

*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.

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."*

Conservenze 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 luorio*  
SAPORI di FAMIGLIA

# Casa Iuorio

SAPORI di FAMIGLIA



---

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



I Pomodori

8

I Sughi

12

Le Ricette di Casa

14

I Sottoli e I Sottaceti

16

ORTOMAYO®

le maionesi vegane e le OrtoCreme

20

Le Composte e le Confetture

22

Gli Oli

24

Le Creme al Tartufo

26

Le Paste

28

Le Gift Box

30

# I Pomodori

---

Lavorati a mano secondo Antica Ricetta. Le nostre conserve sono fatte a mano: pelati, passate, salse, pomodori al naturale e pacchiette 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 Lavorato a Mano  
secondo Antica Ricetta  
**580 ml**



**LINEA HORECA**

**Pomodoro Lungo Pelato  
"Conteso" in Latta  
2650 ml**



**Pacchetelle di Pomodoro  
Var. "Pizzutello"**  
al Naturale Lavorato a Mano  
secondo Antica Ricetta  
**580 / 1062 ml**



**Pomodoro Var.  
"Pizzutello" SEMI DRY**

Essiccato al sole e Lavorato a Mano  
secondo Antica Ricetta  
**580 ml**



**Datterino Rosso Intero**  
al Naturale Lavorato a Mano  
secondo Antica Ricetta  
**580 ml**



**Datterino Rosso Salsato**  
Lavorato a Mano  
secondo Antica Ricetta  
**580 ml**

# I Pomodori



**Elisir - Acqua di Pomodoro**  
(adatta per preparare risotti, impasti e insaporire minestre e zuppe)  
*500 ml*



**Ketchup di Pomodorino  
Nero al Peperone Crusco**  
*250 ml*



**Datterino Giallo a' Pacchettelle  
al Naturale Lavorato a Mano  
secondo Antica Ricetta**  
*580 / 1062 ml*



**Datterino Giallo Intero  
al Naturale Lavorato a Mano  
secondo Antica Ricetta**  
*580 ml*



**Datterino Giallo Salsato  
al Naturale Lavorato a Mano  
secondo Antica Ricetta**  
*580 ml*



**Salsa di Datterino Giallo**  
*250 / 1700 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".  
Ricetta della nonna.  
**720 ml**



**Salsa di Datterino Rosso**  
**250 /446 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**



**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**

# I Sughi & I Pesti



## **Soffrittino**

Trito di Verdure e erbe aromatiche fresche Adatto alla preparazione di sughi, zuppe, minestre e salse  
**106 ml**



**Paté di Pomodoro Pizzutello**  
SemiDry con Capperi e Alici  
**212 ml**



**Pesto al Basilico**  
con Basilico Fresco, Parmigiano Reggiano;  
Pinoli e Olio extra Vergine.  
**212 / 580 ml**



**Sugo di Datterino Giallo con Alici**  
Salsa Pronta preparato con Datterino Giallo Fresco, alici sott'olio, aglio e Olio Extra Vergine di Oliva. Fatto a Mano  
**314 ml**



**Addor'**  
Sugo Pronto preparato con Polpa di Pomodoro, Datterino Pelato, Basilico Fresco e Olio Extra Vergine di Oliva.  
Fatto a Mano  
**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  
**314 ml**



**Nonna Mari**

Sugo Pronto preparato con Polpa di Pomodoro, Datterino Pelato, Peperoni essiccati dolci "Cruschi", Ricotta Stagionata, Aglio fresco e Olio Extra Vergine di Oliva.

Fatto a Mano  
**314 ml**



**Salsa Ose'**

Sugo Pronto preparato con Polpa di Pomodoro, Datterino Pelato, Peperoncino Piccante e Olio Extra Vergine di Oliva. Fatto a Mano

**314 ml**



**Ragù napoletano**

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

**314 ml**



**Genovese Napoletana**

Sugo Pronto alla Genovese con Cipolla Ramata e carne di Scottona in Olio Extra Vergine di Oliva

**314 ml**



**Genovese Vegetariana**

Sugo Pronto alla Genovese con Cipolla Ramata in Olio Extra Vergine di Oliva

**314 ml**



**Genovese Napoletana RINFORZATA**

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

**580ml**



**Fondo Bruno**

Intingolo a base di Verdure e Spezie

**314 ml**

# Le Ricette di Casa

La ricerca degli ecotipi antichi

Il “broccolo spiert” 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



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



**Verza Cappuccia  
con Patate e Pancetta**  
Lavorata a Mano in Olio Extra  
Vergine di Oliva  
580 ml



### **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 ml / 1062 ml*



### **Scarola in Padella con Pepe e Cipolla Brasata *580 ml***



### **Minestra Estiva**

Zucchine, Talli, Fiori di Zucca, Patate  
Novelle e Pancetta lavorata a mano in Olio  
Extra Vergine di Oliva  
*314 ml*



### **Acquasale di "Pomodoro Vernino"**

Preparato fresco per bruschetta con aglio,  
origano, sale e olio extra vergine di Oliva  
*580 ml*



# 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







**Carciofi con Gambo**  
Lavorati a Mano in Olio  
Extra Vergine di Oliva  
*1700 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*



**Carciofini "I Piccolissimi"**  
Lavorati a Mano in Olio  
Extra Vergine di Oliva  
*314 ml*



**Broccoli "SPIERT"**  
Ecotipo tradizionale di broccolo di rapa  
dell'Alta Valle del Sele (SA)  
*212 / 314 / 1062 ml*



**Olive Ammaccate**  
Lavorate a Mano in Olio Extra  
Vergine di Oliva  
*314 ml*



**Rape Rosse croccanti**  
Lavorate a Mano in Olio Extra  
Vergine di Oliva  
*212 ml*

# I Sottoli e i Sottaceti



**Zucca a julienne**  
Lavorate a Mano in Olio  
Extra Vergine di Oliva  
*212 ml*



**Melanzane**  
A filetti lavorate a Mano  
in Olio Extra Vergine di Oliva  
*212 / 314 / 1062 ml*



**Zucchine**  
Lavorate a Mano in Olio  
Extra Vergine di Oliva  
*212 / 314 / 1062 ml*



**Fagiolini Verdi "METRO"**  
Lavorati a Mano in Olio  
Extra Vergine di Oliva  
*212 / 314 / 1062 ml*



**Giardiniera in Agrodolce**  
(Finocchi, Cavolfiore, Carote, Peperoni,  
Sedano, pepe in grani)  
*314 / 580 / 1062 ml*



**Pomodori Secchi**  
Lavorati a Mano in Olio Extra  
Vergine di Oliva  
*212 / 1062 ml*



**Peperoncini Piccanti**  
in agrodolce  
*314 ml*



**Peperoni sott'olio**  
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*



**Peperoni Papacella e  
Corno di Capra in Agrodolce**  
*314 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*

# 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 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 Luorio*  
SAPORI di FAMIGLIA



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



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



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



# Le Composte e le Confetture



**Composta di Peperoni Piccanti**  
Ideale per accompagnare i formaggi  
e adatta da spalmare su focacce e pane  
**156 ml**



**Gelée di Pomodoro**  
**156 ml**



**Gelée di Radicchio**  
Ottima da servire con i formaggi  
freschi e stagionati.  
**156 ml**



**Composta di Gelsi Bianchi**  
130% frutta  
**156 / 212 ml**



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



**Confettura di Gelsi Rossi**  
88% frutta  
**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*



**Composta di prugne  
con Cioccolato e Rhum**

90% di frutta

*156 ml*



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

*156 ml*



**LIMONI Crema Dolce  
Spalmabile**

Crema pasticcera  
senza uova e senza latte

*156 ml*



**Composta di Zucca Dolce,  
Nocciole e Liquore  
all'Amaretto**

*156 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*



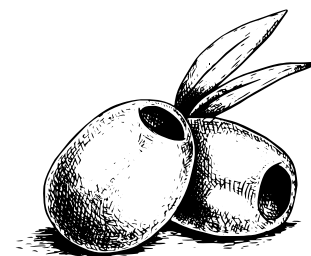
**Limonolio**  
Infuso di Olio Extra  
Vergine di Oliva e Limoni, bottiglia DORICA  
*10cl / 25cl*



**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 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*



# La Pasta

Nella dispensa di Casa Luorio potrai trovare i formati di pasta che sono alla base di tantissime ricette tipiche della tradizione campana: orecchiette, paccheri, rigatoni, fusilli. É fatta con semola di grano duro trafilata al bronzo.

*Casa Luorio*  
SAPORI di FAMIGLIA





**Paccheri trafilati al bronzo**  
Pasta di grano duro  
*500 g*



**Orecchiette trafilati al bronzo**  
Pasta di grano duro  
*500 g*



**Rigatoni trafilati al bronzo**  
Pasta di grano duro  
*500 g*



**Fusilli trafilati al bronzo**  
Pasta di grano duro  
*500 g*

# Le Gift Box

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



Raffinatezze

Datterino giallo al naturale 580 ml  
ORTOMAYO® di peperone 250 ml  
Carciofini 314 ml  
Broccoli spierti 212 ml  
Soffrittino 106 ml  
Crema di asparagi e tartufi 106 ml  
Composta di uva fragola 156 ml



Casa Iuorio Hot Box

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



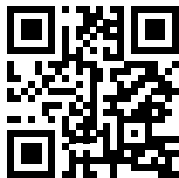
Casa Iuorio Selection

Carciofini Sottolio 314 ml  
Peperoni in Agrodolce 314 ml



Gioie di Casa

Broccoli Sottolio 314 ml  
Carciofini Sottolio 314 ml  
Sugo Pronto Nonna Mari 314 ml



*visualizza  
catalogo prodotti*



*view  
catalogue*

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)**