



LE  
GUSTOSE  
TRADIZIONI



# TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ E BIOLOGICI

L'Az.Agr. Palladino Giuseppe che opera sul mercato col nome commerciale "Le gustose tradizioni", dispone di tecnologie avanzate per i processi di produzione trasformazione e confezionamento di prodotti agricoli, con certificazione biologica. Fiore all'occhiello dell'azienda è l'attrezzatura che ci permette di trasformare prodotti a temperatura e pressione controllate sia per la pastorizzazione a bassa temperatura che la sterilizzazione a vapore in autoclave ad alta pressione e ad alta temperatura ( $T > 121^{\circ}\text{C}$ ). In azienda amiamo custodire vecchie ricette contadine ma anche trasformare e inventarne di nuove con verdure, frutta, aromi e spezie fresche di stagione; e possiamo svilupparle su richiesta e insieme al cliente per personalizzarle e per rispettare le ricette e soprattutto l'identità di ogni azienda. Lavoriamo indifferentemente i formati dei vasetti in vetro così come accompagniamo il cliente nella scelta del packaging e dell'etichetta, sempre a seconda delle esigenze della sua azienda. L'attrezzatura e la varietà dei prodotti di cui disponiamo ci permettono di trasformare anche in pezzature e quantitativi adatti per le cucine professionali dei clienti HO.RE.CA. Tutta la lavorazione, dal taglio al confezionamento, è svolta in azienda da mani artigiane femminili con amore e attenzione e per ogni lotto in produzione, viene controllata la stabilità chimica e microbiologica, nel rispetto delle norme di sicurezza e a tutela della elevata qualità del prodotto finito che forniamo..

Il progetto " **Le Gustose Tradizioni** " nasce con il desiderio di promuovere la propria terra d'origine, valorizzando le potenzialità dei prodotti locali e dei prodotti tipici. L'azienda agricola di Palladino Giuseppe crede in un'alimentazione sana, senza sprechi e nel rispetto della natura. In azienda amiamo custodire vecchie ricette contadine ma anche trasformare e inventarne di nuove con verdure, frutta, aromi e spezie fresche di stagione. Queste sono le passioni che coltiviamo, aggiungendo conoscenze e competenze agroalimentari. L'azienda si trova ad Eboli in provincia di Salerno nella famosa Piana del Sele, in una zona particolarmente fertile per la natura del terreno che da origine ad un microclima ottimale e particolare per la produzione agricola. "La mia è una piccola azienda, coltivo i miei terreni con sistemi tradizionali sapientemente abbinati alle tecnologie moderne: questo fa, della mia azienda agricola una piccola realtà ma vincente, al passo con i tempi e costantemente attenta alla sostenibilità delle coltivazioni e del prodotto; con l'obiettivo di creare **un sistema agricolo innovativo in cui nulla muore ma tutto si riutilizza e si rigenera divenendo risorsa produttiva. Applicare l'economia circolare nel settore agricolo può rivelarsi una delle soluzioni più efficaci per contribuire alla salvezza del pianeta.**

# TRASFORMAZIONE PER CONTO TERZI

Valorizziamo le tue materie prime trasformandole in prodotti genuini e di qualità. Con la nostra esperienza e i nostri impianti certificati, offriamo un servizio conto terzi pensato per aziende agricole, produttori e privati che cercano affidabilità e cura artigianale.

Realizziamo conserve, passate, sottoli, legumi seguendo ricette autentiche e mantenendo alti standard di sicurezza alimentare. Ogni lavorazione è personalizzata e accompagnata dalla possibilità di scegliere il packaging più adatto, dal vasetto tradizionale a soluzioni moderne e innovative.

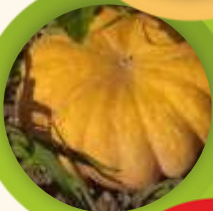
Flessibilità e trasparenza guidano il nostro lavoro: dal campo al prodotto finito, trasformiamo i tuoi ingredienti in storie di gusto da portare in tavola.

## **La nostra proposta:**

- quantitativo minimo non necessario.
- test di pre-produzione.
- private label (marchio proprio del cliente).
- vasta gamma di formati.
- consulenza su ricette e preparazioni.
- consulenza su etichette e packaging.
- tabella valori nutrizionali dei prodotti.



**FILIERA CORTA E  
NATURALE**



**PRODUZIONE DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA  
CIRCOLARE E SOSTENIBILE**



**LAVORAZIONE  
MANUALE  
E BIOLOGICA**



**ESSICCAZIONE  
AL SOLE**

## **AGRICOLTURA BIOLOGICA, CIRCOLARE, SOSTENIBILE E NATURALE**

Gli ortaggi, la frutta e la verdura che coltiviamo e lavoriamo nascono e crescono in un sistema di agricoltura sostenibile, che combina diverse pratiche agricole e attrezzature a basso impatto ambientale, generando un ciclo produttivo virtuoso e non invasivo. Promuoviamo rotazione colturale, impianti a goccia per un utilizzo responsabile delle risorse idriche e diserbo meccanico. È una forma di tutela per l'ambiente ma anche per il consumatore perché le materie prime che lavoriamo nascono già di alta qualità. Tutta la lavorazione, dal taglio al confezionamento, è svolta in azienda da mani artigiane femminili con amore e attenzione e per ogni lotto in produzione, viene controllata la stabilità chimica e microbiologica, nel rispetto delle norme di sicurezza e a tutela della elevata qualità del prodotto finito che forniamo.

**Nei nostri vasetti c'è impegno, professionalità, amore e passione.**



## I NOSTRI CONSERVANTI

Le materie prime che utilizziamo per lavorare e conservare i nostri prodotti sono completamente naturali.

## SALE

Oltre ad essere utilizzato per dare sapore, è un composto igroscopico che favorisce l'eliminazione dell'acqua dagli alimenti bloccando così le funzioni vitali dei microrganismi.

## SUCCO DI LIMONE

Il succo di limone acidifica i prodotti garantendone la conservazione, prevenendo la formazione di batteri; è inoltre necessario nella produzione di conserve in olio per non incorrere nel botulismo.

## ACETO DI VINO

Oltre al succo di limone e a seconda delle ricette viene utilizzato anche aceto di vino. Grazie alla presenza dell'acido acetico, che non deve mai essere inferiore al 6%, aiuta ad abbassare il PH dei nostri prodotti e a non permettere in modo naturale la proliferazione di microrganismi estranei.

## ZUCCHERO

Lo zucchero, oltre a dolci care la preparazione ha anche la funzione di trasformare la pectina naturale presente nella frutta in gel e quindi aiuta le confetture e le marmellate ad addensarsi permettendoci di non aggiungere pectina artificiale e lasciando ai prodotti il sapore e l'odore della frutta fresca.

**Questi classici "segreti della nonna" combinati a più moderni metodi di pastorizzazione o sterilizzazione in autoclave ci permettono di garantire la stabilità chimica dei prodotti nel lungo periodo e di conservarne le proprietà organolettiche.**

# **SOTTOLI**

**IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**



**CARCIOFI A SPICCHI**



**POMODORI ROSSI  
SECCHI**



**MELANZANE A FILETTI**



**PEPERONI A FILETTI**



**CIPOLLE GRIGLIATE**



**ZUCCHINE SECHE  
ALLA SCAPECE**



**POMODORI GIALLI  
SECCHI**



**ZUCCA MARINATA**



**PEPERONCINO  
PICCANTE**



**CARCIOFI A SPICCHI  
GRIGLIATI**

# SOTTOLI



**CARCIOFINI**



**ZUCCA GRIGLIATA**



**FAGIOLINI  
ALL'INSALATA**



**CIME DI RAPA**



**SCAROLA  
CAPPERI E OLIVE**



**OLIVE  
SCHIACCIATE**



**CIPOLLE  
IN AGRODOLCE**



**PEPERONI A FILETTI  
IN AGRODOLCE**

# LEGUMI E ZUPPE PRONTE



**FAGIOLI BORLOTTI  
IN ACQUA E SALE**



**FAGIOLI BIANCHI  
IN ACQUA E SALE**



**LENTICCHIE  
IN ACQUA E SALE**



**CECI  
IN ACQUA E SALE**



**ZUPPA DI CECI  
ZUCCA E CIPOLLA**



**ZUPPA DI FAGIOLI**

# CONSERVE DI POMODORI E SUGHI PRONTI



**PASSATA DI POMODORO  
ARTIGIANALE**



**POMODORINI CILIEGINI  
IN SALSA**



**POMODORO PELATO A MANO  
IN SALSA**



**SUGO  
ALLA GENOVESE**



**RAGÙ  
NAPOLETANO**



**RAGÙ  
DI MACINATO**

# CONSERVE DI POMODORI



**DATTERINO AL  
NATURALE**



**PASSATA DI  
DATTERINO GIALLO**



**DATTERINO  
GIALLO IN SALSA**

Le foto e le immagini dei prodotti sono solo a scopo illustrativo. La disponibilità dei prodotti può variare a seconda della stagione.

# SUCCHI E FRUTTA SCIROPATA



**SUCCO E POLPA  
DI PERA**



**SUCCO E POLPA  
DI FRAGOLA**



**SUCCO E POLPA  
DI ALBICOCCA**



**SUCCO E POLPA  
DI PESCA**



**SUCCO DI ARANCIA**



**SUCCO  
DI LIMONE**



**SUCCO DI MELAGRANA**

**CILIEGIE  
SCIROPATE**



**ALBIOCOCHE  
SCIROPATE**



Le foto e le immagini dei prodotti sono solo a scopo illustrativo. La disponibilità dei prodotti può variare a seconda della stagione.

# MARMELLATE E CONFETTURE



**CONFETTURA  
DI PESCHE**



**CONFETTURA  
DI ALBICOCCHES**



**CONFETTURA  
DI PRUGNE**



**CONFETTURA  
DI CIPOLLE**



**CONFETTURA  
DI FICHI**



**CONFETTURA  
DI FRAGOLA**



**CONFETTURA  
DI CILIEGIE**



**MARMELLATA  
DI ARANCIA**



**MARMELLATA  
DI LIMONE**



**GELATINA DI LIMONE  
AL ROSMARINO**

Le foto e le immagini dei prodotti sono solo a scopo illustrativo. La disponibilità dei prodotti può variare a seconda della stagione.

# CREME E PATÈ



**CREMA DI ZUCCA**



**PATÈ DI OLIVE NERE**



**PATÈ DI MELANZANE**

dall' Azienda Agricola  
**PALLADINO GIUSEPPE**  
Loc. Prato, 19 - IV° trav. 84025  
EBOLI (SA)  
[legustosetradizioni@gmail.com](mailto:legustosetradizioni@gmail.com)  
[www.legustosetradizioni.com](http://www.legustosetradizioni.com)

**SEGUICI SU**



**INFO:**

**392 2992759**

**340 2411685**

**389 6211132**