



Paglione

Azienda Agricola
Biologica dal 1994

La storia de L'Agricola Paglione è la storia di una famiglia. Nel 1994 le famiglie Faccilongo e Albano, da sempre agricoltori, iniziano con Beniamino e Maria Costanza la conversione dell'azienda in biologico per poi dotarsi di un proprio laboratorio di trasformazione nel rispetto della filosofia della "filiera corta". Paglione, guidata oggi dal figlio Nicola Faccilongo, pone al centro del proprio lavoro il rispetto per la terra, la storia e la cultura enogastronomica del proprio territorio, la Daunia, la regione più settentrionale della Puglia, valorizzandone le varietà autoctone.

Ogni prodotto è un racconto. In esso sono riassunte le radici contadine della famiglia e l'esperienza che da generazioni si tramandano dai genitori ai figli. I campi in agro di Lucera, tra il Tavoliere delle Puglie e il Sub Appennino Dauno, sono coltivati in biologico nel pieno rispetto della stagionalità e curati durante l'intero anno prima della raccolta.

Al lavoro nei campi segue il lavoro artigianale dei propri laboratori, meticoloso e paziente come i punti di un ricamo. Tutto viene lavorato fresco garantendo un'altissima qualità degli ingredienti, senza disperdere i sapori e gli aromi naturali.

Il metodo Paglione

Le attività svolte nei campi, dalla semina alla raccolta, superano di gran lunga i principi dell'agricoltura biologica per corrispondere a un concetto "originario" di agricoltura, o per meglio dire "sincretico"

Rotazioni culturali molto ampie; il sovescio; la policoltura; la valorizzazione del sapere artigianale degli operatori agricoli (potatura e raccolta manuale dei prodotti); il riutilizzo degli scarti di lavorazione per l'arricchimento dei terreni. Sono questi i saperi di un mestiere con radici profonde e nobili che oggi si fondono e si rinnovano con lo spirito innovativo delle ultime generazioni, grazie a strumenti attinti dalla bioeconomy e dalla information technology.

Un'ideale linea temporale che attraverso quattro generazioni unisce passato e presente, conciliando elementi e pratiche differenti, reinterpretando - lì dove serve - i saperi e le tradizioni tramandati facendo attenzione a non tramutarli mai in un lavoro.



***Un antico amore per la terra è ciò che fa
del lavoro di Paglione un mestiere.***



*Bisogna conoscere la terra, conoscerne i suoi tempi,
la sua lingua e, soprattutto, il suo lamento.
Sapere quando chiederle di più e quando metterla
a riposo. Non è facile prevederne ogni reazione, ma
è possibile rispettarla e contribuire a far sì che sia
clemente nell'elargire i suoi frutti.*

Paglione



Pomodoro Paglione

"Prunill"

Dal termine dialettale "Prun", letteralmente protuberanza, deriva il nome della varietà autoctona di pomodori coltivata a Lucera: il Prunill. Coltivato in arida coltura, il Prunill è di piccola dimensione e di forma allungata, contraddistinto dalle estremità appuntite. Tipicamente i grappoli di pomodoro Prunill si raccolgono ad agosto e vengono conservati appesi, tenuti insieme da un filo di ferro, nelle tipiche collane o corone. Il gusto unico e intenso di questo pomodoro, dalla texture setosa, lavorato fresco e conservato in vaso, è inconfondibile.



Passata di Prunill

Ingredienti:

Pomodoro Prunill, basilico, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
216	1000g	1000g	12
003	580g	550g	12
201	314g	290g	12



Prunill pelato in passata

Ingredienti:

Pomodoro Prunill pelato, Passata di pomodoro, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
231	1000g	1000g	12
006	580g	550g	12

Pomodoro Paglione

"Roma"

Il Pomodoro Roma dal gusto prevalentemente dolce e dalla polpa carnosa per decenni è stato coltivato e trasformato come varietà da conserva grazie al colore rosso intenso e alla sua forma compatta ma allungata. Dopo due anni di prove e "estenuanti" test di assaggio, Agricola Paglione ha ripreso questa cultivar e ne ha fatto il prodotto di punta della nuova linea Senza Sale Aggiunto.

La scelta di non aggiungere sale coincide con la rigida filosofia aziendale di conservare in purezza il sapore del pomodoro. Nuove ricette che ne mantengono intatto il sapore e le texture.



Pomodoro Roma pelato - Senza sale aggiunto

Ingredienti:

Pomodoro Roma pelato, basilico, acqua

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
249	1700g	1600g	8
251	580g	530g	12



Passata di pomodoro Roma - Senza sale aggiunto

Ingredienti:

Pomodoro Roma

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
252	1700g	1600g	8
253	580g	550g	12

Le passate

Le passate sono prodotte esclusivamente da pomodoro fresco, attentamente selezionato e trasformato entro le 24 ore dalla raccolta. Per riportare in tavola solo il sapore vero del pomodoro, come le conserve casalinghe di una volta.



Passata di pomodoro Rustica

Il pomodoro viene passato con maglie molto strette, così da estrarre solo la polpa e avere una passata dalla texture vellutata.

Ingredienti: Pomodoro e sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
067	1700g	1600g	8
001	700g	700g	12
011	314g	290g	12

Passata di pomodoro Rustica - Senza sale aggiunto

Ingredienti: Pomodoro

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
254	1700g	1600g	8



Passata di pomodoro Contadina

Dalla consistenza corposa, un po' polpa e un po' crema. Estremamente indicata se si vuole assaporare a pieno il gusto del pomodoro.

Ingredienti: Pomodoro e sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
068	1700g	1600g	8
002	700g	700g	12
012	314g	290g	12

Passata di pomodoro Contadina - Senza sale aggiunto

Ingredienti: Pomodoro

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
256	1700g	1600g	8

Pomodoro Paglione



Pelati & co

Il gusto del pomodoro come appena colto, la stessa consistenza e gli stessi profumi. I frutti lavorati freschi non subiscono nessuna sofisticazione, ma come gemme preziose, vengono adagiati e cesellati nei vasi. Perché il pomodoro non è solo buono, è anche bello.

Pomodoro pelato

Il pomodoro pelato è il Re della cucina italiana. I pomodori appena colti vengono pelati a mano, uno ad uno, e poi riposti nei vasi in salamoia.

Ingredienti:

Pomodoro pelato, acqua, sale e basilico

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
069	1700g	1600g	8
004	580g	530g	12
014	314g	300g	12

Pomodoro pelato - Senza sale aggiunto

Ingredienti: Pomodoro pelato, acqua

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
248	1700g	1600g	8
250	580g	530g	12



Pelatino

Una varietà particolare di pomodoro, simile ad un mini San Marzano, ha un sapore equilibrato. Il colore rosso vivace e la dimensione contenuta lo rendono perfetto nelle preparazioni veloci e per le guarnizioni dei piatti.

Ingredienti:

Pomodoro pelato, basilico, acqua, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
218	1000g	1000g	12



Pomodorino Pugliese

Antica tradizione vuole che i pomodorini più piccoli venissero conservati in acqua e sale. Come quelli di una volta solo i più belli, tondi e corposi vengono scelti per finire in vaso, creando splendidi disegni geometrici.

Ingredienti:

Pomodorini, acqua e sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
232	1000g	1000g	12
009	580g	540g	12
017	314g	300g	12



Spaccatelle

Il pomodoro in pezzi fa parte della tradizione conserviera del Sud. Paglione riprende questa tradizione, tagliando longitudinalmente il pomodoro pelato e grazie alla lavorazione sul fresco crea un prodotto ottimo da gustare anche a crudo.

Ingredienti:

Pomodoro, basilico, acqua e sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
074	1700g	1600g	8
010	580g	540g	12
018	314g	300g	12

Il pomodoro giallo Paglione

I primi pomodori conosciuti dagli europei, nel XVI secolo, erano di colore giallo. A dircelo è il nome stesso, che deriva da 'pomo d'oro', a indicare la tinta dorata del frutto di piante all'epoca sconosciute e che per un primo periodo vennero usate solo come ornamento per timore che fossero velenose. Il giallo, quindi, come il rosso si presenta con molteplici varietà e con infinite sfumature dal giallo intenso, al giallo verde e infine al giallo arancio. Il colore inconsueto però nulla toglie alle proprietà nutritive del pomodoro, contenendo un'elevata quantità di sostanze antiossidanti e vitamine dei gruppi A, C e B. Paglione ne propone tre ricette diverse, garantendo lo stesso metodo e la medesima qualità.



Pomodorino Giallo

Ingredienti:

Pomodorino giallo, acqua e sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
265	1000g	1000g	12



Passata di Pomodorino Giallo

Ingredienti:

Pomodoro giallo e sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
262	1000g	1000g	12



Pelatino Giallo

Ingredienti:

Pomodoro giallo pelato, acqua e sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
263	1000g	1000g	12

I Sughi Pronti nascono da un'attenta selezione degli ingredienti. Il pomodoro scelto, lavato e passato ad hoc, l'olio extravergine di oliva di produzione Paglione e tutti gli aromi utilizzati nelle diverse ricette sono tutti rigorosamente biologici e in filiera corta.



Sugo pronto al Basilico

Ingredienti:

Pomodoro, basilico, olio extravergine di oliva e sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
264	314g	290g	12



Sugo pronto Piccante

Ingredienti:

Pomodoro, peperoncino, olio extravergine di oliva e sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
244	314g	290g	12



Sugo pronto Olive e Capperi

Ingredienti:

Pomodoro, olive, capperi, olio extravergine di oliva, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
241	314g	290g	12



Sugo pronto Marinara

Ingredienti:

Pomodoro, olive, capperi, origano, aglio, olio extravergine di oliva, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
243	314g	290g	12

Il clima del Tavoliere, con le sue alte temperature, è l'ideale per la preparazione di questa specialità. In estate un lungo serpente di reti verdi si riempie di pomodori lasciati ad essiccare al sole. Il risultato? Ognuno di essi sarà un'esplosione di sapori e di ricordi!



"Prunill" pelato semi Dry

Il pomodoro Prunill è leggermente scottato per facilitare la pelatura manuale. In seguito è posizionato sui telai esposti al sole e coperti di sale. Il monitoraggio costante consente di ritirarlo al momento giusto, prima che raggiunga un eccessivo grado di essiccazione. Tolto dai telai, il pomodoro Prunill leggermente asciugato al sole e immediatamente lavorato, è messo sott'olio con pochi aromi.

Ingredienti:

Pomodoro Prunill, olio extravergine di oliva, basilico, succo di limone, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
200	700g	600g	6
028	212g	200g	12



Pomodoro Semi Dry

Il pomodoro lungo, dopo essere stato spaccato in due e cosparso di sale, viene posto su lunghe reti ad asciugare al sole.

A differenza del "collega" secco, questo pomodoro si conserverà più morbido e libererà tutti i suoi sapori nell'olio, rigorosamente extravergine.

Ingredienti:

Pomodoro, olio extravergine di oliva, basilico, succo di limone, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
027	700g	660g	6
026	314g	270g	6



Pomodoro Secco

Il pomodoro lungo non appena raccolto, viene anch'esso spaccato in due e cosparso di sale. Una volta posto sulle reti verrà lasciato al sole fino ad essiccazione completa. Verrà poi lavorato e messo sott'olio con gli aromi della tradizione.

Ingredienti:

Pomodoro, olio extravergine d'oliva, succo di limone, aglio, prezzemolo, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
029	314g	270g	6



Crema di Pomodoro Semi Dry

Il gusto deciso del pomodoro semi secco non si disperde in questa crema, anzi la sua fragranza ben si sposa con una consistenza più "rotonda" e morbida.

Ingredienti:

Pomodoro semi dry, olio extravergine di oliva, basilico, sale, succo di limone

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
229	212g	180g	12



Crema di Olive

L'ulivo, albero maestoso e secolare, regala ogni anno preziose gemme! In questa crema sentirete solo l'oliva, con la sua nota piccante e il suo profumo intenso.

Ingredienti:

Olive denocciolate, olio extravergine di oliva, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
230	212g	180g	12

Dalle carciofaie fino al barattolo, i carciofini percorrono pochi metri ma il lavoro è lungo e laborioso.

Lavorati uno ad uno, vengono conservati in olio o in salamoia, interi o divisi a metà. Solo grazie alla ricetta di Maria Costanza non perdono il loro gusto e la loro naturale consistenza croccante. Utilizzati per guarnizione o come condimento di una pizza, rilasceranno il sapore intatto del carciofo fresco, l'olio in cui si conserva diventerà un prezioso aromatizzato da riutilizzare...con fantasia!



Carciofi al naturale

Ingredienti:

Carciofi, acqua, sale, succo di limone

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
225	580g	520g	6



Carciofi in Olio

Ingredienti:

Carciofi, olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale, succo di limone

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
227	314g	275g	6



Carciofini in olio

Ingredienti:

Carciofini, olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale, succo di limone

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
238	1700g	1500g	4
228	1000g	950g	6



I nostri uliveti

"Fin da piccolo ero affascinato dai grandi alberi di ulivo. I rami pieni di foglie filtravano la luce del sole facendo intravedere il cielo. L'ulivo rappresenta per me la calma. Un albero ancorato alla sua terra, sembra sopito in realtà è lì che aspetta. Chiedevo a miei nonni di raccontarmi ogni cosa, ero stupito da come sapessero riconoscere ogni albero, ogni oliva: devi imparare a guardare le fronde, sono come i palmi delle mani."

Gli ulivi sono testimonianze dei ricordi della famiglia, delle generazioni che hanno custodito l'eredità della terra e le hanno garantito un futuro. Gli uliveti Paglione sono un tripudio di alberi d'olivo di diverse varietà da olio e da mensa. Per preservare il corretto ciclo biologico degli ulivi sono stati piantati diversi alberi da frutta: mele cotogne, melograni, pere, noci, albicocche, fichi e mandorle. Durante l'intero anno, prima della raccolta, si eseguono i necessari interventi di potatura, di inerbimento naturale e il riutilizzo degli scarti di lavorazione per l'arricchimento dei terreni, interventi non invasivi e che perseguono i principi del "metodo paglione" adottato nei nostri campi e nelle nostre vigne.



Dall'oliva all'olio

Nasuta, Peranzana, Leccino, Coratina, sono le quattro varietà di olive da olio che contraddistinguono gli uliveti Paglione, tra cui gli alberi più antichi superano i cento cinquant'anni. Le olive raccolte sono poste in cassette forate e molite entro 12/24 ore.

La raccolta segue i tempi di maturazione delle differenti varietà, mantenendo così intatte le caratteristiche organolettiche dei frutti. Le olive sono trasformate in pasta da frangitori a martello per poi procedere con una lavorazione bifasica con un processo di estrazione a freddo per mantenere il contenuto maggiore di polifenoli. L'olio ottenuto viene lasciato decantare in cisterne di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

Olio Extra vergine d'oliva Nasuta



La Nasuta è l'oliva più pregiata ed è una varietà autoctona del territorio lucerino. È contraddistinta da una forma affusolata e il caratteristico "naso" sull'estremità. Il contenuto di acidi grassi monoinsaturi, di tocoferoli e beta-caroteni è importante per l'azione antiproteolemica, antiossidante, di prevenzione delle malattie cardiovascolari. L'olio che se ne ricava ha un profumo persistente, con fruttato intenso con note gustative amare alla frutta (mandorle verdi, mela verde, banana verde).

—
Indicata per tutti quei piatti a base di frutta e verdure dolci dove si vuole esaltare tutto il sapore della frutta.

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. X Collo
050	CC.75	CC.75	6
051	CC.50	CC.50	6
052	CC.25	CC.25	12
053	CC.10	CC.10	24

Olio Extra vergine d'oliva Peranzana



La Peranzana è contraddistinta da una forma affusolata, per esaltarne con ancora maggiore intensità il sapore, la raccolta durante l'invasatura dell'oliva avviene in due momenti diversi: per metà verdi e per metà nere. L'olio prodotto ha una bassissima acidità ed un gusto leggermente piccante, caratteristiche queste che lo rendono molto equilibrato e bilanciato, assaporato e gustato a crudo. Presenta un alto contenuto di clorofilla e carotenoidi, oltre che un tempo di irrancidimento più lungo rispetto agli altri oli.

—
Indicata per quei piatti di cui si vuole esaltare l'odore dell'erbaceo, preferibilmente da utilizzare a crudo su insalate, piatti freddi o caldi a base di ortaggi.

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. X Collo
046	CC.75	CC.75	6
047	CC.50	CC.50	6
048	CC.25	CC.25	12
049	CC.10	CC.10	24

Olivo Extra vergine d'oliva Leccino



La Leccino si presenta di forma ellissoidale e nella massima maturazione caratterizzata da un colore nero violaceo intenso. La pianta è tra le cultivar più comuni per la sua alta resistenza agli agenti atmosferici e per la bellezza dei suoi rami. L'olio ottenuto è estremamente equilibrato, dal sapore morbido e delicato, e dalle note aromatiche più fresche e dolci. Caratteristiche per lungo tempo considerate un minus rispetto ad altre cultivar, ha acquisito negli ultimi anni un ruolo importante per l'impiego in cucina.

Indicata per il pesce, carni bianche e tutti quei piatti dove il sapore dell'olio non deve primeggiare su gli altri sapori.

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. X Collo
054	CC.75	CC.75	6
055	CC.50	CC.50	6
056	CC.25	CC.25	12
057	CC.10	CC.10	24

Olivo Extra vergine d'oliva Coratina



La Coratina è una varietà tipica della Puglia centrale, diffusasi poi sull'intero territorio e divenuta uno dei simboli gastronomici più conosciuti e apprezzati della Regione. Dalla forma ovale medio grande, l'olio che se ne ottiene è noto per la spiccata piccantezza e dalle note finali amare dovute alla concentrazione molto alta di oleuropeina e polifenoli. Caratteristiche nutrizionali che ne fanno un elisir prezioso di buona vita.

Indicata per chi ama enfatizzare un piatto con carattere, dosandone sapientemente le quantità, è sublime abbinata con zuppe di legumi e verdure dal gusto deciso, o in ragù con carne di maiale.

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. X Collo
058	CC.75	CC.75	6
059	CC.50	CC.50	6
060	CC.25	CC.25	12
061	CC.10	CC.10	24

Olio Extra vergine d'oliva
Classico

L'olio Classico è un blend di più varietà. Le percentuali di olive utilizzate variano a seconda dell'annata di raccolta per meglio bilanciare i sapori ed esprimere al meglio il territorio con tutti i suoi profumi ed odori.

Indicato per le verdure a foglia verde o spontanee, baccalà e sughi con carne mista.



Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. X Collo
062	CC.75	CC.75	6
063	CC.50	CC.50	6
064	CC. 25	CC. 25	12
258	CC. 10	CC.10	24

Olio Extra vergine d'oliva
In Lattine

Codice Prodotto	Prodotti	Formato	Peso netto	Pz. X Collo
065	Classico	Lt.5	Lt. 5	4
066	Classico	Lt.25	Lt. 25	
	Monovarietale (Peranzana, Nasuta, Leccino o Coratina)	Lt.5	Lt. 5	4

Dall'oliva alla tavola

Il rapporto tra drupa e nocciolo, la percentuale di olio contenuto e finanche il metodo di raccolta sono alcune delle caratteristiche che segnano le differenze tra le varietà di olive atte a diventare olive da tavola rispetto a quelle da olio. Le Olive da Tavola, o da mensa, presentano quindi sapori e caratteristiche diverse le une dalle altre e, abbinate nel modo giusto, possono caratterizzare una ricetta in modo del tutto unico. Le ricette Paglione seguono ancora una volta il principio di valorizzare al meglio le singole varietà proponendo, quindi, anche nella versione da tavola, le olive Nasuta, Leccino e Peranzana. A comporre il bouquet delle Olive Denocciolate invece ritroviamo anche le varietà Sant'Agostino, San Francesco e la Dolce tonda. Le olive vengono raccolte a mano perché non si sciupino e riposte nei fusti con l'acqua e la giusta dose di sale per un tempo variabile ed adeguato a seconda della varietà, in alcuni casi anche più di un anno. Si procede poi alla selezione e al lavaggio in laboratorio ed infine, una volta poste nei vasetti, pastorizzate per consentirne la corretta conservazione.



Olive da tavola Nasuta denocciolate

L'oliva Nasuta ha un sapore forte con un retrogusto amaro.
In cucina è indicata con pietanze tendenti al dolce come la zucca o il pesce d'acqua dolce.

Ingredienti:

Olive Nasuta denocciolate, acqua, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
270	1700g	1550g	8
271	314g	270g	12



Olive da tavola Peranzana denocciolate

L'oliva Peranzana ha un sapore deciso tendente all'erbaceo.
In cucina è indicata per insaporire pietanze semplici, verdure e legumi.

Ingredienti:

Olive Peranzana denocciolate, acqua, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
274	1700 g	1550g	8
275	314g	270g	12



Olive da tavola Leccino denocciolate

L'oliva Leccino si contraddistingue per il sapore dolce e la forma ridotta. In cucina è indicata per pietanze a base di pesce.

Ingredienti:

Olive Leccino denocciolate, acqua, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
272	1700g	1550g	8
273	314g	270g	12



Olive da tavola Denocciolate

Diverse varietà per creare un bouquet di profumi e sapori.

In cucina sono indicate per i sughi, per il pesce o anche come aperitivo.

Ingredienti:

Olive denocciolate, acqua, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
181	3000g	3000g	2
183	314g	270g	12



Olive da tavola Giganti

L'oliva Gigante è croccante e gustosa. Ha un gusto dolce e armonioso; raggiunto il grado di maturazione ideale ha un eccellente equilibrio tra zuccheri e gli altri componenti della drupa.

In cucina è indicata per aperitivi e antipasti.

Ingredienti: Olive Giganti, acqua, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
075	1700g	1650g	8
042	580g	550g	12
038	314g	300g	12

Olive da tavola Giganti denocciolate

L'oliva Nasuta ha un sapore forte con un retrogusto amaro.














In cucina è indicata con pietanze tendenti al dolce come la zucca o il pesce d'acqua dolce.

Ingredienti: Olive Giganti denocciolate, acqua, sale

Codice Prodotto	Formato	Peso netto	Pz. x Imballo
276	1700g	1550g	2
277	314g	270g	2

L'identità visiva di Paglione reinterpreta i punti e le linee degli antichi ricami, propri della tradizione tessile dei paesi del Sud Italia. Lo studio approfondito della storia e del lavoro svolto, parte dalla terra e dalle sue coltivazioni. Ecco che allora quei punti ricamo diventano filari, profili di una pianta, di un frutto. Il lavoro meticoloso svolto nella terra è meticoloso e paziente come il punto di un ricamo, geometrico e lineare come i terreni coltivati. Ogni prodotto è impresso in un segno distintivo, dando vita ad un alfabeto che codifica tutta la gamma Paglione.






Pomodoro

	Pelatino
	Prunill pelato in passata
	Passata di Prunill
	Passata di pomodoro rustica
	Pomodoro Pelato
	Spaccatelle
	Pomodorino Pugliese
	Passata di pomodoro contadina
	Pomodoro pelato "Roma"
	Passata di pomodoro "Roma"
	Pomodorino Giallo
	Pelatino Giallo
	Passata di pomodoro Giallo





Sfizziosità

	Prunill pelato semi dry
	Pomodoro secco
	Semi dry
	Crema di pomodoro semi dry
	Crema di olive
	Carciofi al naturale
	Carciofi in olio

Olive

	Olive da tavola Leccino denocciolate
	Olive da tavola Nasuta denocciolate
	Olive da tavola Peranzana denocciolate
	Olive da tavola Giganti
	Olive denocciolate

Sughi pronti

	Sugo pronto al basilico
	Sugo pronto piccante
	Sugo pronto olive e capperi
	Sugo pronto marinara

Paglione | Azienda Agricola Biologica dal 1994

Azienda Agricola Nicola Faccilongo

Sede Legale

Via Scassa, 38 — 71036 Lucera (FG)

Sede Operativa

C.da Perazzelle – SP 116 Km 9,8

71036 Lucera (FG)

Pl. 04103370716

+39 366 990 77 71

info@agricolapaglione.it

www.agricolapaglione.com

→

Facebook

Twitter

Instagram

YouTube