

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

APRILE TINTO DI BLU MARE

“Aprile tinto di Blu Mare” è la degustazione, colorata di Sole, che ti fa gustare la freschezza marina durante i tramonti delle sere primaverili. Il primo piatto è un'esplosione di vivacità: orecchiette pugliesi con pomodorini gialli Già Giù e colatura di gambero rosso di Mazara del Vallo, dal colore arancione intenso che ricorda il tramonto sul mare. Il gusto è marino e delicato e si accompagna perfettamente al pomodorino giallo Già Giù, leggermente acidulo. Le orecchiette ricordano il Sole e grazie alla loro forma concava e ruvida, catturano tutto il condimento. L'antipasto è gourmet. I pieni e dolci fichi impaccati del Cilento DOP sono perfetti come base per i paccasassi, dal gusto iodato, completati da una spolverata oro di Bottarga di Muggine PAT, dal sapore di mare. La Salicornia, dal gusto leggermente amarognolo e marino, è esaltata dal gusto salino e delizioso delle sardine affumicate sott'olio. Il fine pasto è croccante e al gusto di limone e esalta una degustazione marina delicata: i fortini al limone. Il Verdicchio dei castelli di Jesi è un vino dal sapore ricercato, persistente e allo stesso tempo equilibrato, che enfatizza il gusto dolce della colatura e del pomodorino Già Giù.



COLATURA DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

Lo sapevi che:

1. Si tratta di un prodotto nuovo, ottenuto dall'estrazione dei succhi e delle uova dal carapace (testa) del gambero rosso, con metodo brevettato;
2. Viene ottenuta dal riutilizzo delle teste di gambero rosso scartate dall'industria ittica, che vengono recuperate, lottizzate e reinserite nel ciclo produttivo: un metodo alternativo per abbattere lo spreco di prodotto e i costi di smaltimento;
3. A differenza della colatura di alici, non contiene sale e il suo sapore è delicato e molto marino e richiama la dolcezza del gambero rosso;
4. La sua colorazione è tendente all'arancio;
5. Può essere utilizzata sia su piatti freschi che caldi, per insaporire bruschette, pizze gourmet e anche secondi di pesce.

SCOPRI I SAPORI TIPICI ITALIANI





FICHI IMPACCATI DEL CILENTO DOP
(FUNICCHITO OPERE DAL CILENTO)

CAMPANIA

I *Fichi impaccati del Cilento DOP* sono coltivati in terreni certificati per la coltivazione del Fico Bianco del Cilento DOP, innaffiati con sola acqua piovana e essiccati in appositi spazi. Vengono lavorati artigianalmente, con l'aggiunta di mandorle, semi di finocchietto selvatico, scorze di limoni grattugiati e conservati senza l'utilizzo di trattamenti chimici. Non sono aggiunti zuccheri. Esaltano la sapidità del pesce: si ottiene un abbinamento unico se condito con una spolverata di bottarga di Muggine PAT.



PACCASASSI
(AZIENDA ARTIGIANALE RINCI)

MARCHE

Paccasassi è il nome dialettale del finocchio marino selvatico che cresce sugli scogli del Parco Regionale del Conero. Hanno un gusto sapido, iodato, aromatico con sentori di finocchio e carota. Vengono marinati in aceto di vino e poi conservati in olio extravergine. Avoja ti propone di poggiarli su un fico del cilento DOP per un abbinamento di sapori unico e attentamente studiato: la loro salinità viene esaltata dalla dolcezza e dal profumo di limone del fico.



BOTTARGA DI MUGGINE PAT
(AZIENDA GUSTI PREGIATI)

SARDEGNA

La *Bottarga di Muggine PAT* è lavorata a Cabras, in Sardegna. Viene realizzata con materie prime attentamente selezionate, grattugiando 100% bottarga di muggine, ottenuta dall'essiccazione con sistema naturali della sacca ovarica dei muggini. Il gusto è salato e il profumo è di mare, con un colore che va dall'oro all'ambra. I nostri enogastronomi consigliano di spolverarla sui fichi del Cilento e sui paccasassi: verrà esaltata dalla dolcezza e sentore di limone dei fichi e dal gusto marino dei paccasassi.



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 dita, assumendo la caratteristica forma concava, che ne favorisce l'essiccazione e soprattutto la cattura del condimento a cui viene abbinata. Esaltano la dolcezza del Pomodorino giallo Già Giù e la delicatezza della colatura di gambero rosso.



POMODORINI GIALLI GIÀ GIÙ
(ECCELLENZE NOLANE)

CAMPANIA

I *Pomodorini Gialli Già Giù* sono il tipico pomodoro del Vesuvio, dal luminosissimo colore giallo vivo, gusto delicato e sapore dolce, che tende all'acidulo. È estremamente succoso perché nutrito dalla terra vulcanica. Hanno una consistenza gelatinosa, dovuta ad una elevata presenza di pectina, che lo rende adatto a cotture brevi che non ne alterano le proprietà organolettiche. Sono sani, genuini e lavorati con tecniche artigianali, privi di conservanti e coloranti. Si accompagnano perfettamente al sapore dolce e marino della colatura di gambero.



COLATURA DI GAMBERO ROSSO
(LALAINA SRL)

SICILIA

La *Colatura di Gambero rosso di Mazara del Vallo* è un prodotto alimentare unico e nuovo, prodotto con metodo brevettato. Viene ottenuto dall'estrazione delle uova e dei succhi presenti nel carapace (testa) del gambero rosso. I marinai la usavano per dare sapore ai piatti di pesce, arricchendoli con un finissimo gusto di mare. Il colore è arancione, il gusto è dolce e delicato e ricorda quello del gambero rosso. Catturata dalle orecchiette pugliesi e dai pomodorini Già Giù, arricchisce il primo piatto del sapore di gambero e di mare.



SALICORNIA
(NICCHIE DI PUGLIA)

PUGLIA

La *Salicornia* è conosciuta anche come "asparago di mare", perché somiglia all'asparago selvatico e cresce vicino alle coste del mare. È un'ottima verdura dal sapore leggermente amarognolo, salmastro, marino, ricca di iodio. Si accompagna benissimo ai piatti di pesce e diventa anche un ottimo aperitivo. Il suo gusto intenso esalta la dolcezza del primo piatto e si abbina, in una buonissima insalata, al gusto salino e delizioso delle sardine affumicate sott'olio.



SARDINE AFFUMICATE SOTT'OLIO
(AZIENDA GUSTI PREGIATI)

SARDEGNA

Le *Sardine affumicate sott'olio* vengono realizzate selezionando solo le migliori sardine pescate nel Mar del Cantabrico. Lavorate artigianalmente: sfilettate, spinare e spellate. Successivamente vengono affumicate e messe sott'olio in vasetto. Le sardine del Cantabrico rappresentano la qualità migliore al mondo per il loro sapore salino e delizioso. Sono ottime unite, in una buonissima insalata, con il sapore marino della salicornia.



FORTINI AL LIMONE
(FVS SRL - BISCOTTIFORTINI)

TOSCANA

I *Fortini al limone* sono nati a Forte dei Marmi, sono prodotti con tecniche artigianali lente e delicate. Le materie prime sono le migliori: burro da centrifuga, zucchero, tuorlo d'uovo e farina italiana di frumento 00. L'impasto è arrotolato a mano, raffreddato per ventiquattro ore, tagliato e cotto al forno. Una volta pronti, i fortini sono impacchettati singolarmente per consentire una più lunga conservazione. Il loro gusto delicato di limone, li rende perfetti per concludere una degustazione marina delicata e dolce.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
(AZIENDA VITIVINICOLA BRUNORI)

MARCHE

Il *Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC classico superiore* è il vino marchigiano per eccellenza, dal profumo intenso e fine. Il suo aroma è tipicamente floreale, con sentori di ginestra. Dal sapore ricercato, persistente e allo stesso tempo equilibrato, il Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC enfatizza al palato il gusto dolce e delicato della colatura e del pomodorino Già Giù e mitiga quello più sapido dell'antipasto e del contorno.