



Offerta - Friariello di Napoli in olio di oliva

€

Mappa

□



Profuminaturalibio è un progetto imprenditoriale che nasce da una idea innovativa: guardare le ricchezze della terra da una diversa prospettiva. Gli ingredienti di base dei nostri prodotti sarebbero destinati allo scarto se, con trattamenti naturali e non convenzionali, non venissero trasformati in prodotti cosmetici e profumi. Il tutto attingendo alla millenaria tradizione dell'eccellenza campana. Con questa filosofia si analizza la materia prima, si intuiscono le potenzialità e poi si sfruttano le proprietà organolettiche per l'alimentazione e per la cosmesi. Il latte di bufala ad esempio con le sue proprietà idratanti: la vitamina del latte resta nel siero; è proprio questa sostanza che viene utilizzata per la crema idratante che lascia la pelle morbida, liscia e arricchita di vitamine. Ma al tempo stesso il latte diventa crema di cioccolato. Oppure il pomodoro di San Marzano, che viene utilizzato per la creazione della crema viso destinata alla cosmesi e, opportunamente essiccato, diventa una prelibatezza del palato. Allo stesso modo la pellicchiella del Vesuvio diventa un fantastico prodotto di bellezza piuttosto che il nocciolo della albicocca che diventa una eccezionale crema scrub per il corpo. È un modo per dare ulteriore valore ad ogni rifiuto. L'uovo di Colombo? Nessuno ci aveva mai pensato! La nostra mission è la riproposizione e rivalutazione dei prodotti dell'eccellenza campana, alcuni dei quali praticamente sconosciuti e difficilmente reperibili perché prodotti da un'agricoltura infinita eroica.

Descrizione

È una specialità della gastronomia campana. Fritti in padella con aglio, olio e peperoncino, sprigionano un sapore piacevolmente amaro-gnolo ed un profumo inconfondibile. Proprio per la principale modalità di cottura, vengono chiamati con termine dialettale "friarielli", termine che indica anche, nei detti popolari, una persona che non "trova pace" e che frigge come un friariello. I "friarielli", più conosciuti fuori Napoli come broccoletti di rapa o cimede di rapa, sono coltivati nella zona a nord e ad est del capoluogo campano, nel basso Casertano, nell'agro Nocerino-Sarnese, e nella piana del Sele.

Contatti

PROFUMI NATURALI BIO

Tel.

<http://www.profuminaturalibio.com>

Via Parini, 44, Torre Annunziata, 80058

Nessun orario indicato