



L'azienda agricola Agnoni, situata a sud di Roma tra la montagna e il mare, vanta una storia centenaria di origine contadina rappresentata da una famiglia da sempre dedita al sacrificio per l'amore della sua terra.

In essa si incontrano grandi esperienze maturate nel corso di decenni: la coltivazione della terra, la trasformazione dei suoi frutti e la loro conservazione.

La famiglia Agnoni è custode di questo processo lavorativo tramandato con dedizione e rinnovato con sapienza per realizzare prodotti destinati a riportare sulla tavola cibi genuini e pieni di gusto, dal sapore antico; oggi come allora la famiglia Agnoni lavora nel più assoluto rispetto della terra, dei suoi ritmi, senza forzare in alcun modo la sua naturale produzione.

Il risultato è un prodotto di alta qualità, genuino e semplice, facilmente utilizzabile per la preparazione di aperitivi, antipasti e contorni da abbinare a salumi, formaggi e vini bianchi o rossi di media struttura.



I CARCIOFI

Carciofi alla cafona

Lavorati esclusivamente a mano dal "crudo"

- Vasetto da 300 g, anfora da 500 g e 2,75 kg

Carciofi con gambo

Tipico carciofo romanesco con gambo intero

- Vasetto da 300 g e anfora da 2,75 kg

LE MELANZANE

Fagottini di melanzane e pomodori

E' l'unione tra la melanzana grigliata e il pomodoro essiccato

- Vasetto da 300 g, anfora da 500 g

I PEPERONI

Peperoni alla brace

Peperoni gialli e rossi, ideali per contorni freschi e veloci

- Vasetto da 300 g, anfora da 500g e 1,6kg

LE ZUCCHINE

Zucchine alla brace

Antipasto perfetto e contorno per ogni momento dell'anno

- Vasetto da 300 g

I POMODORI

Pomodori secchi sott'olio

Coltivati nel territorio circostante e essiccati al sole

- Anfora da 3,8 kg



LE CIPOLLE

Cipolle balsamiche

Le "Borrettane" immerse nell'aceto balsamico

- Anfora da 3,8 kg

LE OLIVE

Olive con capperi alla brace

Snocciolate e grigliate, sono condite con aromi e spezie

- Vasetto da 300 g e anfora da 3,8 kg

Antipasto della nonna

Ideale condimento per pasta e insalate di riso e farro

- Vasetto da 300 g