



Primixia
NATURALLY GOOD

CATALOGO PRODOTTI

www.primixiafood.it

Indirizzo: Via Villa Bisignano, 35 Il Trav.
80147 Napoli (Na)

E-mail: info@primixiafood.it

Telefono: +39 348 811 2238



Siamo agricoltori del territorio dell'**Agro Nocerino Sarnese** da cinque generazioni. La nostra passione per la terra e le tradizioni è il cuore della nostra attività. Le Nostre colture, situate nella valle dell'agro nocerino sarnese con il **vesuvio a farci da sfondo**, fruttificano naturalmente grazie all'abbondante **luce** e **clima mite** tutto l'anno..

Siamo **giovani imprenditori** che hanno voluto fortemente mantenere viva la tradizione dei propri antenati continuando la **coltivazione naturale** dei propri campi...infatti i processi di coltivazione e raccolta sono e resteranno sempre quelli utilizzati dai nostri predecessori.

Oltre alla vendita locale abbiamo intrapreso anche la strada della trasformazione e commercializzazione dei nostri prodotti In modo che tutte le famiglie Italiane potranno gustare le nostre bontà..

Il nostro Portale presenta ben circa **20 referenze diverse** spaziando dalle confetture, ai nettari, alle creme, ai sott'oli ed ai pesti...Tutta la nostra trasformazione avviene utilizzando solo **prodotti naturali** e di elevata **qualità**.

Territorio dell'Agro Nocerino Sarnese: La Terra della Prosperità Agricola. Situato nell'incantevole regione Campania, l'Agro Nocerino Sarnese è un luogo di straordinaria bellezza e prosperità agricola. Questa fertile terra è stata plasmata dalla storia e dal lavoro instancabile dei suoi abitanti, che hanno trasformato quest'area in un'oasi di coltivazione e proprietà.

Una Storia di Coltivazione Antica: Le radici dell'agricoltura nell'Agro Nocerino Sarnese risalgono a tempi antichi. Le tecniche agricole tramandate di generazione in generazione hanno reso questo territorio un vero e proprio gioiello nell'ambito della produzione alimentare. L'abilità nell'arte della coltivazione è un'eredità preziosa che continua a prosperare oggi.

Terreno Fertile e Clima Favorevole: La fortuna di questa regione risiede nel suo terreno fertile e nel clima mite. I campi di agrumi, melograni, albicocche, fragole e pere crescono rigogliosi grazie all'abbondante luce solare e alle temperature moderate. Queste condizioni ideali contribuiscono alla qualità eccezionale dei prodotti agricoli locali.

Il Lavoro Duro dei Contadini: Gli agricoltori dell'Agro Nocerino Sarnese sono veri custodi di questa terra. Attraverso il loro impegno instancabile, coltivano con passione le colture locali, rispettando le tradizioni e la sostenibilità ambientale. Ogni giornata inizia presto al mattino e si conclude con il raccolto degli squisiti frutti della terra.

La Bellezza Naturale dell'Agro Nocerino Sarnese: Oltre alle coltivazioni, questa regione offre anche uno spettacolo naturale mozzafiato. Colline verdi, campi fioriti e uliveti secolari dipingono un paesaggio che attira visitatori da tutto il mondo. La connessione profonda tra l'agricoltura e la bellezza naturale rende l'Agro Nocerino Sarnese un luogo unico nel suo genere.

Un Patrimonio di Proprietà Agricola: Le terre agricole dell'Agro Nocerino Sarnese sono un vero e proprio patrimonio per la comunità locale. Le generazioni passate hanno lasciato in eredità queste preziose proprietà, che oggi continuano a essere curate e coltivate con dedizione.

Un Invito a Esplorare: Ti invitiamo a esplorare il cuore agricolo dell'Agro Nocerino Sarnese e a scoprire la bellezza di questa terra che ci nutre. Attraverso la coltivazione e la proprietà, questa regione continua a prosperare e a regalarci prodotti di alta qualità che riflettono l'amore per la terra e la tradizione. tutto l'anno.

AGRO NOCERINO SARNESE

Primixia Confetture



Albicocca

Albicocca, zucchero, succo di limone, pectina.



Fico bianco

Fichi bianchi (areale Cilento), zucchero, succo di limone, pectina.



Mela annurca

Mela annurca, zucchero, limone, pectina.



Pera spadona

Pera spadona, zucchero, limone, pectina.



Fragole

Fragole, zucchero, correttore di acidità: succo di limone, gelificante: pectina.



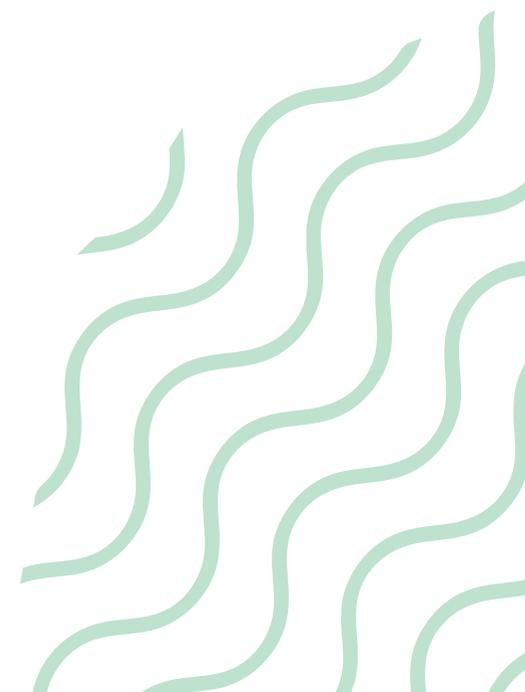
Frutti di bosco

Lampone, fragoline, mirtilli, more, zucchero, succo di limone, pectina.



Agrumi

Arancia, mandarino, limone, zucchero, pectina.



Primixia Nettari



Albicocca

Albicocca (polpa), zucchero, succo di limone, acqua.



Fragola

Fragola 74 %, zucchero 12 %, acqua 10 %, correttore di acidità: succo di limone.



Succo di limone

Succo di limone 100 %



Nettare di melograno

Melograno 76 %, zucchero 8 %, acqua 10 %, correttore di acidità: succo di limone.



Pera spadona

Pera Spadona, zucchero, acqua, succo di limone.



Percoca

Percoca 66 %, zucchero 14 %, succo di limone 6 %, acqua 14 %.

Primixia Sott'Oli



Cime di rapa

Cime di rapa, olio di semi di girasole, sale, peperoncino, aglio fresco, acido citrico, acido lattico.

Primixia Creme



Genovese

Cipolla, olio, sale, acido citrico, acido ascorbico.



Zucca

zucca, aglio nero, olio, sale, acido citrico, acido ascorbico.



Primixia Pesti



Rucola

Rucola IGP Piana del Sele, acido citrico, olio evo, aglio, sale, acido lattico.



Carciofi

Carciofo romanesco, olio evo, aglio, sale, acido citrico, acido lattico.



Primixia Confettura di **Albicocca**



Ingredienti

Albicocca, zucchero, succo di limone, pectina.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 176,8 kcal / 739,73 KJ

Grassi 0 g – di cui saturi 0 g

Carboidrati 43,3 g – di cui zuccheri 41,1 g

Proteine 0,9 g

Sale 0,1 g

Confettura di Albicocca: Dolcezza Naturale dalla Natura.

La nostra Confettura di Albicocca è un omaggio alla bellezza e al sapore delle albicocche più succose e mature.

Questa confettura è una vera delizia per il palato, preparata con cura per catturare la freschezza e l'aroma delle albicocche selezionate con attenzione.

La Dolcezza delle Albicocche Mature: Le albicocche che utilizziamo per la nostra confettura sono raccolte al momento giusto, quando sono al massimo della loro maturazione.

Questo garantisce che ogni cucchiaino di confettura sia una scoperta di dolcezza naturale e sapore fruttato.

Potrete gustare la fragranza e il gusto intenso delle albicocche, proprio come se le aveste raccolte voi stessi da un albero.

Tradizione Artigianale: La nostra confettura di albicocca è preparata seguendo metodi tradizionali e artigianali.

Le albicocche vengono tagliate a pezzetti e cotte lentamente in piccoli lotti, con una dolce aggiunta di zucchero per esaltare il loro sapore naturale. Il risultato è una confettura dalla consistenza morbida e setosa, che si spalma facilmente su pane tostato, croissant o biscotti.

Primixia Confettura di **Fico bianco**



Ingredienti

Fichi bianchi (areale Cilento), zucchero, succo di limone, pectina.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 234,28 kcal / 980,23 KJ

Grassi 0 g – di cui saturi 0 g

Carboidrati 58 g – di cui zuccheri 35,9 g

Proteine 0,57 g

Sale 0,1 g

Confettura di Fico: Il Gusto Mediterraneo in un Barattolo.

La nostra Confettura di Fico è un omaggio al sapore unico e al profumo inconfondibile dei fichi maturi coltivati e raccolto nei nostri campi del Cilento. Questa prelibatezza artigianale cattura la bontà naturale dei fichi selezionati con attenzione, portando in tavola un tocco di dolcezza mediterranea.

La Ricchezza dei Fichi Maturi:

Questi frutti succulenti e profumati sono raccolti al culmine della loro maturazione, offrendo un sapore ricco e una dolcezza naturale che rendono ogni cucchiaino un'esperienza gastronomica indimenticabile. Potrete percepire la freschezza e il profumo dei fichi in ogni morso.

L'Arte dell'Elaborazione Tradizionale:

La nostra confettura di fico è realizzata seguendo metodi artigianali e tradizionali. I fichi vengono tagliati a pezzetti e cotti lentamente in piccoli lotti per preservare la loro consistenza e il loro sapore autentico. Aggiungiamo solo una quantità minima di zucchero per esaltare la dolcezza naturale dei fichi, creando così una confettura dalla consistenza setosa e dal sapore avvolgente.

Primixia Confettura di **Fragola**



Ingredienti

Fragole, zucchero, correttore di acidità: succo di limone, gelificante: pectina.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 216 kcal / 903,7 KJ
 Grassi 0,4 g – di cui saturi 0 g
 Carboidrati 52,3 g – di cui zuccheri 48,4 g
 Proteine 0,8 g
 Sale 0,1 g
 Fibre 1,3 g

Confettura di Fragole: La Dolcezza della Natura in un Barattolo.

La nostra Confettura di Fragole è una delizia artigianale che cattura la freschezza e la dolcezza delle fragole mature. Preparata con cura e passione, questa confettura offre un'esperienza gustativa autentica, portando in tavola la bontà naturale delle fragole selezionate con attenzione.

La Dolcezza delle Fragole Mature:

Utilizziamo solo fragole mature al punto giusto per preparare la nostra confettura. Questi frutti sono raccolti al momento della loro massima maturazione, garantendo un sapore ricco e una dolcezza naturale che rendono ogni cucchiaino un piacere straordinario. Potrete gustare la freschezza e l'aroma inebriante delle fragole in ogni morso.

Elaborazione Artigianale Tradizionale:

La nostra confettura di fragole è realizzata seguendo metodi artigianali e tradizionali. Le fragole vengono tagliate a pezzetti e cotte lentamente in piccoli lotti per preservare la loro consistenza e il loro sapore autentico. Aggiungiamo solo una quantità minima di zucchero per esaltare la dolcezza naturale delle fragole, creando così una confettura dalla consistenza setosa e dal sapore avvolgente.

Primixia Confettura di **Frutti di bosco**



Ingredienti

Lampone, fragoline, mirtilli, more, zucchero, succo di limone, pectina.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 198 kcal / 828 KJ

Grassi 0 g – di cui saturi 0 g

Carboidrati 48 g – di cui zuccheri 43 g

Proteine 0,5 g

Fibre 2,4 g

Confettura di Frutti di Bosco: L'Armonia Naturale in un Barattolo. È una delizia artigianale che cattura la ricchezza e la varietà dei frutti di bosco maturi. Preparata con cura e passione, questa confettura offre un'esperienza gustativa unica, portando in tavola la dolcezza e la freschezza dei frutti di bosco selezionati con attenzione.

La Varietà dei Frutti di Bosco: La nostra confettura è un mix irresistibile di fragole, mirtilli, lamponi e more, una vera sinfonia di sapori fruttati. Ogni frutto porta con sé la sua unicità, contribuendo a creare una confettura complessa e avvolgente. La nostra selezione accurata di frutti di bosco garantisce una confettura equilibrata e piena di gusto.

Elaborazione Artigianale Tradizionale: La nostra confettura di Frutti di Bosco è realizzata seguendo metodi artigianali e tradizionali. I frutti di bosco vengono delicatamente cotti in piccoli lotti per preservare la loro consistenza e il loro sapore autentico. Aggiungiamo solo una quantità minima di zucchero per esaltare la dolcezza naturale dei frutti, creando così una confettura dalla consistenza setosa e dal sapore avvolgente.

Primixia Confettura di **Mela annurca**



Ingredienti

Mela annurca, zucchero, limone, pectina.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 338 kcal / 1412 KJ

Grassi 0 g – di cui saturi 0 g

Carboidrati 83,9 g – di cui zuccheri 64,1 g

Proteine 0,5 g

Sale 0 g

Confettura di Mela Annurca: Il Gusto dell'Eccellenza Campana.

La nostra Confettura di Mela Annurca è un'autentica espressione del patrimonio culinario della Campania. Preparata con dedizione e passione, questa confettura incapsula la dolcezza e il profumo delle mele, un tesoro gastronomico della nostra regione.

Le Mele Annurca: Una Varietà Unica.

Le mele Annurca sono una varietà di mela rara e straordinaria, con una storia che risale a secoli fa. Questi frutti sono amati per la loro consistenza croccante e il sapore dolce e leggermente acidulo. La nostra confettura è preparata esclusivamente con mele Annurca, garantendo un sapore autentico e inconfondibile.

Lavorazione Artigianale Tradizionale:

La nostra confettura di Mela Annurca è realizzata seguendo metodi artigianali e tradizionali. Le mele Annurca vengono tagliate a pezzetti e cotte lentamente in piccoli lotti per preservare la loro consistenza e il loro sapore unici. Aggiungiamo solo una quantità minima di zucchero per esaltare la dolcezza naturale delle mele, creando così una confettura dalla consistenza setosa e dal sapore avvolgente.

Primixia Confettura di Pera spadona



Ingredienti

Pera spadona, zucchero, limone, pectina.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 318 kcal / 1332 KJ

Grassi 0 g – di cui saturi 0 g

Carboidrati 79 g – di cui zuccheri 61,7 g

Proteine 0,6 g

Sale 0 g

Confettura di Pera: Il Sapore Autentico della Natura.

La nostra Confettura di Pera è una delizia artigianale che cattura la dolcezza e la fragranza delle pere mature. Preparata con cura e passione, questa confettura offre un'esperienza gustativa autentica, portando in tavola la bontà naturale delle pere selezionate con attenzione.

La Dolcezza e la Fragranza delle Pere Mature:

Utilizziamo solo pere mature al punto giusto per preparare la nostra confettura. Questi frutti sono raccolti al momento della loro massima maturazione, garantendo un sapore ricco e una dolcezza naturale che rendono ogni cucchiaino un'esperienza gastronomica straordinaria. Potrete gustare la freschezza e l'aroma inconfondibile delle pere in ogni morso.

Elaborazione Artigianale Tradizionale:

La nostra confettura di Pera è realizzata seguendo metodi artigianali e tradizionali. Le pere vengono tagliate a pezzetti e cotte lentamente in piccoli lotti per preservare la loro consistenza e il loro sapore autentico. Aggiungiamo solo una quantità minima di zucchero per esaltare la dolcezza naturale delle pere, creando così una confettura dalla consistenza setosa e dal sapore avvolgente.

Primixia Marmellata di Agrumi



Ingredienti

Arancia, mandarino, limone, zucchero, pectina.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 243 kcal / 1018 KJ

Grassi 0 g – di cui saturi 0 g

Carboidrati 60,1 g – di cui zuccheri 34,4 g

Proteine 0,7 g

Sale 0 g

Marmellata di Agrumi dell'Agro Nocerino Sarnese: Il

Gusto del Territorio. Immergetevi nella vibrante e autentica essenza del territorio dell'Agro Nocerino Sarnese con la nostra Marmellata di Agrumi artigianale. Preparata con amore e dedizione, questa delizia culinaria cattura la ricchezza dei profumi e dei sapori dei frutti che crescono in questo affascinante angolo di Campania.

Il Sapore Unico dei Frutti dell'Agro Nocerino Sarnese:

La nostra marmellata è una sinfonia di sapori agrumati che danzano armoniosamente sul palato. Gli agrumi, coltivati con cura nelle fertili terre dell'Agro Nocerino Sarnese, si uniscono per creare una marmellata che incanta i sensi. Gustate la dolcezza rotonda delle arance, la vivacità dei limoni e la complessità dei mandarini, tutto in un unico vaso. Ogni cucchiaino è un'esplosione di freschezza e bontà agrumata.

La Cultura della Coltivazione Tradizionale:

La marmellata di agrumi dell'Agro Nocerino Sarnese è frutto di una lunga tradizione agricola che risale a secoli fa. Gli agricoltori locali conoscono ogni segreto della coltivazione degli agrumi, grazie a condizioni climatiche uniche e alla passione per la terra. Questi agrumi maturano lentamente sotto il sole caldo e l'influenza benefica dei monti circostanti, conferendo loro un sapore intenso e un profumo irresistibile. Rispettiamo questa eredità agricola, utilizzando solo agrumi coltivati in modo sostenibile eseguendo metodi artigianali nella preparazione della nostra marmellata. Ogni vaso è un tributo alla terra e alla cultura dell'Agro Nocerino Sarnese.

Primixia Nettare di **Albicocca**



Ingredienti

Albicocca (polpa), zucchero, succo di limone, acqua.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 60 kcal / 256 KJ

Grassi 0% – di cui saturi 0%

Carboidrati 14% – di cui zuccheri 14%

Proteine 0%

Sale 0%

Nettare di Albicocca: Il Gusto del Sole in una Bevanda.

Il nostro Nettare di Albicocca è una bevanda eccezionale che cattura la dolcezza e la vitalità delle albicocche mature. Preparato con cura e passione, questo nettare offre un'esperienza gustativa autentica, portando in bicchiere la freschezza e il sapore delle albicocche selezionate con attenzione.

La Dolcezza delle Albicocche Mature:

Le albicocche utilizzate per il nostro nettare sono raccolte al picco della loro maturazione, garantendo un sapore intenso e una dolcezza naturale che rendono ogni sorso un'esperienza deliziosa. Potrete percepire la freschezza e il profumo inconfondibile delle albicocche appena raccolte dall'albero.

Elaborazione Attenta e Rispettosa:

Il nostro Nettare di Albicocca è realizzato con cura, utilizzando solo albicocche di alta qualità. Le albicocche vengono delicatamente frullate per preservare la loro consistenza e il loro sapore autentico. Non aggiungiamo zucchero in eccesso o conservanti artificiali, garantendo così una bevanda pura e naturale.

Primixia Nettare di **Fragola**



Ingredienti

Fragola 74 %, zucchero 12 %, acqua 10 %, correttore di acidità: succo di limone.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 57 kcal / 241 KJ
Grassi 0,24 g – di cui saturi 0 g
Carboidrati 6,9 g – di cui zuccheri 2,52 g
Proteine 0,35 g
Sale 0,1 g

Nettare di Fragola: La Dolcezza del Frutto Rosso in una Bevanda.

Il nostro Nettare di Fragola è una bevanda straordinaria che cattura la freschezza e la dolcezza delle fragole mature. Preparato con cura e passione, questo nettare offre un'esperienza gustativa autentica, portando in bicchiere la bontà naturale delle fragole selezionate con attenzione.

La Freschezza delle Fragole Mature:

Le fragole utilizzate per il nostro nettare sono raccolte al momento giusto della loro maturazione, garantendo un sapore ricco e una dolcezza naturale che rendono ogni sorso un piacere fruttato. Potrete percepire la freschezza e l'aroma inebriante delle fragole appena raccolte dall'orto.

Elaborazione Attenta e Rispettosa:

Il nostro Nettare di Fragola è realizzato con cura, utilizzando solo fragole di alta qualità. Le fragole vengono delicatamente frullate per preservare la loro consistenza e il loro sapore autentico. Non aggiungiamo zucchero in eccesso o conservanti artificiali, garantendo così una bevanda pura e naturale.

Primixia Nettare di **Pera spadona**



Ingredienti

Pera Spadona, zucchero, acqua, succo di limone.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 58 kcal / 248 KJ

Grassi 0 g – di cui saturi 0 g

Carboidrati 14 g – di cui zuccheri 12 g

Proteine 0,7 g

Sale 0 g

Nettare di Pera Spadona: La Dolcezza dell'Eccellenza Fruttata.

Il nostro Nettare di Pera Spadona è una bevanda eccezionale che cattura la dolcezza e la fragranza delle pere Spadona mature. Preparato con cura e passione, questo nettare offre un'esperienza gustativa autentica, portando in bicchiere la bontà naturale delle pere Spadona selezionate con attenzione.

La Dolcezza delle Pere Spadona Mature:

Le pere Spadona sono una varietà di pera rinomata per la loro dolcezza intensa e la polpa succosa. Utilizziamo solo pere Spadona mature al punto giusto per preparare il nostro nettare, garantendo un sapore ricco e una dolcezza naturale che rendono ogni sorso un'esperienza straordinaria. Potrete percepire la freschezza e l'aroma inconfondibile delle pere Spadona in ogni bicchiere.

Elaborazione Attenta e Rispettosa:

Il nostro Nettare di Pera Spadona è realizzato seguendo metodi artigianali e tradizionali. Le pere Spadona vengono delicatamente frullate per preservare la loro consistenza e il loro sapore autentico. Non aggiungiamo zucchero in eccesso o conservanti artificiali, garantendo così una bevanda pura e naturale.

Primixia Nettare di **Percoca**



Ingredienti

Percoca 66 %, zucchero 14 %, succo di limone 6 %, acqua 14 %.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 48 kcal / 200 KJ

Grassi 0 % – di cui saturi 0 %

Carboidrati 12 % – di cui zuccheri 12 %

Proteine 0 %

Sale 0 %

Nettare di Percoca: La Dolcezza e l'Aromatica della Frutta Estiva. Il nostro Nettare di Percoca è una bevanda straordinaria che cattura la dolcezza e l'aroma delle percoche mature. Preparato con cura e passione, questo nettare offre un'esperienza gustativa autentica, portando in bicchiere la bontà naturale delle percoche selezionate con attenzione.

La Dolcezza e l'Aromatica delle Percoche Mature:

Le percoche sono una varietà di pesche rinomate per la loro dolcezza intensa e il sapore aromatico. Utilizziamo solo percoche mature al punto giusto per preparare il nostro nettare, garantendo un sapore ricco e una dolcezza naturale che rendono ogni sorso un'esperienza straordinaria. Potrete percepire la freschezza e l'aroma inconfondibile delle percoche in ogni bicchiere.

Elaborazione Attenta e Rispettosa:

Il nostro Nettare di Percoca è realizzato seguendo metodi artigianali e tradizionali. Le percoche vengono delicatamente frullate per preservare la loro consistenza e il loro sapore autentico. Non aggiungiamo zucchero in eccesso o conservanti artificiali, garantendo così una bevanda pura e naturale.

Primixia Succo di **Limone**



Ingredienti

Succo di limone 100 %

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 58 kcal / 248 KJ

Grassi 0 g – di cui saturi 0 g

Carboidrati 14 g – di cui zuccheri 12 g

Proteine 0,7 g

Sale 0 g

Succo di Limone: Il Rinfresco Fruttato della Natura.

Il nostro Succo di Limone è un'essenza rinfrescante di agrumi, catturando la vivacità e l'acidità dei limoni maturi. Preparato con cura e passione, questo succo offre un'esperienza gustativa autentica, portando in bicchiere il sapore frizzante dei limoni selezionati con attenzione.

Il Sapore Intenso dei Limoni:

I limoni utilizzati per il nostro succo sono raccolti al momento della loro massima maturazione, garantendo un sapore intenso e un'acidità naturale che rendono ogni sorso una rinfrescante esplosione di gusto. Potrete percepire la freschezza e il profumo dei limoni appena colti dall'albero.

Elaborazione Attenta e Rispettosa:

Il nostro Succo di Limone è realizzato seguendo metodi artigianali e tradizionali. I limoni vengono spremuti con cura per preservare il loro sapore autentico e il loro profumo fruttato. Non aggiungiamo zucchero in eccesso o conservanti artificiali, garantendo così un succo puro e naturale.

Primixia Nettare di **Melograno**



Ingredienti

Melograno 76 %, zucchero 8 %, acqua 10 %, correttore di acidità: succo di limone.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 55 kcal / 230 KJ (3%)
Grassi 0,00 g (0%) – di cui saturi 0,000 g (0%)
Carboidrati 13,60 g (5%) – di cui zuccheri 11,50 g (13%)
Fibra 0,0 g
Proteine 0,14 g (0%)
Sale 0,01 g (0%)

Il nostro Nettare di Melograno è una bevanda straordinaria che cattura la dolcezza e l'aroma del Melograno.

Preparato con cura e passione, questo nettare offre un'esperienza gustativa autentica e principalmente UNICA, portando in bicchiere la bontà naturale del melograno selezionate con attenzione.

Ogni sorso è un viaggio attraverso i frutteti lussureggianti, in cui la freschezza del melograno viene preservata per offrirti una bevanda eccezionale.

Senza conservanti artificiali o coloranti, il nostro nettare è puro succo di melograno in tutta la sua gloria.

Sia che tu stia cercando una bevanda rinfrescante per le giornate calde o un tocco speciale per le tue occasioni speciali, il Nettare di Melograno di Primixia è l'alleato perfetto.

Goditi la dolcezza della natura in ogni sorso e lasciati trasportare dal gusto inconfondibile del melograno nostrano. Ordina ora e scopri il piacere autentico del Nettare di Melograno.

La tua bevanda non è solo una delizia per il palato ma anche una celebrazione della purezza del melograno nostrano. Non vediamo l'ora di condividere con te questa esperienza di gusto eccezionale. Prova il Nettare di Melograno PRIMIXIA oggi stesso!!!

Primixia Sott'Olio di **Cime di rapa**



Ingredienti

Cime di rapa, olio di semi di girasole, sale, peperoncino, aglio fresco, acido citrico, acido lattico.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 165,2 kcal / 682,4 KJ

Grassi 5,8 g – di cui saturi 0,9 g

Carboidrati 6,2 g – di cui zuccheri 0,8 g

Proteine 1 g

Sale 2,2 g

Fibre 2,7 g

Cime di Rapa Sott'olio: Un'Esplosione di Gusto Italiano.

Le nostre Cime di Rapa Sott'olio sono un'autentica delizia culinaria che cattura il sapore ricco e il profumo caratteristico delle cime di rapa. Preparate con cura e passione, queste cime di rapa sott'olio offrono un'esperienza gustativa autentica, portando in tavola il gusto inconfondibile di questo ortaggio tipico della tradizione culinaria italiana.

L'Intensità del Sapore delle Cime di Rapa:

Le cime di rapa sono apprezzate per il loro sapore terroso e leggermente amaro, che richiama la genuinità della campagna italiana. Utilizziamo solo cime di rapa fresche e mature, raccolte al momento giusto della loro crescita, garantendo un sapore ricco e autentico che rende ogni boccone un'esperienza culinaria straordinaria. Potrete percepire la vivacità e il profumo delle cime di rapa in ogni morso.

Elaborazione Artigianale Tradizionale:

Le nostre Cime di Rapa Sott'olio sono preparate seguendo metodi artigianali e tradizionali. Le cime di rapa vengono raccolte e selezionate con attenzione, poi sono sottoposte a un processo di conservazione sott'olio che ne preserva il sapore e la consistenza. Non aggiungiamo conservanti artificiali, garantendo un prodotto puro e naturale.

Primixia Crema di **Genovese**



Ingredienti

Cipolla, olio, sale, acido citrico, acido ascorbico.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 117 kcal / 490 KJ

Grassi < 0,1 g – di cui saturi < 0,1 g

Carboidrati 27,9 g – di cui zuccheri 10,2 g

Proteine 1,4 g

Sale < 0,1 g

Crema alla Genovese: L'Armonia Gustativa delle Cipolle Ramate di Montoro. La nostra Crema alla Genovese è una delizia culinaria che incarna l'essenza della tradizione gastronomica italiana. Preparata con passione e dedizione, questa crema offre un'esperienza gustativa autentica, portando in tavola l'aroma irresistibile delle cipolle ramate di Montoro, un tesoro culinario dell'Avellinese.

L'Armonia Gustativa delle Cipolle Ramate di Montoro: Le cipolle ramate di Montoro sono una varietà unica e prelibata, amate per la loro dolcezza intensa e il sapore ricco. Utilizziamo solo cipolle di Montoro mature al punto giusto per preparare la nostra crema, garantendo un gusto complesso e una dolcezza naturale che rendono ogni piatto un'esperienza gastronomica straordinaria. Potrete percepire la freschezza e l'aroma inconfondibile delle cipolle in ogni cucchiaino.

Elaborazione Artigianale Tradizionale:

La nostra Crema alla Genovese è realizzata seguendo metodi artigianali e tradizionali. Le cipolle di Montoro vengono delicate, tagliate finemente e cotte lentamente per preservare il loro sapore autentico. Non aggiungiamo conservanti artificiali o aromi artificiali, garantendo una crema pura e naturale.

Primixia Crema di Zucca



Ingredienti

zucca, aglio nero, olio, sale, acido citrico, acido ascorbico.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 78 kcal / 326 KJ

Grassi 3,8 g – di cui saturi 0,65 g

Carboidrati 10,7 g

Proteine 0,2 g

Sale 1,1 g

Crema di Zucca: L'Eccellenza del Gusto dal Cuore dell'Agro.

Nocerino Sarnese. La nostra Crema di Zucca è un capolavoro culinario che incarna la tradizione gastronomica dell'Agro Nocerino Sarnese. Preparata con cura e dedizione, questa crema offre un'esperienza gustativa autentica, portando in tavola il gusto inconfondibile delle zucche coltivate in questa fertile terra.

L'Autenticità della Zucca dell'Agro Nocerino Sarnese:

Le zucche dell'Agro Nocerino Sarnese sono rinomate per la loro dolcezza e la polpa cremosa. Utilizziamo solo zucche mature, raccolte al picco della loro maturazione, garantendo un sapore intenso e una dolcezza naturale che rendono ogni cucchiaino un'esperienza culinaria straordinaria. Potrete percepire la freschezza e il profumo delle zucche appena raccolte dall'orto.

Elaborazione Artigianale Tradizionale:

La nostra Crema di Zucca è realizzata seguendo metodi artigianali e tradizionali. Le zucche vengono delicate, tagliate a pezzetti e cotte lentamente per preservare il loro sapore autentico. Non aggiungiamo conservanti artificiali o aromi artificiali, garantendo una crema pura e naturale.

Primixia Pesto di Rucola



Ingredienti

Rucola IGP Piana del Sele, acido citrico, olio evo, aglio, sale, acido lattico.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 284 kcal / 1188 KJ
Grassi 15,6 g – di cui saturi 2,5 g
Carboidrati 33,5 g – di cui zuccheri 0 g
Proteine 2,4 g
Sale 0,6 g

Pesto di Rucola: L'Armonia del Gusto Verde.

Il nostro Pesto di Rucola è una prelibatezza culinaria che incarna l'essenza dell'aroma fresco e intenso della rucola. Preparato con cura e passione, questo pesto offre un'esperienza gustativa autentica, portando in tavola la vivacità e la fragranza delle foglie di rucola selezionate con attenzione.

L'Intensità del Sapore della Rucola:

La rucola è amata per il suo sapore erbaceo e leggermente piccante, un'esplosione di freschezza verde. Utilizziamo solo foglie di rucola fresche, raccolte al momento giusto della loro maturazione, garantendo un sapore ricco e autentico che rende ogni cucchiaino un'esperienza culinaria straordinaria. Potrete percepire la vivacità e l'aroma della rucola in ogni morso.

Elaborazione Artigianale Tradizionale:

Il nostro Pesto di Rucola è realizzato seguendo metodi artigianali e tradizionali. La rucola viene delicatamente preparata insieme a ingredienti come olio d'oliva, pinoli, aglio e formaggio grana padano per creare una consistenza setosa e un sapore avvolgente. Non aggiungiamo conservanti artificiali, garantendo un pesto puro e naturale.

Primixia Pesto di **Carciofi**



Ingredienti

Carciofo romanesco, olio evo, aglio, sale, acido citrico, acido lattico.

Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g)

Valore Energetico 241 kcal / 1012 KJ

Grassi 24 g – di cui saturi 3 g

Carboidrati 2 g – di cui zuccheri 1,9 g

Proteine 2,4 g

Sale 1,9 g

Crema di Carciofi: L'Eleganza del Sapore in un

Barattolo. La nostra Crema di Carciofi è un'eccellenza culinaria che cattura la raffinatezza e il gusto dei carciofi freschi. Preparata con cura e passione, questa crema offre un'esperienza gustativa autentica, portando in tavola il sapore inconfondibile dei carciofi selezionati con attenzione.

Il Gusto Unico dei Carciofi Freschi:

I carciofi sono amati per la loro complessità di sapore, una combinazione di dolcezza e leggera amarezza. Utilizziamo solo carciofi freschi, raccolti al momento giusto della loro maturazione, garantendo un sapore ricco e autentico che rende ogni cucchiaino un'esperienza culinaria straordinaria. Potrete percepire la freschezza e l'aroma dei carciofi in ogni morso.

Elaborazione Artigianale Tradizionale:

La nostra Crema di Carciofi è realizzata seguendo metodi artigianali e tradizionali. I carciofi vengono delicatamente preparati, tagliati a pezzetti e cotti lentamente per preservare il loro sapore autentico. Non aggiungiamo conservanti artificiali o aromi artificiali, garantendo una crema pura e naturale.