

PERCHÈ È DIVERSA?

1. Vivi un percorso enogastronomico attraverso foodbox nuove ogni mese
2. Assapora una degustazione per 2-4 persone creata dai nostri enogastronomi
3. Scopri i prodotti tipici italiani attraverso l'utilizzo della realtà aumentata
4. Aiuta produttori autentici, piccoli e medi, a farsi conoscere e a raccontarsi



LA NOSTRA MISSIONE

Selezioniamo con passione solo produttori che offrono le migliori varietà di prodotti

Vogliamo far vivere un'esperienza di gusto indimenticabile, valorizzando la storia e il lavoro di eccellenti produttori

Vivi con noi la tua esperienza di gusto alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche italiane

  CONDIVIDI LA TUA ESPERIENZA SUI SOCIAL
@AVOJA.IT | #AVOJAFoodBOX



ACQUISTA LA BOX E SCOPRI I
CONTENUTI AGGIUNTIVI

I NOSTRI VALORI

-  Unicità del prodotto
-  Semplicità delle materie prime
-  Trasparenza di informazioni
-  Qualità del prodotto
-  Cura del packaging
-  Tipicità dei luoghi
-  Freschezza del prodotto
-  Integrità rispetto agli standard di qualità

“LAMPADINA” E “MULINCIANI”

“Lampadina e Muliciani” è la food box che ti permetterà di gustare **prodotti leggeri e freschi** anche a Giugno. Il nome deriva da due degli ingredienti utilizzati nel piatto principale: **pasta alla norma** rivisitata in versione leggera. Le **orecchiette pugliesi**, grazie alla loro **forma concava**, raccolgono la **dolcezza** e quel **sentore di acidità** tipici del **Pomodoro del Piennolo DOP a pacchetelle** e il sapore **leggermente pungente** delle **melanzane siciliane condite**. Nell'antipasto i sapori sono ricercati: sul **croccante e fragrante pane Carasau**, vanno spalmati insieme la **forte crema di Fiore Sardo DOP** e il più **dolce purè di fave pugliesi in olio EVO**. L'oliva **la Bella della Daunia DOP**, con la sua **croccantezza** e **gusto pieno**, dona freschezza all'antipasto. Il **Peperone crusco di Senise IGP** è il contorno: **dolce, deciso e versatile** può anche essere sbriciolato sul primo piatto. Grazie al loro **gusto dolce di mandorla**, i **Cantuccini Toscani IGP alle mandorle**, sono il dolce ideale per seguire una degustazione fresca ma dai sapori decisi. Il vino è il **Cirò Rosato DOC: versatile, fresco e morbido**, ideale per accompagnare la degustazione ricca ideata per il mese di Giugno.



POMODORO DEL PIENNOLO DOP

Lo sapevi che:

1. Le origini del Pomodoro del Piennolo DOP sono legate alla Campania e al Vesuvio. Sono antiche e risalgono a diversi secoli fa, quando le prime coltivazioni di pomodori furono introdotte in Europa dopo essere stati importati dall'America;
2. Il pomodoro del Piennolo DOP è coltivato sulle pendici del Vesuvio, su terreni ricchi di minerali vulcanici, che gli conferiscono caratteristiche organolettiche uniche;
3. Una delle sue caratteristiche distintive, da cui deriva il nome, è la sua lunga capacità di conservazione: i frutti, che vengono legati tra loro in grappoli e appesi a travi di legno in luoghi arieggiati per essere conservati, assomigliano ad un pendolo, in dialetto “piennolo”.
4. I grappoli appesi sono conservati per lunghi periodi di tempo senza perdere qualità o sapore;
5. Il suo sapore è unico: un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità. L'aroma è ricco e profumato, conferendo una deliziosa intensità ai piatti in cui viene utilizzato.

SCOPRI I SAPORI TIPICI ITALIANI





PANE CARASAU TRADIZIONALE
(MURRU & LAI PANIFICIO)

SARDEGNA

Il *Pane carasau tradizionale* è il pane tipico della Sardegna, che nasce con la transumanza dei pastori sardi. Viene prodotto con semolato di grano duro, acqua, sale e lievito, nel pieno rispetto della tradizione e della qualità. Viene cotto due volte, diventando estremamente croccante. Si abbina perfettamente alle creme di formaggi e salumi. Se bagnato leggermente, sprigiona la sua fragranza: cosparso con crema di Fiore Sardo DOP e patè di Fave diventa una prelibatezza per il palato.



OLIVA LA BELLA DELLA DAUNIA DOP
(NICCHIE DI PUGLIA)

PUGLIA

L'*Oliva la Bella della Daunia DOP* è un'oliva dalla storia antichissima, caratterizzata da grandi dimensioni, forma allungata e tanta polpa croccante. Viene molto usata nella cucina mediterranea e a tavola è tra le olive da mensa più apprezzate. Sono conservate in acqua e sale. Il loro gusto è pieno e il sapore è tendente al dolce, contrastando con quelli decisi dell'antipasto. Sono ottime consumate da sole oppure abbinate al saporito pane Carasau per un antipasto estivo e di gusto.



PURÈ DI FAVE PUGLIESE CON OLIO EVO
(NICCHIE DI PUGLIA)

PUGLIA

Il *Purè di fave pugliesi con olio EVO* è un prodotto che racchiude tutte le caratteristiche della tradizione gastronomica pugliese. Viene realizzato con procedimenti semplici e artigianali: le fave bianche fresche sono sgusciate, decorticate e fatte essiccare, successivamente vengono cotte con verdure (sedano, carota, cipolla e patate) e frullate con sale e olio EVO. Tipicamente abbinato alla cicoria, Avoja ne propone una versione di antipasto più estiva: spalmato sul Carasau, il sapore dolce contrasterà con quello forte della crema di Fiore Sardo DOP.



CREMA DI FIORE SARDO DOP SPALMABILE
(FORMAGGI BUSSU)

SARDEGNA

La *Crema di fiore Sardo DOP spalmabile* è un prodotto unico, legato alla storia nuragica. Viene realizzata con tecniche artigianali, a partire dalla fusione di pecorino Fiore Sardo DOP biologico e presidio Slow Food e ricotta di pecora. Ha un sapore forte, tendente leggermente al piccante. Il profumo è di frutta matura e si avvertono aromi dell'erba e del latte. Per un abbinamento gourmet, spalmatela su una fetta di Carasau leggermente bagnata, aggiungete del delicato patè di fare e arrotolate il tutto.



ORECCHIETTE PUGLIESI
(MASSERIA ARENAZZA)

PUGLIA

Le *Orecchiette pugliesi* sono il simbolo della gastronomia pugliese. Vengono realizzate con tecniche artigianali, le stesse tramandate da generazione dalle "signore delle orecchiette". La semola di grano duro viene impastata semplicemente con l'acqua: l'orecchietta viene poi "strascinata" sullo spianatoio con le dite, assumendo la caratteristica forma concava, che ne favorisce l'essiccazione e soprattutto la cattura del condimento a cui viene abbinata. Esaltano la dolcezza del Pomodoro del Piennolo DOP e delle melanzane siciliane.



POMODORINO DEL PIENNOLO DOP
(VIRTUNA 1934)

CAMPANIA

Il *Pomodoro del Piennolo DOP a pacchetelle* nasce alle pendici del Vesuvio. Viene lavorato a mano: è tagliato in due, ovvero "a pacchetelle", invasato e cotto a bagnomaria: così viene conservato il gusto pieno del pomodoro e il caratteristico sapore dolce, tendente all'acidulo. Il nome deriva dal metodo di conservazione: i grappoli raccolti, legati tra loro e appesi a travi di legno in luoghi arieggiati, assomigliano ad un pendolo, in dialetto "piennolo". Sono perfetti per esaltare la bontà della pasta alla norma ideata da Avoja.



MELANZANE SICILIANE CONDITE
(CONSERVE CONTI)

SICILIA

Le *Melanzane siciliane condite* sono realizzate ripercorrendo le antiche ricette siciliane. Le melanzane vengono cucinate e impreziosite da aromi naturali, come il peperoncino e l'origano. Sono poi conservate in olio extravergine di oliva, prive di glutine, di aromi artificiali e di coloranti. Il sapore è leggermente pungente e contrasta con quello più dolce e leggermente acido del Pomodoro del Piennolo DOP, in modo da creare insieme il condimento perfetto per una pasta alla norma davvero originale.



PEPERONE CRUSCO DI SENISE IGP ESSICCATO
(MASSERIA AGRICOLA BUONGIORNO)

BASILICATA

Il *Peperone crusco di Senise IGP essiccato* è il prodotto simbolo della Lucania. Conosciuto anche come "Oro Rosso", ha un sapore dolce e deciso. La sua lavorazione è naturale: viene fatto essiccare alla luce del Sole e ai soffi dei venti estivi, lavorato a mano e poi fritto in olio extravergine di oliva, salato e confezionato in vasi in vetro che ne lasciano invariate le qualità organolettiche. Può essere utilizzato come semplice chips per accompagnare i tuoi aperitivi o come contorno.



CANTUCCINI TOSCANI IGP ALLE MANDORLE
(BISCOTTI DESEO)

TOSCANA

I *Cantuccini toscani alle mandorle IGP* sono croccanti e granulosi all'inizio, arrendevoli poi, lasciano un dolce aroma di mandorla. L'impasto viene lavorato artigianalmente a lungo. Le mandorle si aggiungono alla fine. L'impasto viene diviso in filoni che, dopo una prima cottura, si tagliano a mano con il caratteristico taglio obliquo. Vanno poi rimessi in forno per ottenere la consistenza biscottata tipica del cantuccio. Il loro gusto dolce di mandorla li rende perfetti per seguire un piatto ricco come la pasta alla norma proposta da Avoja.



CIRÒ ROSATO DOC "SEGNO LIBRANDI"
(LIBRANDI VINI)

CALABRIA

Il *Cirò rosato DOC* è ottenuto da uve Gaglioppo in purezza, le cui caratteristiche organolettiche derivano dal terreno argilloso e calcareo su cui vengono coltivate. È un vino fresco e versatile. Il colore è rosa cerasuolo, all'olfatto è molto delicato e al palato risulta secco, morbido, armonico, fresco e piacevole. Le sue ampie caratteristiche lo rendono il vino ideale per accompagnare una degustazione fresca e articolata ed esaltare la dolcezza del pomodorino del Piennolo DOP a pacchetelle.