



[agricolacapuano.it](http://agricolacapuano.it)

# C A T A L O G O P R O D O T T I

# STORIA AUTENTICA

## About us

L'Azienda Agricola Capuano, fondata nel 2007 dai fratelli Vincenzo e Antonio Capuano, coltiva e conserva olive e ortaggi tipici di Puglia unendo la tradizione gastronomica regionale all'innovazione tecnologica.

La passione per l'agricoltura ed il rispetto per la natura sono i principi su cui si basa anche la realizzazione di conserve tipiche del territorio di appartenenza. Obiettivo dell'azienda è infatti quello di offrire prodotti di eccellenza, coltivati in modo sostenibile e seguendo una agricoltura pulita.

Le olive e gli ortaggi coltivati presso i campi di proprietà della famiglia Capuano, sono raccolti e lavorati entro poche ore presso l'azienda agricola, realizzando un prodotto di filiera corta di altissima qualità. L'azienda è specializzata in particolare modo in olive da tavola, come la famosa e pregiata Bella di Cerignola, e conserve in olio come i pomodorini soleggiati gourmet. Prodotti "semplici" della terra, ma coltivati e trasformati dal fresco in maniera impeccabile.

La filosofia aziendale si basa sul chilometro zero, la stagionalità e l'alta qualità delle materie prime. Il risultato finale è un prodotto dal sapore autentico.

Oggi l'azienda è un punto di riferimento per chi cerca prodotti veri, ed ama vivere una vera esperienza gustativa e indimenticabile.

*The Capuano Agricultural Company, founded in 2007 by brothers Vincenzo and Antonio Capuano, cultivates and preserves olives and typical vegetables from Puglia, combining regional gastronomic traditions with technological innovation.*

*The passion for agriculture and respect for nature are the guiding principles that also underlie the creation of traditional preserves from the local territory. The company's goal is to offer excellent products, cultivated sustainably and following clean farming practices.*

*The olives and vegetables grown in the Capuano family's fields are harvested and processed within a few hours at the farm, creating a high-quality short supply chain product. The company is specialized particularly in table olives, such as the famous and prized Bella di Cerignola, and oil-preserved products like gourmet sun-ripened cherry tomatoes. These are "simple" products of the land, but cultivated and transformed "from the fresh" in an impeccable manner.*

*The company philosophy is based on the principles of local sourcing, seasonality, and high-quality raw materials. The final result is an authentic-tasting product that preserves its nutritional values.*

*Today, the company is a point of reference for those seeking niche products and who appreciate authentic and unforgettable taste experiences.*



# Cosa facciamo

What we do

CURARE,  
RACCOGLIERE,  
CONSERVARE

CURE, HARVEST, PRESERVE

L'azienda agricola Capuano si distingue per la creazione di conserve gourmet, di olive da tavola, di ortaggi e vegetali in olio. Ciò che ci distingue è l'attenta cura che viene riservata ai campi al fine di ottenere materie prime impeccabili, e la passione con cui vengono riportate nelle loro conserve le più antiche ricette di Puglia della tradizione contadina.

In un solo boccone, le olive da tavola rispecchiano i valori dell'azienda: Qualità e sapori autentici.

L'oliva "Bella di Cerignola", la cui bontà è valsa numerosi premi, è l'icona dell'azienda. La gamma di olive è completata da diverse cultivar autoctone tra cui: Nocellara, Termite di Bitetto, Peranzana e Leccino.

Volete gustare ortaggi freschi in ogni momento dell'anno?

Grazie alle antiche ricette della memoria contadina pugliese, l'azienda agricola è capace di lavorare dal fresco verdure e ortaggi meticolosamente raccolti, selezionati e confezionati in olio entro 48/72 ore. La creazione di queste conserve stagionali gourmet è unica nel suo genere, infatti valorizza e preserva un'idea di cucina "povera" millenaria basata su gusti veri e ingredienti molto semplici. Alcune ricette prevedono l'essiccazione naturale al sole, mentre altre sono sottoposte a processi di pastorizzazione o sterilizzazione per garantire una lunga shelf life mantenendo intatte le loro pregiate qualità organolettiche.

*Capuano Agricultural Company stands out for creating gourmet preserves of table olives and vegetables in olive oil. What sets them apart is the careful attention given to the fields in order to obtain impeccable raw materials, and the passion with which they incorporate the oldest recipes of traditional peasant cuisine from Puglia into their preserves.*

*In a single bite, the table olives reflect the values of the company: folklore and authentic flavors.*

*The "Bella di Cerignola" olive, which has earned numerous awards, is the flagship of the company. The olives line is completed by various native cultivars including Nocellara, Termite di Bitetto, Peranzana, and Leccino.*

*Do you want to enjoy "fresh" vegetables any time of the year?*

*Thanks to the ancient recipes from the peasant memory of Puglia, the agricultural company is capable of meticulously processing vegetables and greens "from the fresh", which are hand-picked, selected, and packaged in oil within 48/72 hours. The creation of these seasonal gourmet preserves is unique and preserves an age-old concept of "poor" cuisine based on genuine flavors and simple ingredients. Some recipes involve natural sun-drying or semi-dry products, while others undergo pasteurization or sterilization processes to ensure a long shelf life while preserving their prized organoleptic qualities.*

## I N O S T R I P L U S



Filiera Corta



Prodotti Biologici



Idoneo ad una dieta vegana e vegetariana



100% materie prime fresche taliane

# COLTIVIAMO VALORI, CRESCIAMO CON ETICA

WE CULTIVATE VALUES, WE GROW WITH ETHICS.

Abbiamo adottato un codice etico perché rappresenta i nostri valori fondamentali e fornisce una chiara guida su come questi si traducano in comportamenti concreti all'interno della nostra azienda. Il codice ci aiuta a mantenere la nostra reputazione di eccellenza, garantendo un comportamento etico e responsabile, costruendo relazioni di fiducia con i nostri clienti, i nostri collaboratori e la comunità in generale.

*We have adopted an ethical code because it represents our core values and provides a clear guidance on how these values translate into concrete behaviors within our company. This code helps us maintaining our reputation for excellence, ensuring ethical and responsible conduct, and building trustful relationships with our customers, employees, and the community at large.*

**Impegno per la Qualità e la Filiera Corta:** Ci impegniamo a garantire la massima qualità in ogni fase del processo, dalla coltivazione alla conservazione dei prodotti. Lavoriamo solo con materie prime fresche e in filiera corta, perché crediamo che la qualità sia la chiave per offrire ai nostri clienti esperienze gustative autentiche.

*Commitment to Quality and Short Supply Chain: We are committed to ensuring the highest quality at every stage of our process, from cultivation to preservation of products. We work only with fresh raw materials and a short supply chain because we believe that quality is key to offering our customers authentic taste experiences.*

**Sostenibilità:** Ci impegniamo a rispettare l'ambiente e a promuovere pratiche agricole sostenibili. Ciò include l'uso di metodi di coltivazione puliti, il rispetto della stagionalità dei prodotti e l'adozione di principi di chilometro zero.

*Sustainability: We are committed to respect the environment and promoting sustainable farming practices. This includes using clean cultivation methods, respecting product seasonality, and embracing the principles of local sourcing.*

**Rispetto per la Tradizione:** Valorizziamo e rispettiamo la ricca tradizione gastronomica pugliese. Ci sforziamo di mantenere vive le antiche ricette regionali.

*Respect the Tradition: We value and respect the rich gastronomic tradition of Puglia. We strive to keep ancient regional recipes.*

**Innovazione:** Crediamo nell'importanza della tecnologia per migliorare i nostri processi di coltivazione e conservazione, senza mai perdere di vista il rispetto per la natura e la tradizione.

*Innovation: We believe in technology to improve our cultivation and preservation processes while always respecting nature and tradition.*

**Integrità:** Ci impegniamo a operare con onestà, trasparenza e responsabilità in tutte le attività aziendali. Rispettiamo le leggi e i regolamenti applicabili su ogni aspetto del nostro lavoro.

*Integrity: We commit to conducting our business with honesty, transparency, and responsibility in every company process. We respect applicable laws and regulations in every aspect of our job.*

**Rispetto per le Persone:** Valorizziamo le persone che lavorano con noi e ci impegniamo a creare un ambiente di lavoro sicuro, equo e rispettoso. Promuoviamo la diversità, l'inclusione e l'uguaglianza di opportunità.

*Respect for People: We value the individuals who work with us and are committed to create a safe, fair, and respectful work environment. We promote diversity, inclusion, and equal opportunities.*

**Impegno per i Clienti:** Ci impegniamo a creare un legame forte e duraturo con i nostri clienti, offrendo loro prodotti di alta qualità e un'esperienza unica. Ascoltiamo i loro feedback e cerchiamo di andare incontro ad ogni esigenza migliorando sempre di più l'esperienza del consumatore.

*Commitment to Customers: We are dedicated to building strong and lasting relationships with our customers, offering them an high-quality products and a unique experience. We listen to their feedback trying to meet customers expectations by improving their experience.*

# OLIVE

## OLIVES

Con passione per la qualità e attenzione per i dettagli, coltiviamo e lavoriamo solo le olive migliori.

La gamma abbraccia 5 varietà di cultivar e siamo fieri di lavorare al meglio la più grande oliva da mensa al mondo: la “Bella di Cerignola”. Ogni oliva è raccolta al momento giusto e immediatamente lavorata per garantire una consistenza croccante e un sapore irresistibile.

With a passion for quality and attention to details, we carefully cultivate and process only the finest olives.

Our range encompasses 5 varieties of cultivars, but we are proud to craft the best from the world's largest table olive: the “Bella di Cerignola”. Each olive is harvested at the perfect moment and immediately processed to ensure a crispy texture and irresistible flavor.



# Olive Bella di Cerignola


**PREMIO NAZIONALE  
Ercole Olivario®**  
 1° Classificato - Bella di Cerignola



L'oliva "Bella di Cerignola" è una particolare cultivar originaria della città di Cerignola, in Puglia. Nota per essere l'oliva da tavola più grande al mondo, si distingue al palato per la polpa soda, croccante e dal gustoso sapore sfizioso.

*The "Bella di Cerignola" olive is a unique cultivar native to the city of Cerignola, in Puglia. It is known for being the largest table olive in the world and stands out on the palate for its firm and crunchy pulp, as well as its deliciously flavorful taste.*

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	PACK	PZ x Box
00001	314 ml	180 g	Vaso ergo	6
00002	580 ml	300 g	Vaso orcio	6
00003	720 ml	400 g	Vaso breeze	6

# Olive Bella di Cerignola denocciolate



Buone e senza nocciolo! Le olive "Bella di Cerignola" denocciolate sono la versione priva di nocciolo di questa buonissima varietà. Ottime per gli aperitivi o come ingrediente per insalate e antipasti.

*Good without pit! The pitted "Bella di Cerignola" olives are the pitted version of this delicious olive variety. Excellent for appetizers and as an ingredient in salads and starters.*

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	PACK	PZ x Box
00005	314 ml	160 g	Vaso ergo	6
00212	580 ml	280 g	Vaso orcio	6
00007	720 ml	370 g	Vaso breeze	6

# Olive Bella di Cerignola bio



Le olive "Bella di Cerignola" biologiche sono la scelta ideale per coloro che cercano un prodotto coltivato secondo metodi naturali e sostenibili. Sono perfette per arricchire insalate, contorni oppure da stuzzicare durante gli aperitivi.

*Organic "Bella di Cerignola" olives are the choice for those seeking a product cultivated using natural and sustainable methods. They are perfect for enhancing salads, side dishes, or for snacking during aperitifs.*

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	PACK	PZ x Box
00323	314 ml	180 g	Vaso ergo	6
00324	720 ml	400 g	Vaso breeze	6

# Olive Bella di Cerignola nere



Le olive "Bella di Cerignola" nere sono olive al naturale che devono questa particolare intensa tonalità al processo di stabilizzazione. Questo metodo di lavorazione conferisce alla polpa una consistenza tenera e succosa che la rende apprezzabile per il gusto delicato e persistente.

*Black "Bella di Cerignola" olives are naturally cured olives that undergo a particular stabilization process, giving them intense color. This process gives a tender and juicy pulp, which enhances their delicate and lingering taste.*

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	PACK	PZ x Box
00316	580 ml	320 g	Vaso orcio	6
00317	720 ml	400 g	Vaso breeze	6

# Olive Bella di Cerignola Schiacciate Condite



Le olive "Bella di Cerignola" schiacciate condite offrono una selezione di olive prelibate, arricchite con deliziose combinazioni di ingredienti di alta qualità come aglio, peperoncino e aromi mediterranei, per creare un mix esplosivo di sapori e profumi.

*Seasoned crushed "Bella di Cerignola" olives are a selection of exquisite olives enriched with delicious combinations of high-quality ingredients such as garlic, chili, and Mediterranean herbs to create an explosive mix of flavors and aromas.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00029	580 ml	550 g	Vaso orcio	6
00030	720 ml	700 g	Vaso breeze	6

# Olive Essiccate Condite



Seguendo una secolare ricetta contadina, queste olive vengono essiccate e conservate con olio extravergine di oliva, sale, aglio e semi di finocchio. Una lavorazione unica che permette di conservare i sapori di un tempo. Dopo averle assaggiate non potrete più farne a meno.

*Following an age-old peasant recipe, these olives are dried and preserved with extra virgin olive oil, salt, garlic, and fennel seeds. This unique process allows the flavors of the past to be preserved. Once you taste them, you won't be able to resist them anymore.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00348	580 ml	360 g	Vaso orcio	6
00412	720 ml	460 g	Vaso breeze	6



# Olive Leccino



L'oliva "Leccino", varietà tipica di Puglia, è caratterizzata da una polpa succosa e da un sapore armonioso. Si distingue per la grande versatilità in cucina: perfetta per una pasta fredda, un sugo o del pesce al forno.

*The "Leccino" olive, typical of Puglia, is characterized by its juicy pulp and harmonious flavor. It stands out for its great versatility in the kitchen: it is perfect for cold pasta dishes, sauces, or baked fish.*

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	PACK	PZ x Box
00172	314 ml	180 g	Vaso ergo	6
00250	580 ml	350 g	Vaso orcio	6
00252	720 ml	430 g	Vaso breeze	6

# Olive Nocellara



Le olive "Nocellara" sono una prelibatezza che non può mancare sulla tavola degli amanti del buon cibo. Dal colore verde intenso, hanno una consistenza soda e sono particolarmente gustose. Ideali per essere mangiate da sole come snack, per la preparazione di aperitivi, antipasti e per accompagnare formaggi e salumi.

*The "Nocellara" olives are a delicacy that cannot be missed on the table of food enthusiasts. With their intense green color, firm texture, and exceptional flavor, they are a true delight. They are perfect to be enjoyed on their own as a snack, in the preparation of appetizers, with cheeses and cured meats.*

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	PACK	PZ x Box
00014	314 ml	180 g	Vaso ergo	6
00015	580 ml	300 g	Vaso orcio	6
00016	720 ml	400 g	Vaso breeze	6

# Olive Termite di Bitetto



Le olive "Termite di Bitetto" racchiudono l'autenticità dell'agricoltura pugliese. Sono amate per il gusto frizzantino che le rende uniche e riconoscibili tra le diverse cultivar. Ottime con un vino pugliese da aperitivo ma anche con un buon prosecco.

*The "Termite di Bitetto" olives represents the authenticity of Puglian agriculture. They are loved for their lively flavor, which sets them apart from other cultivars. They pair excellently with a Puglian wine for an aperitif, but also go well with a good prosecco.*

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	PACK	PZ x Box
00022	314 ml	180 g	Vaso ergo	6
00023	580 ml	350 g	Vaso orcio	6
00024	720 ml	400 g	Vaso breeze	6

# Olive Peranzana



Le olive "Peranzana" sono un prodotto di eccellenza del territorio pugliese ed in particolare della provincia di Foggia. Con il loro sapore deciso, sono una vera delizia. Ottime come ingrediente per pizze, insalate o pasta.

*The "Peranzana" olives are a product of excellence from the Puglia region, particularly from the province of Foggia. With their bold flavor, they are a true delight. They are excellent as an ingredient in pizzas, salads, or pasta dishes.*

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	PACK	PZ x Box
00173	314 ml	180 g	Vaso ergo	6
00240	580 ml	350 g	Vaso orcio	6
00242	720 ml	400 g	Vaso breeze	6

# SOTTOLI

## PRESERVES

Immergiti in un viaggio di sapori con i nostri sottoli. Gli ortaggi, selezionati nel pieno della loro freschezza, sono lavorati con maestria artigianale e conservati in olio per preservarne la genuinità. Ogni boccone racconta la nostra passione e l'autenticità della cucina di Puglia. Un'esperienza sensoriale unica che, direttamente dal campo, arriva in tavola. Un tesoro da condividere e gustare.

Immerse yourself in a journey of flavors with our preserved vegetables. Carefully selected vegetables at the peak of their freshness, expertly crafted and preserved in olive oil to maintain their authenticity. Every bite tells our passion and the authenticity of Apulian kitchen, straight from the field to your table. A unique sensory experience, a treasure to share and savor.



# Pomodorini secchi



Il Pomodorino Secco è caratterizzato da un colore rosso intenso e un sapore distintivo. È ottenuto da pomodorini selezionati e lasciati essiccare seguendo un'antica ricetta tradizionale. È proprio l'essiccazione a conferire una ricchezza di sapori senza eguali. Versatili in cucina, si prestano a numerose preparazioni: insalate, pasta, pizza, bruschette o contorno per secondi.

*Sun-dried tomatoes are characterized by their intense red color and distinctive flavor. They are obtained from selected cherry tomatoes and left to dry following an ancient traditional recipe. It is the drying process that imparts an unmatched richness of flavors. They are versatile in the kitchen and can be used in numerous preparations such as salads, pasta, pizza, bruschetta, or as a side dishes.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00123	314 ml	340 g	Vaso ergo	6
00125	580 ml	550 g	Vaso orcio	6
00372	720 ml	680 g	Vaso breeze	6

# Pomodorini soleggiati gourmet



I pomodorini soleggiati "gourmet" sono unici nel loro genere. Ogni passo del processo produttivo, dalla raccolta fino all'attenta selezione, è mirato ad offrire un prodotto di qualità superiore. Sottoposti a una leggera essiccazione naturale al sole, vengono conservati in olio con una ricetta che garantisce una consistenza morbida e un'esplosione di sapore. La loro versatilità li rende ideali per una varietà di piatti, sia come protagonista che come condimento.

*Semi-Dried "gourmet" tomatoes are one of the kind. Every step of the process, from the harvest to the meticulously selection, is aimed offering a superior quality product. Thanks to a natural gentle sun-drying process, they are preserved in oil with a recipe that ensures a soft texture and an explosion of flavor. Their versatility make them ideal for a variety of dishes, whether as the main ingredient or as a condiment.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00413	720 ml	700 g	Vaso breeze	6

# Carciofini dal fresco



I carciofini dal fresco sono un prodotto di eccellenza che si distingue per il sapore ricco e appagante che ne esalta la croccantezza. Sono lavorati dal prodotto fresco appena raccolto nei nostri campi. Possono essere gustati da soli, come antipasto o in numerose preparazioni come risotti, pasta, pizze, insalate.

*Fresh small artichokes are an excellent product known for their rich and satisfying flavor that enhances their crispiness. They are processed from freshly harvested produce in our fields. They can be enjoyed on their own, as an appetizer or used in many preparations such as risottos, pasta dishes, pizzas, and salads.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00335	314 ml	310 g	Vaso ergo	6
00337	580 ml	520 g	Vaso orcio	6

# Carciofi a spicchi dal fresco



Gli spicchi di carciofo dal fresco si distinguono per il loro gusto ricco e raffinato. Dalla croccantezza ineccepibile, sono tagliati e già pronti per arricchire piatti come risotti, pasta, pizze e insalate, conferendo un tocco di genuinità e sapore inconfondibile.

*Fresh artichoke hearts stand out for their rich and refined taste. With their impeccable crispiness, they are cut and ready to enhance dishes such as risottos, pasta, pizzas, and salads, adding a touch of authenticity and an unmistakable flavor.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00338	580 ml	540 g	Vaso orcio	6

# Carciofi grigliati dal fresco



I carciofi grigliati dal fresco sono un'esperienza di gusto straordinaria. La grigliatura, effettuata direttamente sulle braci, conferisce loro un carattere aromatico unico. Un'autentica delizia da gustare in ogni boccone, perfetto per insalate, pizze e antipasti misti.

*Grilled fresh artichokes provide an extraordinary culinary experience. The grilling process, done directly over hot coals, gives them a unique personality. They are an authentic delight to savor in every bite, perfect for salads, pizzas, and mixed appetizers.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00342	580 ml	540 g	Vaso orcio	6

# Melanzane dal fresco



Il sapore intenso e avvolgente delle melanzane dal fresco conquistano al primo assaggio. Grazie alla lavorazione istantanea dell'ortaggio, raccolto e subito lavorato, si conserva tutta la consistenza soda e polposa della melanzana. Possono essere gustate come antipasto, abbinandole a formaggi e salumi, oppure possono essere utilizzate per arricchire insalate, pasta, pizza e piatti principali.

*The intense and enveloping flavor of fresh eggplants seduce you from the first taste. Thanks to the instant processing of the vegetable, harvested and immediately worked, all the firm and pulpy texture of the eggplant is preserved. They can be enjoyed as an appetizer, paired with cheeses and cured meats, or used to enhance salads, pasta, pizza, or main dishes.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00359	580 ml	500 g	Vaso orcio	6
00366	720 ml	600 g	Vaso breeze	6

# Involtini di melanzane



Idoneo ad una dieta vegana e vegetariana



Gli involtini di melanzane sono un bocconcino veg totalmente innovativo. Le melanzane, tagliate a fette sottili, fungono da involucro morbido che avvolge il ripieno di olive "Bella di Cerignola" e pomodorini secchi. La combinazione di questi ingredienti tipici della tradizione crea un equilibrio di sapori, rendendo gli involtini di melanzane un piatto straordinario.

*Eggplants rolls are a completely innovative vegetarian delicacy. Thinly sliced eggplants act as a soft wrapper, enveloping the filling of "Bella di Cerignola" olives and sun-dried tomatoes. The combination of these ingredients, typical of the tradition, creates a balance of flavors that makes eggplant rolls an extraordinary dish.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00365	314 ml	310 g	Vaso ergo	6

# Peperoni tagliati grigliati



Il peperone tagliato grigliato è un prodotto dal sapore e dalla consistenza inconfondibile. La leggera grigliatura conferisce un'aroma con un leggero sentore di brace. Perfetto come ingrediente per insalate, antipasti, pizze o come base per salse.

*Grilled sliced peppers are a product with a distinctive flavor and texture. The light grilling imparts an aroma with a delicate hint of char. They are perfect as ingredient for salads, appetizers, pizzas, or as a base for sauces.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00144	314 ml	330 g	Vaso ergo	6
00145	580 ml	540 g	Vaso orcio	6
00377	720 ml	650 g	Vaso breeze	6

# Zucchine dal fresco



Il giusto equilibrio tra sapori intensi e croccantezza sono le caratteristiche delle zucchine dal fresco. La loro bontà è data dall'immediata lavorazione, che avviene subito dopo la raccolta, e dalla conservazione in olio con menta e pepe nero. Un ingrediente perfetto per farcire panini gourmet o per accompagnare formaggi freschi.

*The perfect balance between intense flavors and crispiness is what characterized fresh-cut zucchini. Their deliciousness is derived from immediate processing, which takes place right after harvest, and their preservation in oil with mint and black pepper. They are a perfect ingredient for stuffing gourmet sandwiches or pairing with fresh cheeses.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00357	580 ml	550 g	Vaso orcio	6

# Zucchine secche



Le zucchine secche sono un'ottima conserva che evoca i sapori dell'infanzia. Il metodo tradizionale di essiccazione al sole conferisce loro un sapore autentico e genuino. Possono essere gustate in diverse preparazioni: abbinate a salumi e formaggi, come un delizioso contorno e come un goloso condimento per le friselle.

*Dried zucchini is an excellent preserve that evokes childhood flavors. Sun drying is a traditional method which imparts an authentic and genuine taste. They can be enjoyed in various preparations: paired with cured meats and cheeses, as delightful side dish and as topping for friselle (hard Italian bread).*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00309	580 ml	550 g	Vaso orcio	6



# PREMIUM

L'azienda agricola Capuano è lieta di presentare la sua esclusiva linea di prodotti "premium"! Questa novità si distingue per il suo formato più piccolo, pensato per soddisfare i palati più raffinati. Ogni prodotto è realizzato con materie prime di altissima qualità, immerse con cura in pregiato olio extravergine di oliva, garantendo un'esperienza culinaria unica e ricca di autenticità mediterranea.

Capuano Agricultural Company is delighted to introduce its exclusive line of "premium" products! This new addition is characterized by a smaller format, designed to cater to refined palates. Each product is crafted with the finest quality ingredients, carefully immersed in premium extra virgin olive oil, ensuring a unique culinary experience rich in Mediterranean authenticity.



# Olive Leccino denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva



Le olive Leccino, selezionate con cura, vengono immerse in un pregiato olio extravergine di oliva, creando una fusione armoniosa di sapori. Il risultato è un vasetto di olive squisite dalla consistenza delicata e dal gusto ricco e fruttato, che riflette la qualità superiore degli ingredienti.

*Carefully selected Leccino olives are immersed in premium extra virgin olive oil, creating a harmonious fusion of flavors. The result is a jar of exquisite olives with a delicate texture and a rich, fruity taste that reflects the superior quality of the ingredients.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00433	156 ml	170 g	Vaso Ergo	12

# Patè di olive nere con Olio Extra Vergine di Oliva



Realizzato con olive nere selezionate con cura, il patè offre una consistenza vellutata e un sapore ricco, arricchito da note robuste e aromatiche. La sua pregiata preparazione, unita all'utilizzo di olio extravergine di oliva di prima qualità, conferisce a questo prodotto un profilo gustativo ben distintivo.

*Crafted from carefully selected black olives, our pâté offers a velvety texture and a rich flavor, enhanced by robust and aromatic notes. Its exquisite preparation, combined with the use of premium extra virgin olive oil, gives this product a distinctive taste profile.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00436	156 ml	160 g	Vaso Ergo	12

# PASSATA DI POMODORO

## Tomato sauce

Esplora l'autentica essenza della cucina italiana, racchiusa in ogni vasetto. La nostra ricetta tramanda il fascino culinario delle generazioni passate, utilizzando solo pomodori coltivati e selezionati direttamente dai nostri campi. Sperimentate il gusto inconfondibile della tradizione culinaria italiana attraverso la ricchezza e la semplicità di questa passata di pomodoro.

Explore the authentic essence of Italian cuisine encapsulated in each jar. Our recipe carries forward the culinary charm of past generations, using only cultivated and selected tomatoes from our fields. Experience the unmistakable taste of Italian culinary tradition through the richness and simplicity of this tomato puree.



# Passata di Nonna Siba



La nostra passata di pomodoro è un concentrato di freschezza e sapore, ottenuto da pomodori selezionati con cura e ingredienti di alta qualità. La sua consistenza vellutata e il gusto ricco e fruttato la rendono un complemento ideale per arricchire ogni piatto.

*Our tomato puree is a concentrate of freshness and flavor, crafted from carefully selected tomatoes and high-quality ingredients. Its velvety texture and rich, fruity taste make it an ideal complement to enhance every dish. Experience the authentic goodness of Italian cuisine with our tomato puree, an essential ally in the kitchen.*

ARTICOLO	FORMATO	PESONETTO	PACK	PZ x Box
00426	720 ml	680 g	Vaso Breeze	6



# BOX REGALO

## Gift box

Il nostro Gift Box è una selezione delle nostre prelibatezze culinarie. È la perfetta rappresentazione del gusto e dell'autenticità della Puglia, una regione rinomata per la sua eccellenza gastronomica.

Apri la scatola di legno e lasciati avvolgere dai profumi invitanti dei prodotti che ti aspettano. Il nostro Gift Box è il regalo perfetto per gli amanti della buona cucina. Porta la Puglia direttamente sulla tua tavola e concediti un momento di piacere sensoriale che renderà ogni occasione unica.

Our Gift Box is a selection of our culinary delicacies. It is the perfect representation of the taste and authenticity of Puglia, a region well known for its gastronomic excellence. Open the wooden box and let yourself be enveloped by the catching aromas of the products that await you. Our Gift Box is the perfect gift for food lovers. Bring Puglia directly to your table and allow yourself a moment of sensory pleasure that will make every occasion unique.



# GRANDI FORMATI

## Large sizes

Eleva l'esperienza culinaria con i nostri grandi formati di olive e sottoli. Perfetti per HO.RE.CA. e Distribuzione Organizzata, i nostri prodotti portano in tavola l'autenticità della Puglia. Ortaggi freschi, trasformati con passione e amore, fanno la differenza in supermercati di qualità, salumerie, pizzerie, ristoranti e alberghi. Offri ai tuoi clienti un assaggio di artigianalità, genuinità e freschezza.

Enhance the culinary experience with our large-sized olives and preserved vegetables. Perfect for HO.RE.CA. and Organized Distribution, our products exude the authenticity of Puglia. Fresh vegetables, transformed with passion and love, make the difference in quality supermarkets, delicatessens, pizzerias, restaurants, and hotels. Offer to your customers a taste of craftsmanship, genuineness, and freshness.



# 42 OLIVE

OLIVES



## Olive Giganti Bella di Cerignola

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	Pack	PZ. x BOX
00075	0,5 kg	0,5 kg	secchiello	6/15
00032	1 kg	1 kg	secchiello	4/9
00033	2 kg	2 kg	secchiello	5
00034	5 kg	5 kg	secchiello	1
00004	3100 ml	1850 g	vaso	4



## Olive Nere Bella di Cerignola

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	Pack	PZ. x BOX
00318	3100 ml	1850 g	vaso	4



## Olive Condite Bella di Cerignola Schiacciate Condite

ARTICOLO	FORMATO	PESO NETTO.	Pack	PZ. x BOX
00031	3100 ml	2900 g	vaso	4

## Olive denocciolate Bella di Cerignola



ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	Pack	PZ. x BOX
00035	0,5 kg	0,45 kg	secchiello	6/15
00036	1 kg	0,85 kg	secchiello	4/9
00037	2 kg	1,7 kg	secchiello	5
00038	5 kg	4,5 kg	secchiello	1
00008	3100 ml	1700 g	vaso	4



## Olive Peranzana

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	Pack	PZ. x BOX
00078	0,5 kg	0,5 kg	secchiello	6/15
00048	1 kg	1 kg	secchiello	4/9
00049	2 kg	2 kg	secchiello	5
00050	5 kg	5 kg	secchiello	1
00243	3100 ml	1850 g	vaso	4



## Olive Nocellara

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	Pack	PZ. x BOX
00077	0,5 kg	0,5 kg	secchiello	6/15
00227	1 kg	1 kg	secchiello	4/9
00046	2 kg	2 kg	secchiello	5
00047	5 kg	5 kg	secchiello	1
00017	3100 ml	1850 g	vaso	4



## Olive Termite di Bitetto

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	Pack	PZ. x BOX
00079	0,5 kg	0,5 kg	secchiello	6/15
00042	1 kg	1 kg	secchiello	4/9
00043	2 kg	2 kg	secchiello	5
00044	5 kg	5 kg	secchiello	1
00025	3100 ml	1850 g	vaso	4



## Olive Leccino

ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	Pack	PZ. x BOX
00255	0,5 kg	0,5 kg	secchiello	6/15
00168	1 kg	1 kg	secchiello	4/9
00169	2 kg	2 kg	secchiello	5
00258	5 kg	5 kg	secchiello	1
00254	3100 ml	1850 g	vaso	4

## Olive Leccino Denocciolate



ARTICOLO	FORMATO	PESO SG.	Pack	PZ. x BOX
00013	1062 ml	600 g	Vaso	6

# SOTTOLI PRESERVES



## Carciofi dal Fresco

ARTICOLO	FORMATO	PESO NETTO	Pack	PZ. x BOX
00339	3100 ml	3100 g	vaso	4



## Pomodorini soleggiati "gourmet"

ARTICOLO	FORMATO	PESO NETTO	Pack	PZ. x BOX
00363	1700 ml	1700 g	vaso	4





## Melanzane dal fresco

ARTICOLO	FORMATO	PESO NETTO	Pack	PZ. x BOX
00360	1700 ml	1500 g	vaso	4



## Peperoni tagliati grigliati

ARTICOLO	FORMATO	PESO NETTO	Pack	PZ. x BOX
00378	1700 ml	1450 g	vaso	4



## Zucchine dal fresco

ARTICOLO	FORMATO	PESO NETTO	Pack	PZ. x BOX
00351	1062 ml	1000 g	vaso breeze	6



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Extra Virgin Olive Oil

La nostra eredità è racchiusa nell'olio extra vergine di oliva. Ogni goccia è un concentrato di tradizione pugliese, amore per la terra e passione per l'agricoltura. Questo "oro liquido" è un dono prezioso, che rende uniche tutte le ricette.

Our heritage is kept by the extra virgin olive oil. Every drop is a concentration of Apulian tradition, love for the land, and passion for agriculture. This "golden liquid" is a precious gift that makes unique every recipe.

# Olio Extra Vergine di Oliva



Il nostro Olio Extra Vergine di Oliva è disponibile in due varietà, per soddisfare ogni palato. L'Olio Intenso, ricco e corposo, esalta i sapori robusti, con una nota distintiva piccante. L'Olio Dolce, perfetto equilibrio tra dolcezza e intensità, è ideale per piatti più delicati. Entrambi sono prodotti con olive pugliesi selezionate, raccolte e spremute a freddo per offrire un olio di oliva extra vergine di qualità superiore.

*Our Extra Virgin Olive Oil is available in two varieties to satisfy every palate. The Intense Olive Oil, rich and full-bodied, enhances robust flavors with a distinctive note of chili pepper. The Sweet Olive Oil, with its perfect balance between sweetness and intensity, is ideal for many delicate dishes. Both are made with selected Apulian olives, harvested and pressed to offer a superior quality extra virgin olive oil.*

## Intenso

ARTICOLO	FORMATO	PACK	PZ x Box
00416	250 ml	Bottiglia	12
00419	500 ml	Bottiglia	6
00421	750 ml	Bottiglia	6
00053	5 L	Latta	1

## Dolce

ARTICOLO	FORMATO	PACK	PZ x Box
00418	250 ml	Bottiglia	12
00420	500 ml	Bottiglia	6
00422	750 ml	Bottiglia	6
00129	5 L	Latta	1

# 52 Tabella logistica

## Logistics table

### olive in vaso

CODICE EAN	ART.	PRODOTTO	CONFEZIONE	PZ x BOX	BOX X LAYER	LAYER X PALLET	BOX X PALLET	KG x PALLET	H PALLET
8051418190038	00001	Olive B.D.Cerignola Giganti	Vaso 314 ml	6	26	11	286	943	150
8051418190250	00014	Olive Nocellara	Vaso 314 ml	6	26	11	286	943	150
8051418190212	00022	Olive Termite di Bitetto	Vaso 314 ml	6	26	11	286	943	150
8051418190205	00173	Olive Peranzana	Vaso 314 ml	6	26	11	286	943	150
8051418190182	00172	Olive Leccino	Vaso 314 ml	6	26	11	286	943	150
8051418190731	00005	Olive B.D.Cerignola Denocciolate	Vaso 314 ml	6	26	11	286	943	150
8051418190625	00323	Olive B.D.Cerignola Bio	Vaso 314 ml	6	26	11	286	943	150
8051418190007	00002	Olive B.D.Cerignola Giganti	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190564	00316	Olive B.D.Cerignola Nere	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190014	00015	Olive Nocellara	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190144	00023	Olive Termite di Bitetto	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190137	00240	Olive Peranzana	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190120	00250	Olive Leccino	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190700	00348	Olive Essiccate condite con EVO	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190151	00212	Olive B.D.Cerignola Denocciolate	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190380	00029	Olive B.D.C. Schiacciate Condite	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190366	00013	Olive Leccino Denocciolate	Vaso 1062 ml	6	12	9	108	929	160
8051418190298	00003	Olive B.D.Cerignola Giganti	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190571	00317	Olive B.D.Cerignola Nere	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190243	00016	Olive Nocellara	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190229	00024	Olive Termite di Bitetto	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190199	00242	Olive Peranzana	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190175	00252	Olive Leccino	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190854	00412	Olive Essiccate condite con EVO	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190274	00007	Olive B.D.Cerignola Denocciolate	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190632	00324	Olive B.D.Cerignola Bio	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190397	00030	Olive B.D.C. Schiacciate Condite	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190304	00004	Olive B.D.Cerignola Giganti	Vaso 3100 ml	4	12	5	60	960	150
8051418190588	00318	Olive B.D.Cerignola Nere	Vaso 3100 ml	4	12	5	60	960	150
8051418190267	00017	Olive Nocellara	Vaso 3100 ml	4	12	5	60	960	150
8051418190236	00025	Olive Termite di Bitetto	Vaso 3100 ml	4	12	5	60	960	150

CODICE EAN	ART.	PRODOTTO	CONFEZIONE	PZ x BOX	BOX x LAYER	LAYER X PALLET	BOX x PALLET	KG PALLET	H PALLET
8051418190885	00243	Olive Peranzana	Vaso 3100 ml	4	12	5	60	960	150
8051418190892	00254	Olive Leccino	Vaso 3100 ml	4	12	5	60	960	150
8051418190281	00008	Olive B.D.Cerignola Denocciolate	Vaso 3100 ml	4	12	5	60	960	150
8051418190403	00031	Olive B.D.C. Schiacciate Condite	Vaso 3100 ml	4	12	5	60	960	150

### sottolio

CODICE EAN	ART.	PRODOTTO	CONFEZIONE	PZ x BOX	BOX x LAYER	LAYER X PALLET	BOX x PALLET	KG PALLET	H PALLET
8051418190519	00123	Pomodorino Secco	Vaso 314 ml	6	26	11	286	943	150
8051418190526	00144	Peperone Tagliato Grigliato	Vaso 314 ml	6	26	11	286	943	150
8051418190663	00335	Carciofini dal fresco in o.s.g.	Vaso 314 ml	6	26	11	286	943	150
8051418190830	00365	Involtini di Melanzana	Vaso 314 ml	6	26	11	286	943	150
8051418190410	00125	Pomodorino Secco	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190427	00145	Peperone Tagliato Grigliato	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190670	00337	Carciofi dal fresco in o.s.g.	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190687	00338	Carciofi a spicchi dal fresco in o.s.g.	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190694	00342	Carciofi grigliati dal fresco in o.s.g.	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190748	00359	Melanzane dal fresco in o.s.g.	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190717	00357	Zucchine dal fresco in o.s.g.	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190809	00309	Zucchine secche in o.s.g.	Vaso 580 ml	6	12	14	168	890	180
8051418190755	00366	Melanzane dal fresco in o.s.g.	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190816	00377	Peperone Tagliato Grigliato	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190779	00372	Pomodorino Secco	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190861	00413	Pomodorino soleggiato "Gourmet"	Vaso 720 ml	6	21	7	147	911	120
8051418190724	00351	Zucchine dal fresco	Vaso 1062 ml	6	12	9	108	929	160
8051418190762	00360	Melanzane dal fresco in o.s.g.	Vaso 1700 ml	4	15	7	105	882	160
8051418190823	00378	Peperone Tagliato Grigliato	Vaso 1700 ml	4	15	7	105	882	160
8051418190878	00363	Pomodorino soleggiato "Gourmet"	Vaso 1700 ml	4	15	7	105	882	160
8051418190656	00339	Carciofi dal fresco in o.s.g.	Vaso 3100 ml	4	15	5	60	960	150

### premium

8051418191004	00433	Olive Leccino denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva	Vaso 156 ml	12	21	7	147	632	120
8051418191011	00436	Patè di olive nere con Olio Extra Vergine di Oliva	Vaso 156 ml	12	21	7	147	632	120

## linea secchielli

CODICE EAN	ART.	PRODOTTO	CONFEZIONE	PZ x BOX	BOX x LAYER	LAYER X PALLET	BOX x PALLET	KG PALLET	H PALLET
8051418190434	00075	Olive B.D.Cerignola Giganti	Secchio 0,5 Kg	6	8	10	80	472	150
				15	4	10	40	580	150
8051418190472	00077	Olive Nocellara	Secchio 0,5 Kg	6	8	10	80	472	150
				15	4	10	40	580	150
8051418190458	00079	Olive Termite di Bitetto	Secchio 0,5 Kg	6	8	10	80	472	150
				15	4	10	40	580	150
8051418190465	00078	Olive Peranzana	Secchio 0,5 Kg	6	8	10	80	472	150
				15	4	10	40	580	150
8051418190441	00255	Olive Leccino	Secchio 0,5 Kg	6	8	10	80	472	150
				15	4	10	40	580	150
8051418190021	00035	Olive B.D.Cerignola Denocciolate	Secchio 0,5 Kg	6	8	10	80	557	150
				15	4	10	40	620	150
8051418190076	00032	Olive B.D.Cerignola Giganti	Secchio 1 Kg	4	8	10	80	592	150
				9	4	10	40	656	150
8051418190083	00227	Olive Nocellara	Secchio 1 Kg	4	8	10	80	592	150
				9	4	10	40	656	150
8051418190847	00042	Olive Termite di Bitetto	Secchio 1 Kg	4	8	10	80	592	150
				9	4	10	40	656	150
8051418190601	00048	Olive Peranzana	Secchio 1 Kg	4	8	10	80	592	150
				9	4	10	40	656	150
8051418190359	00168	Olive Leccino	Secchio 1 Kg	4	8	10	80	592	150
				9	4	10	40	656	150
8051418190649	00036	Olive B.D.Cerignola Denocciolate	Secchio 1 Kg	4	8	10	80	544	150
				9	4	10	40	600	150
8051418190069	00033	Olive B.D.Cerignola Giganti	Secchio 2 Kg	5	4	10	40	684	150
8051418190113	00046	Olive Nocellara	Secchio 2 Kg	5	4	10	40	684	150
8051418190489	00043	Olive Termite di Bitetto	Secchio 2 Kg	5	4	10	40	684	150
8051418190502	00049	Olive Peranzana	Secchio 2 Kg	5	4	10	40	684	150
8051418190342	00169	Olive Leccino	Secchio 2 Kg	5	4	10	40	684	150
8051418190373	00037	Olive B.D.Cerignola Denocciolate	Secchio 2 Kg	5	4	10	40	656	150
8051418190052	00034	Olive B.D.Cerignola Giganti	Secchio 5 Kg	1	12	7	84	773	150
8051418190328	00047	Olive Nocellara	Secchio 5 Kg	1	12	7	84	773	150
8051418190335	00044	Olive Termite di Bitetto	Secchio 5 Kg	1	12	7	84	773	150
8051418190595	00050	Olive Peranzana	Secchio 5 Kg	1	12	7	84	773	150
8051418190090	00258	Olive Leccino	Secchio 5 Kg	1	12	7	84	773	150
8051418190106	00038	Olive B.D.Cerignola Denocciolate	Secchio 5 Kg	1	12	7	84	773	150

## passata di pomodoro

CODICE EAN	ART.	PRODOTTO	CONFEZIONE	PZ x BOX	BOX PER LAYER	LAYER X PALLET	BOX PER PALLET	KG PALLET	H PALLET
8051418190861	00426	Passata di Nonna Siba	Vaso 720 ml	6	21	7	147	956	120

## olio extra vergine d'oliva

CODICE EAN	ART.	PRODOTTO	CONFEZIONE	PZ x BOX	BOX PER LAYER	LAYER X PALLET	BOX PER PALLET	KG PALLET	H PALLET
8051418190908	00416	Intenso	Bottiglia 250 ml	12	21	5	105	620	150
8051418190915	00419	Intenso	Bottiglia 500 ml	6	21	4	84	437	150
8051418190922	00421	Intenso	Bottiglia 750 ml	6	21	4	84	622	150
8051418190939	00053	Intenso	Latta 5 L	1	43	4	172	860	150
8051418190946	00418	Dolce	Bottiglia 250 ml	12	21	5	105	620	150
8051418190953	00420	Dolce	Bottiglia 500 ml	6	21	4	84	437	150
8051418190960	00422	Dolce	Bottiglia 750 ml	6	21	4	84	622	150
8051418190977	00129	Dolce	Latta 5 L	1	43	4	172	860	150



**Capuano**  
AZIENDA AGRICOLA

Via Torre Quarto, 51/A,  
71042 Cerignola FG

tel +39 0885 841064

[www.agricolacapuano.it](http://www.agricolacapuano.it)





**Capuano**  
AZIENDA AGRICOLA

Via Torre Quarto, 51/A,  
71042 Cerignola FG

tel +39 0885 841064

[www.agricolacapuano.it](http://www.agricolacapuano.it)

