



CAPOBIANCO
ORGANIC FARM





FIORISCE UNA NUOVA PUGLIA

Capobianco Organic Farm nasce dal desiderio di trasmettere la semplicità e l'autenticità della tradizione culinaria Pugliese in una chiave moderna. Vogliamo essere il passaggio tra la ricchezza delle nostre origini e le possibilità che ci offre il futuro.

Mangiare bene per noi significa mangiare cibo semplice e incontaminato. Ma le tradizioni del passato non bastano per creare un prodotto con un vero valore intrinseco.

Il presente richiede un nuovo approccio verso l'agricoltura e la produzione agroalimentare, orientato verso i principi innovativi dell'**agricoltura di precisione e dell'agricoltura simbiotica.**

Massimizzare la salubrità, enfatizzare il gusto, **ridurre gli sprechi e rispettare l'ambiente.** Tutto ciò è possibile solo se alla tradizione si uniscono scienza e tecnologia. **Passato e futuro sono parte della stessa storia che vogliamo raccontare,** già a partire dal logo che è un Ciano bifronte, il dio latino delle porte, dei cancelli, dei passaggi e quindi degli inizi.

Ci si rivolgeva a lui all'inizio di ogni raccolto e di ogni semina. Ed è a lui che abbiamo affidato l'inizio di questo nostro viaggio. **È da qui che parte Capobianco Organic Farm.**



COME FACCIAMO

Mettiamo insieme le più avanzate tecnologie in campo agroalimentare con **tecniche antiche** di preservazione dei terreni; la mappatura dei campi mediante sistemi sofisticatissimi con **la raccolta a mano**; sensori di ultima generazione che ci dicono quando intervenire in caso di criticità con la lavorazione manuale dei prodotti. **La nostra azienda è in equilibrio perenne tra innovazione e tradizione**, tra futuro e passato, perché siamo convinti che si possa andare veramente avanti solo intrecciando la propria storia con una visione tutta nuova.

INNOVAZIONE TECNOLOGICA

La tecnologia al servizio dell'uomo, sempre. Nei nostri campi la usiamo per **non sprecare** nemmeno una goccia d'**acqua**, per non usare nemmeno un grammo in più di **concime naturale**.

TUTELA DEL SUOLO E DELLA TERRA

Ci prendiamo cura delle nostre terre utilizzando un mix di **tecniche antiche e innovative**, perché ne abbiamo troppo rispetto per trattarle male.

MENO E MEGLIO

I nostri prodotti crescono in maniera **del tutto naturale**, grazie alla luce del sole e alle nostre cure. Non dobbiamo aggiungere nient'altro per renderli migliori.

PASSATA DI POMODORO DATTERINO BIO



PASSATA DI POMODORO DATTERINO **QUORUM**

Pomodori Datterini biologici raccolti a mano in piena maturazione, scottati per qualche minuto in acqua bollente, passati e confezionati in vasi di vetro. Il risultato è una passata dalla consistenza corposa e dal sapore dolce. Senza coloranti né conservanti.

Ingredienti: pomodoro datterino bio, sale.

Origine del pomodoro: Contrada Palata, Manfredonia (Italia)

Shelf life: 24 mesi

Peso: 890 g

Peso netto: 550 g

Vasi per collo: 6 pz

Dimensioni collo: 230x153x188cm

Codice prodotto: PASQUO550

Codice EAN: 8053847890008

Colli per strato: 24 colli

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 144 colli

Vasi per pallet: 864 vasi

Dimensioni Pallet: 80x120cm

PASSATA DI POMODORO CILIEGIONE BIO



PASSATA DI POMODORO CILIEGIONE **VOLARE**

Pomodori "Ciliegione" biologici raccolti a mano in piena maturazione, scottati per qualche minuto in acqua bollente, passati e confezionati in vasi di vetro. Chiamati "Ciliegione" perché più grandi dei soliti ciliegini, hanno una buccia più spessa grazie alla quale si ottiene una passata densa e profumata, più dolce della nostra Passata di Pomodoro Datterino Bio. Senza coloranti né conservanti.

Ingredienti: pomodoro ciliegione bio, sale.

Origine del pomodoro: Contrada Palata, Manfredonia (Italia)

Shelf life: 24 mesi

Peso: 890 g

Peso netto: 550 g

Vasi per collo: 6 pz

Dimensioni collo: 230x153x188cm

Codice prodotto: PASCIL550

Codice EAN: 8053847890015

Colli per strato: 24 colli

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 144 colli

Vasi per pallet: 864 vasi

Dimensioni Pallet: 80x120cm

POMODORI PELATI BIO



POMODORO **PELATINO** INTERO AL NATURALE

Pomodori "Pelatini" biologici raccolti in piena maturazione, scottati alcuni secondi in acqua bollente, pelati a mano interi e confezionati in vasi di vetro con foglie di basilico fresco. Chiamati così perché più piccoli dei classici pomodori lunghi che arrivano a pesare fino a 100 g a pomodoro. I nostri Pelatini, pesando circa 40-50 g, sono più facili da utilizzare e più dolci. Senza coloranti né conservanti.

Ingredienti: pomodori pelati bio, acqua, sale, basilico bio.
Origine del pomodoro: Contrada Palata, Manfredonia (Italia)
Shelf life: 24 mesi

Peso: 890 g
Peso netto: 550 g
Peso netto sgocciolato: 450 g

Vasi per collo: 6 pz
Dimensioni collo: 230x153x188cm

Codice prodotto: PEL383550
Codice EAN: 8053847890022

Colli per strato: 24 colli
Strati per pallet: 6
Colli per pallet: 144 colli
Vasi per pallet: 864 vasi
Dimensioni Pallet: 80x120cm

POMODORINO ARANCIONE BIO IN ACQUA E SALE

POMODORINO ARANCIONE **BLONDY** AL NATURALE

Siamo la prima e l'unica azienda a produrre conserve fatte con questa varietà. Pomodorini arancioni raccolti a mano in piena maturazione, lavati e confezionati in acqua e sale in vasi di vetro. Sono tondi, con una buccia sottile e consistenza morbida, molto dolci, fruttati e con diversi profumi aromatici, dal sapore delicato. Senza coloranti né conservanti.

Ingredienti: pomodorino arancione bio, acqua, sale.
Origine del pomodoro: Contrada Palata, Manfredonia (Italia)
Shelf life: 24 mesi

Peso: 575 g
Peso netto: 350 g
Peso netto sgocciolato: 200 g

Vasi per collo: 6 pz
Dimensioni collo: 230x153x120cm

Codice prodotto: NATBLO350
Codice EAN: 8053847890046

Colli per strato: 24 colli
Strati per pallet: 7
Colli per pallet: 168 colli
Vasi per pallet: 1008 vasi
Dimensioni Pallet: 80x120cm



POMODORINO GIALLO BIO IN ACQUA E SALE

POMODORINO GIALLO **DOLLY** AL NATURALE

Pomodorini gialli raccolti a mano in piena maturazione, lavati e confezionati in acqua e sale in vasi di vetro. Sono affusolati, con una buccia sottile e consistenza morbida, profumati e con diverse note di aromi e un interessante contrasto tra dolcezza e acidità, dal sapore delicato. Senza coloranti né conservanti.



Ingredienti: pomodorino giallo, acqua, sale.

Origine del pomodoro: Contrada Palata, Manfredonia (Italia)

Shelf life: 24 mesi

Peso: 575 g

Peso netto: 350 g

Peso netto sgocciolato: 200 g

Codice prodotto: NATDOL350

Codice EAN: 8053847890053

Vasi per collo: 6 pz

Dimensioni collo: 230x153x120cm

Colli per strato: 24 colli

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 168 colli

Vasi per pallet: 1008 vasi

Dimensioni Pallet: 80x120cm

POMODORO DATTERINO BIO IN ACQUA E SALE

POMODORO DATTERINO **QUORUM** AL NATURALE

Pomodori Datterini biologici raccolti a mano in piena maturazione, lavati e confezionati in acqua e sale in vasi di vetro. Senza coloranti né conservanti.



Ingredienti: pomodoro datterino bio, acqua, sale.

Origine del pomodoro: Contrada Palata, Manfredonia (Italia)

Shelf life: 24 mesi

Peso: 575 g

Peso netto: 350 g

Peso netto sgocciolato: 200 g

Codice prodotto: NATQUO350

Codice EAN: 8053847890039

Vasi per collo: 6 pz

Dimensioni collo: 230x153x120cm

Colli per strato: 24 colli

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 168 colli

Vasi per pallet: 1008 vasi

Dimensioni Pallet: 80x120cm

GITF BOX

Una scatola rossa, elegante, uno scrigno che contiene un mix dei nostri preziosi pomodori.

Un'esclusiva idea regalo per sorprendere le persone che ami o più semplicemente per dare spazio alla tua fantasia in cucina.

SCATOLA REGALO MIX



Fronte scatola

SCATOLA REGALO SALACIA



Contenuto: MIX AL NATURALE
Codice prodotto: SCAROS350
Codice EAN: 8053847890084

SCATOLA REGALO VULCANO



Contenuto: MIX PASSATE E PELATI
Codice prodotto: SCAROS550
Codice EAN: 8053847890077

SCATOLA REGALO FELICITAS



Contenuto: GRAND MIX PREMIUM
Codice prodotto: SCAROS00OP
Codice EAN: 8053847890060



www.capobiancofarm.it

Via del Mare SP 73 Contrada Palata

71043 Manfredonia (FG)

T. +39 3381180771

info@capobiancofarm.it

  @capobiancofarm