



MAMMARELLA

PAESTUM

L'azienda

L'azienda agricola Mammarella nasce grazie ad un **forte legame con la propria terra e il desiderio di trasmettere al futuro le tradizioni legate alla cultura rurale-gastronomica del territorio di Paestum, Parco Nazionale del Cilento.**

Realizziamo i nostri sott'oli seguendo, passo per passo, l'intero processo produttivo, dalla terra alla conservazione dei prodotti, **utilizzando le mani come unico strumento di lavorazione.**

10 ettari di terreno destinati ad una raccolta selezionata, rigorosamente a campo aperto. Sosteniamo una politica aziendale basata sulla filiera corta e sulla produzione a impatto zero, in perfetta armonia con l'ambiente.

Siamo abituati a prendere tutto il meglio dalla nostra terra che per anni è stata fonte di orgoglio e sostentamento per la nostra gente.

Tutto ha avuto inizio dai carciofi, simbolo e rito della nostra cultura contadina, oggi fiore all'occhiello della nostra produzione. Siamo impegnati con soddisfazione nella coltivazione e nella lavorazione di salse, sughi e contorni tipici della Campania. Dai pomodori secchi alle melanzane, dai mix di ortaggi ai patè, vere e proprie delizie per il palato.





“ Coltivare il
futuro
imparando dal
passato ”

I carciofi, fiore all'occhiello della nostra produzione.

I nostri carciofi "Romaneschi", sono tipici della Piana del Sele e conosciuti in tutto il mondo. L'aspetto rotondeggiante, l'elevata compattezza, e il colore verde con sfumature violetto-rosacee sono le principali, ma non le uniche, caratteristiche qualitative e peculiari di questi prodotti. Queste proprietà sono anche frutto di un'accurata e laboriosa tecnica di coltivazione che i nostri esperti contadini hanno affinato nel corso di decenni.

Il clima fresco e piovoso delle nostre terre, nel corso del lungo periodo di produzione, conferisce ai nostri carciofi anche la tipica ed apprezzata tenerezza. Infatti è proprio con l'avvento della primavera che raccogliamo i primi appetitosi boccioli, le cosiddette "Mammarelle", che precedono tutta la generazione di carciofini. Una volta raccolti si passa, entro 24 ore, alla tipica fase di lavorazione: vengono **torniti manualmente e scottati in acqua e aceto. A seguire vengono invasati, pezzo per pezzo, attraverso l'impiego di apposite pinzette.** Disponibili vari tagli e nelle varie versioni dai "Carciofini a spicchi" ai "Carciofini grigliati", al "Patè di Carciofo".





CAR

CIO

FI

CAR

CIO

Carciofi: prodotti



I carciofini piccolissimi
extra 36pz - 70g



I carciofini mignon
extra 50pz - 70g



I carciofini mignon
60pz - 180g



I carciofini a spicchi
280g



I carciofini a spicchi
grigliati - 280g



I carciofini piccoli
12 pz - 280g

Informazioni nutrizionali Nutritional facts

100g

Energia/Energy	291kJ / 70kcal
Grassi/Fat	5,5g
di cui saturi/of which saturates	0,8g
Carboidrati/Carbohydrates	3,1g
di cui zuccheri/of which sugars	3,1g
Fibre/Fiber	4,2g
Proteine/Protein	3,1g
Sale/Salt	0,25g





I carciofini piccolissimi
32pz - 280g



I carciofini piccoli
15pz - 280g



I carciofini piccoli
32pz - 540g



I carciofini piccoli
250pz - 2800g



I carciofini a spicchi
2800g



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofini, olio extravergine di oliva,
aceto di vino, sale e succo di limone.

*Artichokes, extra virgin olive oil,
wine vinegar, salt and lemon juice.*

Le conserve

Le Nostre conserve vengono confezionate **interamente a mano dal fresco, entro 24 ore dalla raccolta dei frutti.**

Da gustare come snack, ideali per la preparazione di piatti più sofisticati, le nostre varietà di sott'oli sono disponibili anche in diversi formati.

Tradizione e innovazione: i nostri prodotti sono confezionati utilizzando esclusivamente sale integrale di Trapani e olio Extra-Vergine d'Oliva del Cilento.



CON
SER
VE



CON
SER



FI
NOCC
CHIO

FI
NOCC



SE
DA
NO

SE
DA



CA
VOL
FIO
RE

CA
VOI

Finocchio, sedano e cavolfiore: prodotti



Il finocchio grigliato
180g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Finocchi, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, aceto di vino, vino bianco, sale e zucchero.

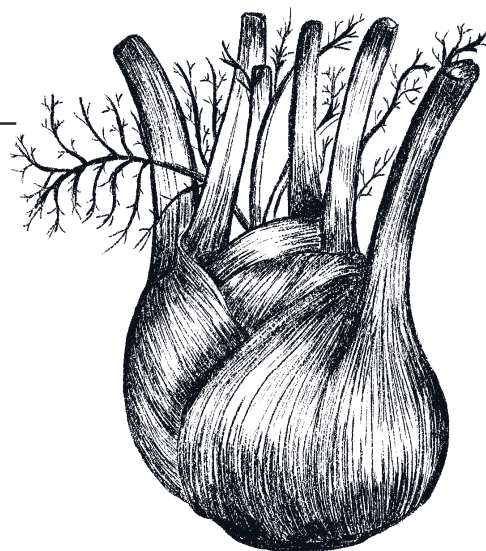
Fennels, sunflower oil, extra virgin olive oil, wine vinegar, white wine, sugar and salt.

Informazioni nutrizionali

Nutritional facts

100g

Energia/Energy	187kJ / 45kcal
Grassi/Fat	1,3g
di cui saturi/of which saturates	0,7g
Carboidrati/Carbohydrates	3,6g
di cui zuccheri/of which sugars	3,6g
Fibre/Fiber	2,2g
Proteine/Protein	0,40g
Sale/Salt	0,10g



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Sedano, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, vino bianco, aceto di vino, sale e zucchero.

Celery, sunflower oil, extra virgin olive oil, white wine, wine vinegar, sugar and salt.



Il sedano
180g

Informazioni nutrizionali Nutritional facts

100g

Energia/Energy	146kJ / 35kcal
Grassi/Fat	2g
di cui saturi/of which saturates	0,7g
Carboidrati/Carbohydrates	2,5g
di cui zuccheri/of which sugars	2,5g
Fibre/Fiber	1,1g
Proteine/Protein	1,9g
Sale/Salt	0,25g
Colesterolo	40,5mg



Il cavolfiore
180g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cavolfiore, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, vino bianco, sale e zucchero

Cauliflowers, sunflower oil, extra virgin olive oil, wine vinegar, white win, sugar and salt.



Informazioni nutrizionali Nutritional facts

100g

Energia/Energy	187kJ / 45kcal
Grassi/Fat	1,3g
di cui saturi/of which saturates	0,7g
Carboidrati/Carbohydrates	3,6g
di cui zuccheri/of which sugars	3,6g
Fibre/Fiber	2,2g
Proteine/Protein	0,40g
Sale/Salt	0,10g



CI

LEN

TA

NA

CI

LEN



CA
RO
TE

CA
RO



CI
POL
LI
NE

CI
POL

La bruschetta cilentana, carote e cipolline: prodotti



La bruschetta cilentana
180g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoni dolci, peperoncini piccanti, melanzane, funghi, carciofi, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale, aromi naturali.

Sweet peppers, chili peppers, eggplant, mushrooms, artichokes, sunflower oil, extra virgin olive oil, wine vinegar, salt, natural aroma.

Informazioni nutrizionali Nutritional facts

100g

Energia/Energy	187kJ / 45kcal
Grassi/Fat	3,1g
di cui saturi/of which saturates	2,2g
Carboidrati/Carbohydrates	2,5g
di cui zuccheri/of which sugars	2,5g
Fibre/Fiber	1,8g
Proteine/Protein	1,5g
Sale/Salt	0,3g



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carote, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, aceto di vino, vino bianco, sale e zucchero.

Carrots, sunflower oil, extra virgin olive oil, wine vinegar, white wine, sugar and salt.

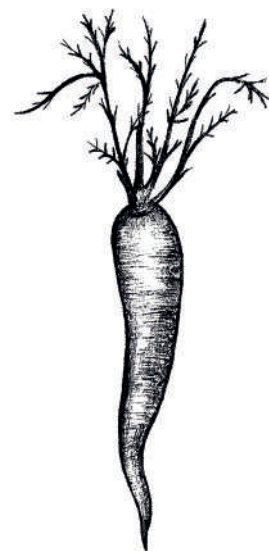


Le carote
180g

Informazioni nutrizionali Nutritional facts

100g

Energia/Energy	270kJ / 65kcal
Grassi/Fat	2,5g
di cui saturi/of which saturates	1,2g
Carboidrati/Carbohydrates	8,5g
di cui zuccheri/of which sugars	8,5g
Fibre/Fiber	1,4g
Proteine/Protein	1,2g
Sale/Salt	0,25g



Le cipolline rosse
180g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cipolle rosse, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, vino bianco, sale e zucchero

Red onions, sunflower oil, extra virgin olive oil, wine vinegar, white win, sugar and salt.



Informazioni nutrizionali Nutritional facts

100g

Energia/Energy	270kJ / 65kcal
Grassi/Fat	1,7g
di cui saturi/of which saturates	1g
Carboidrati/Carbohydrates	9,5g
di cui zuccheri/of which sugars	9,5g
Fibre/Fiber	1,2g
Proteine/Protein	3g
Sale/Salt	0,2g

“ Dai Borboni
alla dieta
mediterranea ”







BROC

CO

LI

BROC

CO



PO

MO

DO

RI

PO

MO



ME

LAN

ZA

NE

ME

IANI

Broccoli, pomodori secchi e melanzane: prodotti



I broccoli
280g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Broccoli, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, aceto di vino, peperoncino, aglio e sale.

Broccoli, sunflower oil, extra virgin olive oil, wine vinegar, chili, garlic and salt.

Informazioni nutrizionali

Nutritional facts

100g

Energia/Energy	624kJ / 150kcal
Grassi/Fat	10,5g
di cui saturi/of which saturates	6,5g
Carboidrati/Carbohydrates	0,5g
di cui zuccheri/of which sugars	0,5g
Fibre/Fiber	1g
Proteine/Protein	15,5g
Sale/Salt	0,5g



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pomodoro, olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale, basilico, aglio e peperoncino.

Dried tomatoes, extra virgin olive oil, wine vinegar, salt, basil, garlic and chili peppers.

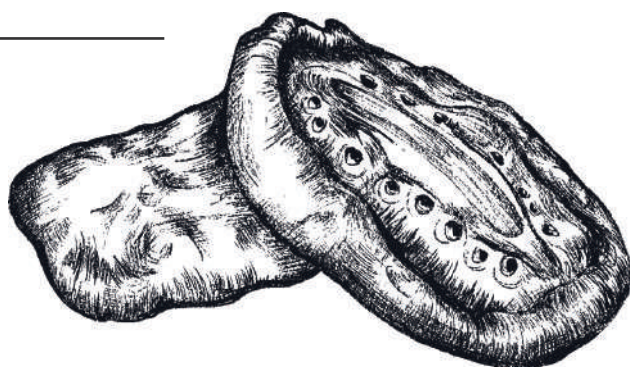


I pomodori secchi
280g

Informazioni nutrizionali Nutritional facts

100g

Energia/Energy	874kJ / 210kcal
Grassi/Fat	14,0g
di cui saturi/of which saturates	2,5g
Carboidrati/Carbohydrates	22,0g
di cui zuccheri/of which sugars	20,5g
Fibre/Fiber	6,0g
Proteine/Protein	5,5g
Sale/Salt	0,5g

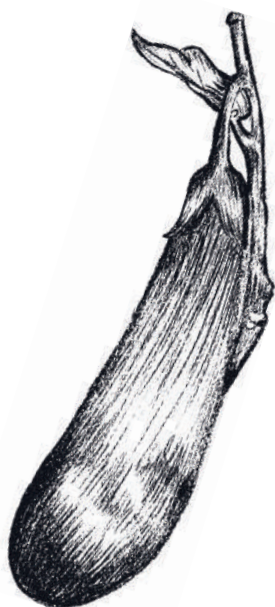


Le melanzane a filetti
280g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Melanzane, olio extra vergine di oliva, aceto di vino,
sale, aglio, origano, peperoncino.

*Eggplant in olive oil, wine vinegar, salt, garlic,
oregano, chili peppers.*



Informazioni nutrizionali Nutritional facts

100g

Energia/Energy	208kJ / 50kcal
Grassi/Fat	3,5g
di cui saturi/of which saturates	1,8g
Carboidrati/Carbohydrates	2,5g
di cui zuccheri/of which sugars	2,5g
Fibre/Fiber	2,5g
Proteine/Protein	1,9g
Sale/Salt	0,5g





GIAR

DI

NIE

RA

GIAR

DI

Giardiniera: prodotti

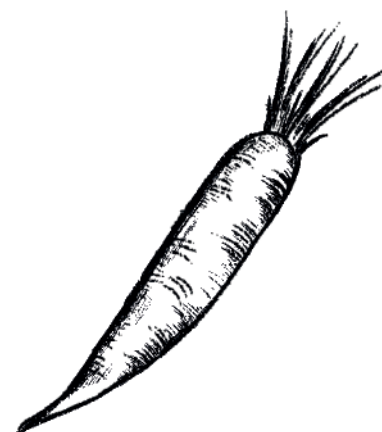


La giardiniera
580g

Informazioni nutrizionali Nutritional facts

100g

Energia/Energy	291kJ / 70kcal
Grassi/Fat	5,5g
di cui saturi/of which saturates	0,8g
Carboidrati/Carbohydrates	3,1g
di cui zuccheri/of which sugars	3,1g
Fibre/Fiber	4,2g
Proteine/Protein	3,1g
Sale/Salt	0,25g





La giardiniera
314g



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofini, olio extravergine di oliva,
aceto di vino, sale e succo di limone.

*Artichokes, extra virgin olive oil,
wine vinegar, salt and lemon juice.*





PE

PE

RO

NI

PE

DE

I peperoni: prodotti

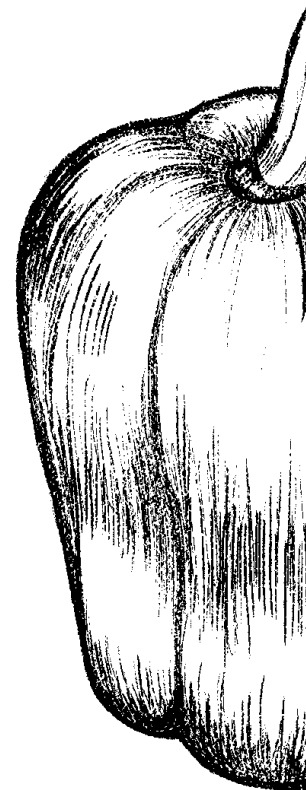


I peperoni
180g

Informazioni nutrizionali Nutritional facts

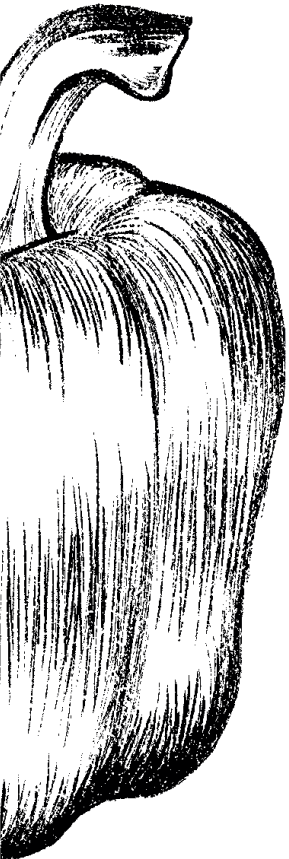
100g

Energia/Energy	270kJ / 65kcal
Grassi/Fat	2,5g
di cui saturi/of which saturates	1,2g
Carboidrati/Carbohydrates	8,5g
di cui zuccheri/of which sugars	8,5g
Fibre/Fiber	1,4g
Proteine/Protein	1,2g
Sale/Salt	0,25g





I peperoni
180g



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoni, olio di semi di girasole,
aceto di vino, sale, zucchero.

*Peppers, sunflower oil, wine vinegar,
sugar and salt.*





PE
PE
RON
CINI

PE
PE

I peperoncini piccanti, peperoncini farciti : prodotti



I peperoncini piccanti
180g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoncini, olio extravergine di oliva, sale.

Chili peppers, extra virgin olive oil, salt.

Informazioni nutrizionali Nutritional facts

100g

Energia/Energy	146kJ / 35kcal
Grassi/Fat	1,5g
di cui saturi/of which saturates	0,9g
Carboidrati/Carbohydrates	3,1g
di cui zuccheri/of which sugars	2g
Fibre/Fiber	1,5g
Proteine/Protein	1,5g
Sale/Salt	0,9g



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoncini, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, acciughe e capperi, sale.

Peppers, extra virgin olive oil, wine vinegar, anchovies and capers, salt.



I peperoncini farciti
alle acciughe
180g

Informazioni nutrizionali Nutritional facts

100g

Energia/Energy	499kJ / 120kcal
Grassi/Fat	8,5g
di cui saturi/of which saturates	4,5g
Carboidrati/Carbohydrates	0,5g
di cui zuccheri/of which sugars	0,5g
Fibre/Fiber	0,9g
Proteine/Protein	11,5g
Sale/Salt	0,6g



**I peperoncini farciti
al tonno**
280g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoncini, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, tonno, olive e capperi, sale.

Peppers, extra virgin olive oil, wine vinegar, tuna, black olives and capers, salt.

Informazioni nutrizionali Nutritional facts

100g

Energia/Energy	624kJ / 150kcal
Grassi/Fat	10,5g
di cui saturi/of which saturates	6,5g
Carboidrati/Carbohydrates	0,5g
di cui zuccheri/of which sugars	0,5g
Fibre/Fiber	1g
Proteine/Protein	15,5g
Sale/Salt	0,5g

Il gusto dei nostri patè saprà conquistarti insieme alla loro consistenza **morbida** e **vellutata**.

I nostri patè sono realizzati in modo artigianale, con ottimi prodotti di prima scelta, per racchiudere in un vasetto tutto il sapore della tradizione: buoni, genuini e versatili in cucina.





PA
TE

PA
TI

I Patè: prodotti



Il patè di carciofo
180g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofini, olio extravergine di oliva, aceto di vino, succo di limone, sale, aglio e prezzemolo.

Artichokes, extra virgin olive oil, wine vinegar, lemon juice, salt, garlic and parsley.

Informazioni nutrizionali

Nutritional facts

100g

Energia/Energy	187kJ / 45kcal
Grassi/Fat	1,3g
di cui saturi/of which saturates	0,7g
Carboidrati/Carbohydrates	3,6g
di cui zuccheri/of which sugars	3,6g
Fibre/Fiber	2,2g
Proteine/Protein	0,40g
Sale/Salt	0,10g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive nere, olio extravergine di oliva.

Black olives, extra virgin olive oil.

Informazioni nutrizionali

Nutritional facts

100g

Energia/Energy	478kJ / 115kcal
Grassi/Fat	13g
di cui saturi/of which saturates	5,5g
Carboidrati/Carbohydrates	0,8g
di cui zuccheri/of which sugars	0,8g
Fibre/Fiber	3,8g
Proteine/Protein	1,6g
Sale/Salt	0,15g



Il patè di olive
180g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pomodoro secco, olio extravergine di oliva, aceto di vino, basilico, sale, aglio e peperoncino.

Dried tomato, extra virgin olive oil, wine vinegar, basil, salt, garlic and chili pepper.



Il patè di pomodoro secco
180g

Informazioni nutrizionali

Nutritional facts

100g

Energia/Energy	83kJ / 20kcal
Grassi/Fat	0,55g
di cui saturi/of which saturates	0,15g
Carboidrati/Carbohydrates	3g
di cui zuccheri/of which sugars	3g
Fibre/Fiber	1,5g
Proteine/Protein	1g
Sale/Salt	0,8g



Il patè di melanzane
180g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Melanzane, olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale, aglio e basilico.

Eggplants, extra virgin olive oil, wine vinegar, salt, garlic and basil.

Informazioni nutrizionali

Nutritional facts

100g

Energia/Energy	187kJ / 45kcal
Grassi/Fat	3,7g
di cui saturi/of which saturates	1,9g
Carboidrati/Carbohydrates	2,5g
di cui zuccheri/of which sugars	2,5g
Fibre/Fiber	2,5g
Proteine/Protein	1,6g
Sale/Salt	0,5g

Le salse

Le



A close-up photograph of a grid of jars filled with a vibrant red sauce, likely tomato-based. The jars are arranged in rows and columns, with the focus sharp on the jars in the foreground and slightly blurred for those in the background. Each jar has a silver metal lid. The jars are set against a dark background, and the surface they are on appears to be a dark green or black. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the sauce and the metallic sheen of the lids.

SAL
SE

SAL
CE

La salsa di pomodoro, il pomodorino ciliegino, il pomodoro pelato: prodotti



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pomodoro tondo.

Round tomato.

Informazioni nutrizionali

100g

Nutritional facts

Energia/Energy	83kJ / 20kcal
Grassi/Fat	0,3g
di cui saturi/of which saturates	0,1g
Carboidrati/Carbohydrates	3,2g
di cui zuccheri/of which sugars	3,2g
Fibre/Fiber	1,1g
Proteine/Protein	1,3g
Sale/Salt	0,3g



La salsa di pomodoro
1Kg



La salsa di pomodoro
540g

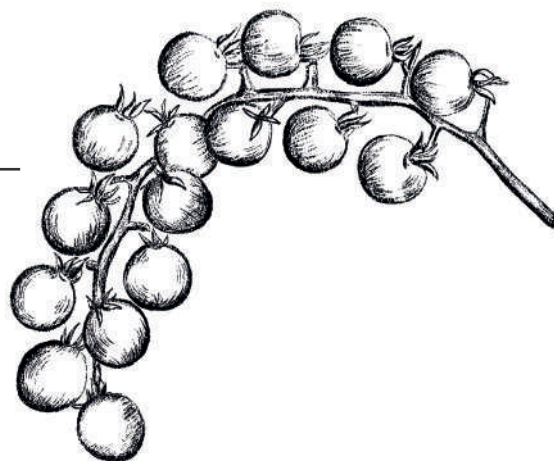


La salsa di pomodoro
340g

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pomodorino di collina in succo di pomodorini.

Hill tomatoes in tomato juice.



Informazioni nutrizionali

Nutritional facts

100g

Energia/Energy	146kJ / 35kcal
Grassi/Fat	0,3g
di cui saturi/of which saturates	0,1g
Carboidrati/Carbohydrates	5,5g
di cui zuccheri/of which sugars	5,5g
Fibre/Fiber	1,4g
Proteine/Protein	2,1g
Sale/Salt	0,3g



Il pomodorino ciliegino
540g



Il pomodorino ciliegino
1Kg

La salsa di pomodoro, il pomodorino ciliegino, il pomodoro pelato: prodotti



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pomodoro pelato in succo di pomodoro.

Peeled tomato in tomato juice.

Informazioni nutrizionali

100g

Nutritional facts

Energia/Energy	92kJ / 22kcal
Grassi/Fat	0,5g
di cui saturi/of which saturates	0,2g
Carboidrati/Carbohydrates	3,1g
di cui zuccheri/of which sugars	3,1g
Fibre/Fiber	0,6g
Proteine/Protein	1,3g
Sale/Salt	0,05g



Il pomodoro pelato
1Kg



Il pomodoro pelato
540g





MAMMARELLA

PAESTUM

info@anticamozzarelladibattipaglia.it

www.mammarellapaestum.it