



*Casa Iuorio*  
SAPORI di FAMIGLIA

---

[www.casaiuorio.it](http://www.casaiuorio.it)



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

*Casa luorio*  
SAPORI di FAMIGLIA

il  
LU  
OG  
O

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. 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 Luorò**  
SAPORI di FAMIGLIA

# Casa Iuorio

SAPORI di FAMIGLIA

---

[www.casaiuorio.it](http://www.casaiuorio.it)





I Carciofini, I Sottoli e i Sottaceti	8
I Pomodori	12
I Sughi e I Pesti	16
Ricette Di Casa	18
Ortomayo®	20
Le Composte e Le Confetture	22
Linea Chef	24
Gli Oli	28
Le Creme e I Paté al Tartufo	30
Le Gift Card	32

# 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**



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



**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**



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



Olive Ammaccate  
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



Pomodori Secchi  
Lavorati a Mano in olio  
extra vergine di oliva  
212 ml



Rape Rosse croccanti  
Lavorate a Mano 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.

**Casa Luorì**  
SAPORI 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*



Quasi Sicch'  
Datterino Giallo Semidry  
Essiccato al sole  
*212 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 cocktails, 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



**Passata Rustica di Pomodoro Rosso**

Lunga cottura di diverse varietà: Datterino Rosso, Pomodoro Tondo "A Sole", Pomodoro Lungo,

1700 ml / 3100 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



**Salsa di Datterino Rosso**

250 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



**Ketchup di Pomodorino Nero e Peperoni Dolci Essiccati**

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



## Paté di Datterino

SemiDry con Capperi e Alici  
212 ml



## Pesto al Basilico

con Basilico Fresco, Parmigiano Reggiano, Pinoli e olio extra vergine di oliva  
212 / 580 ml



## Sugo di Datterino Giallo e Alici

Salsa Pronta preparata 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 di oliva

314 ml



**Nonna Mari**

Sugo Pronto preparato con Polpa di Pomodoro, Datterino Pelato, Peperoni essiccati dolci, 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



**'O Rrau' di Anna**

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

314 / 1062 ml



**Sugo al Bacio**

Sugo con Battuto di Lardo e Talli di Aglione

314 ml



**Genovese Vegetariana**

Sugo Pronto alla Genovese con Cipolla Ramata con olio extra vergine di oliva

314 ml



**Genovese Napoletana**

Sugo Pronto alla Genovese con Cipolla Ramata e carne di Scottona con olio extra vergine di oliva

314 ml



**Genovese Napoletana RINFORZATA**

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

580ml



**Nonna Peppa**

Sugo di Polpa e Datterino con Polpette di Pane, Uova e Ricotta Stagionata

314 ml

# Le Ricette di Casa

La ricerca degli ecotipi antichi

Il "broccolo spiert" di Palomonte, il pomodoro vernino, la scarola centofoglie, la borragine. 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.

**Casa Luorì**  
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' Fungitiell**  
Melenzane fritte a funghetto  
**580 ml**



**Talli e Patate**  
Zucchine, Talli, Fiori di Zucca, Patate  
Novelle e Pancetta lavorata a mano in  
olio extra vergine di oliva  
**314 ml**



**Zucchine alla Scapece**  
Essiccate al Sole  
**212 / 580 ml**



**Acquasale di  
"Pomodoro Vernino"**  
Preparato fresco per bruschetta con aglio,  
origano, sale e olio extra vergine di oliva  
**580 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 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.

*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 Spiert**  
Maionese Vegana - senza uovo  
250 / 580 ml



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



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



**ORTOMAYO® di Cuori di Carciofini**  
Maionese Vegana - senza uovo  
250 / 580 ml



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

# Composte e Confetture

---



*Casa luorì*  
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, rum e cannella)  
**212 ml**



**LIMONI**  
**Crema Dolce Spalmabile**  
Crema pasticcera  
senza uova e senza latte  
**156 ml**



**Confettura di Albicocca**  
124% frutta  
**212 ml**



**Composta di Pere  
"Mastantuono"**  
e Cioccolato Bianco  
**156 ml**

# Linea Chef

La Linea Chef di Casa Luorio è nata per rispondere alle esigenze di ristoranti, pizzerie e rivenditori di avere prodotti di alta qualità per la loro attività.

La nuova linea è composta da prodotti artigianali fatti con:

- ortaggi di stagione coltivati in campo aperto
- ortaggi lavorati dal fresco
- senza l'aggiunta di conservanti, additivi e coloranti

**Casa luorio**  
SAPORI di FAMIGLIA





Polpa di Pomodoro Lungo  
"Conteso" in Latta  
2650 ml



Pomodoro Lungo Pelato  
"Conteso" in Latta  
2650 ml



Passata Rustica di Pomodoro Rosso  
Lunga cottura di diverse varietà:  
Pomodoro Tondo "A Sole",  
Pomodoro Lungo, Datterino Rosso  
1700 ml / 3100 ml



Olive Ammaccate  
Schiacciate e Denocciolate a mano  
1062 ml



Carpaccio di Zucca con Bacche Rosa  
In Olio di Semi di Girasole e  
olio extra vergine di oliva  
1062 ml



Melanze a Filetti  
In Olio di Semi di Girasole e  
olio extra vergine di oliva  
1062 ml



Papaccella  
in Agrodolce  
1062 ml



Carciofini Grigliati  
In Olio di Semi di Girasole  
1700 ml

# Linea Chef



Zucchine alla Scapece  
In Olio di Semi di Girasole e  
olio extra vergine di oliva  
**580 ml**



Broccoli "Spiert Scuppetiati"  
Saltati in In Olio di Semi di Girasole e  
olio extra vergine di oliva con  
Peperoncino e Aglio  
**1062 ml**



Scarola con olive  
"ammaccate" e capperi  
In Olio di Semi di Girasole e  
olio extra vergine di oliva  
**1062 ml**



Finocchi Grigliati  
con aceto balsamico  
di Modena IGP  
**1062 ml**



Pomodori Secchi  
In Olio di Semi di Girasole e  
olio extra vergine di oliva  
**1062 ml**



Zucchine alla Crudaiola  
In Olio di Semi di Girasole e  
olio extra vergine di oliva  
**1062 ml**



Peperoni a Filetti  
In Olio di Semi di Girasole e  
olio extra vergine di oliva  
**1062 ml**



Crema di Cavolfiore  
580 ml



Crema di Broccoli Spiert  
580 ml



Crema di Zucca  
580 ml



Crema di Zucchina  
580 ml



Crema di Peperone Papaccella  
580 ml



Crema di Cuori di Carciofini  
580 ml



Crema di Melanzane  
580 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



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



Asparagi e Tartufi  
Tartufo Nero di Coliano 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



# Le Gift Box

---

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



**Casa luorío**  
SAPORI di FAMIGLIA



Casa Iuorio Selection

Melenzane Sottolio 314 ml  
Fagiolini 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



Girole di Casa

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



Casa Iuorio Hot Box

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

## Note

## Note



*visualizza il nostro  
catalogo prodotti*



*un viaggio nel cuore  
di casa iuorio*

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

*Casa Iuorio è un marchio della Silarus srl*

**[www.casaiuorio.it](http://www.casaiuorio.it)**