



Casa luorio

SAPORI di FAMIGLIA

www.casaiuorio.it

*“...un territorio collinare
dal clima mite, che si estende
nella valle a Nord dei Monti
Alburni.”*

il LU OG O

Casa Luorio
SAPORI di FAMIGLIA

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.



il LABO RATO RIO



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. Prepare 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

Casa Iuorio

SAPORI di FAMIGLIA

www.casaiuorio.it





I Carciofini, I Sottoli e i Sottaceti

8

Linea Chef

13

I Pomodori

14

I Sughii e I Pesti

18

Ricette Di Casa

20

Ortomayo®

22

Le Composte e Le Confetture

24

Le Gift Box

26

Gli Oli

28

Le Creme e I Paté al Tartufo

30

I Carciofini, i Sottoli e i Sottaceti

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

Casa Luorio
SAPORI di FAMIGLIA



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 Papacella 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



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



**Papacella
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



Broccoli “Spiert Scuppettati”
Saltati in In Olio di Semi di Girasole e
Olio extra Vergine di Oliva con
Peperoncino e Aglio



**Pomodoro Lungo Pelato
“Conteso” in Latta**
2650 ml



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 Zucchini
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

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.

Casa Luorio
SAPORI di FAMIGLIA





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



Datterino Rosso Intero
al Naturale
580 / 1062 ml



**Pacchettele 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' Pacchettelle
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 Sughì e i Pesti



Soffritto

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



Paté di Pomodoro Pizzutello
SemiDry con Capperi e Alici
212 ml



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



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



Addor'
Sugo Pronto preparato con Polpa di Pomodoro, Datterino Pelato, Basilico Fresco e Olio Extra Vergine di Oliva.
314 / 1700 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 Mari

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

314 ml



Salsa Ose'

Sugo Pronto preparato con Polpa di Pomodoro, Datterino Pelato, Peperoncino Piccante e Olio Extra Vergine di Oliva.

314 ml



Ragù napoletano

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

314 ml



Sugo al Bacio

Sugo con Battuto di Lardo e Talli di Aglione

314 ml



Nonna Peppa

Sugo di Polpa e Datterino con Polpette di Pane e Ricotta

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 borraggine, che noi trasformiamo grazie alle nostre ricette.

Casa luorio
SAPORI di FAMIGLIA





Borragine con Alici
 Erba spontanea, 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' Fungtiell
 Melanzane 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 Luorio, 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 spierto,
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.

Casa Luorio
SAPORI di FAMIGLIA





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



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



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



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



ORTOMAYO® di Peperone
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



Casa Luorio
SAPORI di FAMIGLIA



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



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 pasticceria
senza uova e senza latte
156 ml



Confettura di Albicocca
124% frutta
212 ml



Composta di Pere
“Mastantuono”
e Cioccolato Bianco
156 ml

Le Gift Box

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

Casa luorio
SAPORI di FAMIGLIA





Casa Iuorio Selection
 Melanzane Sottolio 314 ml
 Fagiolini Sottolio 314 ml



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



Raffinatezze
 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



Casa Iuorio Hot Box
 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.

Casa Luorio
SAPORI di FAMIGLIA





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



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



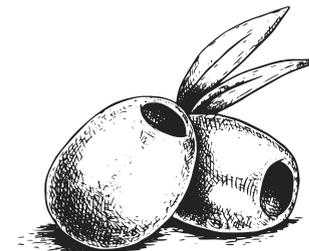
Limonolio
Infuso di Olio Extra
Vergine di Oliva e Limoni, bottiglia DORICA
10cl / 25cl



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



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



Asparagi e Tartuffi
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



**Caciocavallo Podolico
e Tartufo Bianco**
106ml / 580 ml



**Peperoncino
con Tartufo**
106 ml





*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