

TRE
FRATELLI
EST. ANTICO 1950

ECCELLENZE DELLA VAL DI SANGRO

★★★★★





Da sempre, con il **cuore** in Tavola

La **qualità dei nostri prodotti** affonda le sue radici nella nostra terra, nel **cuore d'Abruzzo**, la Val di Sangro (Chieti). La terra in cui ogni giorno, **da tre generazioni, lavoriamo con passione in piena sinergia con la natura.**

Noi crediamo in un modello di **agricoltura sostenibile** che permetta, applicando nuove conoscenze scientifiche e innovazione, di ottenere prodotti e lavorati di grande qualità.

La nostra idea, da sempre, è quella di un progresso capace di coniugare **tradizione e modernità** mantenendo il **rispetto della natura e delle persone.**

È la filosofia che orienta il nostro agire, nella convinzione che solo così potremo assicurare uno sviluppo solido e un successo duraturo all'azienda e contribuire a consegnare alle prossime generazioni un mondo migliore.

PERCHÈ I NOSTRI PRODOTTI SONO SPECIALI

Coltivati in Val di Sangro

Saper riconoscere le infinite potenzialità di madre natura e la fortuna di vivere in un territorio unico come la **Val di Sangro** ha permesso alla nostra **famiglia Antico** di sviluppare la propria attività alle pendici della catena montuosa dei Monti Frentani, in una ridente valle ricca di colline e fiumi tra cui il Sangro.

Da questa terra arrivano tutti i prodotti che lavoriamo nel nostro laboratorio arrivando alle vostre tavole.



Lavorati a mano

Ci prendiamo cura della nostra terra, rispettando i suoi tempi e attendendo il momento perfetto per ogni raccolta. **Selezioniamo e lavoriamo i prodotti freschi a mano**, utilizzando le nostre antiche ricette e metodi di conservazione.

100% Naturali senza conservanti

Utilizziamo solo **prodotti freschi, stagionali ed esclusivamente di produzione propria**, lavorati e confezionati da noi con procedimenti artigianali e rigorosamente senza conservanti, addensanti, additivi, coloranti o correttori. Ogni prodotto viene pastorizzato, questo è il segreto per un prodotto sempre fresco e sicuro.



I Pomodori

Passate, Pelati, e Salse sono i grandi classici della cucina tipica Italiana, fondamentali per chi non può rinunciare al vero gusto del **pomodoro come fatto in casa.**

Lavorati da noi con il cuore e pronti per essere serviti in tavola.





N°1

Passata Classica

Ingredienti

Pomodoro fresco, sale.



250 g

Ean Code
87542264



500 g

Ean Code
94853698



700 g

Ean Code
80231547



1000 g

Ean Code
93813303



N°2

Passata Rustica

Ingredienti

Pomodoro fresco,
pomodoro a pezzi, sale.



500 g

Ean Code
80326984



700 g

Ean Code
88957128



N°3

Passata di Pera D'Abruzzo

Ingredienti

Pomodoro a Pera d'Abruzzo,
sale.



250 g

Ean Code
80978121



500 g

Ean Code
89654125



3000 g

Ean Code
80331247



N°4

Pelato San Marzano

Ingredienti

Pomodoro San Marzano,
acqua, sale.



700 g

Ean Code
86945325



3000 g

Ean Code
86122474





N°5

Pomodoro Ciliegino in salsa

Ingredienti

Pomodoro fresco, pomodorino
ciliegino intero, sale.



500 g

Ean Code
80236986



3000 g

Ean Code
80115472



N°6

Piccadilly
in salsa

Ingredienti

Pomodoro fresco, pomodoro
Piccadilly intero, sale.



700 g

Ean Code
91246875



N°7

Pezzettoni di
Pomodoro
Pera d'Abruzzo

Ingredienti

Pomodoro Pera d'Abruzzo
pelato a pezzettoni, sale.



550 g

Ean Code
89674901



3000 g

Ean Code
89940327





N.08



Datterino Giallo Intero in Acqua

Ingredienti

Pomodoro datterino giallo
intero, acqua, sale.



500 g

Ean Code
97854401



N.09

Passata di Datterino Giallo

con Datterino Intero in Salsa

Ingredienti

Passata di pomodoro
datterino giallo, datterino
giallo intero, sale.



500 g

Ean Code
92802216





N°10

Passata di
pomodoro
datterino giallo

Ingredienti

Pomodoro datterino giallo,
sale.



500 g

Ean Code
83656576



N°11

Datterino rosso
intero in acqua

Ingredienti

Pomodoro datterino rosso,
acqua, sale.



500 g peso netto

350 g peso sgocciolato

Ean Code
86014687



Nº12

Passata di pomodoro classica

con basilico

Ingredienti

Pomodoro, basilico
fresco 0,2%, sale.



500 g

Ean Code
81336876



Nº13

Pezzettoni di pomodoro

con basilico

Ingredienti

Pomodoro a pezzettoni,
basilico 0,2%, sale.



500 g

Ean Code
81455690





N°14

Pelato San Marzano

con basilico

Ingredienti

Pomodoro San Marzano, acqua,
basilico 0,2%, sale.



600 g peso netto

500 g peso sgocciolato

Ean Code 81478590



N°15

Le dolci metà

pomodori gialli e rossi
con basilico

Ingredienti

Pomodori datterini gialli e
rossi in proporzione variabile,
acqua, basilico 0,2%, sale.



600 g peso netto

500 g peso sgocciolato

Ean Code 82465780











L'eccellenza della Val Di Sangro

Percoche sciropate

La **percoca** è una tipologia di pesca caratterizzata da una polpa più soda rispetto alle pesche tradizionali e ha un sapore dolce e aromatico.

La **Val di Sangro**, grazie al suo clima favorevole e al terreno fertile, è una zona in cui da secoli si coltiva questa varietà, e la percoca rappresenta un prodotto tipico e amato della regione Abruzzo.

La nostra lavorazione è attenta a restituire il gusto della percoca come appena raccolta, essa viene accuratamente **sbucciata a mano** lasciando inalterati la sua consistenza, sapore e genuinità.

Ingredienti

Percoche, acqua, zucchero, succo di limone.



550 g

Ean Code
80326540



700 g

Ean Code
89863213



1000 g

Ean Code
89652145





Percoche Aromatizzate

ESCLUSIVA

Abbiamo creato **una linea unica nel suo genere**,
delicata, sfiziosa e creativa.
Il gusto della percoca si sposa con l'aroma.
Impossibile non provarle tutte.

 550 g

Ean Code

Anice Stellato	82457846
Mentuccia	89730140
Rosmarino	84759849
Cannella	81169474
Alloro	83759475
Montepulciano d'Abruzzo	87108537
Mosto Cotto	86754989
Passion Fruit	80654445
Vaniglia	80789635
Liquore alle erbe	83457487





Succhi di frutta



Albicocca

Ingredienti

Albicocche 80%,
acqua, zucchero,
succo di limone.



260g | 25cl

Ean Code 80009344



520g | 50cl

Ean Code 80009832



Ciliegia

Ingredienti

Succo e polpa di
ciliege 100%.



260g | 25cl

Ean Code 80339458



Limone

Ingredienti

Succo e polpa di
limone, acqua,
zucchero.



260g | 25cl

Ean Code 80469783

I nostri succhi di frutta hanno un sapore inimitabile, conservano **tutto il gusto vero e fresco della frutta**, senza aggiunta di coloranti e conservanti. Hanno una struttura particolarmente corposa per questo all'occorrenza viene aggiunta una piccolissima percentuale di acqua.



Fragola

Ingredienti

Fragole 80%, acqua, zucchero, succo di limone.



260g | 25cl

Ean Code 80135494



520g | 50cl

Ean Code 80314875



Amarena

Ingredienti

Succo e polpa di amarene 100%.



260g | 25cl

Ean Code 80791003



Pesca

Ingredienti

Pesche 80%, acqua, zucchero, succo di limone.



260g | 25cl

Ean Code 80009146



520g | 50cl

Ean Code 80009719



Melograno

Ingredienti

Succo e polpa di melograno 100%.



260g | 25cl

Ean Code 80376613



Prugna

Ingredienti

Prugne 80%, acqua, zucchero, succo di limone.



260g | 25cl

Ean Code 80331001



520g | 50cl

Ean Code 80312246

Sottolio, Sottaceto e Agrodolce

Gli ortaggi della Val di Sangro, coltivati e selezionati direttamente da noi, lavorati e **impresenziati da olio esclusivamente extra vergine d'oliva e da aceti artigianali**, nel rispetto della tradizione e dell'arte culinaria Abruzzese.





Carciofini

SOTTOLIO

Ingredienti

Carciofini, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco (contiene solfiti), sale.

☐ 260 g Ean Code 87561890



Melanzane

SOTTOLIO

Ingredienti

Melanzane, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, (contiene solfiti), origano, sale.

☐ 290 g Ean Code 80236542



Zucchine Gialle

SOTTOLIO

Ingredienti

Zucchine gialle, olio extravergine d'oliva, sale, zucchero, origano, mentuccia, aglio.

☐ 290 g Ean Code 80746256



Zucchine Tricolore

SOTTOLIO

Ingredienti

Zucchine Gialle, verdi, bianche, olio extravergine d'oliva, sale, zucchero.

☐ 290 g Ean Code 80947530



Cachi

SOTTOLIO

Ingredienti

Cachi, olio extravergine d'oliva, sale, aceto di vino bianco (contiene solfiti), origano.

☐ 290 g Ean Code 80294733



Giardiniera

SOTTACETO

Ingredienti

Carota, **sedano**, cavolo, cipolline, peperone dolce, finocchi, aceto di vino bianco (contiene solfiti), acqua, sale.

☐ 300 g Ean Code 89642375

☐ 600 g Ean Code 96874516



Pomodori Verdi

SOTTACETO

Ingredienti

Pomodoro verde, aceto di vino bianco (contiene solfiti), acqua, sale, origano.

☐ 290 g Ean Code 80314974



Zucchine

SOTTOLIO IN AGRODOLCE

Ingredienti

Zucchine, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, (contiene solfiti), sale, zucchero.

☐ 290 g Ean Code 80234784



Cipolla

SOTTOLIO IN AGRODOLCE

Ingredienti

Cipolle, olio extravergine d'oliva, sale, zucchero.

☐ 250 g Ean Code 80657583



Crauti Rossi

IN AGRODOLCE

Ingredienti

Crauti rossi, aceto di vino (contiene solfiti), sale, zucchero.

☐ 300 g Ean Code 80167341





Peschiole

Le peschiole della Val di Sangro sono **piccole pesche raccolte prima della maturazione**, quando sono ancora verdi, e vengono conservate sotto aceto o in salamoia. Queste pesche, raccolte in una fase acerba, non arrivano a sviluppare il nocciolo, ma mantengono una consistenza croccante e un sapore particolare, a metà tra l'acidulo e il saporito.

Grazie a queste caratteristiche, le peschiole sono apprezzate come antipasto o nei cocktail, dove rappresentano un'alternativa interessante alle olive. Possono essere servite come antipasto o accompagnamento a piatti di carne, formaggi o insalate.

Questo prodotto può essere considerato **“green” e sostenibile** perché contribuisce a ridurre lo spreco alimentare. Nel processo tradizionale di coltivazione delle pesche, infatti, gli agricoltori effettuano una pratica chiamata diradamento, che prevede la rimozione di parte dei frutti per consentire a quelli rimanenti di crescere meglio e svilupparsi correttamente. Normalmente, questi frutti scartati verrebbero eliminati, ma noi li recuperiamo e li trasformiamo in un **prodotto gustoso e originale**, valorizzando una parte della produzione che altrimenti sarebbe andata persa. In questo modo, le peschiole rappresentano un esempio concreto di economia circolare e rispetto per l'ambiente.



Peschiole

IN AGRODOLCE

Ingredienti

Piccole pesche acerbe, aceto di vino (contiene solfiti), acqua, zucchero, sale.



330 g peso netto

200 g peso sgocciolato

Ean Code 89362556



1000 g peso netto

550 g peso sgocciolato

Ean Code 89547854



Germogli d'Aglio

Raccogliamo i germogli d'aglio nella Val di Sangro, un prodotto caratterizzato da un processo di lavorazione attento all'ambiente e conservato sottolio extra vergine d'oliva. Questi germogli, detti anche talli d'aglio, rappresentano una **preziosa alternativa ecologica, evitano sprechi e valorizzando ogni parte della pianta.**

I germogli d'aglio sottolio sono versatili in cucina. Si possono utilizzare come contorno, ingrediente per arricchire insalate, o in piatti a base di carne e pesce, donando un sapore delicato e aromatico. Sono ottimi anche per preparare bruschette o come accompagnamento a formaggi.

Dal punto di vista nutrizionale, i germogli d'aglio conservano molti dei benefici dell'aglio comune: sono ricchi di allicina, una sostanza con proprietà antiossidanti e antibatteriche, oltre a contenere vitamine come la C e la B6, che contribuiscono al rafforzamento del sistema immunitario e al miglioramento del metabolismo.

Questo prodotto, con la sua preparazione artigianale e green, è ideale per chi cerca sapori autentici e genuini, riducendo l'impatto ambientale.



Germogli d'aglio

SOTTOLIO

Ingredienti

Germogli d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale, zucchero.



330 g peso netto

200 g peso sgocciolato

Ean Code 80457855



Finocchietto marino

Ci piace rimarcare che la nostra azienda agricola I Tre Fratelli si distingue per il suo impegno nella produzione sostenibile e limitata, raccogliendo sempre e solo i prodotti della nostra terra. In questo caso ci avviciniamo ad un **prodotto selvatico che cresce lungo le coste abruzzesi**, il finocchietto marino.

Questa pianta secolare, nota anche come *Crithmum maritimum*, cresce spontaneamente sulle scogliere e ha una lunga storia di utilizzo, che risale persino ai tempi dei marinai che lo consumavano per combattere lo scorbuto, grazie al suo contenuto di vitamina C e sali minerali.

Il finocchietto marino viene raccolto durante i mesi primaverili ed estivi, quando le sue foglie sono più tenere e aromatiche, e conservato sottolio per mantenere intatti i suoi sapori per tutto l'anno.

Con il suo gusto leggermente salato e aromatico, si presta bene per accompagnare piatti di carne e pesce, oppure per essere utilizzato in insalate, minestre e torte salate. Nella tradizione abruzzese, è spesso abbinato a ricette di carne come gli arrosti, dove aggiunge un tocco fresco e saporito.

Questo prodotto rappresenta una tradizione che si sposa con la modernità, essendo raccolto in modo rispettoso della natura e valorizzato come **edizione limitata per garantire alta qualità e sostenibilità**.



Finocchietto marino

SOTTOLIO

Ingredienti

Finocchietto marino (*Crithmum Maritimum*),
olio extravergine d'oliva, aceto di vino
(contiene solfiti), sale, zucchero.



290 g peso netto

190 g peso sgocciolato

Ean Code 89731592

Al naturale

La nostra linea “al naturale” di cardo e carciofini è pensata per offrirvi i sapori autentici di questi ortaggi freschi, rendendoli disponibili tutto l’anno.

Ci impegniamo costantemente a portare sulla vostra tavola il meglio che la natura ha da offrire. I nostri cardi e carciofini sono realizzati con ingredienti locali, rispettando ricette tradizionali e metodi sostenibili.

Ogni fase della produzione è curata artigianalmente, con un’attenzione particolare all’ambiente. Dalla selezione delle materie prime fino alla lavorazione finale, il nostro obiettivo è minimizzare l’impatto ambientale, creando **prodotti interamente green**.

Questa linea al naturale non prevede l’olio per la conservazione, un ingrediente prezioso che non deve essere sprecato né disperso nell’ambiente. L’unico liquido presente nei nostri barattoli è l’acqua, rendendo questi ortaggi ancora più sostenibili.

Essendo **completamente naturali**, questi prodotti si prestano a una grande varietà di utilizzi in cucina: possono essere utilizzati per preparare numerose ricette o gustati semplicemente con un filo d’olio fresco, mantenendo sempre la genuinità del loro sapore.



Carciofi

Ingredienti

Carciofi, acqua, sale, succo di limone.

☐ 500 g peso netto
☐ 350 g peso sgocciolato

Ean Code 86457880



Cardo

Ingredienti

Cardo, acqua, sale, succo di limone.

☐ 1000 g peso netto
☐ 500 g peso sgocciolato

Ean Code 81454754





Le nostre Vellutate

Le vellutate sono **estremamente versatili** e possono essere consumate in vari modi, adattandosi sia a occasioni semplici che a cene più elaborate.

Possono essere servite come primo piatto caldo, perfetto per le stagioni fredde, magari accompagnate da crostini di pane o grissini. Grazie alla loro cremosità, le vellutate si prestano a diventare la base di altri piatti, come condimenti per pasta, pizza o risotti, o possono essere arricchite

te con ingredienti proteici come carne, pesce o legumi per creare un pasto completo. Sono ideali anche per finger food o aperitivi, servite in piccole porzioni e accompagnate da guarnizioni come semi, noci, o erbe aromatiche, aggiungendo così un tocco di creatività e sapore.

Queste possibilità rendono le nostre vellutate adatte a una vasta gamma di momenti, offrendo sempre un'esperienza gustosa e appagante.



Patate e Porri

Ingredienti

Patata, porro, sale.



500g

Ean Code 85748897



Zucca

Ingredienti

Zucca gialla, sale.



500g

Ean Code 85619432



Zucchini

Ingredienti

Zucchini, **sedano**, cipolla, carote, sale.



500g

Ean Code 80330684



Ceci e Zucca

Ingredienti

Ceci, zucca, sale.



500g

Ean Code 85687035





Peperone Dolce e secco

Dolci e intensi allo stesso tempo, dal colore rosso vivo, la **caratteristica forma a corno** e un **aroma speciale** rendono unici i nostri peperoni.

□ 25 g Intero
Ean Code
91160836

□ 50 g Intero
Ean Code
89645239

Lasciati essiccare naturalmente per poi essere lavorati e confezionati in polvere, frantumati, interi e sottolio.



□ 50 g Frantumato
Ean Code
89645802



□ 50 g Polvere
Ean Code
90135477



Peperone Piccante e secco

□ 25 g Intero
Ean Code
91475268

□ 50 g Intero
Ean Code
91345257



□ 50 g Frantumato
Ean Code
89635216



□ 50 g Polvere
Ean Code
90972058



TRE
FRATELLI
EST. ANTICO 1898



SOCIETÀ AGRICOLA I TRE FRATELLI SRL
PIANA LA FARA, SNC 66041 ATESSA (CH) ITALIA
WWW.TREFRATELLI.IT - INFO@TREFRATELLI.IT
TEL. 0872.37.26.49 | 0872.89.54.85