



**LE DELIZIE
DI
ANNARÉ**



Tra le distese dorate del Tavoliere e gli ulivi secolari di Cerignola, nasce l'azienda "Le Delizie di Annarè".

La cucina pugliese non è mai stata un'astrazione, ma il racconto concreto delle stagioni: il ritmo della semina, la cura della raccolta e il calore della lavorazione a mano.

È questa filosofia a guidare ogni nostra scelta. Non produciamo tutto in qualsiasi momento dell'anno, perché è la natura a dettare le regole. In primavera e in estate lavoriamo dal fresco le verdure di stagione per trasformarle in conserve croccanti e sincere; in autunno raccogliamo le olive da tavola "Bella di Cerignola" e le olive della varietà Coratina, per estrarre a freddo il nostro Olio Extravergine di Oliva potente e ricco di polifenoli, anima dorata di ogni nostra ricetta; durante tutto l'anno impastiamo il grano duro locale per dare vita alla pasta a lenta essiccazione trafilata in bronzo e agli immancabili Scaldatelli tradizionali, legati a mano uno ad uno e cotti secondo l'antica doppia cottura.

In ogni vaso, in ogni formato di pasta e in ogni sacchetto di croccanti taralli vive la memoria della civiltà contadina e la pazienza dell'artigianalità pura. Portare in tavola i nostri prodotti significa scegliere la Puglia vera: fatta di gesti semplici, materia prima di stagione senza compromessi e il calore autentico della tradizione cerignolana.



le conserve in olio EVO
le conserve in olio di semi di girasole
i paté
la pasta artigianale
gli scaldatelli della tradizione
i tarallini dolci
le confetture e le marmellate
l'olio extra vergine di oliva
catering





linea in Olio di Semi di Girasole

Nelle nostre linee di conserve, la freschezza degli ortaggi di stagione incontra la delicatezza dell'olio di semi di girasole di alta qualità. Questa scelta nasce dalla volontà di valorizzare appieno il gusto naturale, puro e autentico di ogni singola verdura, lasciando che le note caratteristiche della materia prima rimangano le assolute protagoniste del palato.

Grazie a un profilo leggero e neutro, l'olio di semi di girasole avvolge delicatamente un'ampia gamma di ricette tradizionali, dai carciofi ai pomodori secchi, dalle melanzane alle fantasia di verdure grigliate garantendo una conservazione ottimale, durata e impeccabile. Una proposta versatile e genuina, pensata per chi cerca tutto il profumo e la croccantezza dell'orto pugliese in un equilibrio di sapori dolce, armonioso e leggero.



Olive verdi
"Bella di Cerignola"

*Green olives
"Bella di Cerignola"*

MI. 314

Olive nere al forno

Dry black olives



MI. 314



Funghi champignon
alla pizzaiola

*Champignon mushrooms
"alla pizzaiola"*

MI. 314



Aglio alle erbe

Herbed garlic

MI. 314



Carciofi interi
"della Nonna"

*Whole artichokes
"della nonna"*

MI. 314

Carciofi spaccati
"della Nonna"

*Sliced artichokes
"della Nonna"*

MI. 314



Aglio piccante

Spicy garlic

MI. 314

Antipasto ricco

Hearty appetizer

MI. 314



Tris di funghi

Mushrooms mix

MI. 314

Sapore di cardoncello

Cardoncello taste

MI. 314



Friarielli

Broccoli rabe

MI. 314

Melanzane a filetti

Fillet eggplants

MI. 314





Pomodori secchi
Sundried tomatoes

MI. 314

Lampascioni alla
pugliese

*Wild onions
"alla pugliese"*

MI. 314



Peperoncini ripieni
con tonno e capperi

*Pepper stuffed
with tuna and capers*

MI. 314

Peperoncini farciti
con tonno

*Pepper stuffed
with tuna*

MI. 314



Asparagi
"della Nonna"

*Asparagus
"della Nonna"*

MI. 314

Zucchine
"alla paesana"

*Zucchini
"alla paesana"*

MI. 314



Carciofi grigliati

Grilled artichokes

MI. 314

Cipolle grigliate

Grilled onions

MI. 314



"Bomba" pugliese
Spicy vegetable mix

MI. 314

Involtini di
pomodoro secco
Sundried tomato rolls

MI. 314



Melanzane grigliate
Grilled eggplants

MI. 314

Zucchine grigliate
Grilled zucchini

MI. 314





Peperoni grigliati

Grilled pepper

MI. 314



Capperi al sale

Salt capers

MI. 314



Capperi in aceto

Capers in vinegar

MI. 314



Capperi con gambo
in aceto

*Capers with stem
in vinegar*

MI. 314



Cetriolini in aceto

Gherkins in vinegar

MI. 314





linea Pasta artigianale

Nel cuore della piana di Cerignola, la tradizione molitoria e la passione per la buona tavola si incontrano nella nostra linea di pasta artigianale. Un omaggio alla spiga e al sapiente lavoro dell'uomo, dove il miglior grano duro pugliese viene trasformato in un'esperienza sensoriale unica, fatta di tenuta in cottura, ruvidità perfetta e colori della terra.

La Pasta Trafilata al Bronzo e a Lenta Essiccazione

Il nostro segreto risiede nel tempo e nel rispetto delle materie prime. L'impasto di sola semola di grano duro e acqua pura viene fatto passare attraverso tradizionali trafile in bronzo, una lavorazione che dona alla superficie della pasta la classica rugosità opaca e porosa, ideale per catturare e trattenere ogni tipo di condimento, dal sugo più ricco alla semplice passata di pomodoro. Segue poi una lenta essiccazione a basse temperature, che preserva intatte le qualità organolettiche del grano, il valore nutrizionale e quel profumo inconfondibile che si libera nell'aria al momento della bollitura.

I Colori Naturali della Puglia

Ad arricchire la nostra offerta c'è la linea di pasta colorata, una festa per gli occhi e per il palato creata senza alcun colorante né aroma artificiale. Utilizziamo esclusivamente disidratati naturali di primissima qualità legati al nostro territorio: il verde intenso degli spinaci, il rosso vivo del pomodoro, il giallo solare della curcuma o dello zafferano e il viola profondo della barbabietola.



Strozzapreti



Orecchiette



Trofie



Nidi 6 sapori



Farfalle Italia



Fiocchetti 6 sapori



Spaghetti trafilati al bronzo



Linguine al limone



Linguine trafilate al bronzo



Spaghetti al nero di seppia



Spaghetti al peperoncino



linea con Olio Extra Vergina di Oliva

Nel cuore dell'agro di Cerignola, la stagionalità delle nostre campagne incontra l'eccellenza dell'olio extravergine d'oliva.

Il segreto risiede nell'abbraccio con il nostro olio EVO: un condimento vivo e genuino che garantisce una conservazione naturale e impeccabile nel tempo, ed avvolge ogni ortaggio con un profumo intenso, ed inconfondibile.

Aprire un nostro vasetto significa riscoprire l'aroma sincero della tradizione contadina e portare in tavola la freschezza dell'orto, intatta come appena raccolta.





Carciofi interi
"della Nonna"

*Whole artichokes
"della nonna"*

MI. 314

Carciofi alla brace

Grilled artichokes



Zucchine alla paesana

*Zucchini sliced
"alla paesana"*

MI. 314

Peperoncini ripieni
con tonno e capperi

*Stuffed pepper with
tuna and capers*



MI. 314



Funghi shitake
(Cardoncello)

Shitake mushrooms

MI. 314

Melanzane a filetti

Sliced eggplant



Peperoncini ripieni
con formaggio e
agrumi

*Stuffed pepper with
cheese and orange*

MI. 314

Giardiniera
in agrodolce

*Vegetable mix
sweet and sour*



MI. 314



Pomodori secchi

Sundried tomatoes

MI. 314

Peperoni alla brace

Grilled pepper





linea

Scaldatelli della tradizione Tarallini dolci e salati

Gli Scaldatelli e i Tarallini Salati

Icone indiscutibili della panificazione pugliese, i nostri scaldatelli e tarallini salati nascono da un impasto essenziale: farina di grano duro locale, olio extravergine d'oliva e vino bianco. Ogni pezzo viene legato a mano uno ad uno, rispettando l'antica e fondamentale tecnica della doppia cottura: prima la bollitura in acqua per fissare la forma e donare friabilità, poi una lenta cottura in forno che regala una croccantezza dorata e irresistibile. Grandi e ritorti gli scaldatelli, sfiziosi e d'un sol boccone i tarallini, sono i compagni ideali per aperitivi, antipasti e momenti di pausa genuina.

I Tarallini Dolci

Dalla stessa passione artigianale nasce la nostra variante dolce, un perfetto equilibrio tra rusticità e raffinatezza. L'impasto tradizionale si veste a festa arricchendosi di frutti secchi selezionati e note aromatiche avvolgenti: il gusto ricco delle noci, la delicatezza raffinata dei pistacchi e una sfumatura profumata di rum. Lavorati con la medesima cura e cotti a regola d'arte, i tarallini dolci offrono una consistenza friabile e un sapore armonioso, ideali da gustare a fine pasto, accompagnati da un vino da meditazione o durante un momento di dolce relax.





Scaldatelli all'olio EVO

350Gr.



Scaldatelli ai semi di finocchio

350Gr.



Scaldatelli alle olive

350Gr.



Scaldatelli grano arso

350Gr.



Scaldatelli alla cipolla

350Gr.



Scaldatelli al peperoncino

350Gr.



Scaldatelli Multicereali

350Gr.



Scaldatelli al rosmarino e patate

350Gr.



Scaldatelli alla curcuma

350Gr.



Scaldatelli cacio e pepe

350Gr.



Tarallini all'olio EVO

350Gr.



Tarallini ai semi di finocchio

400Gr.



Scaldatelli ai pomodori secchi

350Gr.



Tarallini alla cipolla

400Gr.



Tarallini al peperoncino

400Gr.



tarallini alle olive

400Gr.



Tarallini al rosmarino

400Gr.



Tarallucci dolci alle nocciole

250Gr.



Tarallucci dolci al pistacchio

250Gr.



Tarallucci dolci al rum

250Gr.



Intorchiato dolci alle mandorle

250Gr.



linea Marmellate e Confetture

Dalla frutta maturata al caldo sole della Puglia nasce la nostra linea di confetture e marmellate artigianali, un omaggio alla dolcezza genuina delle cose fatte per bene. Selezioniamo solo i frutti migliori dei nostri frutteti, raccolti al giusto punto di maturazione e lavorati secondo tradizione con cotture dolci e lente, capaci di preservare intatti il colore brillante, la consistenza della polpa e il profumo autentico della materia prima.

Dai fichi dolci ai profumati agrumi di Puglia, ogni vaso racchiude una percentuale elevatissima di frutta di stagione, senza l'uso di conservanti né aromi artificiali. Una linea pensata per arricchire la colazione quotidiana, farcire dolci da forno artigianali o accompagnare con eleganza formaggi stagionati e freschi della tradizione casearia locale, offrendo un perfetto equilibrio tra rusticità e raffinatezza.





Marmellata extra
di arance

Extra orange jam

MI. 212

Marmellata extra
di limoni

Extra lemon jam

MI. 212



Confettura extra
di albicocche

Extra apricot jam

MI. 212

Confettura extra
di fichi d'india

Extra prickly pears jam

MI. 212



Marmellata extra
di mandarini

Extra mandarin jam

MI. 212

Confettura extra
di melagrane

Extra pomegranate jam

MI. 212



Confettura extra
di pere

Extra pears jam

MI. 212



Confettura extra
di ciliegie

Extra cherry jam

MI. 212

Confettura extra
di pesche

Extra peaches jam

MI. 212



Confettura extra 40 gr.

Disponibilità

*Uva e fragola
Pera e cioccolato
Lampone
Mirtillo
Mora
Arancia e mandorla
Amarena e lavanda
Albicocca e menta
Fico d'india e scorzetta
d'arancia*

*Cipolla
Uva di Primitivo di Manduria*





linea Pomodoro

Nel cuore del Tavoliere, l'estate porta con sé il rito più antico della nostra terra: la lavorazione del pomodoro. La nostra linea nasce esclusivamente da materia prima coltivata sotto il caldo sole pugliese, raccolta al perfetto punto di maturazione e lavorata a pochissime ore dalla raccolta per racchiudere in ogni vaso la freschezza, il colore vivo e la dolcezza naturale del frutto appena colto.

La Passata Tradizionale: Vellutata, densa e corposa, ottenuta da una spremitura dolce che conserva intatto l'aroma profumato del pomodoro fresco. È la base ideale per i sughi della domenica, capace di avvolgere la pasta con una consistenza ricca e genuina.

I Pelati Interi: Lavorati con cura per preservare l'integrità della polpa, i nostri pelati offrono una straordinaria consistenza e un sapore pieno ed equilibrato, perfetti per lunghe cotture, stufati e per condire la vera pizza artigianale.

I Datterini Gialli: Una specialità dalla dolcezza straordinaria e dall'acidità quasi azzerata. Conservati interi nel loro succo, i datterini gialli regalano un tocco di colore scenografico e una nota delicata e fruttata, ideali per primi piatti a base di pesce, pizze gourmet e ricette raffinate.

La Passata di Datterino Giallo: Una crema solare, vellutata e naturalmente dolce. Perfetta per chi cerca un condimento delicato, dall'aspetto luminoso e dal gusto morbido, capace di trasformare anche la ricetta più semplice in un'esperienza gourmet.





Passata di pomodoro *MI 580*



Pomodori pelati *MI 580*



Passata di Datterino giallo *MI 580*



Pomodori Datterini gialli *MI 580*



linea Olio Extra Vergina di Oliva

Il Bello di Cerignola: L'Essenza del Benessere Pugliese in Ogni Goccia.

Dalle terre soleggiate di Cerignola, nel cuore della Puglia, nasce un olio extra vergine di oliva unico nel suo genere: "Il Bello di Cerignola". Ottenuto esclusivamente da olive Monocultivar Coratina, questa varietà eccelle per la sua eccezionale concentrazione di polifenoli e un bassissimo livello di perossidi, conferendogli proprietà quasi medicali e un sapore inconfondibile.

Ricco di Polifenoli: I polifenoli sono potenti antiossidanti naturali che aiutano a combattere lo stress ossidativo, proteggere le cellule dall'invecchiamento e sostenere il sistema immunitario. L'olio Coratina è rinomato per il suo contenuto di polifenoli eccezionalmente elevato, rendendolo un vero e proprio alleato per il benessere quotidiano.

Bassi Perossidi: I perossidi indicano il grado di ossidazione dell'olio. Un livello basso di perossidi garantisce freschezza, stabilità e una maggiore durata nel tempo, oltre a preservare le preziose proprietà organolettiche e salutistiche dell'olio.

Monocultivar Coratina: La scelta di utilizzare esclusivamente olive della varietà Coratina garantisce la purezza e l'autenticità di questo olio. La Coratina è nota per il suo sapore fruttato, intenso, con note di erba fresca, carciofo e un leggero retrogusto amaro e piccante, tipico delle olive raccolte al giusto grado di maturazione.

Estrazione a Freddo: Il processo di estrazione a freddo garantisce la massima preservazione delle proprietà nutrizionali e organolettiche dell'olio. Le olive vengono molite a temperature inferiori ai 27°, evitando l'ossidazione e preservando l'integrità dei polifenoli e delle vitamine.



Latta Lt 5

Bottiglia Cl 50



linea Catering

Entrare nelle cucine professionali significa condividere la stessa passione per la materia prima, il rispetto delle lavorazioni e la ricerca costante dell'eccellenza. La nostra linea catering nasce per affiancare chef, pizzaioli, maestri del banqueting e gestori della ristorazione collettiva con una gamma di prodotti della tradizione cerignolana pensata specificamente per le esigenze della ristorazione moderna.

Portiamo nel canale HO.RE.CA. tutto il valore della nostra filiera corta e della lavorazione stagionale, garantendo standard qualitativi elevati, massima resa in cucina e la praticità dei formati professionali:

Conserve in Olio EVO e di Girasole (Grandi Formati): Verdure lavorate dal fresco, perfette per arricchire antipasti, farcire pizze gourmet, impreziosire buffet o completare primi e secondi piatti con la croccantezza e il profumo dell'orto pugliese.

Pasta a Lenta Essiccazione: Trafilata in bronzo, ideale per la ristorazione per l'ottima tenuta in cottura e l'elevata capacità di trattenere ogni tipo di condimento, anche nei grandi volumi.

Linea da Forno per la Banqueting & Welcome Drink: Scaldatelli, tarallini salati e taralli dolci tradizionali confezionati o in formato multipack, ideali per cestini del pane, aperitivi, buffet di benvenuto, eventi e pause caffè eleganti.

Olio Extravergine di Oliva Coratina: Disponibile in latte per l'uso in cucina e condimento a caldo, o in bottiglie e orci d'effetto per il servizio al tavolo e il finishing delle portate.

Dalla pizzeria di qualità al gran banchetto, dalla mensa aziendale d'eccellenza al ristorante tipico, ci proponiamo come partner affidabile: offriamo la certezza di un prodotto genuino, costante nel tempo e capace di portare la vera anima della cucina pugliese sul piatto dei tuoi ospiti.



Carciofi con gambo

MI 3100



Carciofi interi

MI 3100



Funghi champignon

MI 3100



Lampascioni

MI 3100



Carciofi grigliati *MI 1060*



Melanzane a filetti *MI 1060*



Olive "Bella di Cerignola" *MI 1060*



Peperoncini ripieni con tonno e capperi *MI 1060*



Pomodori secchi *MI 1060*



linea Olive

Nel cuore del Tavoliere, l'oliva non è semplicemente un frutto: è l'emblema stesso della nostra identità agricola e della cultura gastronomica di Cerignola. La nostra selezione di olive nasce dal rispetto per la terra, dalla cura nelle lavorazioni e dal desiderio di portare in tavola la croccantezza, i profumi e le sfumature più autentiche della tradizione contadina pugliese.

Una gamma ricca e sfaccettata, pensata per soddisfare ogni momento di condivisione, dall'aperitivo raffinato ai contorni più ricchi:

La Bella di Cerignola: Regina incontrastata del nostro territorio, celebre per le sue dimensioni maestose e la sua forma ovoidale inconfondibile. Caratterizzata da una polpa soda e croccante che si stacca facilmente dal nocciolo, offre un sapore dolce, delicato e leggermente fruttato. È l'oliva da tavola per eccellenza, perfetta per dare un tocco di eleganza ad antipasti e welcome drink.

Le Olive Schiacciate: Un classico della cucina casereccia e contadina. Lavorate secondo l'antica usanza di "schiacciare" delicatamente il frutto per far penetrare al meglio la salamoia, queste olive si distinguono per una consistenza morbida ma succosa e per un gusto deciso e caratteristico, arricchito dai profumi delle erbe aromatiche mediterranee.

Le Olive Piccanti: Dedicate a chi ama i sapori vivaci e stuzzicanti. Selezionate per tenuta e croccantezza, vengono condite con un bilanciato mix di peperoncino, spezie ed erbe locali che ne esalta la nota amarognola naturale, regalando un'esperienza di gusto calda, intensa e travolgente.

Le Olive Nere Secche: Il profumo e la memoria dell'inverno pugliese. Raccolte a piena maturazione e sottoposte a un naturale processo di essiccazione, queste olive concentrate e grinze racchiudono una sapidità profonda e un gusto morbido, leggermente amarognolo e avvolgente. Sono ideali da gustare al naturale con un filo del nostro Olio EVO, oppure per arricchire focacce, pizze, umidi di carne e piatti di pesce della tradizione.





Olive "Bella di Cerignola" *MI 400*



Olive "Nocellara" *MI 400*



Olive "Leccino" *MI 400*



Olive "Bella di Cerignola" schiacciate e condite *MI 400*

Espositori e packaging





Le Delizie di Annarè è un marchio registrato di:

AGRIFOOD S.R.L.S.

📍 VIALE VITTIME DEL LAVORO, SNC-71042CERIGNOLA-FG

✉️ INFO@LEDELIZIEDIANNARE.IT

📞 0885 89 28 32

📞 393 38 19 483