

Casa Inorio Sapori di Famiglia

www.casaiuorio.it



La nostra azienda agricola si trova a **Palomonte**, piccolo centro della provincia di Salerno, che conta circa 4mila abitanti. Situato a quasi 500 metri sul livello del mare, è un territorio collinare dal clima mite, che si estende nella valle a Nord dei Monti Alburni.

Reso unico da una particolare forma conica, il territorio rientra nell'ambito della **Comunità Montana Tanagro - Alto e Medio Sele** ed è compreso nella Riserva Naturale Foce Sele Tanagro e Monti Eremita-Marzano.





"...l'aria pulita di un paesaggio collinare incontaminato."

Camminando in mezzo ai nostri campi, si respira l'aria pulita di un paesaggio collinare incontaminato. Gli orti sono circondati da alberi da frutto, salici, ulivi e arbusti tipici della macchia mediterranea.

Pratichiamo un'agricoltura tradizionale, in campo aperto, cioè non usiamo serre né mezzi agricoli industriali. Ortaggi e verdure autoctoni sono ancora piantumati, raccolti e trasformati a mano.



Situato a pochi metri dai campi, dentro l'azienda agricola, è una sorta di "grande cucina" attrezzata, che ci permette di trasformare ortaggi e verdure subito dopo la raccolta.

È il luogo dedicato anche alle sperimentazioni e ai test delle nostre proposte, che realizziamo a partire da ricette di famiglia. Qualità e sicurezza dei nostri prodotti sono garantiti dalla collaborazione con un tecnologo alimentare di fiducia.





"...un invito a riscoprire sapori autentici."



Conserve di pomodoro, maionese vegana e composte rappresentano il paniere delle nostre specialità. Preparate a mano con materie prime fresche, coltivate nella nostra azienda agricola, sono un invito a riscoprire sapori autentici.

Senza conservanti, coloranti o altri additivi aggiunti, sono un modo per mangiare sano e senza rinunciare al gusto.

Casa Luorio SAPORI di FAMIGLIA





I Carciofini, I Sottoli e i Sottaceti

I Pomodori

I Sughi e I Pesti

Ricette Della Casa

Le Composte e Le Confetture

Linea Chef

Le Gift Box

Ortomayo®

Gli Oli

Le Creme e I Paté al Tartufo

La Pasta

I Carciofini, i Sottoli e i Sottaceti

Proprio come da tradizione della nostra famiglia, in Casa Iuorio conserviamo sott'olio i prodotti della nostra terra coltivati direttamente nei nostri campi a Palomonte.





I Carciofini



Carciofini "I Piccolissimi" Lavorati a Mano in Olio Extra Vergine di Oliva 314 ml



Carciofini "I Piccoli" Lavorati a Mano in Olio Extra Vergine di Oliva 212 / 314 / 1062 ml



Carciofini Lavorati a Mano in Olio Extra Vergine di Oliva 1700 ml



Carciofi con Gambo Lavorati a Mano in Olio Extra Vergine di Oliva 1700 ml

I Sottoli e i Sottaceti



Broccoli "SPIERT"

Ecotipo tradizionale di broccolo di rapa
dell'Alta Valle del Sele (SA)

212 / 314 / 1062 ml



Olive Ammaccate Lavorate a Mano in Olio Extra Vergine di Oliva 314 ml



Melanzane A filetti lavorate a Mano in Olio Extra Vergine di Oliva 212 / 1062 ml



Zucca a julienne Lavorate a Mano in Olio Extra Vergine di Oliva 212 ml



Zucchine
Lavorate a Mano in Olio
Extra Vergine di Oliva
212 / 314 / 1062 ml





Fagiolini Verdi "METRO"
Lavorati a Mano in Olio
Extra Vergine di Oliva
212 / 1062 ml



Peperoni Papaccella e Corno di Capra in Agrodolce 314 ml



Giardiniera in Agrodolce (Finocchi, Cavolfiore, Peperoni, Cipolla, Carote, Sedano, pepe in grani) 314 / 1062 / 1700 ml



Pomodori Secchi Lavorati a Mano in Olio Extra Vergine di Oliva 212 / 1062 ml



Rape Rosse croccanti Lavorate a Mano in Olio Extra Vergine di Oliva 212 ml





Peperoncini Piccanti in agrodolce 314 ml



Peperoni papaccella e Corno di Capra a Filetti Lavorati a Mano in Olio Extra Vergine di Oliva 212 ml



Grigliata di Finocchi in Aceto Balsamico e Olio extra vergine di Oliva 212 ml



Peperoncini Piccanti Lavorati a Mano in Olio Extra Vergine di Oliva 212 ml



Grigliata di Cipolla Ramata in Olio Extra Vergine di Oliva 212 ml

I Pomodori

Lavorati a mano secondo Antica Ricetta. Le nostre conserve sono fatte a mano: pelati, passate, salse, pomodori al naturale e pacchetelle nascono dalla radicata passione di famiglia per il pomodoro, la cui lavorazione artigianale viene praticata fedelmente nel rispetto delle ricette di famiglia.







Pomodoro Lungo Pelato "Conteso" Pelato in succo Pelato a Mano 580 ml



Datterino Rosso Intero al Naturale 580 / 1062 ml



Pacchetelle di Pomodoro Var. "Pizzutello" al Naturale Tagliate a Mano 580 / 1062 ml



Pomodoro Var.
"Pizzutello" SEMI DRY
Essiccato al sole e Lavorato a Mano
secondo Antica Ricetta
580 ml



Datterino Rosso Salsato 580 ml

I Pomodori



Datterino Giallo Intero al Naturale 580 / 1062 ml



Salsa di Datterino Giallo 250 / 1700 ml



Datterino Giallo a' Pacchetelle al Naturale Tagliato a Mano 580 / 1062 ml



Elisir - Acqua di Pomodoro (adatta per preparare risotti, impasti e insaporire minestre e zuppe) 500 ml



Datterino Giallo Salsato 580 ml





Salsa di Pomodoro Rosso

Fatta a mano con la ricetta della tradizione.

Lunga cottura di diverse varietà:

Pomodoro Tondo "A Sole",

Pomodoro Lungo, Datterino Rosso,

Pomodoro Varietà "Pizzutello".

720 ml



Salsa Rossa Elegante Bottiglia Champagne

Fatta a mano con tre varietà:
Pomodoro Tondo "A Sole",
Datterino Rosso, Pomodoro
Varietà "Pizzutello".
Ricetta della nonna.
750 ml



La Gialla Salsa di Datterino Giallo in Elegante Bottiglia Champagne

Fatta a mano con antica varietà di datterino giallo dolce e corposo delle colline di Palomonte 750 ml



Salsa di Datterino Rosso 250 ml



Ketchup di Pomodorino Nero al Peperone Crusco 250 ml

I Sughi e i Pesti



Soffrittino

Trito di Verdure e erbe aromatiche fresche Adatto alla preparazione di sughi, zuppe, minestre e salse 106 ml



Sugo di Datterino Giallo con Alici

Salsa Pronta preparato con Datterino Giallo Fresco, alici sott'olio, aglio e Olio Extra Vergine di Oliva. Fatto a Mano 314 ml



Paté di Pomodoro Pizzutello SemiDry con Capperi e Alici 212 ml



Addor'

Sugo Pronto preparato con Polpa di Pomodoro, Datterino Pelato, Basilico Fresco e Olio Extra Vergine di Oliva. Fatto a Mano 314 / 1700 ml



Pesto al Basilico

con Basilico Fresco, Parmigiano Reggiano; Pinoli e Olio extra Vergine. 212 / 580 ml



Orto di Casa Mia

Sugo Pronto preparato con Polpa di Pomodoro, Datterino Pelato, Melanzane Fresche, Cipolla, Basilico Fresco e Olio Extra Vergine 314 ml





Nonna Marì

Sugo Pronto preparato con Polpa di Pomodoro, Datterino Pelato, Peperoni essiccati dolci "Cruschi", Ricotta Stagionata, Aglio fresco e Olio Extra Vergine di Oliva. Fatto a Mano

314 ml



Salsa Ose'

Sugo Pronto preparato con Polpa di Pomodoro, Datterino Pelato, Peperoncino Piccante e Olio Extra Vergine di Oliva. Fatto a Mano 314 ml



Ragù napoletano

Ragù napoletano con pomodori datterini, carne bovina, carne suina ed olio extra vergine di oliva 314 ml



Sugo al Bacio Lardiata all' Aglione 314 ml



Genovese Napoletana

Sugo Pronto alla Genovese con Cipolla Ramata e carne di Scottona in Olio Extra Vergine di Oliva 314 ml



Genovese Napoletana RINFORZATA

Sugo Pronto alla Genovese con Cipolla Ramata e Carne di primo taglio Bovino Scelto in Olio EVO 580ml



Genovese Vegetariana

Sugo Pronto alla Genovese con Cipolla Ramata in Olio Extra Vergine di Oliva 314 ml

Le Ricette di Casa

La ricerca degli ecotipi antichi

Il "broccolo spiert" di Palomonte, il pomodoro vernino, la scarola centofoglie, la borraggine. Solo alcune delle varietà locali che utilizziamo per le nostre preparazioni.

Anche questo è il nostro impegno per la promozione della biodiversità del territorio, con colture che crescono in ambienti sani e naturali, senza utilizzo di serre e altri metodi di coltivazione intensiva.

Grazie alla rotazione delle colture, nei nostri campi crescono volentieri le erbe spontanee: una delle varietà più affezionate ai nostri terreni è la borragine, che noi trasformiamo grazie alle nostre ricette.







Borragine con Alici

Erba spontenea, raccolta nei nostri campi e lavorata a mano in Olio Extra Vergine di Oliva 212 ml



Scarola con olive
"ammaccate" e capperi
Lavorata a Mano in Olio Extra

Vergine di Oliva 580 / 1062 ml



Verza Cappuccia con Patate e Pancetta

Lavorata a Mano in Olio Extra Vergine di Oliva 580 ml



A' Fungitiell
Melenzane fritte a funghetto
580 ml



Minestra Estiva

Zucchine, Talli, Fiori di Zucca, Patate Novelle e Pancetta lavorata a mano in Olio Extra Vergine di Oliva 314 ml



Acquasale di "Pomodoro Vernino"

Preparato fresco per bruschetta con aglio, origano, sale e olio extra vergine di Oliva 580 ml



Zucchine alla Scapece Essiccate al Sole 212 ml



Verza Brasata con Pepe e Cipolla in Olio Extra Vergine di Oliva 580 ml

ORTOMAYO®

Vegana, accesa dei colori della natura ORTOMAYO® è la Maionese 100% vegetale di Casa Iuorio, preparata con soli quattro ingredienti: un ortaggio o una verdura di stagione, l'olio extra vergine di oliva, il limone ed il sale. Arancione di zucca, verde chiaro di zucchine, verde scuro di broccolo spiert, bianco di cavolfiore, corallo di peperone, beige di melanzana. È il ciclo naturale delle stagioni a dettare il ritmo della preparazione dei vasetti di ORTOMAYO®, dal colore acceso e dal sapore delicato e particolare. La trasformazione e la lavorazione degli ortaggi e delle verdure di stagione viene fatta esclusivamente a mano.

Una vera eccellenza, senza l'utilizzo di conservanti, coloranti né addensanti, in grado di coniugare lo spirito delle nostre ricette di famiglia con la ricerca di uno stile gastronomico salutare.







ORTOMAYO® di Cavolfiore Maionese Vegana - senza uovo 250 / 580 ml



ORTOMAYO® di Peperone Maionese Vegana - senza uovo 250 / 580 ml



ORTOMAYO® di Zucca Maionese Vegana - senza uovo 250 / 580 ml



ORTOMAYO® di Broccoli Spiert Maionese Vegana - senza uovo 250 / 580 ml



ORTOMAYO® di Zucchine Maionese Vegana - senza uovo 250 / 580 ml



ORTOMAYO® di Carciofi Maionese Vegana - senza uovo 250 / 580 ml



ORTOMAYO® di Melanzana Maionese Vegana - senza uovo 250 / 580 ml

Composte e Confetture









Strudel di Nonna Melanka Composta di melo antico 90% di frutta (con pinoli, uva sultanina, rhum e cannella) 212 ml



LIMONI Crema Dolce Spalmabile

Crema pasticcera senza uova e senza latte 156 ml



Composta di Peperoni Piccanti Ideale per accompagnare i formaggi e adatta da spalmare su focacce e pane 156 ml



Composta di Uva Fragola 150% di frutta, ideale sul pane a colazione e a merenda e per preparare dolci 156 ml





Composta di Fichi Bianchi 118% di frutta, ideale per la colazione o per farcire dolci e preparazioni rustiche 156 ml / 212 ml



Confettura di Albicocca 124% frutta 212 ml



Composta di Pere "Mastantuono" e Cioccolato Bianco 156 ml

Linea Chef





Pomodori Secchi In Olio di Semi di Girasole e Olio extra Vergine di Oliva 1062 ml



Melanzane a Filetti In Olio di Semi di Girasole e Olio extra Vergine di Oliva 1062 ml



Scarola con olive "ammaccate" e capperi In Olio di Semi di Girasole e Olio extra Vergine di Oliva 1062 ml



Papaccella in Agrodolce 1062 ml



Polpa di Pomodoro Lungo "Conteso" in Latta 2650 ml



Carpaccio di Zucca con Bacche Rosa In Olio di Semi di Girasole e Olio extra Vergine di Oliva 1062 ml



Pomodoro Lungo Pelato "Conteso" in Latta 2650 ml

Linea Chef





ORTOMAYO® di Cavolfiore Crema di Cavolfiore 580 ml



ORTOMAYO® di Broccoli Spiert Crema di Broccoli 580 ml



ORTOMAYO® di Zucca Crema di Zucca 580 ml



ORTOMAYO® di Zucchine Crema di Zucchina 580 ml



ORTOMAYO® di Peperone Crema di Peperone 580 ml



ORTOMAYO® di Carciofi Crema di Carciofini 580 ml



ORTOMAYO® di Melanzana Crema di Melanzane 580 ml

Le Gift Box

La confezione regalo può essere composta anche a piacere, scegliendo fra tutti i prodotti disponibili in dispensa.







Melenzane Sottolio 314 ml Fagiolini Sottolio 314 ml



Datterino giallo al naturale 580 ml ORTOMAYO® di peperone 250 ml Broccoli spiert 212 ml Carciofini 314 ml, Soffrittino 106 ml Crema di asparagi e tartufi 106 ml Composta di uva fragola 156 ml



Sugo Pronto "Orto di Casa Mia" 314 ml Sugo Pronto "Addor" 314 ml Carciofini Sottolio 314 ml



Peperoncini piccanti in olio extra vergine di oliva 212 ml $\,$ Peperoncini piccanti in agrodolce 314 ml $\,$

Gli Oli

Estratti a freddo

Uno dei prodotti più preziosi della nostra dispensa: l'Olio Extra Vergine d'Oliva. Un prodotto dal gusto delicato ma così buono da poter essere assaporato anche semplicemente su una fetta di pane casereccio.

E' un olio di categoria superiore, Denominazione di origine Protetta Colline Salernitane, ottenuto direttamente dalle olive esclusivamente con spremitura a freddo.







Olio Extra Vergine di Oliva Colline Salernitane DOP 3lt/5lt



Olio Extra Vergine di Oliva Colline Salernitane DOP, Bottiglia DORICA 25cl / 50cl



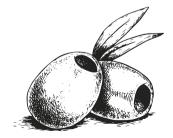
Limonolio Infuso di Olio Extra Vergine di Oliva e Limoni, bottiglia DORICA 10cl / 25cl



Piccantolio
Infuso di Olio Extra Vergine di Oliva
e Peperoncino Piccante bottiglia DORICA
10cl / 25cl



Olio Extra Vergine di Oliva, Classico - Bottiglia MARASCA 10cl / 25cl / 75cl / 1lt / 3lt / 5lt



Le Creme e I Paté al Tartufo



Olio Extra Vergine di Oliva al Tartufo 100ml / 250 ml



TartufataTartufo Nero di Colliano 10%
e Funghi Porcini
106ml / 580 ml



Asparagi e Tartufi Tartufo Nero di Colliano 10% e Asparagi 106ml / 580 ml



Tartufo Intero in salamoia 106 ml



Delizia di Miele al Tartufo 106ml / 390 ml



Pestato di Noci con Tartufo 106ml / 580 ml





Carpaccio di Tartufo Nero in Olio Extra Vergine di Oliva 106ml / 580 ml



Peperoncino con Tartufo 106 ml



La Pasta

Nella dispensa di Casa Iuorio potrai trovare i formati di pasta che sono alla base di tantissime ricette tipiche della tradizione campana: orecchiette, paccheri, rigatoni, fusilli. É fatta con semola di grano duro trafilata al bronzo.







Paccheri trafilati al bronzo Pasta di grano duro 500 g



Rigatoni trafilati al bronzo Pasta di grano duro 500 g



Orecchiette trafilati al bronzo Pasta di grano duro 500 g



Fusilli trafilati al bronzo Pasta di grano duro 500 g



visualizza catalogo prodotti

Casa Iuorio Società Agricola s.s.
Via Fontana, 5 - 84020 - Palomonte (SA) Italy
T.+39 0828 1655132 cell. +39 338 9549348 - info@casaiuorio.it

Casa Iuorio è un marchio della Silarus srl

www.casaiuorio.it