

LE 4 CONTRADE

BIO BOUTIQUE



Le **4** Contrade

LA NOSTRA STORIA E VALORI

Dopo la nostra laurea in Bocconi e lavoro all'estero, il richiamo della terra di origine, la Puglia, con i suoi colori e profumi, è stato più forte di noi.

Con un bagaglio pieno di entusiasmo, nel 2016 siamo tornati ad Andria con l'intento di ridar vita ad un vecchio marchio di famiglia: Le 4 Contrade.

Ci piace valorizzare i prodotti della nostra **Masseria Biologica** e portare ai clienti un pezzo della nostra Puglia, fatta di ulivi secolari, mandorleti, vigneti, campi di grano, fiori di campagna e trulli antichi.

Coltiviamo solo prodotti da varietà locali. L'obiettivo è quello di dare ai nostri clienti il meglio che la Natura qui riesce a fare.

Crediamo nell'**Agricoltura Biologica** e **Sostenibile**, senza uso di additivi né concimi chimici, nel pieno rispetto dell'ambiente e dei principi di eticità e sostenibilità economica. Crediamo inoltre nell'importanza dei nostri prodotti, come connubio di gusto, tradizione e salute.

Ci impegniamo a garantire **qualità** e **artigianalità**, assicurando la massima selezione e costante ricerca del meglio, senza trascurare la voglia di esprimerci con uno stile che ci rappresenti.





La Masseria, alle pendici di Castel del Monte, è circondata da campi di uliveti, mandorleti, vigneti e grano. Dai nostri trulli si vede il mare e i rami degli alberi che ondeggiavano carichi di frutti, accarezzati dal vento della Murgia.

Ci piace accogliere i nostri clienti per visite in campagna, per far vivere loro

quello che cerchiamo di raccontare con i nostri prodotti.

Nella corte della nostra Masseria è possibile degustare i nostri prodotti e acquistarli nel negozio che sorge sopra l'antica cantina di famiglia.

LA MASSERIA, IL NEGOZIO E I NOSTRI PRODOTTI

La nostra Masseria ha una lunga storia e tradizione che risale a fine 1800 quando la famiglia Spagnoletti Zeuli inizia la sua attività di agricoltura nelle campagne di Contrada Torre di Bocca, Andria (Puglia). Storia, architettura, natura e calore familiare si fondono in questo magico posto.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO SOSTENIBILE

VARIETÀ CORATINA

Per il nostro olio Le 4 Contrade selezioniamo solo le migliori olive dei nostri alberi da varietà Coratina. Siamo certificati **Biologici** dall'Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale ICEA e **Sostenibili**, attraverso la Certificazione "Olio Evo Sostenibile" rilasciata da CSQA. La nostra mission è difendere la salute dei consumatori offrendo un prodotto biologico, sostenibile, di pregiatissima qualità merceologica, salubre e ad elevato valore nutraceutico; tutto ciò nel pieno rispetto dell'ambiente e dei principi di eticità e sostenibilità economica.

Per il nostro olio prestiamo attenzione ad ogni passaggio dalla produzione, alla raccolta

fino all'immediata molitura (che inizia entro un massimo di 6 ore dalla raccolta).

L'estrazione avviene a freddo, a meno di 20°, in modo da preservare tutti i profumi, le caratteristiche organolettiche e benefiche per la nostra salute.

L'alto numero di polifenoli, contenuti nel nostro olio, è fonte di numerose proprietà per la nostra salute: antinfiammatorie, lenitive, antitumorali, preventive per le malattie cardiovascolari. Prezioso dallo svezamento fino alla vecchiaia, l'olio è un alleato importantissimo per la nostra salute e cucina.



GUSTO INCONFONDIBILE ... E PREMIATO

Il nostro olio Evo Bio Sostenibile Le 4 Contrade è ideale per valorizzare ogni piatto grazie ai suoi profumi fragranti di carciofo ed erbe selvatiche della piana della Murgia. Presenta un retrogusto avvolgente di mandorla dolce che si sposa perfettamente con l'inconfondibile amaro e piccante della varietà Coratina, con un finale rotondo e persistente.

Il nostro olio è stato vincitore nel corso degli anni di numerosi premi e riconoscimenti in guide di settore a livello nazionale e internazionale (come ad esempio il Concorso Internazionale degli oli Biologici "Biol", "Flos Olei", "Gambero Rosso", "Slow Food", "New York International Olive Oil Competition"). Apprezzato da intenditori e chef stellati, il nostro olio è garanzia di qualità e espressione massima del gusto inconfondibile della varietà Coratina.



MANDORLE BIOLOGICHE

VARIETÀ GENCO, TUONO E FILIPPO CEA

Raccolte ed essiccate lentamente sono naturali e preziose per la nostra salute e la nostra dieta.

Ricche di oli essenziali, vitamina E, proteine, minerali (tra cui potassio, fosforo, magnesio e calcio) e per natura prive di glutine sono preziose per la nostra salute in quanto energizzanti, alcalinizzanti, antitumorali, antiossidanti.

Inoltre ritardano l'invecchiamento cellulare, regolarizzano l'intestino, proteggono il cuore, abbassano il livello di colesterolo cattivo nel sangue per via dei grassi buoni, aiutano a prevenire il diabete,

regolano la funzione cerebrale e intestinale. Nella nostra Masseria coltiviamo diverse varietà locali di mandorle tra cui: la mandorla Genco, la mandorle Tuono, la mandorle Filippo Cea. Ognuna con un diverso corredo organolettico.

Le nostre mandorle da varietà **Genco**, le nostre best seller, sono gustose, nutrienti, croccanti, dal sapore deciso e persistente. Dal retrogusto dolcemente amaro la Genco è la varietà con il più alto livello di antiossidanti nella pellicina e oli essenziali.





DALLE NOSTRE MANDORLE LA FARINA INTEGRALE

La nostra **farina integrale** da mandorle biologiche sgusciate, varietà **Genco**, viene **macinata a pietra a freddo** e conserva tutto il sapore deciso e persistente e le caratteristiche organolettiche e nutraceutiche delle mandorle Genco.

Naturalmente **priva di glutine** e a **basso indice glicemico**, è perfetta per tutti coloro che sono attenti alla salute e non rinunciano al buon cibo. La nostra farina è **grezza** perché si ottiene da mandorle con pellicina ma presenta una **consistenza fine**

che la rende perfetta come sostituta delle altre farine, ottima da sempre per realizzare **ricette dolci** come crostate, muffin, ciambelloni, amaretti, torte capresi, pasta di mandorle, biscotti, pancake e pan di Spagna.

Provala anche per **ricette salate** come crepes, panature, torte salate, crackers. È sorprendente da usare in cucina come **addensante** naturale, nella preparazione di polpette, salse, sughi, zuppe e minestre.

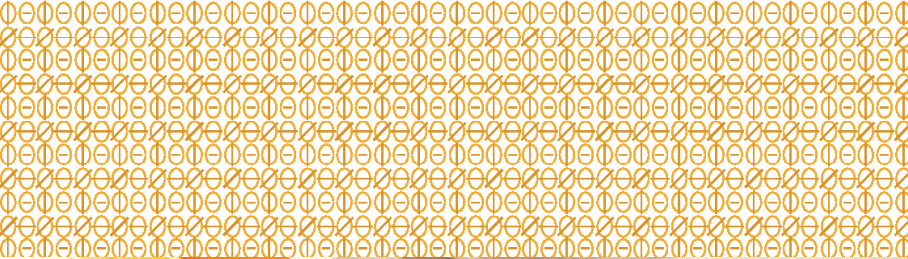
MIELE BIO ARTIGIANALE

MILLEFIORI

Il nostro miele biologico millefiori Le 4 Contrade è l'espressione della nostra azienda agricola biologica che si compone di mandorleti, uliveti, vigneti, seminativi, campi incontaminati di piante selvatiche e fiori di campo. Un ambiente naturalmente sano e pulito, privo

di pesticidi e sostanze chimiche, che rende possibile alle nostre api la produzione del **miglior miele biologico italiano**, contribuendo ad una ricca **impollinazione** (e fioritura) dei nostri mandorleti e della vegetazione nella nostra campagna.





DOLCEZZA ARTIGIANALE

Il nostro miele biologico millefiori viene prodotto in maniera **artigianale**, senza uso di trattamenti chimici; non viene riscaldato né pastorizzato, non contiene zuccheri aggiunti ma solo la sua naturale dolcezza. Il miele biologico millefiori Le 4 Contrade

presenta tutte le caratteristiche della nostra campagna: la dolcezza e i profumi della camomilla, della malva, dei fiori di mandorlo, rosmarino, lavanda e fiori di campo. Il gusto è **naturalmente dolce**, delicatamente floreale e ben equilibrato.

TARALLI BIO FATTI A MANO

CON NOSTRO OLIO EVO
E SEMOLA DI GRANO DURO
BIO SENATORE CAPPELLI

Pochi ingredienti biologici, pugliesi e di qualità: il nostro olio extra vergine di oliva da varietà Coratina Le 4 Contrade, la semola rimacinata di grano duro Senatore Cappelli, il vino bianco da vitigni autoctoni. La maestria e l'artigianalità del tarallo fatto a mano, come vuole a tradizione pugliese. Così nascono i nostri taralli biologici caserecci Le 4 Contrade saporiti e genuini...Un perfetto mix di gusto, tradizione e natura.





DIVERSE VARIANTI PER APERITIVI SFIZIOSI

Il sapore unico del vero tarallo pugliese, la fragranza che solo il nostro olio extra vergine di oliva bio da monocultivar Coratina e la croccantezza che la miglior semola rimacinata di grano duro bio Senatore Cappelli possono dare.

Prova i nostri taralli bio anche nelle diverse varianti: dagli aromatici semi

di finocchio, alla gustosa cipolla e al peperoncino deciso e saporito.

Non potrai più fare a meno dei nostri taralli per accompagnare i tuoi aperitivi più sfiziosi o i tuoi piatti più creativi in cucina.

TARALLI DOLCI BIO FATTI A MANO

CON NOSTRO OLIO EVO
E NOSTRE MANDORLE

Con il nostro olio evo bio monocoltivar Coratina e le nostre mandorle bio varietà Genco abbiamo creato i **taralli dolci a forma di nodo**. Fatti a mano con semola rimacinata di grano duro bio Senatore Cappelli, vino bio da vitigni autoctoni e zucchero bio italiano, i taralli dolci sono delle chicche da gustare grazie alla loro forma sfiziosa e alla semplicità degli ingredienti.





DALLA COLAZIONE AL DOPO CENA

Il nostro tarallo dolce è perfetto per la tua prima colazione, come dolcetto a fine pasto o per una coccola pomeridiana; diventa speciale come “after dinner” insieme ad un buon vino dolce.

Il sapore della **mandorla tostata Genco**, la croccantezza e la delicata dolcezza del nostro tarallo fanno sì che ogni momento diventi unico da gustare e condividere.



LE 4 CONTRADE

Via Vaglio, 3 – 76123 Andria (BT) Italia

Valeria Sulprizio: +39 389 8042725

Sebastiano Spagnoletti Zeuli: +39 333 5948415

sales@le4contrade.com | www.le4contrade.com

[f](#) [@](#)@le4contrade