



MASSERIA DELLA
MADONNA



CULTIVAR

Leccino, koroneki, intosso

GUSTO

Profumo floreale con nota erbacea e sentori di mandorla. Al palato gradevole e rotondo, con nota finale amara.

COLORE

Giallo con riflessi verdi.

250ml
500ml



90 s.l.m.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Prodotto dagli oliveti situati sulla collina di Colle Cretone, ricca di sorgenti ed esposta alle brezze del mar dell'adriatico su cui si affaccia.

Estratto a freddo con procedimenti meccanici a tre fasi.

Si sposa perfettamente con tutti i cibi della tradizione gastronomica abruzzese.



5 slm

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Prodotto da oliveti secolari ed autoctoni abruzzesi sviluppati nella zona pianeggiante antistante la spiaggia dell'area marina Torre del Cerrano

Estratto a freddo con procedimenti meccanici a tre fasi.

Si sposa perfettamente con tutti i cibi, soprattutto con formaggi, zuppe e verdure cotte.



CULTIVAR

Castiglione, tortiglione, carbonchia.

GUSTO

Elegante all'olfattiva, profumo fresco ed erbaceo con spiccata nota floreale. Al palato amaro e piccante in armonia.

COLORE

Giallo con riflessi verdi

250ml
500ml



130 slm

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Prodotto da oliveti collinari, situati sul versante che si affaccia sul Gran Sasso, battuto da venti più freddi e caratterizzato da forti escursioni termiche.

Estratto a freddo con procedimenti meccanici a tre fasi.

Si sposa perfettamente con tutti i cibi, adatto agli arrosti anche a base di pesce



CULTIVAR

Dritta, leccino.

GUSTO

Olio intenso, fresco e deciso. In bocca corposo con sentori di carciofo. Presente il caratteristico sentore amaro.

COLORE

Giallo intenso con riflessi verdi.

250ml
500ml



Miele di millefiori

da agricoltura biologica

Prodotto nell'apiario della Masseria della Madonna, situato di fronte al mare Adriatico e incastonato nelle colline pinetesi a pochi passi dal Gran Sasso.

GUSTO

Aroma avvolgente con profumo floreale e setore di frutta candita. Al palato sapore dolce e fruttato con diverse sfumature derivanti dalle semine stagionali.

Ottimo per abbinamenti con formaggi e per preparazioni dolciarie



INGREDIENTI

Miele di millefiori



50g
190g



Miele al tartufo

da agricoltura biologica

Il Miele d'Acacia con Tartufo è composto da Miele di Acacia arricchito con Tartufo Estivo (Tuber aestivum Vitt).

GUSTO

La dolcezza del miele d'acacia si sposa gentilmente con quello del tartufo nero estivo regalando un miele profumato e sopraffino.

Il miele al tartufo si sposa perfettamente con i formaggi, sia freschi che stagionati, ma è anche ottimo da gustare da solo.



INGREDIENTI

Miele di acacia, tartufo d'estate a scaglie (tuber aestivum vitt.).



50g
175g



Miele al peperoncino

LAZZARETTO ABRUZZESE

INGREDIENTI

Miele millefiori, peperoncino piccante 0,4%



È realizzato con il nostro miele millefiori che si fonde armoniosamente con il piccante del nostro peperoncino lazzaretto macinato, coltivato in Masseria e selezionato con cura.

GUSTO

Sapore avvolgente e unico che crea un'esplosione di sapori che delizia il palato.

Il peperoncino aggiunge vivacità al miele, senza però sopraffarne la dolcezza.



175g

Ottimo con gli abbinamenti di formaggi ma perfetto da gustare con cioccolato fondente.



Confettura extra

MONTEPULCIANO

Un vigneto in quota 130slm che si affaccia sul mare Adriatico che cresce vigoroso grazie alle brezze fresche del mare e al sole mediterraneo.

Un lavoro sapiente e certosino, frutto di tradizioni tramandate negli anni.

Tutto questo ci regalano una confettura di uva prelibata, naturale e con un solo ingrediente.



INGREDIENTI

Uva. Frutta utilizzata
275gr per 100g.
Senza aggiunta di
zuccheri e coloranti.

Ideali per una sana colazione; ottima sul pane e perfetta per accompagnare i vostri aperitivi con selezione di formaggi.



160g



Limoncello

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il limoncello viene prodotto mediante infusione delle solo scorze di limoni biologici.

GUSTO

Giallo limone, sorprende e trasporta con le sue note mediterranee, al palato conferma il sapore genuino.

Da bere freddo, non ghiacciato per gustarne al meglio i sapori autentici.



INGREDIENTI

acqua, alcool, zucchero, infuso di bucce di limone 0,8%, aroma naturale di limone.

200ml



Pasta realizzata con grano italiano Aureo, essiccazione lenta a bassa temperatura e trafile al bronzo.

Linguine



500g

Calamarata



500g

Passata di pomodoro



500g

+++
CERRANELLO
Panton
REGALA DOLCEZZA

PRODOTTO DOLCIARIO LIEVITATO DA FORNO ARRICCHITO CON
ARANCIA CANDITA, OLIVE CANDITE, MIELE MILLEFIORI E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

550g

Panton CERRANELLO viene venduto all'interno di una scatola rigida Luxury realizzata con materiali e finiture di pregio per assicurare al cliente un'esperienza sensoriale unica.

Per ordini

amministrazione@masseriadellamadonna.it

342 851 1688 - 347 696 2676

CERRANELLO

SS 16, Km 431, snc

64025 Pineto (TE)