



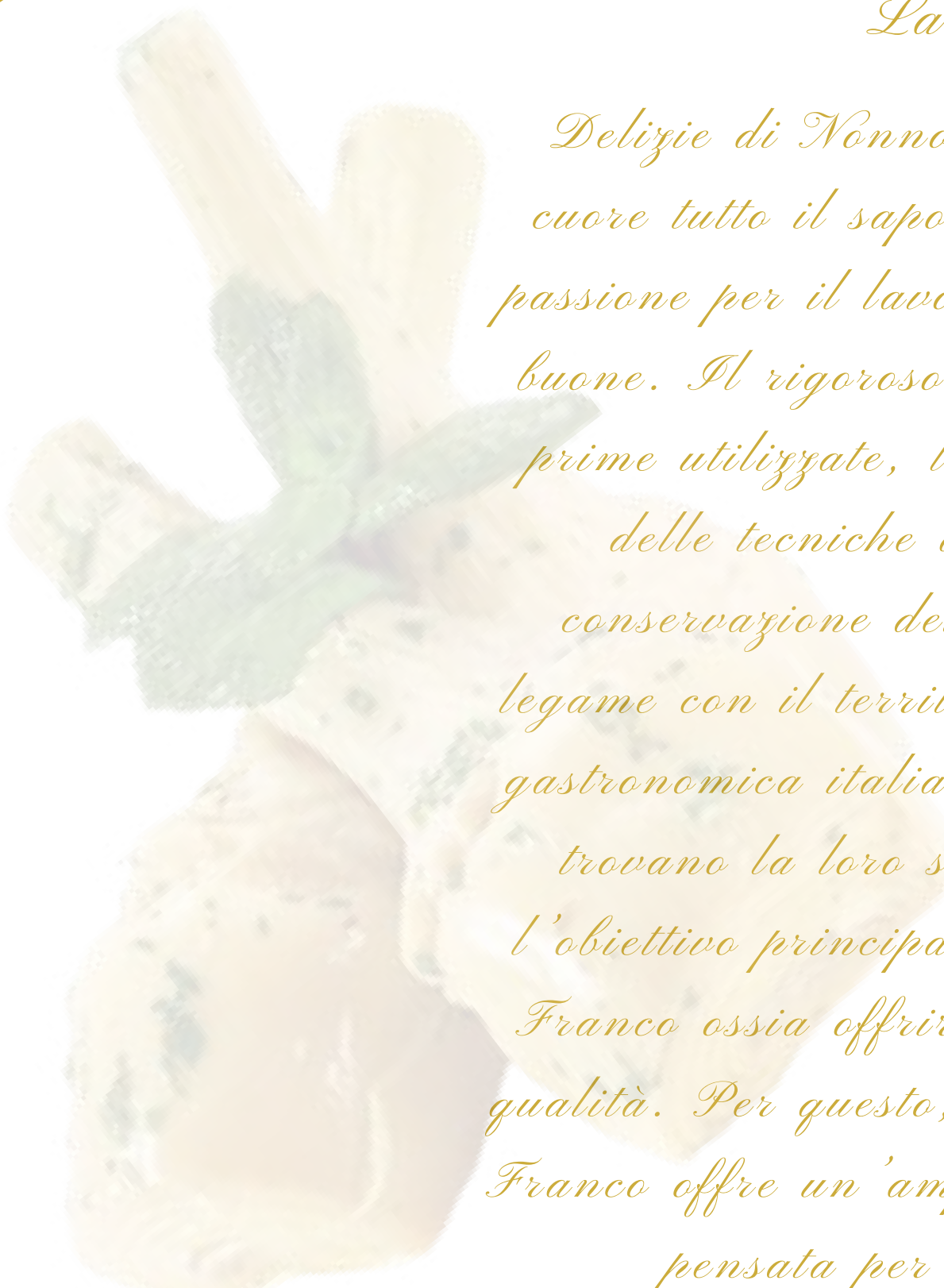
*Delizie di Nonna[®]
Franco*

The logo for Delizie di Nonno Franco is an oval shape with a gold gradient, containing the brand name in a cursive script.

*Delizie di Nonno[®]
Franco*

dal 1967

La Storia

A blurred background image showing several glass tins of vegetable preserves, some with green lids, arranged in a cluster.


Delizie di Nonno Franco conserva nel cuore tutto il sapore della tradizione, la passione per il lavoro, l'amore per le cose buone. Il rigoroso controllo delle materie prime utilizzate, la profonda conoscenza delle tecniche di trasformazione e conservazione delle verdure, lo stretto legame con il territorio e con la tradizione gastronomica italiana sono tutti valori che trovano la loro sintesi in quello che è l'obiettivo principale di Delizie di Nonno Franco ossia offrire conserve di altissima qualità. Per questo, oggi Delizie di Nonno Franco offre un'ampia gamma di prodotti pensata per ogni occasione.

The logo for Delizie di Nonno Franco is an oval shape with a gold gradient, containing the brand name in a cursive font.

*Delizie di Nonno[®]
Franco*

dal 1967

History

A background image showing several jars of vegetable preserves, including green beans and other vegetables, arranged in a cluster. The image is slightly faded and serves as a backdrop for the text.

Delizie di Nonno Franco preserves in the heart all the flavor of tradition, the passion for work, the love for good things. The rigorous control of the raw materials used, the in-depth knowledge of vegetable processing and conservation techniques, the close link with the territory and with the Italian gastronomic tradition are all values that find their synthesis in what is the main objective of Delizie di Nonno Franco that is to offer preserves of the highest quality. For this reason, today Delizie di Nonno Franco offers a wide range of products designed for every occasion.



Carciofi alla

Pugliese

Apulian - artichokes



Carciofi alla

Brace

Grilled artichokes



Carciofi alla

Pugliese a Spicchi

Sliced artichokes



*Carciofi della
Nonna a Spicchi*
Artichokes dressed in wedges

*Carciofi della
Nonna Interi*
Whole seasoned artichokes



Patè di Carciofi
Artichoke Patè



*Non tutte le olive sono destinate al frantoio. Di quelle destinate alle nostre tavole ce n'è una polposa e saporita che eccelle e che ha conquistato anche l'America:
"La Bella di Cerignola"*



*Olive Bella di Cerignola
Olives green*

La coltivazione risale alla notte dei tempi, probabilmente derivata dalle Orchites degli antichi romani, anche se c'è chi la fa risalire alla Spagna aragonese del 1400 e per questo in passato era nota come "Oliva di Spagna". In realtà di piante di Bella di Cerignola in Spagna non c'è traccia e da sempre, a Cerignola, è considerata una varietà locale.





Olive Nere al Forno
Baked black olives



Olive Piccanti alla Pugliese
Spicy olives





Pate di Olive Verdi
Pate Of Green Olives



Pate di Olive Nere
Pate Of Black Olives



I peperoncini ripieni vengono preparati utilizzando peperoncini tondi colti a piena maturazione. Dopo essere stati lavati e privati dei semi, i peperoncini vengono cotti ad alta temperatura per pochi minuti e immersi in una miscela di aceto, vino e spezie. In seguito vengono riempiti con tonno e capperi. Successivamente vengono racchiusi in un vasetto di vetro riempito di olio extravergine.



*Peperoncino
Ripieno al tonno
Chilli stuffed with tuna*





*Misto
Funghi
Mixed mushrooms*

*Funghi
Champignon
Champignon mushrooms*



*Funghi
Shitake*

Shitake mushrooms



*Sono un'ottima fonte di minerali.
I funghi contengono, inoltre, lisina e
triptofano, vitamine del gruppo B e
alcune sostanze antiossidanti. Grazie alle
loro caratteristiche aiutano il sistema
cardiovascolare a mantenersi in forma*

I peperoni, oltre ad essere molto gustosi, depurano l'organismo, sono diuretici e hanno proprietà antiossidanti, grazie all'alto contenuto di vitamina C. Inoltre contengono poche calorie e donano energia



*Peperoni alla
Brace
Grilled peppers*



*Peperonata alla
Contadina
Filleted peppers*



*Involtoni di
Melanzane
Eggplant rolls*



*Melanzane
a Fette
Sliced eggplant*



*Melanzane
alla Brace
Grilled aubergines*



*Melanzane
a Filetti
Fillet aubergines*



*Involtini
di Zucchine*
Zucchini rolls



*Zucchine
alla Brace*
Grilled courgettes





*Pomodori
Secchi
Dry tomatoes*



*Involtini di
Pomodori
Secchi
con tonno
Dried tomato rolls
with tuna*

I pomodori secchi sono un prodotto agrolimentare ottenuto con l'essiccazione dei pomodori, in particolare con quelli di una varietà poco acquosa e dalla buccia consistente, come i San Marzano.

Secondo la preparazione tradizionale, i pomodori vengono raccolti quando sono maturi, accuratamente puliti, tagliati a metà cosparsi di sale e lasciati essiccare al sole su un telaio di legno. Per agevolare il processo ed impedire che l'umidità possa inficiarlo, questi vengono ritirati al chiuso durante le ore notturne. L'essiccazione dura in genere una settimana circa

*Capperi con
gambo*

Stemmed capers



Capperi al sale

Salt capers



Capperi

Capers





Peperoncino
tagliato ad anello
Red pepper cut into a ring



Bomba pugliese
con verdure
Apulian bomb with vegetables



Crema di
Peperoncino
Chilli cream



Aglio marinato
Marinated Garlic



Aglio alle erbe
Garlic with herbs



Il lampascione pugliese, rinominato anche “il re dei bulbi, si contraddistingue in virtù delle proprietà terapeutiche che possiede.

È un potente antibiotico naturale.

Degno della massima considerazione, il lampascione conserva intatte le sue numerose proprietà antinfiammatorie e antimicrobiche, annoverato dalla comunità medica come “cibo funzionale”. Al suo elevato contenuto di potassio, fosforo, calcio, ferro assieme alla ricchezza di magnesio, rame e manganese, gli attribuisce un valore nutrizionale elevato, grazie anche al suo potere diuretico e lenitivo.



*Lampascioni alla
contadina*

Wild onions





Cetriolini
in aceto
Gherkins in vinegar



Cime
di rapa
Turnip greens



Asparagi
Asparagus





*Antipasto misto
alla contadina
Mixed appetizer*





Olive
Bella di Cerignola 3G
Green Olives

Vaso Kg 3.100

Buste gr 400 Igocc.

Bags gr. 400 Drained



*Olive
Nocellara
Nocellara olives*



*Olive
Peranzana
Peranzana olives*



*Olive
Bella di
Cerignola 3G
Green olives*



*Lupini
Lupins*



*Pecchio Olive Bella di
Cerignola 3g
kg 5.00 Igocciolato
Giant Green Olives Bucket. Kg 5 Drained*



**FORMATI VASI
DISPONIBILI**
AVAILABLE FORMATS

314 ml
580 orcio ml
1062 ml
3100 ml

Grazie per averci scelto
Thanks for choosing us

Visita il nostro sito
Visit our website
www.deliziedinonnofranco.it



AL VECCHIO CASELLO SRL VIA MANFREDONIA KM 3,600 71042 - CERIGNOLA(FG) P.IVA 03926250717



Tel: (0039) 0885441088



(0039)3384000542



info@deliziedinonnofranco.it