



TUTTI I COLORI DEL GUSTO



L'essenza viva
dei prodotti
salentini



INDICE

Olio	4		Il frutto più prezioso delle nostre terre
Olive	8		Sinuose rotondità dall'acerbo profumo di natura
Passata e sughi	12		Vellutata color rubino colma di essenza
Salsine	14		Densa tradizione ricca e aromatica
Patè	18		Ruvide emozioni raccontano la natura
Vino	20		Cromie suggestive investono i sensi
Tarallini	24		Grezzi come soli irradiano i sensi
Pasta	26		Tortili piaceri raccontano la storia



La società Ng Food&Wine srl nasce nel 2015, come supporto commerciale alla cooperativa Agricola Nuova Generazione soc. coop., specializzata nella produzione dell'eccellenza agroalimentare salentina.

Obiettivo della NG Food&Wine srl è quello di organizzare al meglio l'attività commerciale, per essere sempre al passo con le esigenze dei clienti.

NG Food&Wine srl, distributore esclusivo dei prodotti di Agricola Nuova Generazione, ha inserito prodotti selezionati del mondo agroalimentare salentino, per offrire alla propria clientela le eccellenze del territorio.



Un punto di riferimento per l'eccellenza agroalimentare

Agricola Nuova Generazione società cooperativa: in una cooperativa è concentrato il mondo dell'agroalimentare salentino di alta qualità.

La Cooperativa, nata il 2 febbraio 1979, con i suoi millequattrocento soci, produce un olio extravergine di oliva di primissima qualità denominato ALAI (dal griko olio), nelle tre varianti: tradizionale, da agricoltura biologica e D.O.P. Terra d'Otranto.

Inoltre, Agricola Nuova Generazione produce olive da tavola, patè di olive e creme di vegetali, passata di pomodoro, sottoli, tarallini, pasta e vini.

Per citare alcune delle eccellenze prodotte, rigorosamente condite in olio extravergine di oliva 100% italiano: le olive celline denocciate condite, ideali per un aperitivo sfizioso; i peperoni grigliati in agrodolce, gustosi e digeribilissimi per antipasti e contorni; i carciofi spaccatelli rustici al rosmarino, per riassaporare il gusto del carciofo croccante come quello fatto in casa; la salsa alle cime di rapa, per bruschette ma soprattutto come condimento per un primo piatto veloce e genuino; il condifrisa, a base di pomodori semiseccchi, olive leccine denocciate e capperi, per gli usi più variegati dal condimento della frisa salentina, alla farcitura delle focacce, ad un primo piatto gustoso. Dulcis in fundo, ma non per importanza, la passata di pomodoro al naturale, semplicemente pomodoro fresco al 100%, per la massima espressione del pomodoro!

Il 16 febbraio 2010, Agricola Nuova Generazione ha incorporato la Cantina Campi Latini di Seclì e l'Oleificio Cooperativo di Corigliano d'Otranto, per aumentare la competitività nel panorama economico globale e arricchire il proprio paniere di prodotti, divenendo un punto di riferimento importante nel territorio nel comparto agroalimentare.

Infine, Agricola Nuova Generazione, per rispondere alla sempre più crescente richiesta di visita al frantoio ed alla struttura aziendale, organizza delle visite guidate e delle degustazioni di olio per imparare a conoscerne tutte le sue caratteristiche.

L'attività della cooperativa non si limita soltanto al mercato locale e nazionale. Negli ultimi anni, infatti, attraverso diverse attività di internazionalizzazione, Agricola Nuova Generazione si è affacciata sui mercati esteri, affrontando missioni imprenditoriali, fiere e incoming di buyers esteri. Attualmente i prodotti della cooperativa sono presenti in Australia, Giappone, Singapore, Stati Uniti oltre che in Europa.





L'Olio D'oliva



IL FRUTTO PIÙ PREZIOSO DELLE NOSTRE TERRE

5

OLIO

L'essenza viva dell'oliva salentina

Dalla campagna salentina, modellata per secoli dall'olivo, i soci di Agricola Nuova Generazione soc. coop. estraggono dalle olive l' "anima", un'essenza viva qual'è l'olio extravergine di qualità. L'esperienza degli addetti alle varie fasi di lavorazione garantisce la bontà di un prodotto, che dalla zona di produzione può raggiungere direttamente i mercati di utilizzazione senza subire le fasi di intermediazione, che talvolta ne snaturano le caratteristiche, avvalendosi di primarie aziende di trasporto.

L'olio extra vergine di oliva è **estratto a freddo** nel frantorio sociale da olive di provenienza salentina, conferite dai soci che da generazione in generazione tramandano la passione per l'olivicultura, nel rispetto dell'ambiente senza però tralasciare le moderne tecniche in grado di produrre un olio di estrema qualità.

L'olio estratto a freddo è un olio ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici, senza far ricorso a processi o sostanze chimiche. Olive fresche, di prima qualità, colte e spremute, che non abbiano subito altro trattamento oltre al lavaggio, alla separazione dalle foglie alla centrifugazione e alla filtrazione. Il nostro olio è particolarmente adatto a tutti gli usi in cucina, e in particolare a crudo su zuppe, legumi, verdure e bruschette.



NG
food&wine



● Olio Extra Vergine di Oliva Alai

Olio extra vergine di oliva estratto a freddo, 100% italiano

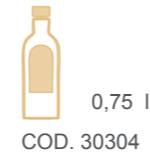
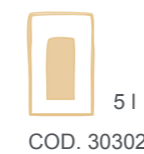
 Cellina di Nardò
Ogliarola salentina



● Olio Extra Vergine di Oliva Bio 

Olio extra vergine di oliva biologico estratto a freddo, 100% italiano

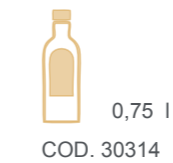
 Cellina di Nardò
Ogliarola salentina



● Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. terra d'Otranto

Olio extra vergine di oliva estratto a freddo, 100% italiano

 Cellina di Nardò
Ogliarola salentina



● Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Ogliarola

Olio extra vergine di oliva estratto a freddo, 100% italiano

 Ogliarola Salentina



● Olio Vergine di oliva

Olio vergine di oliva estratto a freddo, 100% italiano

 Cellina di Nardò
Ogliarola salentina





SINUOSE ROTONDITÀ DALL'ACERBO PROFUMO DI NATURA



● Olive Leccine aromatizzate al Mirto

Ingredienti: Olive Leccino (62%), acqua, sale, mirto (foglie), correttori di acidità:acido lattico, acido citrico.



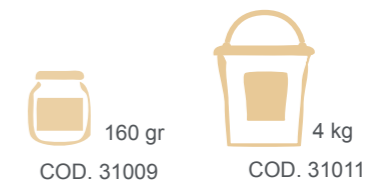
● Olive Leccine denocciolate

Ingredienti: Olive Leccino (57%), acqua, sale, correttori di acidità: acido lattico, acido citrico.



● Olive Leccine a rondelle

Ingredienti : Olive Leccino (57%), acqua, sale, correttori di acidità: acido lattico, acido citrico.



● Olive verdi

Ingredienti: olive verdi (60%), acqua, sale. Correttori di acidità: acido lattico, acido citrico.





● Olive Cellina aromatizzate al Mirto

Ingredienti : Olive Cellina di Nardò (62%), acqua, sale, mirto (foglie), correttori di acidità: acido lattico, acido citrico.



350 gr
COD. 31208



5 kg
COD. 31201



14 kg
COD. 31213B

● Olive Cellina denocciolate

Ingredienti : Olive Cellina (57%), acqua, sale, correttori di acidità: acido lattico, acido citrico.



160 gr
COD. 31209



5 kg
COD. 31210B



12 kg
COD. 31211

● Olive Cellina denocciolate condite

Ingredienti: Olive celline (60%), olio extravergine di oliva (37%), origano, peperoncino, aglio, semi di finocchio, sale. Correttori di acidità: acido lattico, acido citrico.



160 gr
COD. 34034



1,45 kg
COD. 34032

● Olive schiacciate sfiziose

Ingredienti: olive verdi (60%), olio extravergine di oliva (36%), sale, aglio, peperoncino, correttori di acidità: acido citrico, acido lattico.



280 gr
COD. 31914

● Olive schiacciate al naturale

Ingredienti : Olive verdi (60%), acqua, sale, correttori di acidità: acido lattico, acido citrico.



180 gr
COD. 31914

Gusto e semplicità
a tavola

Frutto prezioso dell'agricoltura salentina, prevalentemente utilizzato per l'estrazione dell'olio, le olive riscoprono una propria dimensione nell'utilizzo per la mensa. Dopo il giusto periodo di salamoia che le fa maturare e le deamarizza, le olive diventano elemento immancabile di un buon aperitivo ed antipasto, ed un ingrediente speciale per contorni, insalate e piatti a base di pesce.



Passata di pomodoro e sughi



VELLUTATA COLOR RUBINO COLMA DI ESSENZA



● Passata di pomodoro al naturale

Ingredienti: Pomodoro fresco 100%, correttore di acidità: acido citrico.



680 gr
COD. 33001



● Sugo alle olive

Ingredienti: Polpa di pomodoro (84%), Olive (10%), olio extra vergine di oliva, cipolla, capperi, sale.
Correttore di acidità: acido citrico.



280 gr
COD. 34023



● Sugo all'arrabbiata

Ingredienti: Polpa di pomodoro (96%), olio extra vergine di oliva, aglio, sale, peperoncino piccante (0,17%).
Correttore di acidità: acido citrico.



280 gr
COD. 34003



● Sugo al basilico

Ingredienti: Polpa di pomodoro (90%), cipolla, olio extra vergine di oliva, basilico (3%), sale.
Correttore di acidità: acido citrico.



280 gr
COD. 34001

Salsine e specialità



DENSA TRADIZIONE RICCA E AROMATICA

● Crema di carciofi al limone

Ingredienti: Carciofi (80%), olio extra vergine di oliva, succo di limone (5%), sale.



 180 gr
COD. 34019

● Crema di zucchine al limone

Ingredienti: Zucchine (80%), cipolla, olio extra vergine di oliva, succo di limone (3%), sale, erbe aromatiche.



 180 gr
COD. 34020

● Salsina alle cime di rapa

Ingredienti: Cime di rapa 80 %, olio extra vergine di oliva, peperoncino piccante, aglio, sale. Acidificante: acido citrico.



 180 gr
COD. 34035

● Peperoncino piccante

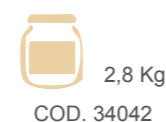
Ingredienti: Peperoncino (80%), olio extra vergine di oliva (16%), sale, aceto di vino. Correttore di acidità: acido citrico.



 180 gr
COD. 34027

● Peperoni grigliati in agrodolce

Ingredienti: Peperoni (65%), olio extra vergine di oliva (32%), zucchero, aceto di vino, aglio, sale.



● Condifrisa pomodori, olive, capperi

Ingredienti: (Pomodori, olive leccino denocciolate, capperi) in proporzione variabile 70%, olio extra vergine di oliva 27%, pasta di acciughe, sale, origano, aglio, aceto di vino. Acidificante: acido citrico



● Lampascioni grigliati

Ingredienti: Lampascioni (65%), olio extra vergine di oliva (30%), sale alimentare, zucchero, aceto di vino, miscela piante aromatiche. Acidificante: acido citrico.



● Pomodori salentini secchi

Ingredienti: Pomodori secchi reidratati (65%), olio extra vergine di oliva (30%), capperi (3%), aceto di vino, sale, erbe aromatiche. Acidificante: acido citrico.



● Carciofi spaccatelli

Ingredienti: Carciofi 70%,olio extra vergine di oliva (27%), foglie di rosmarino (0,5%), sale, aceto di vino, antiossidante: acido L-ascorbico.



● Capperi

Ingredienti: Capperi (57%), acqua, sale, acidificante: acido citrico.





RUVIDE EMOZIONI RACCONTANO LA NATURA

● Patè di olive nere
in olio extra vergine di oliva

Ingredienti: Olive (Leccina 68%, Cellina di Nardò 29%), sale, olio extra vergine di oliva (2%). Correttori di acidità: acido lattico, acido lattico.



 180 gr
COD. 32003

● Patè di olive Leccine
in olio extra vergine
monocultivar di olive Leccine

Ingredienti: Olive Leccino (85%), olio extra vergine di oliva, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico.



 180 gr
COD. 32006

● Patè Nero di olive Cellina
in olio extra vergine di oliva

Ingredienti: Olive Cellina di Nardò (94%), olio extra vergine di oliva (2%), sale. Correttori di acidità: acido lattico, acido citrico.



 180 gr
COD. 32004



CROMIE SUGGESTIVE INVESTONO I SENSI



● **Murica**
Salento IGT • Primitivo • Rosso



Primitivo

Di colore rosso rubino intenso. Al naso è vigoroso, intenso tipico del vitigno. I profumi sono pieni di frutti maturi e more. Al palato si rivela denso e piacevolmente morbido, lungo e persistente.



COD. 16049 0,75 l

Servire a 18/20° C.



● **Ampelai**
IGP Salento • Negroamaro • Rosso



Negroamaro rosso

Vino dal colore rosso rubino intenso. Ha profumo armonico di frutti rossi e spezie. Al palato è equilibrato con tannini netti e persistenti.



COD. 16050 0,75 l

Servire a 18/20° C.



● **Salomi**
IGT Salento • Rosso
Negroamaro Barrique



Negroamaro rosso e malvasia nera di Lecce

Ottenuto da una selezione di uve negroamaro, è un vino dal colore rosso rubino intenso con gradevoli riflessi granata. Al naso è armonico e fluido. Al gusto è morbido, persistente con presenza di tannini maturi.



COD. 16051 0,75 l

Servire a 18/20° C.



● **Teofilo**
IGT Salento • Rosato • Negroamaro



Negroamaro rosato

Di colore rosa cerasuolo brillante, all'olfatto è intenso, deciso, con toni di frutta rossa. Al palato è fresco, morbido, fruttato e piacevolmente persistente.



COD. 16053 0,75 l

Servire a 10/12° C.



● **Apigliani**
IGT Salento • Bianco Chardonnay



Chardonnay

Il colore è paglierino, brillante. All'olfatto si apre sui tipici sentori della varietà con toni fruttati ed agrumanti. Al palato è strutturato, persistente, fresco ed elegante.



COD. 16052 0,75 l

Servire a 12° C.



● **Tinaccio**
Rosso • Puglia IGP



Vino ottenuto dalla sapiente ed accurata vinificazione delle nostre uve.

Predilige i primi piatti, arrosti e formaggi tipici.



0,75 l
COD. 16054

Servire a 10/12° C.

● **Tinaccio**
Rosso • Rosato Puglia IGP



Vino ottenuto dalla sapiente ed accurata vinificazione delle nostre uve.

Predilige primi piatti asciutti, formaggi tipici e pesce azzurro.



0,75 l
COD. 16055

Servire a 10/12° C.

● **Tinaccio**
Bianco • Puglia IGP



Vino ottenuto dalla sapiente ed accurata vinificazione delle nostre uve.

Predilige piatti a base di pesce e formaggi molli.



0,75 l
COD. 16056

Servire a 10/12° C.

Un passione
che ha radici antiche

CAMPI LATINI, dal febbraio 2010 incorporata da Agricola Nuova Generazione soc. coop., è il risultato della cooperazione di produttori salentini che dal 1937 hanno apportato la propria secolare esperienza di vitigni noti e di nuovi innesti. Dal lavoro in campagna fatto da mani esperte, l'uva dei vitigni autoctoni, come Negroamaro e Primitivo, viene lavorata nello stabilimento storico di Seclì per creare un vino prezioso, caratterizzato da un gusto autentico e un profumo inconfondibile.

● **Vino in PET**
Rosso • Rosato • Bianco • Puglia IGP



Da una selezione di nostre uve



Rosso
3/5 l
COD. 16008/3l



Rosato
3/5 l
COD. 16009/3l



Bianco
3/5 l
COD. 16010/3l



Rovere
3/5 l
COD. 16014/3l



Tarallini



GREZZI COME SOLI IRRADIANO I SENSI



● Tarallini alle olive

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", olio di oliva, vino bianco, olio di oliva extra vergine, olive celline di Nardò, sale, aroma naturale di oliva.



350 gr

COD. 35026

● Tarallini con olio extra vergine di oliva

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", vino bianco (contiene SOLFITI), olio di oliva (14%), olio extra vergine di oliva (6%), sale.



350 / 200 gr

COD. 35021

● Tarallini alla Contadina

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", vino bianco (contiene SOLFITI), olio di oliva (14%), olio extra vergine di oliva (6%), sale, spezie (pomodoro, origano, peperoncino, rosmarino, cipolla) 1%.



350 / 200 gr

COD. 35022

● Tarallini al Sesamo

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", vino bianco (contiene SOLFITI), olio di oliva (14%), olio extra vergine di oliva (6%), sale, semi di sesamo (1%).



350 / 200 gr

COD. 35023

● Tarallini ai semi di Finocchio

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", vino bianco (contiene SOLFITI), olio di oliva (14%), olio extra vergine di oliva (6%), sale, semi di finocchio 1%.



350 / 200 gr

COD. 35024

● Tarallini al Peperoncino

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", vino bianco (contiene SOLFITI), olio di oliva (14%), olio extra vergine di oliva (6%), sale, peperoncino 1%.



350 / 200 gr

COD. 35025



Pasta trafilata al bronzo



TORTILI PIACERI RACCONTANO LA STORIA



● Mezzi Paccheri

Ingredienti: Semola di grano duro



● Calamarata

Ingredienti: Semola di grano duro



● Riccioli

Ingredienti: Semola di grano duro





● Gigli di semola di grano duro

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua



● Tortiglioni

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua



Gli ingredienti e le percentuali indicate nella scheda sono puramente indicative. Gli stessi potrebbero subire variazioni in base a differenti esigenze di produzione.

La bontà
ha bisogno di tempo

La pasta trafilata al bronzo, 100% farina di semola di grano duro, essiccata lentamente per non far perdere le proprietà nutritive dell'antichissimo cereale che, assieme all'acqua, rappresenta l'unico ingrediente di questa pasta straordinaria.

NG
food&wine

TUTTI I COLORI DEL GUSTO

Via Provinciale Borgagne, Km.1
73025 Martano (Le)
Tel. +30 0836.575223 - Fax 0836.574614
Mail ngfoodwine@olioalai.it

