



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.

Praticiamo 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."*

Casa luorio
SAPORI di FAMIGLIA

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

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 Iuorio conserviamo sott'olio i prodotti della nostra terra coltivati direttamente nei nostri campi a Palomonte.

Casa Iuorio
SAPORI di FAMIGLIA



I Carciofini



Carciofini "I Piccolissimi"
Lavorati a Mano in olio
extra vergine di oliva
314 ml



Carciofini
Lavorati a Mano in olio
extra vergine di oliva
1700 ml



Carciofini "I Piccoli"
Lavorati a Mano in olio
extra vergine di oliva
212 / 314 / 1062 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 luorio
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' Pacchettelle
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 Scottone 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 spierto” 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' 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 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 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 Iuorio
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 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 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 Iuorio 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 Iuorio
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



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



**Papacella
in Agrodolce**
1062 ml



Carciofini Grigliati
In Olio di Semi di Girasole
1700 ml



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 Papacella
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'Oлива. 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 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



**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 luorio
SAPORI di FAMIGLIA





Casa Iuorio Selection

Melenzane 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

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
Casa Iuorio è un marchio della Silarus srl

www.casaiuorio.it