



*Delizie di Nonno[®]
Franco*

The logo is centered on a white background. It consists of a horizontal, horizontally-oriented oval filled with a solid mustard yellow color. Inside this oval, the text "Delizie di Nonno" is written in a white, elegant, cursive script. A registered trademark symbol (®) is located at the top right of the word "Nonno". Below "Delizie di Nonno", the word "Franco" is written in the same white cursive script, but it is slightly smaller and more compact. The entire logo is framed by two wavy, horizontal bands of a lighter, cream-colored color that extend across the top and bottom of the image.

*Delizie di Nonno[®]
Franco*

dal 1967

Chi Siamo

Vitale Group è una nuova azienda di Cerignola (Puglia) fondata da un giovane imprenditore che ha tramandato dalla sua famiglia la passione per la tradizione e la valorizzazione dei prodotti del proprio territorio.

Già dal 1967, infatti, suo nonno Franco decise di trasformare il suo amore per la propria terra in prodotti che conservano nel loro cuore tutto il sapore della tradizione e la passione per il lavoro, offrendo conserve di altissima qualità.

L'obiettivo di Vitale group è continuare a condividere il meglio della terra di Puglia, garantendo qualità e genuinità.

*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

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 schiacciate



Olive nere al forno

*Pecchiello olive
"La bella di Cerignola 39"*



*Pecchiello olive,
"Peranzana"*

Crema di olive nere



Crema di olive verdi

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*



*Peperoncino
tagliato ad anello*



*Bomba pugliese
con verdure*



*Crema di
Peperoncino*





*Carciofi alla
Pugliese*



*Carciofi alla
Brace*



*Carciofi alla
Pugliese a Spicchi*



*Carciofi della
Nonna a Spicchi*



Patè di Carciofi



*Peperoni alla
Brace*



*Involtini di
peperoni*



*Peperonata alla
Contadina*



*Melanzane
alla Brace*



*Melanzane
a Filetti*



*Involtini di
Melanzane*

*Melanzane
a Fette*





*Pomodori
Secchi*

*Pomodoro
Datterino secco*



*Involtini di
Pomodori
Secchi
con tonno*

*Involtini
di Zucchine*



*Zucchine
alla Brace*



Al 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*





*Cime
di rapa*



Asparagi



*Misto
Funghi*



*Funghi
Champignon*



*Funghi
Shitake*



*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*



*Antipasto misto
alla contadina*



*Capperi con
gambo*



Capperi al sale



Capperi in salamoia



Aglio marinato



Aglio al peperoncino



Aglio alle erbe



FORMATI DISPONIBILI



580 ml



1062 ml



3100 ml



Grazie per averci scelto

VITALE GROUP SRLS - S.S. 16 KM. 706 LOC. FONTANELLE - 71042 - CERIGNOLA(FG) P.IVA 04476110715

Tel: (0039) 348 0836434 (0039) 338 4000542 vitalegroup2023@gmail.com

