



A valle della città di Capua, in provincia di Caserta, al centro di una vasta pianura attraversata dal fiume Volturno sorge la Masseria Gio'Sole, residenza della famiglia Pasca di Magliano. La produzione viene effettuata cercando di valorizzare le ricette di antica tradizione locale selezionando le migliori materie prime aggiunte, mentre gli ingredienti di base sono coltivati direttamente dall'azienda. Nell'ampio giardino alcuni edifici, già utilizzati per attività agricole, sono stati destinati all'ospitalità: da un vecchio fienile e da un capanno per la lavorazione della canapa sono stati ricavati accoglienti saloni e confortevoli camere da letto, che consentono di trascorrere tranquilli soggiorni nel verde della splendida campagna.

POMODORI SECCHI

Il pomodoro coltivato in azienda viene essiccato al sole e messo in olio extravergine di oliva, sale, aglio e origano.

- vasi da 280g



SUGO MELANZANE E POMODORINI

- Vaso da 280 g

ZUCCHINE

Le zucchine, dopo essere state lavate, vengono tagliate a fette, salate, scottate in acqua ed aceto, quindi condite con aglio, origano e peperoncino, infine invasettate e ricoperte con olio extravergine di oliva.

- vasi orcio da 280g



POMODORINI IN SALSA

I piccoli pomodori tondi, della varietà "tomito" vengono raccolti ben maturi, lavati, quindi invasettati e coperti di salsa di pomodoro con l'aggiunta di una foglia di basilico.

- vasi da 280g

FILETTI DI PEPERONI

I peperoni, sia rossi che gialli, dopo essere stati lavati, vengono privati dei semi, tagliati a filetti, conditi con capperi e aglio, invasettati e ricoperti di olio extravergine di oliva.

- vasi orcio da 280g



SUCCO E POLPA

- Albicocca 200ml
- Pera 200ml
- Pesca 200ml - 700ml

PASSATA DI POMODORO

I pomodori, ben maturi, vengono lavati, quindi cotti, passati e invasettati.

- vasi da 280g

FRUTTA

- Pere e vaniglia 420g
- Arancia Confettata 330g