

MICCO

CONFETTURE, PATÈ E GELATINE



ESERCITO

MERCHANDISING UFFICIALE

MICCO

La Micco nasce nel 2005 quale prima azienda di trasformazione agroalimentare della Puglia per la produzione di confetture.

L'azienda è a conduzione familiare, scelta che si è dimostrata vincente negli anni, permettendo di far ulteriormente radicare e sviluppare la filosofia aziendale di Michele Colella intorno ai valori ereditati dalla sua terra e dalla sua famiglia.

Oggi i prodotti Micco rappresentano un esempio di eccellenza agroalimentare pugliese, sempre attenta alla scelta delle materie prime, ai processi di lavorazione innovativi ma con lo sguardo sempre rivolto alle ricette tramandate dalla cultura contadina pugliese.

LISTINO PREZZI AL PUBBLICO



di Michele Colella

v.le regio, c.da bosco comunale 25/m

70033 - Corato (BA)

Tel: 346 7991525

e-mail: miccolella@gmail.com

CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIA



Lavorate secondo la ricetta tradizionale pugliese, queste confetture contengono esclusivamente frutta a Km zero, di nostra produzione. Dal ciliegeto di famiglia sono selezionate le ciliegie di prima scelta, che vengono raccolte al giusto grado di maturazione.

Le confetture sono senza l'aggiunta di alcun additivo, e conservano il colore e il sapore della frutta in campo.

La Confettura Extra di Ciliegia MICCO-ESERCITO 1659 contiene il 95% di frutta fresca, ed è ideale per la prima colazione, per la preparazione di dolci ed in abbinamento ai formaggi.

220gr. Costo € 6,70

PATÈ DI OLIVE VERDI



Gustoso patè preparato con olive verdi e olio extra vergine d'oliva di nostra produzione. Senza l'aggiunta di alcun additivo.

Il Patè di Olive Verdi MICCO-ESERCITO 1659 è un'ottima crema da spalmare su crostini e tartine, ideale anche per insaporire primi piatti o secondi di carne e pesce.

220gr. Costo € 6,70

GELATINA DI VINO NERO



La gelatina di vino nero MICCO-ESERCITO 1659 è ottenuta da vino Nero di Troia (vitigno autoctono del Nord Barese) ed è prodotta in maniera artigianale, non contiene conservanti né coloranti. Delicata nel gusto, sposa tutti i sapori, quindi si abbina perfettamente a formaggi freschi e stagionati, arrostiti di carne, frutta e semifreddi.

220gr. Costo € 6,70
