



**MANAPULIA**  
AN ITALIAN STORY

# CATALOGO PRODOTTI





Armonia tra gusto e tradizione, qualità delle materie prime e controllo dell'intera filiera, è questa la missione quotidiana garantita dal Consorzio Agrario Provinciale di Lecce e supportata da aziende agricole del territorio attentamente selezionate.

La freschezza è garantita da una filiera di produzione e trasformazione sempre monitorata che consente la lavorazione dei prodotti coltivati con garanzia di tracciabilità alimentare e ambientale.

Eseguiamo controlli capillari e costanti in tutti i processi produttivi, ci preoccupiamo della freschezza e degli aromi e siamo consapevoli delle nostre responsabilità verso i consumatori che scoprono e gustano le vere tradizioni di Puglia in un sol boccone.

Ci siamo lasciati emozionare dalla natura, equilibrio delicatissimo, abbraccio perpetuo con il suo susseguirsi di stagioni e rinascite:

è così che con un senso di appartenenza al territorio e promozione dello stesso, prende vita il marchio **ManApulia**: *MANA*, dal griko "madre", forza vitale della terra e *APULIA*, la regione nella quale affondano le nostre radici più profonde.

I prodotti ManApulia si distinguono per:

#### **Sicurezza alimentare**

grazie ai nostri rigorosi controlli, la conformità HACCP e il continuo miglioramento dei processi di lavorazione e trasformazione delle materie prime del territorio.

#### **Filiera controllata**

processi di trasformazione eseguiti esclusivamente in loco così da offrire ai consumatori un prodotto selezionato e sicuro.

#### **Qualità certificata BIO**

prodotti conformi agli standard della certificazione biologica, nel rispetto dei criteri etici e di sostenibilità ambientale.

#### **Antiche tradizioni locali**

ricette ricreate rispettando la cultura culinaria della nostra terra.

#### **Unione di saperi e conoscenze condivise**

numerose aziende agricole associate, radicate nel territorio ma con sguardo rivolto al futuro, nel rispetto della natura e dell'uomo e della qualità di ogni singolo frutto donato dalla terra.

Scegliere i nostri prodotti vuol dire immergersi in un percorso di sapori e tradizioni, perché **ManApulia** è una storia di gusto, **una storia italiana**.

# CATALOGO



## OLIVE

Sinuose rotondità dall'intenso profumo di natura



## PATÈ

Ruvide emozioni raccontano la natura



## PASSATE DI POMODORO

Vellutati color rubino colmi di essenza



## SUGHI PRONTI E CREME

Saporiti condimenti ricchi di gusto



## I NOSTRI PRONTI "APRI E MANGIA"

Versatili e gustose esperienze pronte all'uso



## LE SPECIALITÀ

Densa tradizione ricca e aromatica



## MARMELLATE E CONFETTURE

Dolci sapori con semplici ingredienti

OLIVE



# GUSTO E SEMPLICITÀ A TAVOLA



1 Kg - Cod. 31908A | 5 Kg - Cod. 31905

## 01 Olive schiacciate in salamoia

Oliva verde schiacciata. Questa preparazione è frutto di antiche tradizioni contadine. La nostra produzione, in particolare, è legata alla caratteristica “Sagra della Volia Cazzata” del paese di Martano.

### Ingredienti:

*Olive schiacciate, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L ascorbico.*



180 g - Cod. 31208B | 1 kg - Cod. 31202  
5 Kg - Cod. 31201

## 02 Olive Celline al mirto

Dal sapore fruttato, si accompagnano ad aperitivi e formaggi. Ottime come antipasto stuzzicante e per arricchire primi a base di verdure e secondi piatti a base di pesce.

### Ingredienti:

*olive Celline di Nardò (62%), acqua, sale, mirto (foglie).  
Correttore di acidità: acido lattico, acido citrico*



160 g - Cod. 31209 | 1 kg - Cod. 31210A  
4 Kg - Cod. 31210

## 03 Olive Celline denocciolate in salamoia

Ottime per aperitivo e per preparare focacce rustiche.

### Ingredienti:

*olive Celline (57%), acqua, sale.  
Correttori di acidità: acido lattico, acido citrico*



170 g - Cod. 34034

## 04 Olive Celline condite denocciolate in olio E.V.O.

Ideali come aperitivo sfizioso, possono essere saltate assieme a verdure e primi piatti.

### Ingredienti:

*olive Celline (60%), olio extra vergine di oliva (37%),  
origano, peperoncino piccante, aglio, sale.  
Correttore di acidità: acido lattico, acido citrico*



180 g - Cod. 31006B | 1 kg - Cod. 31010A  
5 Kg - Cod. 31001

## 05 Olive Leccine al mirto

Ottime olive per aperitivo o per guarnire insalate e focacce.

### Ingredienti:

*olive Leccine (62%), acqua, sale, mirto (foglie).*

*Correttore di acidità: acido lattico, acido citrico*



160 g Cod. 31008 | 1 kg - Cod. 31007A  
4 Kg - Cod. 31007

## 06 Olive Leccine denocciolate in salamoia

Ottime come condimento per primi piatti e per preparare insalate.

### Ingredienti:

*olive Leccine (57%), acqua, sale.*

*Correttore di acidità: acido citrico*



160 g - Cod. 31310 | 1 Kg - Cod. 31702  
5 Kg - Cod. 31701

## 07 Olive verdi in salamoia

Olive verdi selezionate, ideali per condire pizze, focacce o stuzzicare l'appetito in un gustoso aperitivo.

### Ingredienti:

*Olive verdi 57%, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L ascorbico.*



PATÈ

RUVIDE EMOZIONI  
RACCONTANO LA NATURA

---



180 g - Cod. 32006

### 01 Patè di olive Leccine in olio E.V.O. Italiano

Ottimo per aperitivi su bruschette e crostini.  
Ideale anche per condire pasta e accompagnare formaggi.

**Ingredienti:**

*olive Leccine (94%), olio extra vergine di oliva mono-cultivar di olive leccine, acqua, sale.  
Correttore di acidità: acido citrico*



180 g - Cod. 32006-BIO

**Bio**

### 02 Patè di olive Leccine in olio E.V.O. Italiano Bio

Un patè ricavato da sole olive coltivate in biologico,  
perfetto in abbinamento ai formaggi o spalmato su  
bruschette e crostini.

**Ingredienti:**

*olive Leccine 94%, olio extravergine di oliva 2%, sale,  
correttore di acidità: acido citrico.*



180 g - Cod. 32004

### 03 Patè Nero di olive Celline con olio E.V.O. Italiano

Ottimo per aperitivi su bruschette e crostini.  
Ideale anche per condire pasta e accompagnare formaggi.

**Ingredienti:**

*olive Celline di Nardò (94%),  
olio extravergine di oliva (2%), sale.*



A close-up photograph of a woven basket filled with fresh, bright red cherry tomatoes. The tomatoes are glistening with water droplets, suggesting they are freshly washed. The basket is placed on a rustic wooden surface. Several more tomatoes are scattered on the wood to the right of the basket. The lighting is soft and natural, highlighting the texture of the tomatoes and the wood.

PASSATE DI POMODORO

VELLUTATI COLOR RUBINO  
COLMI DI ESSENZA

---



420 g - Cod. 33008 | 680 g - Cod. 33001

## 01 Passata di Pomodoro

Passata di pomodoro dal colore rosso intenso, frutto della selezione dei pomodori maturati al sole, dal gusto deciso e vellutato.

Espressione unica di qualità e semplicità.

### Ingredienti:

*Pomodoro fresco (100%) \**



420 g - Cod. 32002E

## 02 Passata gialla di Pomodoro

Una passata dal gusto unico. Delicata, sapore caratteristico, ricca di betacarotene, sorprendente se abbinata a piatti a base di pesce e pasta fatta in casa.

### Ingredienti:

*Pomodoro fresco 100% \**



420 g - Cod. 33008-BIO

**bio**

## 03 Passata di Pomodoro

Una gustosa passata che rispetta i criteri etici e la sostenibilità ambientale, con solo pomodoro biologico 100% italiano.

### Ingredienti:

*Pomodoro fresco 100% biologico \**

\* eventuale correttore di acidità: acido citrico



SUGHI PRONTI E CREME

SAPORITI CONDIMENTI  
RICCHI DI GUSTO

---



290 g - Cod. 34000

## 01 Salsa con pomodorini

Il pomodorino viene considerato come prodotto di punta nella tradizione culinaria salentina. Il suo gusto delicato con la consistenza del semisecco lo rende adatto a condire qualunque tipologia di pasta.

### Ingredienti:

*Passata di pomodoro, pomodorini semiseccchi (35%), olio di semi di girasole, sale, aceto di vino, prezzemolo, aglio, basilico.*



290 g - Cod. 34000B

## 02 Salsa piccantina con pomodorini

Il pomodorino si sposa con il peperoncino piccante per avvolgere la pasta in un connubio intenso.

### Ingredienti:

*Passata di pomodoro, pomodorini semiseccchi (35%), olio di semi di girasole, sale, peperoncino piccante, aceto di vino, prezzemolo, aglio, basilico.*



290 g - Cod. 33011

## 03 Pomodoro da penda in passata

Questa produzione tipica del nostro territorio racchiude al suo interno l'antica tradizione contadina del Salento: conservare con cura i prodotti buoni che la terra offre. Conserva perfetta con piatti della tradizione come la pasta fatta in casa e piatti a base di pesce.

### Ingredienti:

*Pomodoro fresco 100%, eventuale correttore di acidità: acido citrico.*



180 g - Cod. 34035

#### 04 Crema alle cime di rapa con olio E.V.O. Italiano

La Puglia in tavola per antonomasia. Sfizioso antipasto su crostini e bruschette, esalta il suo gusto nell'abbinamento con le orecchiette.

##### Ingredienti:

*Cime di rapa (80%), olio extra vergine di oliva, peperoncino piccante, aglio, sale. Correttore di acidità: acido citrico*



180 g - Cod. 34019

#### 05 Crema di carciofi con limone in olio E.V.O. Italiano

Ottima per preparare una bruschetta genuina e gustosa e come condimento per la pasta.

##### Ingredienti:

*Carciofi (80%), olio extra vergine di oliva, succo di limone (5%), sale. Correttore di acidità: acido citrico*



180 g - Cod. 34020

#### 06 Crema di zucchine al limone con limone in olio E.V.O. Italiano

Delicata vellutata di zucchine, ottima per bruschette e antipasti. Eccezionale condimento per la pasta.

##### Ingredienti:

*Zucchine (80%), cipolla, olio extra vergine di oliva, succo di limone (3%), sale, erbe aromatiche.*

I NOSTRI PRONTI "APRI E MANGIA"



VERSATILI E GUSTOSE  
ESPERIENZE PRONTE ALL'USO

---

APRI E MANGIA



290 g - Cod. 34056

## 01 Cenci Bianchi con brodo di verdure

Saporiti ceci prodotti nel Salento, cotti in un sano brodo di verdure. Un “*Apri e Mangia*” autentico, di qualità, pronto all’uso. Ridotti in crema diventano una base creativa per primi e secondi con molluschi o crostacei.

### Ingredienti:

*Ceci bianchi reidratati 54%, brodo vegetale (acqua, cipolla, carote, sedano, pomodoro, sale)*

APRI E MANGIA



190 g - Cod. 34055

## 02 Cenci neri in brodo saporito

Ceci neri prodotti nel Salento e insaporiti con rosmarino fresco. Un “*Apri e Mangia*” veloce ed appetitoso. Basta aggiungere un filo d’olio extravergine per gustare un ottimo pasto già pronto, a casa o in pausa pranzo.

### Ingredienti:

*Ceci neri reidratati 68%, brodo vegetale (acqua, rosmarino, aglio, sale).*

LE SPECIALITÀ



DENSA TRADIZIONE  
RICCA E AROMATICA

---





160 gr - Cod. 34018 | 1 Kg - Cod. 34018B

## 01 Carciofi per Pinzimonio

Croccanti carciofi a spicchi confezionati crudi, da sgranocchiare appena sgocciolati o intingere in un ottimo olio extravergine di oliva.

### Ingredienti:

*Carciofi 60%, acqua, aceto di vino, succo di limone, sale.*



340 gr - Cod. 34018C

## 02 Carciofi con gambo per Pinzimonio

Carciofi prodotti nel Salento, lavorati dal fresco per garantire il loro gusto originale anche in vasetto. Conditi con l'olio extravergine di oliva rievocano i profumi del nostro territorio.

### Ingredienti:

*Carciofi 60%, acqua, aceto di vino, succo di limone, sale.*



280 g - Cod. 34032

## 03 Carciofi spaccatelli in olio E.V.O. Italiano

Croccanti e squisiti cuori di carciofo, ideali come antipasto e per accompagnare carni e secondi piatti.

### Ingredienti:

*Carciofi (70%), olio extra vergine di oliva (27%), foglie di rosmarino (0,5%), sale, aceto di vino.*



280 g - Cod. 34029

#### 04 Pomodori secchi con capperi in olio EVO italiano

Specialità tipica salentina, ideale come antipasto o per accompagnare piatti a base di carne. Notevole a pezzetti per condire la pasta.

**Ingredienti:**

*Pomodori secchi reidratati (65%), olio extra vergine di oliva (30%), capperi (3%), aceto di vino, olio, sale, erbe aromatiche.*



180 g - Cod. 34021

#### 05 Peperoni grigliati in olio EVO italiano

Peperone che delizia le tavole, ottimo come antipasto, ideale per accompagnare piatti a base di carne. Ottimo per spadellare la pasta.

**Ingredienti:**

*Peperoni (65%), olio extra vergine di oliva (32%), zucchero, aceto di vino, aglio, sale.*



280 g - Cod. 34030

#### 06 Lampascioni alla Salentina in olio E.V.O. italiano

I lampascioni, cipollotti selvatici dal gusto inconfondibile, aromatizzati con aceto e olio extra vergine di oliva. Da gustare come antipasto o condimento per insalate.

**Ingredienti:**

*Lampascioni (65%), olio extra vergine di oliva (30%), sale alimentare, zucchero, aceto di vino, miscela di piante aromatiche*



280 g - Cod. 34025



180 g - Cod. 34027

## 07 Condifrisa con pomodorini confit, olive e capperi in olio E.V.O. Italiano

Il condifrisa è un condimento ideale come antipasto per preparare crostini e bruschette. Ottimo per condire la pasta o farcire la pizza.

### Ingredienti:

*(pomodorini confit, olive Leccine denocciolate, capperi) in proporzione variabile 70%, olio extravergine di olive 26%, sale, origano, acciughe (allergene), aglio, prezzemolo, basilico, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico.*

## 08 Peperoncino PICCANTE in olio E.V.O. Italiano

Puro peperoncino, finemente tritato, piccante naturale per condire i piatti o da gustare su crostini.

### Ingredienti:

*Peperoncino (80%), olio extra vergine di oliva (16%), sale, aceto di vino.*



MARMELLATE E CONFETTURE

DOLCI SAPORI  
CON SEMPLICI INGREDIENTI

---



210 g - Cod. 32007

## 01 Marmellata di arance

Ideale per farcire crostate e torte o per la colazione su fette biscottate.

La marmellata di arance conserva tutto il sapore delle arance fresche da poter gustare anche in estate.

### Ingredienti:

*Arance (76% all'origine), zucchero, amido di mais.*



210 g - Cod. 32088

## 02 Confettura di pere

Le pere fresche vengono lavorate delicatamente per conservarne tutto il loro sapore. Sono ottime per crostate, sane colazioni e in abbinamento ai formaggi.

### Ingredienti:

*Pere (76% all'origine), zucchero, succo di limone.*



200 g - Cod. 32026-BIO

## 03 Confettura di mele cotogne

Questo frutto molto aromatico viene coltivato in biologico, raccolto e trasformato con cura per conservarne sapori, profumi e cremosità. Dona un gusto unico a tutte le preparazioni.

### Ingredienti:

*Mele cotogne (83% all'origine), zucchero di canna.*



190 g - Cod. 32089

## 04 Confettura di fragole

Ottenuta da gustose fragole prodotte nel Salento, raccolte ben mature. Gusto dolce e avvolgente, una coccola per il palato.

**Ingredienti:**

*Fragole (80% all'origine), zucchero, succo di limone, amido di mais, farina di carruba.*



200 g - Cod. 32079

## 05 Confettura di fichi

Tutto il gusto di un frutto dolce ed energetico, tipico del nostro territorio. Ideale per la farcitura di dolci o in abbinamento a formaggi freschi.

**Ingredienti:**

*Fichi (80% all'origine), zucchero, succo di limone.*



200 g - Cod. 32090

## 06 Confettura di Passion Fruit

La polpa di questo frutto brasiliano può essere spalmata sul pane per una colazione deliziosa. E' ideale inoltre per donare un tocco esotico alle preparazioni dolciarie.

**Ingredienti:**

*Frutto della passione (polpa surgelata 76% all'origine), zucchero di canna, amido di mais, farina di carruba.*





---

PORTA A TAVOLA I PRODOTTI MANAPULIA

---

**ManApulia:** *MANA*, dal griko “madre”, forza vitale della terra e *APULIA*, la regione nella quale affondano le nostre radici più profonde.



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



[info@manapulia.com](mailto:info@manapulia.com)



0832 241462