



FAGIOLINI

FAGIOLINI CON OLIO EVO, SPREMITURA A FREDDO

3 kg.
500 g.
280 g.
140 g.
100 g.



MELANZANE

MELANZANE CON OLIO EVO, SPREMITURA A FREDDO

3 kg.
500 g.
280 g.
140 g.
100 g.



FUNGHI

FUNGHI CON OLIO EVO, SPREMITURA A FREDDO

3 kg.
500 g.
280 g.
140 g.
100 g.



CIPOLLA

CIPOLLA IN AGRODOLCE

3 kg.
500 g.
280 g.
140 g.
100 g.



CARCIOFINI

FAGIOLINI CON OLIO EVO, SPREMITURA A FREDDO

3 kg.
500 g.
280 g.
140 g.
100 g.



ZUCCA

ZUCCA CON OLIO EVO, SPREMITURA A FREDDO

3 kg.
500 g.
280 g.
140 g.
100 g.



POMODORI

POMODORI SECCHI CON OLIO EVO, SPREMITURA A FREDDO

3 kg.
500 g.
280 g.
140 g.
100 g.



CIMETTE DI RAPE

CIMETTE DI RAPE CON OLIO EVO, SPREMITURA A FREDDO

3 kg.
500 g.
280 g.
140 g.
100 g.



ZUCCHINE

ZUCCHINE CON OLIO EVO, SPREMITURA A FREDDO

3 kg.
500 g.
280 g.
140 g.
100 g.



CICORIA

CICORIA SELVATICA CON OLIO EVO, SPREMITURA A FREDDO

3 kg.
500 g.
280 g.
140 g.
100 g.

Verdur Vita, la rinascita del sapore.

La storia di Verdur Vita parte da un sogno che pian piano mette le sue radici nella terra, evolve con tenacia e impegno, motivata costantemente dalla passione di chi vuol fare arrivare ogni giorno sulla tavola i segreti della tradizione.

Tutto inizia nel 2010 con la nascita dell'azienda agricola a conduzione familiare che si trova a Capaccio, a pochi km da Paestum. Dopo anni di sacrifici e tenacia, Vita che segue personalmente l'azienda, nell'estate del 2022 ha inaugurato il laboratorio artigianale che oggi è parte integrante dell'attività, nonché il cuore pulsante.

Vita ha trascorso la sua infanzia in mezzo alla campagna, è cresciuta in una famiglia numerosa che da sempre ha avuto l'attenzione per il mangiar sano e il rispetto della terra, la produzione fatta in casa di alimenti, dal pane alle conserve, e nella dispensa di famiglia non sono mai mancati i protagonisti della tavola nelle occasioni conviviali, i sott'oli.

Animata così dal sogno di poter condividere con quante più persone possibili tanta bontà ha conservato con cure le ricette della tradizione familiare che oggi mette a disposizione del laboratorio all'interno del quale viene eseguito con cura e fedeltà ogni passaggio.

I prodotti Verdur Vita sono preparati con le materie prime di propria produzione o che provengono da coltivazioni di agricoltori di fiducia del territorio locale, vengono selezionate e raccolte nel pieno rispetto dei tempi di maturazione e stagionalità. Entro le 24 ore dal raccolto inizia il processo di trasformazione che viene effettuato con tecniche artigianali, il resto lo fa l'olio di conservazione, Evo, spremitura a freddo e senza conservanti, che oltre ad esaltare il gusto e la croccantezza ne garantisce intatto il sapore nel tempo.

L'assortimento della nostra produzione comprende:

- Cicorieta selvatica • Cimette di rape • Cipolla in agrodolce • Carciofini di Paestum
- Fagiolini teneri • Finocchi e carote • Funghi pleratus • Melanzane a filetto
- Pomodori secchi con capperi dolci • Zucchine croccanti • Zucca tonda

LA DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI È GARANTITA TUTTO L'ANNO FINO AD ESAURIMENTO SCORTE. • CONSEGNAMO IN TUTTA EUROPA.

Azienda Agricola

Faraone Vita

Via Barizzo Foce Sele, 18
84047 | CAPACCIO PAESTUM | (SA)

Tel. +39 333 2704061

email: vitafaraone6@gmail.com

pec: faraonev@cia.legalmail.it



verdur vita



Azienda Agricola

Faraone Vita

