



Dalla vista al gusto,
con saggezza e passione.



Guarda il nostro video aziendale



COLLE DEI PRINCIPI

La magia della tradizione tramandata dal nonno ai suoi nipoti si traduce talvolta in progetti incredibili.

E' questa la mission di "Colle dei Principi" dei giovanissimi fratelli Belmonte. Un'idea imprenditoriale che trapela saggezza, sani principi, passione e appartenenza per la terra.

Nel cuore dell'Agro nocerino sarnese, in Campania, Marco e Angelo si dedicano con amore e competenza alla coltivazione e produzione di olio e pomodori. In uno spazio di circa due ettari e in forte espansione, i ritmi quotidiani sono scanditi da gesti intensi e delicati verso la natura, per la crescita di frutti dal gusto inconfondibile.

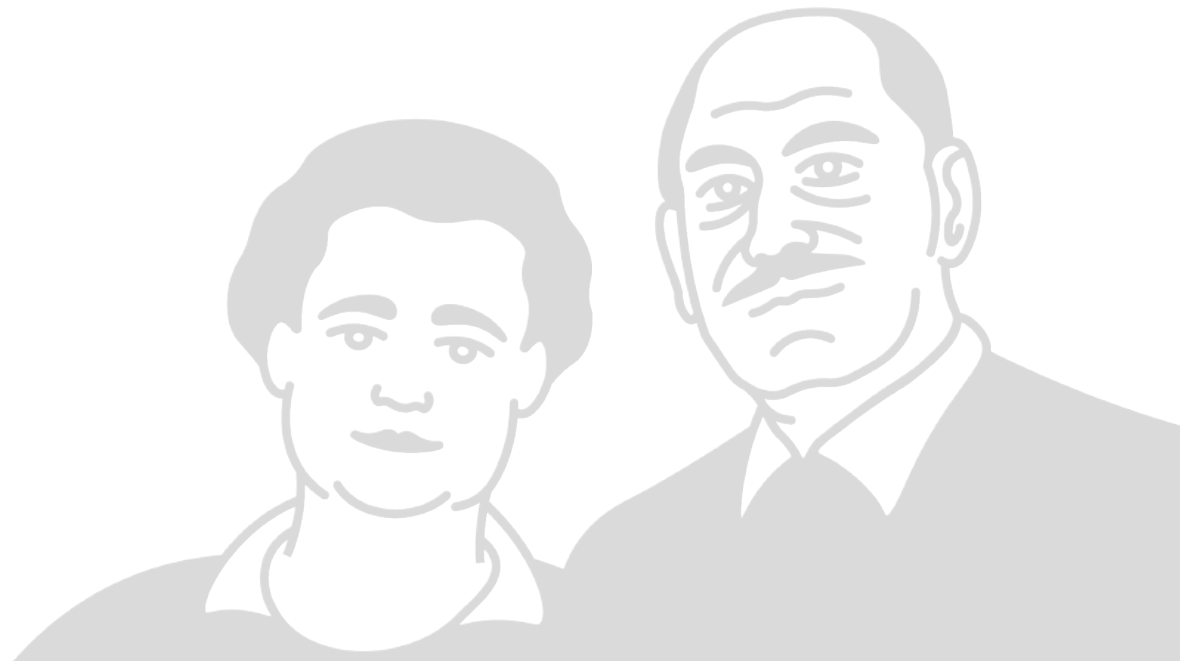
Sui colli di Via Bracigliano, distese di ulivi secolari danno vita ad un olio pregiato e riconoscibile al primo assaggio.

Nella zona di Lavorate, a Sarno, protagonista è invece il pomodoro, il cui succo accompagnerebbe un piatto da re.

Con l'oro nel cuore e i principi di nonno Totonno, Marco e Angelo respirano ogni giorno il sacrificio e l'amore per la terra.

Si nutrono dei colori della natura dove sono cresciuti e pensano sempre più in grande. Un meraviglioso casolare in pietra è infatti un progetto in costruzione.

L'obiettivo è quello di dare l'opportunità a chiunque desideri di apprezzare e godere delle meraviglie che solo un territorio come l'Agro può offrire.



L'inizio di una
passione...





...le nuove radici



Il Pomodorino Pizzutello, coltivato con cura nell'Agro Sarnese-Nocerino, è un piccolo gioiello della gastronomia campana. Questo pomodorino, dalla forma allungata e leggermente appuntita, è facilmente riconoscibile per il suo colore rosso intenso e la buccia sottile che racchiude una polpa soda e succosa.




Il Pizzutello è apprezzato per il suo sapore unico, dolce e con una punta di acidità che ne esalta la freschezza. La qualità del Pomodorino Pizzutello è garantita dai metodi di coltivazione tradizionali e dai terreni fertili della zona, che conferiscono a questo pomodoro un profumo intenso e inconfondibile.

Perfetto per preparare salse fresche, sughi leggeri o per essere gustato crudo nelle insalate, il Pomodorino Pizzutello aggiunge un tocco di autenticità e sapore mediterraneo a ogni piatto. Grazie alla sua versatilità in cucina e alla sua bontà naturale, questo pomodorino è un vero protagonista della cucina italiana.



POMODORINO PIZZUTELLO AL NATURALE

	Peso	Pezzo per collo
	1000g	6

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO SGOC.

ENERGIA 29 KJ / 123 KCAL • GRASSI 0,2 G • DI CUI SATURI 0,0 G • CARBOIDRATI 4,2 G • DI CUI ZUCCHERI 4,2 G • FIBRE 1,7 G • PROTEINE 1,8 G • SALE 0,8 G

COLLE
DEI
PRINCIPI

Il Pomodorino Giallo è un pomodoro di piccole dimensioni e dal caratteristico colore giallo intenso. Questo pomodoro ha una polpa soda e dolce, con una buccia sottile e delicata. Grazie alla sua tipica conservazione in grappoli, il Pomodorino Giallo mantiene intatto tutto il suo sapore e il suo aroma, regalando un'esperienza culinaria unica e genuina.



**POMODORINO
GIALLO**



La qualità del Pomodorino Giallo è indiscutibile, grazie alla cura e all'attenzione dei produttori locali che coltivano questo ortaggio con tecniche tradizionali e rispettose dell'ambiente. I terreni fertili dell'Agro Nocerino-Sarnese e il clima favorevole alla coltivazione di questo pomodoro ne esaltano ulteriormente la qualità e la bontà.

Il Pomodorino Giallo è un ingrediente versatile in cucina, utilizzato per preparare antipasti, insalate, salse e molti altri piatti. Con il suo sapore dolce e delicato, questo pomodoro è perfetto per dare un tocco di colore e freschezza a ogni ricetta. Grazie alla sua qualità e genuinità, il Pomodorino Giallo è un'ottima scelta per chi cerca ingredienti sani e naturali per la propria alimentazione.



POMODORINO GIALLO AL NATURALE

	Peso	Pezzo per collo
	1000g	6

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO SGOC.

ENERGIA 17 KJ / 72 KCAL • GRASSI 0,0 G • DI CUI SATURI 0,0 G • CARBOIDRATI 2,8 G • DI CUI ZUCCHERI 2,8 G • FIBRE 1,3 G • PROTEINE 1,4 G • SALE 1,0 G

COLLE
DEI
PRINCIPI

Il Pomodorino Arancione, con la sua vibrante tonalità e la forma affascinante tagliato a pacchiette, è un'eccellente varietà di pomodoro che aggiunge un tocco distintivo a molte preparazioni culinarie. Caratterizzato da una consistenza succosa e una polpa dal sapore ricco e leggermente più intenso, questo pomodoro si presenta con una buccia sottile e facilmente adattabile a molteplici piatti.



**POMODORINO
ARANCIONE**



Coltivato con la stessa dedizione e passione dei produttori locali, il Pomodorino Arancione attinge la sua qualità da pratiche agricole tradizionali e sostenibili. La fertilità dei terreni, combinata con il clima favorevole della regione di provenienza, contribuisce a esaltare ulteriormente il suo gusto e la sua freschezza.

La versatilità del Pomodorino Arancione lo rende ideale per una vasta gamma di preparazioni culinarie. Le sue pacchetelle colorate aggiungono non solo un tocco di vivacità estetica ai piatti, ma anche un sapore delizioso. Questo pomodoro si presta bene per antipasti, primi, salse e altri piatti creativi. Scegliere il Pomodorino Arancione significa optare per un ingrediente naturale e sano, perfetto per arricchire la propria dieta con autenticità e gusto.



POMODORINO ARANCIONE A PACCHETELLE

	Peso	Pezzo per collo
	540g	6

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO SGOC.

ENERGIA 133 KJ / 32 KCAL • GRASSI 0,3 G • DI CUI SATURI 0,0 G • CARBOIDRATI 4,1 G • DI CUI ZUCCHERI 4,1 G • FIBRE 2,3 G • PROTEINE 2,0 G • SALE 0,12 G



PASSATA DI
POMODORO

COLLE
DEI
PRINCIPI

La nostra Passata di Pomodoro è il risultato di una cura meticolosa dalla semina alla raccolta, portando sulla tua tavola la freschezza inconfondibile dei pomodori locali.

Coltivata nei terreni ricchi e ben curati della nostra regione, ogni pomodoro viene selezionato con attenzione e trasformato secondo le tradizioni locali per mantenere intatti il suo sapore autentico e la freschezza.




Il colore rosso intenso e la consistenza vellutata della Passata di Pomodoro si uniscono per creare un'esperienza visiva e culinaria straordinaria. Il gusto ricco e concentrato rende ogni piatto un capolavoro gastronomico.

Dalla preparazione di salse robuste a piatti principali ricchi di sapore, questa passata è la compagna perfetta per ogni cucina. La sua versatilità consente di esplorare una vasta gamma di ricette, dalla pasta alle zuppe, con facilità.

Porta a Tavola l'Autenticità del Nostro Territorio con la Passata di Pomodoro!



PASSATA DI POMODORO

	Peso	Pezzo per collo
	690g	12

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA 109,1 KJ / 25,8 KCAL • GRASSI 0,2 G • DI CUI SATURI 0,0 G • CARBOIDRATI 3,2 G • DI CUI ZUCCHERI 4,5 G • FIBRE 0,6 G • PROTEINE 1,2 G • SALE 0,5 G

COLLE
DEI
PRINCIPI



**POMODORO
SAN MARZANO**

Il Pomodoro San Marzano, originario dell'Agro Sarnese-Nocerino, è un pomodoro di forma allungata, con una buccia spessa e carnosa di colore verde scuro. La polpa di questo pomodoro è morbida e succosa, con un sapore leggermente dolce e un aroma intenso. Grazie alla sua tipica conservazione in filari, il Pomodoro San Marzano mantiene intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche, diventando un'ottima scelta per le ricette di pomodoro fresco e per le conserve.





La qualità del Pomodoro San Marzano è indiscutibile, grazie alla cura e all'attenzione dei produttori locali che coltivano questo ortaggio con tecniche tradizionali e rispettose dell'ambiente. I terreni fertili dell'Agro Nocerino-Sarnese e il clima favorevole alla coltivazione di questo pomodoro ne esaltano ulteriormente la qualità e la bontà.

Il Pomodoro San Marzano è uno degli ingredienti più apprezzati della cucina campana e italiana in generale, utilizzato per preparare piatti come la pizza margherita, la pasta alla norma, il ragù alla napoletana e molti altri. Grazie al suo sapore autentico e alla sua versatilità in cucina, il Pomodoro San Marzano è diventato un simbolo della cucina italiana in tutto il mondo.



POMODORO SAN MARZANO D.O.P.

	Peso	Pezzo per collo
	2500g	6
	400g	12

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO SGOC.

ENERGIA 99 KJ / 33,5 KCAL • GRASSI 0,1 G • DI CUI SATURI 0,0 G • CARBOIDRATI 3,8 G • DI CUI ZUCCHERI 3,8 G • FIBRE 1,2 G • PROTEINE 1,1 G • SALE 0,2 G



Il pomodoro pelato è un prodotto tipico della cucina italiana, noto per la sua alta qualità e il suo sapore intenso. Questi pomodori sono coltivati in diverse regioni italiane, come la Campania, la Puglia, la Sicilia e la Calabria, e vengono raccolti a mano quando sono perfettamente maturi.






Dopo la raccolta, i pomodori vengono sbucciati e privati dei semi, quindi confezionati interi o a pezzi in scatole di latta o bottiglie di vetro. Grazie a questa lavorazione, il sapore e la consistenza dei pomodori pelati rimangono intatti, permettendo di utilizzare questo prodotto come base per salse, sughi e piatti al forno.

Il pomodoro pelato si distingue per il suo sapore dolce e delicato, unito a una freschezza e a una acidità equilibrata. Questo prodotto è utilizzato per preparare molti piatti tipici della cucina italiana, come la pasta alla puttanesca, la pasta al pomodoro e basilico, la lasagna e molti altri. Grazie alla sua versatilità e alla sua bontà, il pomodoro pelato è diventato un ingrediente fondamentale nella cucina di tutto il mondo, apprezzato da chef e appassionati di cucina.



POMODORI PELATI INTERI

	Peso	
	2500g	6
	800g	12
	400g	12

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO SGOC.

ENERGIA 81 KJ / 19 KCAL • GRASSI 0,1 G • DI CUI SATURI 0,0 G • CARBOIDRATI 3,0 G • DI CUI ZUCCHERI 3,0 G • FIBRE 0,9 G • PROTEINE 1,1 G • SALE 0,2 G

COLLE
DEI
PRINCIPI

La Polpa Fine di Pomodoro è un prodotto di alta qualità, realizzato con pomodori freschi e selezionati, raccolti nel momento perfetto di maturazione. Grazie alla cura e alla tradizione agricola dell'Agro Sarnese-Nocerino, questa polpa di pomodoro si distingue per il suo sapore autentico e il suo colore rosso vivace.



**POLPA FINE DI
POMODORO**



La polpa viene lavorata in modo da ottenere una consistenza fine e vellutata, perfetta per esaltare la dolcezza naturale del pomodoro e mantenere intatti tutti gli aromi e le proprietà nutritive. La Polpa Fine di Pomodoro è ideale per chi cerca una base gustosa e genuina per preparare salse, sughi e condimenti.

Con il suo sapore fresco e la sua consistenza liscia, è particolarmente adatta per piatti come pasta, pizze, e ricette della tradizione mediterranea. Facile da utilizzare, la Polpa Fine di Pomodoro è un ingrediente versatile che porta il sapore intenso dei pomodori italiani direttamente in cucina, garantendo un tocco di qualità e autenticità in ogni piatto.



POLPA FINE DI POMODORO

	Peso	Pezzo per collo
	2500g	6

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA 103 KJ / 25 KCAL • GRASSI 0,1 G • DI CUI SATURI 0,0 G • CARBOIDRATI 3,4 G • DI CUI ZUCCHERI 3,4 G • FIBRE 1,6 G • PROTEINE 1,7 G • SALE 0,07 G



I pomodorini Crovarese sono un tipo di pomodoro originario della regione Campania, in Italia. Questi pomodorini sono di piccole dimensioni, tondi e dalla forma leggermente allungata, con una buccia spessa e di colore rosso intenso. La loro polpa è succosa e dolce, con un sapore intenso e aromatico. Anche i pomodorini Crovarese vengono coltivati con cura e attenzione dai produttori locali, utilizzando tecniche tradizionali e rispettose dell'ambiente.



La polpa succosa dei pomodorini Crovarese li rende ideali per la preparazione di salse fresche per la pasta, come sugo alla pizzaiola o sugo all'arrabbiata. Grazie alla loro dolcezza e alla loro consistenza succosa, i pomodorini Crovarese sono anche ottimi da consumare crudi, magari accompagnati da una mozzarella di bufala e del basilico fresco.

I pomodorini Crovarese sono un ingrediente molto apprezzato nella cucina campana e italiana in generale, e rappresentano un esempio di pomodoro locale che esprime al meglio le caratteristiche del territorio di origine.



POMODORINI CROVARESI

	Peso	Pezzo per collo
	400g	12

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO SGOC.

ENERGIA 84,5 KJ / 20,2 KCAL · GRASSI 0,2 G · DI CUI SATURI 0,4 G · CARBOIDRATI 3,8 G · DI CUI ZUCCHERI 2,3 G · FIBRE 1,2 G · PROTEINE 0,8 G · SALE 0,2 G



**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA**



L'olio extravergine di oliva non filtrato è prodotto con olive Leccine e Frantoiane è un prodotto pregiato e di alta qualità, caratterizzato da un sapore intenso e un aroma fruttato.

Le olive Leccine e Frantoiane, due varietà di oliva autoctone dell'Italia, vengono raccolte a mano quando sono perfettamente mature, quindi lavate e frantumate a freddo, in modo da preservare tutti i nutrienti e gli aromi naturali delle olive. L'olio viene ottenuto senza alcun trattamento di filtrazione o decantazione, permettendo di conservare le particelle solide e gli aromi naturali dell'olio.


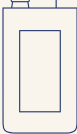


L'olio Extravergine di oliva si presenta con un colore verde intenso e un sapore deciso, con note di erbe aromatiche e un leggero pizzico di pepe. Grazie alla sua alta qualità e alla sua conservazione dei nutrienti naturali dell'olio, questo prodotto è un alimento benefico per la salute del cuore e dell'apparato digerente.

L'olio extravergine di oliva è un ingrediente versatile in cucina, utilizzato per condire insalate, verdure, carni e pesce, e per preparare salse, sughi e piatti al forno. Grazie al suo sapore intenso e alla sua consistenza cremosa, l'olio extravergine di oliva non filtrato con olive Leccine e Frantoiane rappresenta una scelta di alta qualità per chi cerca un olio dal gusto deciso e autentico.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NON FILTRATO

	Litri	Pezzo per collo
	0,25l	6
	5L	1

VALORI NUTRIZIONALI PER 100ML DI PRODOTTO

ENERGIA 3404 KJ / 828 KCAL · GRASSI 92 G · DI CUI SATURI 14 G · CARBOIDRATI 0 G · DI CUI ZUCCHERI 0 G · PROTEINE 0 G · SALE 0 G





www.colledeiprincipi.it