsp sylvestris, riconosciuta come uno dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani della Puglia. La Puglia con 3500 ettari di coltivazione produce un terzo del prodotto italiano. In molte aree di coltivazione il nome "cima di rapa" è ridotto al solo termine di "rapa", creando così equivoci con l'omonimo ortaggio. Della pianta si mangiano le infiorescenze in bocchio ( dette friarielli o broccoli di rapa) insieme alle foglie più tenere che le circondano, secondo ricette che, in generale, fanno riferimento alla tradizione locale nelle diverse regioni. E' considerato un ortaggio autunnale o invernale, di cui si consiglia l'uso per il contenuto in sali minerali, vitamine e fattori antiossidanti. Il prodotto primario viene pulito privandolo di tutte le foglie in eccesso che ne darebbero un gusto amaro, cucinato in una soluzione di acqua, olio extravergine d'oliva, sale e aglio fresco. Vengono lasciate raffreddare e ridotte a crema, invasettate con l'aggiunta di acqua di cottura.

Turnip tops are a green vegetable typical of Italian agriculture, a variety of Brassica rapa subsp sylvestris, recognized as one of the traditional Italian agri-food products of Puglia. Puglia, with 3,500 hectares of cultivation, produces a third of the Italian product. In many cultivation areas, the name "turnip tops" is reduced to just the term "turnip", thus creating confusion with the vegetable of the same name. The inflorescences of the plant in bud (called friarielli or turnip broccoli) are eaten together with the more tender leaves that surround them, according to recipes that, in general, refer to the local tradition in the different regions. It is considered an autumn or winter vegetable, whose use is recommended for its content of mineral salts, vitamins, and antioxidant factors. The primary product is cleaned by removing all the excess leaves that would give it a bitter taste, cooked in a solution of water, extra virgin olive oil, salt and fresh garlic. They are left to cool and reduced to a cream, put into jars with the addition of cooking water.

## ABBINAMENTI

**Gli abbinamenti sono molteplici, posso essere utilizzate come condimento per pasta, condimenti per pizze salate, tartine, bruschette, farcitura per panini ecc.**

*There are many combinations, they can be used as a pasta condiment, toppings for savoury pizzas, canapés, bruschetta, filling for sandwiches etc.*

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	120 Kcal/496 kJ	Proteine	2.4 gr
Grassi-Fat	11 gr	Sale	0.54 gr
di cui saturi-of which saturated	1.6 gr	Fibre	2.4 gr
Carboidrati-Carbohydrate	1.7 gr		
di cui zuccheri	1.7 gr		

**212 ml - 190 €**

# *i* NOSTRI OLI AROMATIZZATI

Gli **aromi naturali** sono il risultato di un'accurata selezione delle materie prime di alta qualità, provenienti da fonti naturali pregiate.

Le loro note aromatiche, sia di testa che di cuore, insieme alle proprietà nutritive e benefiche, come vitamine e altri composti attivi, vengono trasferite al prodotto finale grazie a un avanzato e innovativo processo di estrazione. In più, la selezione della materia peima, il cui gusto dipende dalla provenienza geografica, consente una tipicizzazione del prodotto, esaltando le caratteristiche uniche legate al territorio di origine.

Questo approccio garantisce un'esperienza sensoriale autentica e un valore aggiunto per il consumatore.





**OLIO AROMATIZZATO  
AGLIO NERO  
100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### OLIO AROMATIZZATO AGLIO NERO

## INGREDIENTI

**Olio di oliva extra vergine (99%), aroma naturale aglio nero (olio di girasole, sostanze aromatizzate naturali) (1%).  
NON CONTIENE ALLERGENI.**

*Extra virgin olive oil (99%), natural black garlic flavoring (sunflower oil, natural flavoring substances) (1%). DOES NOT CONTAIN ALLERGENS.*

## CARATTERISTICHE

Si presenta in spicchi dal colore bruno scuro e nero, è molto più dolce rispetto a quello del comune aglio bianco, non lascia alito sgradevole. L'aglio nero è ottenuto dalla fermentazione dei bulbi ad una temperatura compresa tra i 60\90° con tasso di umidità tra 80\90% per un mese senza alcuna aggiunta di additivi o conservanti.

*It comes in dark brown and black cloves, it is much sweeter than the common white garlic, and it does not leave bad breath. Black garlic is obtained by fermenting the bulbs at a temperature between 60\90° with a humidity rate between 80\90% for a month without any additives or preservatives.*

## ABBINAMENTI

**Gli abbinamenti per questo olio pregiato sono davvero svariati, basterebbe una sola goccia per trasformare molteplici piatti gourmet, sapore intenso e dolce.**

*The combinations for this precious oil are truly varied, just one drop would be enough to transform many gourmet dishes, intense and sweet flavor.*

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	900 Kcal/3700 kJ	Fibre	0 gr
Grassi-Fat	100 gr	Proteine	0 gr
di cui saturi-of which saturated	14 gr	Sale	0 gr
Carboidrati-Carbohydrate	0 gr		
di cui zuccheri	0 gr		

**100 ml** €

**OLIO AROMATIZZATO  
TARTUFO BIANCO**  
**100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### OLIO AROMATIZZATO TARTUFO BIANCO

## INGREDIENTI

**Olio di oliva extra vergine (99%), aroma naturale tartufo bianco (olio di girasole, sostanze aromatizzate naturali) (1%).  
NON CONTIENE ALLERGENI.**

*Extra virgin olive oil (99%), natural white truffle flavouring (sunflower oil, natural flavouring substances) (1%). DOES NOT CONTAIN ALLERGENS.*

## CARATTERISTICHE

Olio extravergine d'oliva, qualità coratina e tartufo bianco che è considerato la tipologia più pregiata. Si trova quasi esclusivamente nelle regioni del Centro e del Nord Italia e in Istria: ha scorza liscia, giallognola o bianca, polpa bianca, rosata o marroncino chiaro. È adatto a essere consumato soprattutto crudo. Caratterizzati da un odore penetrante e molto tipico, vengono impiegati in gastronomia nella preparazione e nella finitura dei piatti. Le tipologie di tartufo più pregiate sono il tartufo bianco pregiato e il tartufo nero pregiato.

*Extra virgin olive oil, Coratina variety and white truffle which is considered the most prized type. It is found almost exclusively in the regions of Central and Northern Italy and Istria: it has a smooth, yellowish or white rind, white, pink or light brown pulp. It is suitable for being consumed, especially raw. Characterized by a penetrating and very typical smell, they are used in gastronomy in the preparation and finishing of dishes. The most prized types of truffles are the prized white truffle and the prized black truffle.*

## ABBINAMENTI

**Gli abbinamenti per questo olio pregiato sono davvero svariati, basterebbe una sola goccia per trasformare molteplici piatti gourmet, sapore intenso e dolce.**

*The combinations for this precious oil are truly varied, just one drop would be enough to transform many gourmet dishes, intense and sweet flavor.*

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	900 Kcal/3700 kJ	Fibre	0 gr
Grassi-Fat	100 gr	Proteine	0 gr
di cui saturi-of which saturated	14 gr	Sale	0 gr
Carboidrati-Carbohydrate	0 gr		
di cui zuccheri	0 gr		

**100 ml** €

**OLIO AROMATIZZATO  
FUNGO PORCINO**

**100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### OLIO AROMATIZZATO FUNGO PORCINO

## INGREDIENTI

**Olio di oliva extra vergine (99%), aroma naturale fungo porcino (olio di girasole, sostanze aromatizzate naturali) (1%).  
NON CONTIENE ALLERGENI.**

*Extra virgin olive oil (99%), natural porcini mushroom flavoring (sunflower oil, natural flavoring substances) (1%). DOES NOT CONTAIN ALLERGENS.*

## CARATTERISTICHE

Si trova soprattutto nei boschi di querce e di castagno della pianura, e nelle faggete e abetaie di alta montagna. Si tratta di funghi simbionti, gregari, che possono svilupparsi in gruppi di molti esemplari.

Di solito nascono tra maggio e giugno, e diventano visibili nel bosco già ad agosto (se la stagione prevede le giuste piogge), anche se è tra settembre e ottobre che la loro presenza è all'apice.

*It is found mainly in the oak and chestnut forests of the plains, and in the beech and fir forests of the high mountains. These are symbiotic, gregarious fungi that can develop in groups of many specimens.*

*They usually appear between May and June, and become visible in the forest as early as August (if the season provides the right amount of rain), although their presence is at its peak between September and October.*

## ABBINAMENTI

**Gli abbinamenti per questo olio pregiato sono davvero svariati, basterebbe una sola goccia per trasformare molteplici piatti gourmet, sapore intenso e dolce.**

*The combinations for this precious oil are truly varied, just one drop would be enough to transform many gourmet dishes, intense and sweet flavor.*

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	900 Kcal/3700 kJ	Fibre	0 gr
Grassi-Fat	100 gr	Proteine	0 gr
di cui saturi-of which saturated	14 gr	Sale	0 gr
Carboidrati-Carbohydrate	0 gr		
di cui zuccheri	0 gr		

**100 ml** €

OLIO AROMATIZZATO  
PARMESAN  
100%

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### OLIO AROMATIZZATO PARMESAN

## INGREDIENTI

**Olio di oliva extra vergine (99 %), aroma naturale parmesan (olio di girasole, sostanze aromatizzate naturali) (1 %).**

**NON CONTIENE ALLERGENI**

*Extra virgin olive oil (99%), natural parmesan flavor (sunflower oil, natural flavoring substances) (1%).  
DOES NOT CONTAIN ALLERGENS*

## CARATTERISTICHE

E' un formaggio a pasta dura della famiglia dei grana, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento, senza l'aggiunta di additivi. La zona di produzione comprende le provincie di Reggio Emilia, Modena, Parma e Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del Po. Gli aromi naturali sono il risultato di un'accurata selezione delle materie prime di alta qualità, provenienti da fonti naturali pregiate. Le loro note aromatiche, sia di testa che di cuore, insieme alle proprietà nutritive e benefiche, come vitamine e altri composti attivi, vengono trasferite al prodotto finale grazie a un avanzato e innovativo processo di estrazione. In più, la selezione della materia peima, il cui gusto dipende dalla provenienza geografica, consente una tipicizzazione del prodotto, esaltando le caratteristiche uniche legate al territorio di origine. Questo approccio garantisce un'esperienza sensoriale autentica e un valore aggiunto per il consumatore.

*It is a hard cheese of the Grana family, produced with raw cow's milk, partially skimmed by surfacing, without the addition of additives. The production area includes the provinces of Reggio Emilia, Modena, Parma, and Bologna to the left of the Reno River and Mantua to the right of the Po. The natural aromas are the result of a careful selection of high-quality raw materials, coming from fine natural sources. Their aromatic notes, both head and heart, together with the nutritional and beneficial properties, such as vitamins and other active compounds, are transferred to the final product thanks to an advanced and innovative extraction process. In addition, the selection of raw material, whose taste depends on the geographical origin, allows a typification of the product, enhancing the unique characteristics linked to the territory of origin. This approach guarantees an authentic sensory experience and added value for the consumer.*

## ABBINAMENTI

**Gli abbinamenti per questo olio pregiato sono davvero svariati, basterebbe una sola goccia per trasformare molteplici piatti gourmet, sapore intenso e dolce**

*The combinations for this precious oil are truly varied, just one drop would be enough to transform many gourmet dishes, intense and sweet flavour*

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	900 Kcal/3700 kJ	Fibre	0 gr
Grassi-Fat	100 gr	Proteine	0 gr
di cui saturi-of which saturated	14 gr	Sale	0 gr
Carboidrati-Carbohydrate	0 gr		
di cui zuccheri	0 gr		

**100 ml**

**OLIO AROMATIZZATO  
POMODORO SECCO**  
**100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### OLIO AROMATIZZATO POMODORO SECCO

## INGREDIENTI

**Olio di oliva extra vergine (99 %), aroma naturale pomodoro secco (olio di girasole, sostanze aromatizzate naturali) (1 %).**  
**NON CONTIENE ALLERGENI**

Extra virgin olive oil (99%), natural dried tomato flavor (sunflower oil, natural flavoring substances) (1%)  
DOES NOT CONTAIN ALLERGENS

## CARATTERISTICHE

Secondo la preparazione tradizionale, i pomodori vengono raccolti quando sono maturi, accuratamente puliti, tagliati a metà nel senso alla loro altezza e lasciati essiccare al sole su un telaio di legno, non prima di averli cosparsi di sale. Gli aromi naturali sono il risultato di un'accurata selezione delle materie prime di alta qualità, provenienti da fonti naturali pregiate. Le loro note aromatiche, sia di testa che di cuore, insieme alle proprietà nutritive e benefiche, come vitamine e altri composti attivi, vengono trasferite al prodotto finale grazie a un avanzato e innovativo processo di estrazione. In più, la selezione della materia peima, il cui gusto dipende dalla provenienza geografica, consente una tipificizzazione del prodotto, esaltando le caratteristiche uniche legate al territorio di origine. Questo approccio garantisce un'esperienza sensoriale autentica e un valore aggiunto per il consumatore.

According to the traditional preparation, tomatoes are harvested when ripe, carefully cleaned, cut in half along their height and left to dry in the sun on a wooden frame, but not before sprinkling them with salt. The natural aromas are the result of a careful selection of high-quality raw materials, coming from fine natural sources. Their aromatic notes, both top and heart, together with the nutritional and beneficial properties, such as vitamins and other active compounds, are transferred to the final product thanks to an advanced and innovative extraction process. In addition, the selection of the top material, whose taste depends on the geographical origin, allows a typification of the product, enhancing the unique characteristics linked to the territory of origin. This approach guarantees an authentic sensory experience and added value for the consumer.

## ABBINAMENTI

**Gli abbinamenti per questo olio pregiato sono davvero svariati, basterebbe una sola goccia per trasformare molteplici piatti gourmet, sapore intenso e dolce.**

The combinations for this precious oil are truly varied, just one drop would be enough to transform many gourmet dishes, intense and sweet flavour.

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	900 Kcal/3700 kJ	Fibre	0 gr
Grassi-Fat	100 gr	Proteine	0 gr
di cui saturi-of which saturated	14 gr	Sale	0 gr
Carboidrati-Carbohydrate	0 gr		
di cui zuccheri	0 gr		

**100 ml** €

**OLIO AROMATIZZATO  
LIME  
100%**

PRODOTTO IN PUGLIA - ITALIA



# CASAL MANFREDI



## PRODOTTO

### OLIO AROMATIZZATO LIME

## INGREDIENTI

**Olio di oliva extra vergine (99%), aroma naturale lime (olio di girasole, sostanze aromatizzate naturali) (1%).**

**NON CONTIENE ALLERGENI**

*Extra virgin olive oil (99%), natural lime flavoring (sunflower oil, natural flavoring substances) (1%).  
DOES NOT CONTAIN ALLERGENS*

## CARATTERISTICHE

Il lime o limetta è un agrume dal tocco esotico appartenente alla famiglia delle Rutacee, la stessa del limone. Il lime ha origine in Asia dall'incrocio tra l'albero del limone e quello del cedro. Gli aromi naturali sono il risultato di un'accurata selezione delle materie prime di alta qualità, provenienti da fonti naturali pregiate. Le loro note aromatiche, sia di testa che di cuore, insieme alle proprietà nutritive e benefiche, come vitamine e altri composti attivi, vengono trasferite al prodotto finale grazie a un avanzato e innovativo processo di estrazione. In più, la selezione della materia peima, il cui gusto dipende dalla provenienza geografica, consente una tipicizzazione del prodotto, esaltando le caratteristiche uniche legate al territorio di origine. Questo approccio garantisce un'esperienza sensoriale autentica e un valore aggiunto per il consumatore.

*Lime or limetta is a citrus fruit with an exotic touch belonging to the Rutaceae family, the same as lemon. Lime originates in Asia from the cross between the lemon tree and the cedar tree. Natural aromas are the result of a careful selection of high-quality raw materials, coming from precious natural sources. Their aromatic notes, both head and heart, together with the nutritional and beneficial properties, such as vitamins and other active compounds, are transferred to the final product thanks to an advanced and innovative extraction process. In addition, the selection of raw material, whose taste depends on the geographical origin, allows a typification of the product, enhancing the unique characteristics linked to the territory of origin. This approach guarantees an authentic sensory experience and added value for the consumer.*

## ABBINAMENTI

**Gli abbinamenti per questo olio pregiato sono davvero svariati, basterebbe una sola goccia per trasformare molteplici piatti gourmet, sapore intenso e dolce.**

*The combinations for this precious oil are truly varied, just one drop would be enough to transform many gourmet dishes, intense and sweet flavor.*

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G.

### Valore energetico medio per 100 g

Energia - Energy	900 Kcal/3700 kJ	Fibre	0 gr
Grassi-Fat	100 gr	Proteine	0 gr
di cui saturi-of which saturated	14 gr	Sale	0 gr
Carboidrati-Carbohydrate	0 gr		
di cui zuccheri	0 gr		

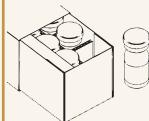
**100 ml** €



SOSTENIBILE  
AUTENTICO ED  
INNOVATIVO



*La qualità fatta di semplici cose!*

**ORIGINE****Italiana***Italian***STATO INIZIALE  
MATERIE PRIME****Fresco***Fresh***CONDIZIONI  
DI STOCCAGGIO****Magazzino asciutto con temperatura tra i 18 e i 23°***Dry warehouse with temperature between 18 and 23°***MODALITA'  
DI CONSERVAZIONE****Conservare in un luogo fresco e asciutto.****Una volta aperta la confezione, conservarla a temperatura refrigerata accertandosi che il prodotto sia sempre coperto dal liquido di governo***Store in a cool, dry place.**Once the package is opened, store it at a refrigerated temperature making sure that the product is always covered by the preserving liquid***SCADENZA****2 ANNI***2 YEARS***IMBALLAGGIO**

vaso in vetro da 100 ml

Pezzi per cartone. . . . . 12

Ct . per strato . . . . . 18/16

Ct. per pallet 120x80 . . . . . 204



vaso in vetro da 212 ml

Pezzi per cartone. . . . . 12

Ct . per strato . . . . . 18/16

Ct. per pallet 120x80 . . . . . 204



vaso in vetro da 314 ml

Pezzi per cartone. . . . . 12

Ct . per strato . . . . . 18/16

Ct. per pallet 120x80 . . . . . 204



*Richiedi subito in OMAGGIO  
il nostro espositore con un ordine minimo  
di pezzi assortiti.*

# CASAL MANFREDI

Sede Stabilimento: Via Madrid, 2 - 76121 Barletta (BT)  
Sede legale: Via Spagna, 2 - 76015 Trinitapoli (BT) - ITALY

