



i cupìdi

cuore per la tradizione



Pomodori secchi Ciliegino al naturale

Sun-dried Ciliegino tomatoes at natural



Dal sapore delicato e stuzzicante, conditi solo con olio extravergine di oliva di nostra produzione, che ne esalta lucentezza e sapore.

Ideale come contorno per svariati secondi di carne e pesce, o in divertenti spiedini di formaggio e salumi.

Senza conservanti

With a delicate and tantalizing flavor, seasoned only with our production extra virgin olive oil, which enhances its shine and flavor. Ideal as a side dish for several main courses of meat and fish, or in fun cheese and salami skewers. Preservative free

Ingredienti: pomodori secchi ciliegino reidratati 52%, olio extravergine di oliva 44%, aceto, sale.

Ingredients: rehydrated dried cherry tomatoes 52%, extra virgin olive oil 44%, vinegar, salt.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
PSC-VSP PSC-VSP	8053251781275 8053251781275	Pomodori secchi ciliegino al naturale <i>Sun-dried Ciliegino tomatoes at natural</i>	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
PSC-VS 1000 PSC-VS 1000	8053251780803 8053251780803	Pomodori secchi ciliegino al naturale <i>Sun-dried Ciliegino tomatoes at natural</i>	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 38

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Pomodori secchi ai sapori mediterranei

Sun-dried tomatoes mediterranean flavours



La storia dei nostri prodotti nasce da qui, è stata la nostra prima ricetta voluta da Mamma Anna e che tutti aspettavano a fine campagna di produzione del pomodoro secco.

Dal sapore intenso e inconfondibile dell'olio extravergine di oliva e dal profumo fresco della menta estiva.

Ottimo per contornare svariate ricette o come ingrediente principe per ottime pizze o focacce.

Senza conservanti

Our products story comes from here, it was our first recipe wanted by Mum Anna and that everyone was waiting for the dried tomato production campaign end.

With the extra virgin olive oil intense and unmistakable flavor and the fresh scent of summer mint.

Excellent to garnish various recipes or as a main ingredient for excellent pizzas or focaccias.

Preservative free

Ingredienti: pomodori essiccati al sole reidratati 50%, olio extravergine di oliva 46%, aceto, menta, aglio, sale, origano secco.

Ingredients: rehydrated sun-dried tomatoes 50%, extra virgin olive oil 46%, vinegar, mint, garlic, salt, dried oregano.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
POMSCEVO-VS POMSCEVO-VS	8053251781282 8053251781282	Pomodori secchi ai sapori mediterranei in olio EVO <i>Sun-dried tomatoes mediterranean flavours in extra virgin olive oil</i>	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
PS-VS 1000 PS-VS 1000	8053251780797 8053251780797	Pomodori secchi ai sapori mediterranei in olio EVO <i>Pomodori secchi ai sapori mediterranei in extra virgin olive oil</i>	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
POMSEC-VS POMSEC-VS	8053251781008 8053251781008	Pomodori secchi ai sapori mediterranei in ODS <i>Sun-dried tomatoes mediterranean flavours in seed oil</i>	3100 ml 3100ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativaalacupa.it - produzionitipichesalentine.it



Pomodori secchi Tombolone in pasta di acciughe

Sun-dried tombolone tomatoes in anchovy paste



Una varietà particolarmente morbida e carnosa che sposa magnificamente il retrogusto delle alici salate del mediterraneo, avvolti dall'inconfondibile sapore e profumo dell'olio extra vergine di oliva ottenuto dalla spremitura delle olive dei nostri olivicoltori e conservato con amore. Indimenticabile gusto intenso, ideale per contornare secondi piatti, farcire polpette di carne o semplicemente adagiati su una pizza con rucola e grana.

Senza conservanti

A particularly soft and fleshy variety that beautifully marries the Mediterranean anchovies aftertaste, wrapped in the unmistakable flavor and aroma of extra virgin olive oil obtained by pressing our production olives and preserved with love.

Unforgettable intense flavor, ideal for garnishing first dishes, stuffing meatballs or simply lying on a pizza with rocket and parmesan.

Preservative free.

Ingredienti: pomodori tombolone essiccati al sole reidratati 40%, olio extra vergine di oliva 56%, aceto di vino, acciughe salate 2%, peperoncino piccante secco, aglio secco, sale.

Ingredients: rehydrated sun-dried tombolone tomatoes 40%, extra virgin olive oil 56%, wine vinegar, salted anchovies 2%, dry hot pepper, dried garlic, salt.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
PSTAC-VSP PSTAC-VSP	8053251781299 8053251781299	Pomodori secchi tombolone con acciughe Sun-dried Tombolone tomatoes with anchovies	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
PST-VS1062 PST-VS1062	8053251782203 8053251782203	Pomodori secchi tombolone con acciughe Sun-dried Tombolone tomatoes with anchovies	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichsalentine.it



Pomodori gialli in agrodolce

Yellow tomatoes sweet and sour



Insieme di sensazioni in una ricetta eccezionale: il gusto acidulo dei pomodori si fonde con l'agrodolce della cipolla bianca essiccata al sole, il sapore deciso dei capperi e il profumo delle olive nere Cellina di Nardò.

Accostamento di colori e sapori perfetto che aiuta a divertirsi in ricette sensazionali.

Utilizzato da diversi chef per le loro creazioni.

Senza conservanti.

Set of sensations in an exceptional recipe: the sour taste of tomatoes blends with the sweet and sour of sun-dried white onion, the strong flavor of capers and the scent of Cellina di Nardò black olives.

Perfect colors and flavors combination that helps to have fun in sensational recipes.

Used by several chefs for their creations.

Preservative free.

Ingredienti: olio extravergine di oliva 46%, pomodori secchi parzialmente reidratati 36%, cipolle secche parzialmente reidratate, olive denocciolate, capperi in aceto (capperi, acqua, aceto di vino, sale), zucchero 2%, aceto di vino 1%, sale.

Ingredients: extra virgin olive oil 46%, partially rehydrated dried tomatoes 36%, partially rehydrated dried onions, pitted olives, capers in vinegar (capers, water, wine vinegar, salt), 2% sugar, 1% wine vinegar, salt.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
AGRMIS-VP314 AGRMIS-VP314	8053251781114 8053251781114	Pomodori gialli in agrodolce <i>Yellow tomatoes sweet and sour</i>	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
AGRMIS-1062 AGRMIS-1062	8053251781985 8053251781985	Pomodori gialli in agrodolce <i>Yellow tomatoes sweet and sour</i>	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichesalentine.it



Cicorine salentine

Salento wild chicory



Contorno Salentino per eccellenza.

Esperienza e alta professionalità nella raccolta di piante selvatiche commestibili, rendono questo prodotto una ricercata prelibatezza. In antichità una risorsa alimentare importante, potendosi consumare sia cotta che cruda.

Oggi la riproponiamo in olio extravergine di oliva e olivette celline autoctone.

In tavola si sposa magnificamente con il maiale, cotto in acqua bollente, formando un vero piatto della cultura povera salentina, da non perdere.

Salento side dish par excellence.

Experience and high professionalism to collect edible wild plants make this product a refined delicacy. In ancient times it was an important food resource, as it can be eaten both cooked and raw.

Today we propose it in extra virgin olive oil and Cellina di Nardò black olives. On the table it marries beautifully with pork, cooked in boiling water, forming a real recipe of the poor Salento culture, not to be missed.

Ingredienti: cicorie 59%, olio extra vergine di olive 29%, olive denocciolate, sale, correttore d'acidità: acido citrico.

Ingredients: chicory 59%, extra virgin olive oil 29%, pitted olives, salt, acidity regulator: citric acid.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CIC-PRZ CIC-PRZ	8053251781237 8053251781237	Cicorine alla salentina in olio EVO Salento wild chicory in extra virgin olive oil	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
CICNAT-3100 CICNAT-3100	8053251781534 8053251781534	Cicorine salentine al naturale Salento wild chicory at natural	3100 ml 3100 ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativala cupa.it - produzionitipichesalentine.it



Carciofi con gambo

Artichokes with stem



Raccolti e lavorati a mano con passione e cura nel taglio. Dopo un bagno in acqua aceto e succo di limone vengono cosparsi di prezzemolo tritato finemente e avvolti dall'olio extravergine di oliva ottenuto dalla spremitura a freddo delle nostre olive. Ottimi come antipasto e contorni per piatti a base di carne o pesce. Consistenza croccante, sapore inimitabile. Senza conservanti.

Collected and handcrafted with passion and care in cutting. After a bath in water, vinegar and lemon juice, they are sprinkled with finely chopped parsley and wrapped in extra virgin olive oil obtained from the cold pressing of our olives. Excellent as an appetizer and meat or fish dishes. Crunchy texture, inimitable flavor.

Preservative free.

Ingredienti: carciofi 53%, olio extra vergine di oliva 36%, aceto di vino, sale, succo di limone, prezzemolo, menta.

Ingredients: artichokes 53%, extra virgin olive oil 36%, wine vinegar, salt, lemon juice, parsley, mint.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CRGMB-580 CRGMB-580	8053251782012 8053251782012	Carciofi con gambo in olio EVO Artichokes with stem in extra virgin olive oil	580 ml 580 ml	26,5*37*18 26,5*37*18	15 15	9 9	9 9	81 81	1215 1215
CR-GMB1062 CR-GMB1062	8053251782029 8053251782029	Carciofi con gambo in olio EVO Artichokes with stem in extra virgin olive oil	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
CAR-3100 CAR-3100	8053251782326 8053251782326	Carciofi con gambo al naturale Artichokes with stem at natural	3100 ml 3100 ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Carciofi a spicchi

Sliced artichokes



Da far venire l'acquolina in bocca solo a ricordarne il sapore. Croccanti al punto giusto, lavorati dal fresco, defogliati e tagliati manualmente dai nostri collaboratori.

Acqua aceto e succo di limone per preservarne colore e croccantezza, olio extravergine di oliva di nostra produzione e qualche fogliolina di menta per regalare a chi lo sceglie un'esperienza unica. Ideali per pizze e contorni freschi e gustosi. Senza conservanti.

To mouth watering just remembering flavor.

Crunchy at the right point, handmade from fresh product, defoliated and hand cut by our collaborators.

Water, vinegar and lemon juice to preserve color and crunchiness, our production extra virgin olive oil and a few mint leaves to give those who choose it a unique experience. Ideal for pizzas and fresh and tasty side dishes.

Preservative free.

Ingredienti: carciofi 54%, olio extravergine di olive 36%, aceto di vino, sale, succo di limone, menta.

Ingredients: Artichokes 54%, extra virgin olive oil 36%, wine vinegar, salt, lemon juice, mint.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
CAR-VSP CAR-VSP	8053251781268 8053251781268	Carciofi a spicchi in olio EVO Sliced artichokes in extra virgin olive oil	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
CR-ODS1062 CR-ODS1062	8053251782340 8053251782340	Carciofi a spicchi in ODS Carciofi a spicchi in seed oil	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
CRS-VS CRS-VS	8053251781565 8053251781565	Carciofi a spicchi in olio EVO Sliced artichokes in extra virgin olive oil	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
CARNT-VS CARNT-VS	8053251781060 8053251781060	Carciofi a spicchi al naturale Sliced artichokes at natural	3100 ml 3100 ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225
CARODS-VS CARODS-VS	8053251781046 8053251781046	Carciofi a spicchi in ODS Sliced artichokes in seed oil	3100 ml 3100 ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativaalacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Carciofini

Artichokes



Pazienza e grande dimestichezza nel tornirlo a coltello rigorosamente a mano dal fresco. Sono dei cuori messi a bagno in acqua, aceto, sale e succo di limone, 10-12 per vaso, con qualche foglia di menta e il nostro olio extravergine di oliva. Ideale per condire freschissime insalate o come ingrediente per svariate ricette. Senza conservanti.

Patience and great familiarity in handmade transforming with a strictly knife from fresh product. They are hearts soaked in water, vinegar, salt and lemon juice, 10-12 per jar with a few mint leaves and our extra virgin olive oil.

Ideal for dressing fresh salads or as an ingredient for various recipes. Preservative free.

Ingredienti: carciofi 54%, olio extra vergine di oliva 40%, aceto di vino, sale, succo di limone, menta.

Ingredients: artichokes 54%, extra virgin olive oil 40%, wine vinegar, salt, lemon juice, mint.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CR-PR CR-PR	8053251782081 8053251782081	Carciofini in olio EVO Artichokes in extra virgin olive oil	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
CUCAR-VS CUCAR-VS	8053251781473 8053251781473	Cuori di carciofo al naturale Artichoke hearts at natural	3100 ml 3100 ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225
CUO-ODS CUO-ODS	8053251782166 8053251782166	Cuori di carciofo in ODS Artichoke hearts in seed oil	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
CUCAR-ODS CUCAR-ODS	8053251781633 8053251781633	Cuori di carciofo in ODS Artichoke hearts in seed oil	3100 ml 3100 ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225
CUOCR-VS CUOCR-VS	8053251782074 8053251782074	Cuori di carciofo in olio EVO Artichoke hearts in extra virgin olive oil	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
CUOCR-EVO CUOCR-EVO	8053251781503 8053251781503	Cuori di carciofo in olio EVO Artichoke hearts in extra virgin olive oil	3100 ml 3100 ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Peperoni in agrodolce

Sweet and sour sliced peppers



Selezioniamo i peperoni più carnosi e consistenti, rigorosamente lavorati dal fresco.

Nella nostra ricetta impieghiamo due colori, il giallo e il rosso, ottenendo un matrimonio di colori e sapori difficile da dimenticare. Dopo averli tagliati a quadretti, vengono conditi in agrodolce per ottenere un gusto davvero stuzzicante.

L'olio extravergine di oliva, esclusivamente di nostra produzione, dona un tocco finale ad un prodotto ideale per antipasti, pizze o come contorno a secondi a base di carne. Senza conservanti.

We select the most fleshy and consistent peppers, rigorously from fresh product.

In our recipe we use two colors, yellow and red, obtaining a perfect combination of colors and flavors difficult to forget. After cutting squares, they are seasoned in sweet and sour to get a really appetizing taste. The extra virgin olive oil, exclusively of our production, gives the final touch to an ideal product for appetizers, pizzas or as a side dish for meat-based main courses. Preservative free.

Ingredienti: peperoni 66%, olio extra vergine di oliva 23%, zucchero 5%, aceto di vino 4%, sale

Ingredients: peppers 66%, extra virgin olive oil 23%, sugar 5%, wine vinegar 4%, salt.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
PEPAGR-VSP PEPAGR-VSP	8053251781084 8053251781084	Peperoni a filetti in agrodolce in olio EVO Sweet and sour sliced peppers in extra virgin olive oil	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
PEPAGR-VS1000 PEPAGR-VS1000	8053251780780 8053251780780	Peperoni a filetti in agrodolce in EVO Sweet and sour sliced peppers in extra virgin olive oil	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
PEPAGR-VS2000 PEPAGR-VS2000	8053251781053 8053251781053	Peperoni a filetti in agrodolce in ODS Sweet and sour sliced peppers in seed oil	3100 ml 3100 ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Lampascioni alla Salentina

Salento Seasoned "lampascioni" (wild onions)



Da un'antica ricetta, conserviamo l'inconfondibile sapore tipico dei cipollotti selvatici detti "Lampascioni".

Contraddistinti da una estrema croccantezza e aromatizzati con una miscela di spezie che ne esalta profumi e sapori, diventano, con il nostro olio extravergine di oliva, un antipasto perfetto della dieta mediterranea, ottimo inoltre come condimento per primi piatti o per farcire pucce e pizze.

From an ancient recipe, we preserve the unmistakable flavor typical of wild onions called "Lampascioni".

Characterized by an extreme crunchiness and flavored with a spice mixture that enhances aromas and flavors, they become, with our extra virgin olive oil, a perfect Mediterranean diet appetizer, also excellent as a condiment for first dishes or to fill pucce and pizzas.

Ingredienti: lampascioni 56%, olio extra vergine di oliva 34%, aceto di vino, sale, origano secco, aglio secco, basilico secco, peperoncino piccante secco, rosmarino secco.

Ingredients: lampascioni 56%, extra virgin olive oil 34%, wine vinegar, salt, dried oregano, dried garlic, dried basil, dried hot pepper, dried rosemary.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
LAM-VS314 LAM-VS314	8053251781152 8053251781152	Lampascioni conditi in olio EVO Seasoned "lampascioni" (wild onions) in extra virgin olive oil	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
LAMPODS-VS LAMPODS-VS	8053251781039 8053251781039	Lampascioni conditi in ODS Seasoned "lampascioni" (wild onions) in seed oil	3100 ml 3100 ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Cimette alla Salentina

"Salentina" turnip greens



Lavorate dopo un'accurata selezione delle migliori cime di rapa, cotte in modo da preservarne consistenza e proprietà organolettiche, condite con origano, basilico, aglio, rosmarino e peperoncino da un piccante piacevole ed infine avvolte nel nostro olio extravergine di oliva estratto a freddo che esalta profumi e sapori. Le nostre cimette, piatto tipico della cucina pugliese, sono perfette come condimento per pasta o anche come contorno per secondi piatti.

Processed after a careful selection of the best turnip tops, cooked in order to preserve their consistency and organoleptic properties, seasoned with oregano, basil, garlic, rosemary and chili for a pleasant spicy and finally wrapped in our cold extracted extra virgin olive oil that enhances aromas and flavors. Our turnip tops, a typical Apulian cuisine dish, are perfect as a pasta condiment or even as a side dish for second dishes.

Ingredienti: cime di rapa 55%, olio extra vergine di olive 42%, sale, erbe aromatiche in proporzione variabile: aglio secco, origano secco, basilico secco, peperoncino piccante in polvere, rosmarino secco, correttore d'acidità: acido citrico.

Ingredients: turnip greens 55%, extra virgin olive oil 42%, salt, herbs in varying proportions: dried garlic, dried oregano, dried basil, spicy pepper powder, dried rosemary, acidity regulator: citric acid.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CIMSAL-VP314 CIMSAL-VP314	8053251781121 8053251781121	Cimette alla salentina "Salentina" turnip greens	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
CIM-VS CIM-VS	8053251781916 8053251781916	Cimette alla salentina "Salentina" turnip greens	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Caponatina salentina

Salento "caponata" (vegetables mix)



Questo eccellente mix di verdure di nostra produzione condite con il nostro olio extravergine di oliva rappresenta il profumo e il gusto dell'estate. Zucchine, peperoncini, pomodori, melanzane, peperoni gialli e cipolle, con capperi e olive nere Cellina di Nardò, tutti rigorosamente tagliati a mano ed essiccati al caldo sole del Salento. Molto versatile in cucina, accompagna diverse ricette tra primi piatti, secondi, pizze e pucce gourmet. Senza conservanti.

This excellent mix of vegetables from our production seasoned with our extra virgin olive oil represents the scent and taste of summer. Zucchini, chillies, tomatoes, eggplant, yellow peppers, onions, with capers and Cellina di Nardò black olives, all strictly hand-cut and dried to the hot Salento sun. Very versatile to cooking, it accompanies various recipes including first dishes, second dishes, pizzas and gourmet pucce. Preservative free.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva 56%, ortaggi secchi parzialmente reidratati 32% (melanzane secche, cipolla secca, pomodori secchi, peperoni secchi, zucchine secche), aceto di vino, capperi, olive denocciolate, origano, zucchero, sale.

Ingredients: extra virgin olive oil 56%, partially rehydrated dried vegetables 32% (dried aubergines, dried onion, dried tomatoes, dried peppers, dried zucchini), wine vinegar, capers, pitted olives, oregano, sugar, salt.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CAP-VS CAP-VS	8053251781091 8053251781091	Caponatina salentina Salento "caponata" (vegetables mix)	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
CAP-VS1062 CAP-VS1062	8053251780568 8053251780568	Caponatina salentina Salento "caponata" (vegetables mix)	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativala cupa.it - produzionitipichosalentine.it



Melanzane a filetti

Eggplant fillets



Selezione della migliore materia prima coltivata da aziende agricole locali e lavorazione interamente fatta a mano dai nostri collaboratori rendono questo prodotto inimitabile. Aglio e peperoncino da noi coltivato lo rendono unico. L'olio extra vergine di oliva di nostra produzione lo rende perfetto per essere gustato su crostini o per farcire pucce, insalate e pizze. Senza conservanti.

Selection of the best raw material grown by local farms and entirely handmade processing by our collaborators make this product inimitable.

Garlic and chilli pepper grown by us make it unique.

Our production extra virgin olive oil makes it perfect to be enjoyed on croutons or to garnish pucce, salads and pizzas. Preservative free.

Ingredienti: melanzane 61%, olio extra vergine di oliva 35%, sale, aceto di vino, aglio in polvere, menta, peperoncino secco.

Ingredients: aubergines 61%, extra virgin olive oil 35%, salt, wine vinegar, garlic powder, mint, dried chilli.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
FMELEVO-VS FMELEVO-VS	8053251781213 8053251781213	Filetti di melanzane in olio EVO Eggplant fillets in extra virgin olive oil	314ml 314ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
MF-VS1000 MF-VS1000	8053251780742 8053251780742	Filetti di melanzane in olio EVO Filetti di melanzane in extra virgin olive oil	1062ml 1062ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
FMELODS-VS FMELODS-VS	8053251780995 8053251780995	Filetti di melanzane in ODS Filetti di melanzane in seed oil	3100ml 3100ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichsalentine.it



Zucchine a cubetti alla salentina

Salento zucchini cubes



Buonissimi e leggeri cubetti di zuccina conditi con aromi naturali e con il nostro olio extravergine di oliva. Ideali per preparare primi piatti di pasta, o secondi a base di carne o pesce. Ottime anche su crostini come aperitivo.

Senza conservanti.

Very good and light zucchini cubes seasoned with natural aromas and with our extra virgin olive oil.

Ideal for preparing first dishes of pasta, or second dishes based on meat or fish. Also excellent on croutons as an aperitif.

Preservative free.

Ingredienti: zucchine 95%, olio extra vergine di olive 2%, sale, peperoncino secco, aglio secco, menta.

Ingredients: 95% courgettes, 2% extra virgin olive oil, salt, dried chilli, dried garlic, mint.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CUBZUC CUBZUC	8053251781756 8053251781756	Zucchine a cubetti Salento zucchini cubes	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Zucchine a fette

Salento zucchini slices



Le zucchine sott'olio rappresentano una conserva tra le più prelibate, nella nostra ricetta sono ancora più sfiziose.

The courgettes in oil represent one of the most delicious preserves, in our recipe they are even more delicious.

Ingredienti: Zucchine 95%, olio extra vergine di oliva 2%, sale, peperoncino secco, aglio secco, menta.

Ingredients: 95% courgettes, 2% extra virgin olive oil, salt, dried chilli, dried garlic, mint.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
ZUC-PR ZUC-PR	8053251781749 8053251781749	Zucchine a fette Salento zucchini slices	580 ml 580 ml	26,5*37*18 26,5*37*18	15 15	9 9	9 9	81 81	1215 1215

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativala cupa.it - produzionitipichosalentine.it



Zucchine alla Pugliese

Puglia zucchini



Gustose rondelle di zucchini essicata al sole, accompagnate da capperi, menta fresca, rondelle di peperoncino piccante.

Avvolte con olio extravergine di oliva di nostra produzione che ne esalta profumi e sapori. Buonissime da gustare anche da sole, ideali come condimento per primi piatti o come contorno a secondi a base di carne.

Senza conservanti.

Tasty roundle slices sun-dried zucchini, accompanied by capers, fresh mint, hot pepper roundle slices. Seasoned with our extra virgin olive oil that enhances aromas and flavors. Very good to be enjoyed also alone, ideal as a condiment for first dishes or as a side for second dishes based on meat.

Preservative free.

Ingredienti: zucchine a rondelle parzialmente reidratate 63%, olio extravergine di oliva 28%, aceto di vino (contiene solfiti), sale, peperoncino piccante a rondelle, capperi in salamoia, menta, succo di limone, aglio, peperoncino secco.

Ingredients: partially rehydrated sliced courgettes 63%, extra virgin olive oil 28%, wine vinegar (contains sulphites), salt, hot pepper slices, capers in brine, mint, lemon juice, garlic, dried chili.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
ZCSC-VS ZCSC-VS	8053251782357 8053251782357	Zucchine alla pugliese Puglia zucchini	314 ml 314 ml	26.5*37*11 26.5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Puntarelle Salentine

Salento Puntarelle (chicory)



Dal cuore della cicoria, teneri pezzetti croccanti e leggeri, alla base un velo di aceto e succo di limone, immersi in un buonissimo olio extravergine di oliva di nostra produzione. Ideale come antipasto o per contorno di piatti a base di carne o pesce ed anche per farcire delle ottime pizze al forno. Senza conservanti.

From the heart of the chicory, tender crunchy and light pieces, at the base a veil of vinegar and lemon juice, seasoned in our very good extra virgin olive oil. Ideal as an appetizer or to garnish meat or fish dishes, also to fill excellent baked pizzas.

Preservative free.

Ingredienti: cicorie origine Italia 60%, olio extra vergine di oliva origine Italia 33%, aceto di vino (contiene solfiti), succo di limone, sale.

Ingredients: chicory from Italy 60%, extra virgin olive oil from Italy 33%, wine vinegar (contains sulphites), lemon juice, salt.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
PNT-VS PNT-VS	8053251781947 8053251781947	Puntarelle alla Salentina Salento Puntarelle (chicory)	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichesalentine.it



Bocconcini sfiziosi

Tasty morsels



Invitanti peperoncini ripieni di verdure secche tritate e speziate con aromi naturali e olio extravergine di oliva, stuzzicano l'appetito e la fantasia. Dal cuore dolce del ripieno al piccante piacevole del peperoncino, colmato con il miglior olio extravergine di oliva ottenuto direttamente dalla molitura delle nostre olive, sono ideali per accompagnare aperitivi o secondi piatti.

Senza conservanti.

Inviting chillies stuffed with chopped and spiced dried vegetables with natural flavors and extra virgin olive oil, whet the appetite and the imagination.

From the sweet heart of the filling to the pleasantly spicy chilli pepper, filled with the best extra virgin olive oil obtained directly by pressing our olives, they are ideal to accompany aperitifs or second dishes.

Preservative free.

Ingredienti: peperoncini piccanti 51%, olio extra vergine di olive 32%, ripieno 16% ortaggi secchi parzialmente reidratati (peperoni, pomodori secchi, zucchine secche, melanzane secche, cipolla secca), olio extra vergine di oliva, aceto di vino, zucchero, sale, origano, aglio secco, succo di limone.

Ingredients: spicy peppers 51%, extra virgin olive oil 32%, filling 16% [partially rehydrated dried vegetables (peppers, dried tomatoes, dried courgettes, dried aubergines, dried onion), extra virgin olive oil, wine vinegar, sugar, salt, oregano, dried garlic, lemon juice.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
BOM-VS BOM-VS	8053251781893 8053251781893	Bocconcini sfiziosi Stuffed chillies	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Peperoncini piccanti

Chili peppers



Deliziose rondelle di peperoncino Amando, immerse in olio extravergine di oliva di nostra produzione.

Senza conservanti.

Delicious slices of Amando pepper, dipped in extra virgin olive oil of our production.

Preservative free.

Ingredienti: Peperoni 56%, olio extra vergine di oliva 33%, aceto di vino, sale.

Ingredients: Peppers 56%, extra virgin olive oil 33%, wine vinegar, salt.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
PPICC-DS PPICC-DS	8053251782296 8053251782296	Peperoncini piccanti Chili peppers	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
PAR-1062EV PAR-1062EV	8053251782302 8053251782302	Peperoncini piccanti Chili peppers	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	8 8	9 9	8 8	72 72	576 576

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativaalacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Crema di olive

Black olives cream



Una deliziosa crema, ottenuta esclusivamente dalla polpa delle olive Leccino e Cellina di Nardò, dal profumo intenso e dal sapore leggermente fruttato. Ottima per condire svariate ricette come impasti fatti in casa, ottenendo così il tipico colore che li rende accattivanti, condita solo con olio extravergine di oliva di nostra produzione.

A delicious cream, exclusively obtained from the pulp of Leccino and Cellina di Nardò olives, with a particular aroma and a slightly fruity flavor. Excellent to season various recipes such as homemade doughs, thus obtaining typical color that makes them captivating, seasoned only with our production extra virgin olive oil.

Ingredienti: olive 93% (olive celline 55%, olive leccino 45%), olio extravergine di oliva 7%, sale, correttore d'acidità: acido citrico.

Ingredients: 93% olives (55% Celline olives, 45% Leccino olives), 7% extra virgin olive oil, salt, acidity regulator: citric acid.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
CROL-VS CROL-VS	8053251781428 8053251781428	Crema di olive Black olives cream	156ml 156ml	26,5*37*8,5 26,5*37*8,5	15 15	8 8	18 18	144 144	2160 2160
CROL-VSN CROL-VSN	8053251782036 8053251782036	Crema di olive Black olives cream	1062ml 1062ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
CROL-VS3100 CROL-VS3100	8053251781572 8053251781572	Crema di olive Black olives cream	3100ml 3100ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativala cupa.it - produzionitipichosalentine.it



Mix piccante

Spicy mix



Pomodori e peperoncini essiccati al sole, tritati con aceto di vino ed il nostro olio extravergine di oliva, con un profumo e sapore unico. Ideale per gli amanti del piccante, piacevole piccantezza, per qualsiasi piatto, che sia un primo, un insalata o un secondo a base di carne. Senza conservanti.

Sun-dried tomatoes and chillies, chopped with wine vinegar and our extra virgin olive oil, with a unique aroma and flavor. Ideal for spicy lovers, pleasant spiciness, for any dish, whether a first course, a salad or a meat-based second.

Preservative free.

Ingredienti: peperoni, peperoncini piccanti e pomodori secchi reidratati in proporzione variabile, olio extra vergine di oliva 34%, aceto di vino, sale.

Ingredients: peppers, hot peppers and dried tomatoes rehydrated in variable proportions, 34% extra virgin olive oil, wine vinegar, salt.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
MIXPC MIXPC	8053251781442 8053251781442	Mix piccante Mix piccante	156ml 156ml	26,5*37*8,5 26,5*37*8,5	15 15	8 8	18 18	144 144	2160 2160
MIXPIC-VS MIXPIC-VS	8053251781527 8053251781527	Mix piccante Mix piccante	1062ml 1062ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
MIX-VS3100 MIX-VS3100	8053251781619 8053251781619	Mix piccante Mix piccante	3100ml 3100ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativala cupa.it - produzionitipichsalentine.it



Crema di pomodori secchi piccante

Sun-dried tomatoes spicy cream



Vellutata crema di pomodori secchi in olio extravergine di oliva ottenuto dalla molitura delle nostre olive, arricchita con origano, aglio e peperoncino.

Con il suo gusto piccante piacevole è ottima per accompagnare numerose ricette, come bruschette, crostini e carne arrosto. Ideale in impasti per taralli e pizze gourmet. Senza conservanti.

Velvety sun-dried tomatoes cream in extra virgin olive oil, obtained directly by pressing our olives, enriched with oregano, garlic and chilli. With its pleasant spicy taste it is excellent to accompany numerous recipes, such as bruschetta, croutons and roast meat. Ideal in dough for taralli and gourmet pizzas.

Preservative free.

Ingredienti: pomodori secchi parzialmente reidratati 77%, olio extravergine di oliva, aceto di vino, origano secco, peperoncino piccante secco, sale, aglio secco, basilico secco.

Ingredients: partially rehydrated dried tomatoes 77%, extra virgin olive oil, wine vinegar, dried oregano, dry hot pepper, salt, dried garlic, dried basil.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
CRPSP-VS CRPSP-VS	8053251781381 8053251781381	Crema di pomodori secchi piccante Crema di pomodori secchi piccante	156ml 156ml	26,5*37*8,5 26,5*37*8,5	15 15	8 8	18 18	144 144	2160 2160
CRPOM-VSN CRPOM-VSN	8053251782333 8053251782333	Crema di pomodori secchi piccante Crema di pomodori secchi piccante	1062ml 1062ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
CRPSP-VSN CRPSP-VSN	8053251781589 8053251781589	Crema di pomodori secchi piccante Crema di pomodori secchi piccante	3100ml 3100ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativala cupa.it - produzionitipichosalentine.it



Crema di carciofi

Artichokes cream



Crema dall'inconfondibile gusto di carciofo condita con limone e aceto, arricchita da origano e prezzemolo. Ideale per aperitivi su crostini o per accompagnare secondi a base di carne e pesce.

Senza conservanti.

Cream with the unmistakable taste of artichoke seasoned with lemon and vinegar, enriched with oregano and parsley.

Ideal for appetizer on croutons or to accompany second dishes based on meat and fish.

Preservative free.

Ingredienti: carciofi 62%, olio extra vergine di oliva 26%, aceto di vino, sale, succo di limone, origano, prezzemolo.

Ingredients: artichokes 62%, extra virgin olive oil 26%, wine vinegar, salt, lemon juice, oregano, parsley.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
CRCAR-VS CRCAR-VS	8053251781398 8053251781398	Crema di carciofi Artichokes cream	156 ml 156ml	26,5*37*8,5 26,5*37*8,5	15 15	8 8	18 18	144 144	2160 2160
CRCA-VS CRCA-VS	8053251781459 8053251781459	Crema di carciofi Artichokes cream	1062 ml 1062ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
CRCAR-VS3100 CRCAR-VS3100	8053251781596 8053251781596	Crema di carciofi Artichokes cream	3100 ml 3100ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Crema di peperoni

Peppers cream



L'unione tra il peperone giallo e rosso in agrodolce insieme al nostro olio extravergine di oliva crea un profumo ed un sapore unico. Una crema invitante, ideale per la preparazione di molte ricette come primi piatti di pasta anche freddi con l'aggiunta di capperi e olive leccino a rondelle o su crostini come aperitivo.

Senza conservanti.

The combination of sweet and sour yellow and red pepper together with our extra virgin olive oil creates a unique aroma and flavor.

An inviting cream, ideal to prepare many recipes such as pasta first dishes, even cold ones, with the addition of capers and sliced leccino olives or on croutons as an appetizer.

Preservative free.

Ingredienti: peperoni 72%, olio extra vergine di oliva 18%, zucchero, aceto di vino, sale.

Ingredients: peppers 72%, extra virgin olive oil 18%, sugar, wine vinegar, salt.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CRPEP CRPEP	8053251781701 8053251781701	Crema di peperoni Peppers cream	156 ml 156 ml	26,5*37*8,5 26,5*37*8,5	15 15	8 8	18 18	144 144	2160 2160

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Crema di cipolle tonno e capperi

Onion tuna and capers cream



Una ricetta unica dal sapore indimenticabile e dal profumo inebriante. Cipolle essiccate al sole del Salento in agrodolce tritate con capperi e tonno di prima scelta, il tutto accompagnato con olio extravergine di oliva.

Dai mille utilizzi, come crostini, primi piatti o secondi.

A unique recipe with an unforgettable flavor and an intoxicating scent. Onions dried by Salento sun in sweet and sour chopped with capers and top quality tuna, all accompanied with extra virgin olive oil. By thousand uses, such as croutons, first or second dishes.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva, cipolle secche parzialmente reidratate 23%, olio di semi di girasole, tonno in olio di oliva (tonno, olio di oliva 33%, sale), capperi 4%, zucchero, aceto di vino, sale, origano.

Ingredients: extra virgin olive oil, partially rehydrated dried onions 23%, sunflower oil, tuna in olive oil (tuna, olive oil 33%, salt), capers 4%, sugar, wine vinegar, salt, organ.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CIPTON CIPTON	8053251781640 8053251781640	Crema cipolla tonno e capperi Onion tuna and capers cream	156 ml 156 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
CR-CIPTON1062 CR-CIPTON1062	8053251782043 8053251782043	Crema cipolla tonno e capperi Onion tuna and capers cream	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Crema alle cime di rapa

Turnip greens cream



Condimento a base di cime di rapa lavorate dal fresco, esaltato dal sapore unico del nostro olio extravergine di oliva spremuto a freddo e del succo di limone fresco. Prodotto anche nella variante con aglio e peperoncino essiccato al sole.

Caratteristico nei piatti tradizionali, si sposa perfettamente con la pasta, soprattutto fatta in casa, come tradizione vuole, oppure per condire pizze e focacce. Ottimo anche su friselline e crostini.

Condiment based on turnip greens from fresh product, enhanced by the unique flavor of our cold-pressed extra virgin olive oil and fresh lemon juice. Also produced in the variant with garlic and sun-dried chili. Very characteristic in traditional recipes, it goes perfectly with pasta, especially homemade, as tradition dictates, or to season pizzas and focaccias. Also excellent on friselline and croutons.

Ingredienti: cime di rapa 82%, olio extra vergine di oliva 15%, sale, peperoncino piccante in polvere, succo di limone, aglio secco, correttore d'acidità: acido citrico.

Ingredients: turnip greens 82%, extra virgin olive oil 15%, salt, hot pepper powder, lemon juice, dry garlic, acidity regulator: citric acid.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CMRP-VS CMRP-VS	8053251781138 8053251781138	Crema alle cime di rapa Turnip greens cream	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
CMRPAG-VS1000 CMRPAG-VS1000	8053251781404 8053251781404	Crema alle cime di rapa Turnip greens cream	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Conditutto

"Conditutto"



Esplosione di gusto da verdure fresche essiccate al sole come pomodori, zucchine, peperoni, melanzane, cipolle in agrodolce con del succo di limone fresco. Il tutto amalgamato con il nostro olio extravergine di oliva estratto a freddo che ne esalta profumi e sapori. Molto apprezzata su friselline di grano o per farcire impasti e pizze.

Senza conservanti.

Taste explosion from fresh sun-dried vegetables such as tomatoes, zucchinis, peppers, eggplant, sweet and sour onions with fresh lemon juice. All blended with our cold-pressed extra virgin olive oil that enhances its aromas and flavors. Very appreciated on wheat friselline or to fill doughs and pizzas.

Preservative free.

Ingredienti: ortaggi secchi parzialmente reidratati in porzione variabile 66% (pomodori secchi, peperoni secchi, melanzane secche, zucchine secche, cipolle secche), olio extra vergine di oliva 24%, aceto di vino, zucchero, sale, succo di limone.

Ingredients: partially rehydrated dried vegetables in variable portion 66% (dried tomatoes, dried peppers, dried aubergines, dried courgettes, dried onions), extra virgin olive oil 24%, wine vinegar, sugar, salt, lemon juice.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
COND-VS156 COND-VS156	8053251781169 8053251781169	Conditutto "Conditutto"	156 ml 156 ml	26,5*37*8,5 26,5*37*8,5	15 15	8 8	18 18	144 144	2160 2160
COND-VP314 COND-VP314	8053251781107 8053251781107	Conditutto "Conditutto"	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
COND-1000 COND-1000	8053251781886 8053251781886	Conditutto "Conditutto"	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Olio Santo

"Olio Santo" with spicy chili



Puro peperoncino essiccato al sole condito esclusivamente con nostro olio extravergine di oliva che saprà dare vivacità ad ogni ricetta.

Senza conservanti.

Pure hot pepper sun-dried exclusively seasoned with our extra virgin olive oil that will give liveliness to every recipe.

Preservative free.

**Ingredienti: olio extra vergine di oliva 77%,
peperoncino piccante secco 23%.**

Ingredients: extra virgin olive oil 77%,
dry hot pepper 23%.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
OLSN-VS OLSN-VS	8053251781411 8053251781411	Olio Santo "Olio Santo" with spicy chili	156 ml 156 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Condifrisa

"Condifrisa"



Un mix di verdure tritate in olio di semi di girasole per rendere il prodotto leggero e gustoso, ideale per condire frise e friselline come aperitivo. Senza conservanti

A mix of chopped vegetables in sunflower oil to make the product light and tasty, ideal for dressing "frisa" and "friselline" as an appetizer. Preservative free.

Ingredienti: cavolfiore 30%, carote 19%, broccolo 10%, olio extravergine di oliva 8%, olio di semi di girasole 8%, finocchi, olive leccino a rondelle, pomodoro secco, sedano, aceto di vino bianco (contiene solfiti), sale, cipolle secche, zucchero, origano, succo di limone, aglio.

Ingredients: cauliflower 30%, carrots 19%, broccoli 10%, extra virgin olive oil 8%, sunflower oil 8%, fennel, sliced Leccino olives, dried tomato, celery, white wine vinegar (contains sulphites), salt, dried onions, sugar, oregano, lemon juice, garlic.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CNDF-PR CNDF-PR	8053251782128 8053251782128	Condifrisa "Condifrisa"	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
CNDF-1062 CNDF-1062	8053251782135 8053251782135	Condifrisa "Condifrisa"	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
CNDF-3100 CNDF-3100	8053251782142 8053251782142	Condifrisa "Condifrisa"	3100 ml 3100 ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativala cupa.it - produzionitipichosalentine.it



Olive Cellina al naturale

Cellina olives in brine

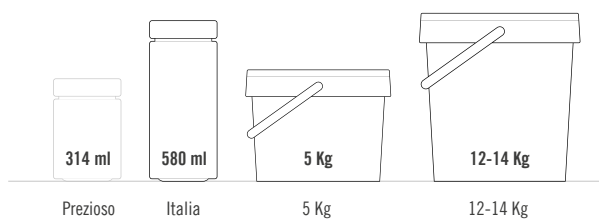


Gustose come aperitivo, sulla pizza, con pesce e carne,
ottime per condire verdure selvatiche.

*Tasty as an aperitif, on pizza, with fish and meat,
excellent for seasoning wild vegetables.*

Ingredienti: olive Cellina, acqua, sale,
regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients: Cellina olives, water, salt, acidity regulator: citric acid.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
OLCEL-VS OLCEL-VS	8053251781312 8053251781312	Olive cellina al naturale Cellina olives in brine	580 ml 580 ml	26,5*37*18 26,5*37*18	15 15	9 9	9 9	81 81	1215 1215
OCI-S5 OCI-S5	8053251780056 8053251780056	Olive cellina al naturale Cellina olives in brine	5 kg 5 kg	25*24 (diametro) 25*24 (diameter)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
OCI-S14 OCI-S14	8053251780520 8053251780520	Olive cellina al naturale Cellina olives in brine	14 kg 14 kg	33*33 (diametro) 33*33 (diameter)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichesalentine.it



Olive Cellina denocciolate

Pitted Cellina olives in brine

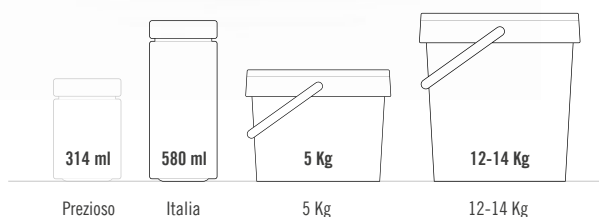


Squisite su focacce e nel pane casereccio,
ideali per farcire insalate di riso e pizze rustiche.

*Exquisite on focaccia and homemade bread, ideal for stuffing rice salads
and rustic pizzas.*

Ingredienti: olive Cellina denocciolate,
acqua, sale, regolatore di acidità: acido citrico.

*Ingredients: pitted Cellina olives, olives, water, salt,
acidity regulator: citric acid.*



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
OLCD-PRZ OLCD-PRZ	8053251781336 8053251781336	Olive cellina denocciolate <i>Olive cellina denocciolate</i>	580 ml 580 ml	26,5*37*18 26,5*37*18	15 15	9 9	9 9	81 81	1215 1215
OCD-S5 OCD-S5	8053251780452 8053251780452	Olive cellina denocciolate <i>Olive cellina denocciolate</i>	5 kg 5 kg	25*24 (diametro) 25*24 (diametro)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
OCD-S12 OCD-S12	8053251780469 8053251780469	Olive cellina denocciolate <i>Olive cellina denocciolate</i>	14 kg 14 kg	33*33 (diametro) 33*33 (diametro)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Olive Leccino al naturale

Leccino olives in brine

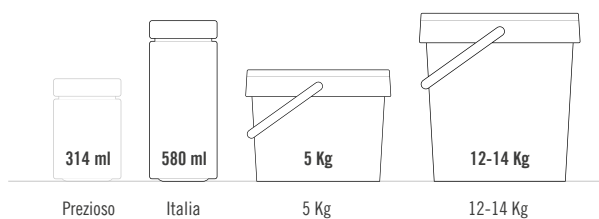


Ottime come aperitivo, sulle focacce, nelle insalate e nei secondi a base di carne.

Excellent as an aperitif, on focaccia, in salads and in second courses based on meat.

Ingredienti: olive Leccino, acqua, sale, regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients: Leccino olives, water, salt, acidity regulator: citric acid.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
OLLEC-VS OLLEC-VS	8053251781343 8053251781343	Olive leccino al naturale <i>Leccino olives in brine</i>	580 ml 580 ml	26,5*37*18 26,5*37*18	15 15	9 9	9 9	81 81	1215 1215
OLI-S5 OLI-S5	8053251780100 8053251780100	Olive leccino al naturale <i>Leccino olives in brine</i>	5 kg 5 kg	25*24 (diametro) 25*24 (diametro)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
OLI-S14 OLI-S14	8053251780117 8053251780117	Olive leccino al naturale <i>Leccino olives in brine</i>	14 kg 14 kg	33*33 (diametro) 33*33 (diametro)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativala cupa.it - produzionitipichosalentine.it



Olive Leccino denocciolate

Pitted Leccino olives in brine

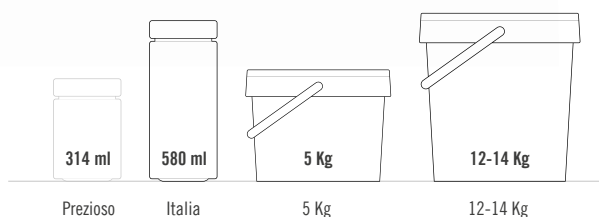


Ideali per farcire pizze e focacce e per condire insalate di pasta, riso e cereali.

Ideal for stuffing pizzas and focaccia and for dressing pasta salads, rice and cereals.

Ingredienti: olive Leccino denocciolate, acqua, sale, regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients: pitted Leccino olives, water, salt, acidity regulator: citric acid.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
OLLD-PRZ <i>OLLD-PRZ</i>	8053251781350 <i>8053251781350</i>	Olive Leccino denocciolate <i>Pitted Leccino olives in brine</i>	580 ml <i>580 ml</i>	26,5*37*18 <i>26,5*37*18</i>	15 <i>15</i>	9 <i>9</i>	9 <i>9</i>	81 <i>81</i>	1215 <i>1215</i>
OLD-S5 <i>OLD-S5</i>	8053251780209 <i>8053251780209</i>	Olive Leccino denocciolate <i>Pitted Leccino olives in brine</i>	5 kg <i>5 kg</i>	25*24 (diametro) <i>25*24 (diametro)</i>	/ <i>/</i>	/ <i>/</i>	/ <i>/</i>	/ <i>/</i>	/ <i>/</i>
OLD-S12 <i>OLD-S12</i>	8053251780216 <i>8053251780216</i>	Olive Leccino denocciolate <i>Pitted Leccino olives in brine</i>	12 kg <i>12 kg</i>	33*33 (diametro) <i>33*33 (diametro)</i>	/ <i>/</i>	/ <i>/</i>	/ <i>/</i>	/ <i>/</i>	/ <i>/</i>

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativala cupa.it - produzionitipichosalentine.it



Olive Termite al naturale

Termite olives in brine

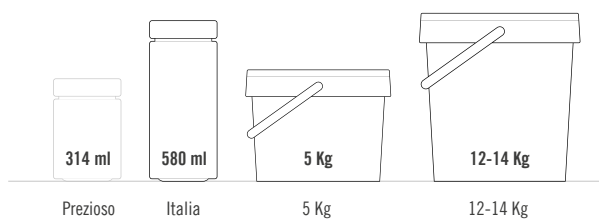


Olive in salamoia gustosissime, ottime per insalate, per farcire pizze e come aperitivo.

Very tasty olives in brine, excellent for salads, for stuffing pizzas and as an aperitif.

Ingredienti: olive Termite di Bitetto, acqua, sale, regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients: "Termite di Bitetto" olives, water, salt, acidity regulator: citric acid.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
OLTER-VS OLTER-VS	8053251781435 8053251781435	Olive Termite al naturale <i>Termite olives in brine</i>	580 ml 580 ml	26,5*37*18 26,5*37*18	15 15	9 9	9 9	81 81	1215 1215
OLTER-SC5 OLTER-SC5	8053251780827 8053251780827	Olive Termite al naturale <i>Termite olives in brine</i>	5 kg 5 kg	25*24 (diametro) 25*24 (diametro)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
OLTER-SC OLTER-SC	8053251781480 8053251781480	Olive Termite al naturale <i>Termite olives in brine</i>	14 kg 14 kg	33*33 (diametro) 33*33 (diametro)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Olive verdi al naturale

Green olives in brine

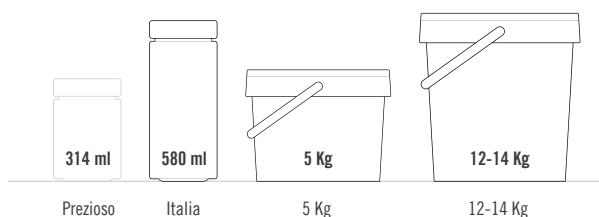


Ideali come snack o per gli aperitivi, si utilizzano anche negli antipasti di salumi e formaggi.

Ideal as a snack or for aperitifs, they are also used in appetizers of cold cuts and cheeses.

Ingredienti: olive verdi, acqua, sale, regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients: green olives, water, salt, acidity regulator: citric acid.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
OV-VS OV-VS	8053251781367 8053251781367	Olive verdi al naturale Green olives in brine	580 ml 580 ml	26,5*37*18 26,5*37*18	15 15	9 9	9 9	81 81	1215 1215
OVI-S5 OVI-S5	8053251780322 8053251780322	Olive verdi al naturale Green olives in brine	5 kg 5 kg	25*24 (diametro) 25*24 (diametro)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
OVI-S12 OVI-S12	8053251780339 8053251780339	Olive verdi al naturale Green olives in brine	12 kg 12 kg	33*33 (diametro) 33*33 (diametro)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Olive verdi denocciolate

Pitted green olives in brine

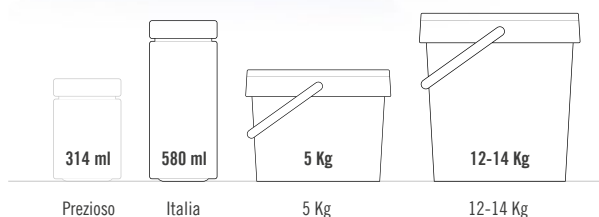


Ottime come aperitivo, sulla pizza, per cocktail e per farcire insalate di riso, cereali e pasta.

Excellent as an aperitif, on pizza, for cocktails and for stuffing rice salads, cereals and pasta

Ingredienti: olive verdi denocciolate, acqua, sale, regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients: pitted green olives, water, salt, acidity regulator: citric acid.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
OLVD-PR OLVD-PR	8053251781374 8053251781374	Olive verdi denocciolate <i>Pitted green olives in brine</i>	580 ml 580 ml	26,5*37*18 26,5*37*18	15 15	9 9	9 9	81 81	1215 1215
OVD-S5 OVD-S5	8053251780407 8053251780407	Olive verdi denocciolate <i>Pitted green olives in brine</i>	5 kg 5 kg	25*24 (diametro) 25*24 (diametro)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
OVD-S12 OVD-S12	8053251780414 8053251780414	Olive verdi denocciolate <i>Pitted green olives in brine</i>	12 kg 12 kg	33*33 (diametro) 33*33 (diametro)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it  

Olive schiacciate piccanti

Spicy crushed olives

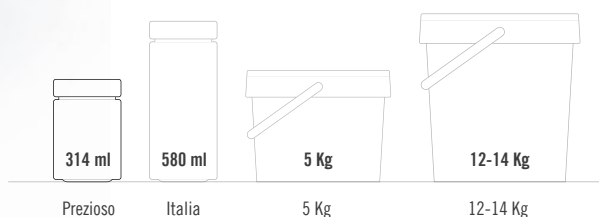


Sfiziose olive in olio extravergine d'oliva,
leggermente piccanti, ottime come aperitivo.

*Delicious olives in extra virgin olive oil, slightly spicy,
excellent as an aperitif.*

Ingredienti: Olive denocciolate 63%, olio extra
vergine di oliva 37%, peperoncino piccante
secco. Correttore d'acidità: acido citrico

Ingredients: Pitted olives 63%, extra virgin olive oil 37%,
dry hot pepper. Acidity regulator: citric acid



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
OLSCP-VSP OLSCP-VSP	8053251780711 8053251780711	Olive schiacciate piccanti <i>Spicy crushed olives</i>	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativaalacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Olive alla Salentina

Olives "alla salentina" (with mediterranean flavours)

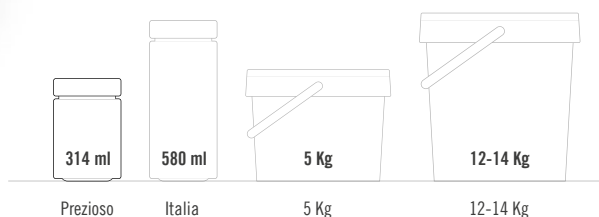


Olive leccino, cellina e termite, condite in olio extravergine d'oliva, per un aperitivo stuzzicante.

Leccino, Cellina and Termite olives, seasoned in extra virgin olive oil, for a tasty aperitif.

Ingredienti: olive 59% (olive Termite di Bitetto 19,5%, olive Celline 19,5%, olive Leccine 19,5%), olio extra vergine d'oliva 40%, sale, aglio secco, origano secco, basilico secco, peperoncino piccante in polvere, rosmarino secco; regolatore di acidità: acido citrico.

Ingredients: olives 59% (Bitetto Termite olives 19.5%, Celline olives 19.5%, Leccine olives 19.5%), 40% extra virgin olive oil, salt, dry garlic, oregano, dry basil, hot chilli pepper powder, dry rosemary; acidity regulator: citric acid.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
OLISAL-EV0314 OLISAL-EV0314	8053251781145 8053251781145	Olive alla Salentina <i>Olives "alla salentina" (with mediterranean flavours)</i>	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Passata di pomodoro

Tomato sauce



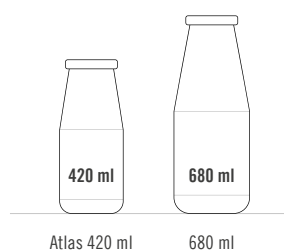
Ottenuta da pomodori raccolti e selezionati manualmente, la nostra passata rispecchia un'antica tradizione. Il tutto cotto a bagnomaria.

Senza conservanti.

Obtained from hand-picked and selected tomatoes, our tomato sauce reflects an ancient tradition. All cooked in a double boiler. Preservative free.

Ingredienti: pomodoro fresco (origine Puglia-Italia)

Ingredients: fresh tomato (Puglia-Italy origin)



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
PP PP	8053251781855 8053251781855	Passata di pomodoro Tomato sauce	420 ml 420 ml	26,5*37*15 26,5*37*15	15 15	9 9	12 12	108 108	1620 1620
BT-PRATL BT-PRATL	8053251780223 8053251780223	Passata di pomodoro Tomato sauce	680 ml 680 ml	26,5*37*22 26,5*37*22	15 15	9 9	9 9	81 81	1215 1215

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Passata di pomodoro giallo

Yellow tomato sauce



Ottenuta da pomodori gialli di prima scelta, raccolti, selezionati a mano e cotti al vapore, il tutto entro 48 ore dalla raccolta.

Ideale da utilizzare nei piatti a base di pesce o di carne.

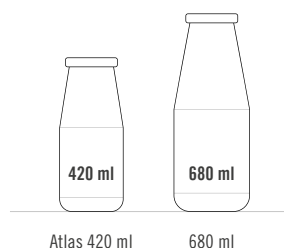
Senza conservanti.

Obtained from first choice yellow tomatoes, hand-picked, selected and steamed, all within 48 hours from harvest. Ideal for use in first dishes based on fish or meat.

Preservative free.

Ingredienti: pomodoro fresco (origine Puglia-Italia)

Ingredients: fresh tomato (Puglia-Italy origin)



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
PPG PPG	8053251781848 8053251781848	Passata di pomodoro giallo Passata di pomodoro giallo	420 ml 420 ml	26,5*37*15 26,5*37*15	15 15	9 9	12 12	108 108	1620 1620
BT-PGATL BT-PGATL	8053251780902 8053251780902	Passata di pomodoro giallo Passata di pomodoro giallo	680 ml 680 ml	26,5*37*22 26,5*37*22	15 15	9 9	9 9	81 81	1215 1215

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Passata di pomodoro ciliegino

Ciliegin tomato sauce



Ottenuta da pomodori varietà ciliegino raccolti e selezionati manualmente, la nostra passata rispecchia un'antica tradizione. Il tutto cotto a bagnomaria.

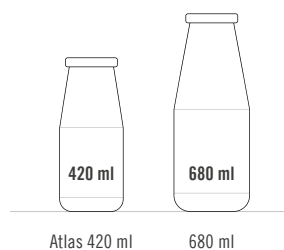
Senza conservanti.

Obtained from hand-picked and selected of cherry tomatoes, our tomato sauce reflects an ancient tradition. All cooked in a double boiler.

Preservative free.

Ingredienti: pomodoro fresco (origine Puglia-Italia)

Ingredients: fresh tomato (Puglia-Italy origin)



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
BT-ATL BT-ATL	8053251781695 8053251781695	Passata di pomodoro Ciliegino <i>Passata di pomodoro Ciliegino</i>	420 ml 420 ml	26,5*37*15 26,5*37*15	15 15	9 9	12 12	108 108	1620 1620
BTP-CIL BTP-CIL	8053251781664 8053251781664	Passata di pomodoro Ciliegino <i>Passata di pomodoro Ciliegino</i>	680 ml 680 ml	26,5*37*22 26,5*37*22	15 15	9 9	9 9	81 81	1215 1215

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Giardiniera in agrodolce

Pickled vegetables



La giardiniera lavorata dal fresco e tagliata interamente a mano, molto croccante e gustosa, è ideale come contorno ricco e leggero con piatti a base di carne o pesce, per condire insalate o su crostini. Ottima anche come aperitivo, dona un tocco di colore alle ricette. Senza conservanti.

The Giardiniera made from fresh product, cut entirely by hand, very crunchy and tasty, are ideal as a rich and light side dish with meat or fish dishes, to dress salads or on croutons. Also excellent as an appetizer, it gives a touch of color to recipes. Preservative free.

Ingredienti: ortaggi 68% (carote 25%, peperoni 20%, cavolfiore 15%, sedano 15%, finocchio 15%, broccolo 5%, cipolla 5%), aceto di vino 27%, sale, zucchero 2%, succo di limone.

Ingredients: vegetables 68% (carrots 25%, peppers 20%, cauliflower 15%, celery 15%, fennel 15%, broccoli 5%, onion 5%), wine vinegar 27%, salt, sugar 2%, lemon juice.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
GRD-VS GRD-VS	8053251781206 8053251781206	Giardiniera in agrodolce Pickled vegetables	580 ml 580 ml	26,5*37*18 26,5*37*18	15 15	9 9	9 9	81 81	1215 1215

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it  

Capperi al sale

Capers in salt

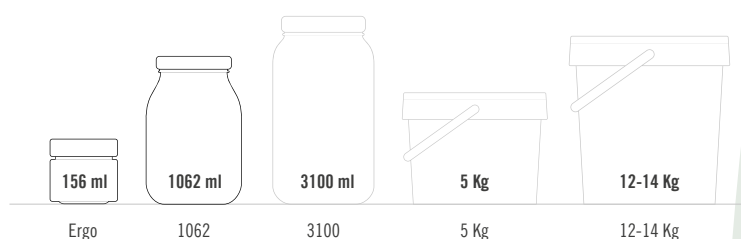


Capperi conservati in sale marino per mantenere inalterati gusto e proprietà nutritive.

Capers preserved in sea salt to maintain their taste and nutritional properties.

Ingredienti: capperi 80%, sale.

Ingredients: capers 80%, salt.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CAPPSA-VS CAPPSA-VS	8053251781183 8053251781183	Capperi al sale Capers in salt	156 ml 156 ml	26,5*37*8,5 26,5*37*8,5	15 15	8 8	18 18	144 144	2160 2160
CPSL-1KG CPSL-1KG	8053251782197 8053251782197	Capperi al sale Capers in salt	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichsalentine.it



Capperi in aceto

Capers in vinegar

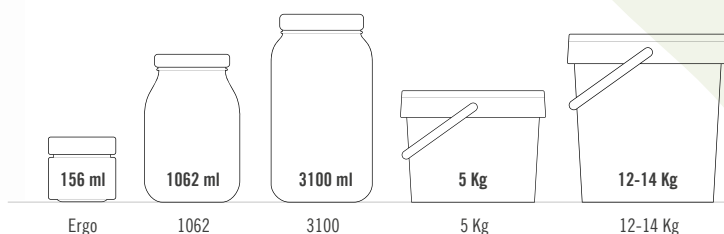


I capperi al naturale donano un tocco particolare a primi piatti e secondi a base di carne o pesce.

Capers in vinegar give a special touch to first and second courses based on meat or fish.

Ingredienti: capperi 68%, aceto di vino, acqua, sale.

Ingredients: 68% capers, wine vinegar, water, salt.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
CAPPAC-VS CAPPAC-VS	8053251781190 8053251781190	Capperi al naturale Capers in vinegar	156 ml 156 ml	26,5*37*8,5 26,5*37*8,5	15 15	8 8	18 18	144 144	2160 2160
CPSL-VS1026 CPSL-VS1026	8053251782173 8053251782173	Capperi al naturale Capers in vinegar	1062 ml 1062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384
CAP-VS3100 CAP-VS3100	8053251781541 8053251781541	Capperi al naturale Capers in vinegar	3100 ml 3100 ml	26,5*37*26 26,5*37*26	5 5	9 9	5 5	45 45	225 225
CAPPAC-S5 CAPPAC-S5	8053251782111 8053251782111	Capperi al naturale Capers in vinegar	5 kg 5 kg	25*24 (diametro) 25*24 (diametro)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
CAPPAC-S12 CAPPAC-S12	8053251782104 8053251782104	Capperi al naturale Capers in vinegar	12 kg 12 kg	33*33 (diametro) 33*33 (diametro)	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Caroselle in aceto

Carousels in vinegar



Una ricetta della tradizione che non conosce origine.

Da noi valorizzata in vaso come contorno a numerosissime ricette antiche, come pitta di patate, frise di grano o semplicemente nelle insalate fresche.

Infiorescenza del finocchio selvatico dagli innumerevoli benefici quali digestivi, antidolorifici e disintossicanti.

Senza conservanti.

A traditional recipe that knows no origin.

We have redeveloped it in pots as a side dish to many ancient recipes, such as potato pitta, wheat frise or simply in fresh salads.

Wild fennel inflorescence with countless digestive, pain-relieving and detoxifying benefits.

Preservative free.

Ingredienti: Aceto di vino 68%, finocchietto selvatico 32%

Ingredients: 68% wine vinegar, 32% wild fennel



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CAROS-VS CAROS-VS	8053251782180 8053251782180	Caroselle in aceto Carousels in vinegar	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350
CAROS-1026 CAROS-1026	8053251782654 8053251782654	Caroselle in aceto Carousels in vinegar	1062 ml 3062 ml	26,5*37*16 26,5*37*16	6 6	8 8	8 8	64 64	384 384

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativaalacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Cipolle Borettane

Borettane onions



Il nome dice tutto, gustosissime cipolle borettane grigliate e immerse in agrodolce, vengono colmate con dell'olio extravergine di oliva di nostra produzione.

Sposano perfettamente piatti di carne ed insalate o semplicemente su bruschette come aperitivo.

The name says it all, delicious grilled borettane onions dipped in sweet and sour, are filled with our extra virgin olive oil.

They perfectly marry meat dishes and salads or simply on bruschetta as an appetizer.

Ingredienti: cipolle agrodolci (cipolle, aceto di vino, zucchero, sale, correttore d'acidità: acido citrico) 66%, olio extra vergine di oliva 33%.

Ingredients: sweet and sour onions (onions, wine vinegar, sugar, salt, acidity regulator: citric acid) 66%, extra virgin olive oil 33%.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CIPOGRI CIPOGRI	8053251781732 8053251781732	Cipolle Borettane in agrodolce Sweet and sour Borettane onions	314 ml 314 ml	26,5*37*11 26,5*37*11	15 15	9 9	10 10	90 90	1350 1350

SHELF LIFE: 36 MESI - 36 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Condimento all'Olio Extravergine di Oliva aromatizzato al limone

Seasoning of lemon flavored Extra Virgin Olive Oil



L'Olio aromatizzato al limone è ricavato direttamente da limoni freschi pugliesi e dalla spremitura a freddo delle nostre migliori olive per ottenere un mix inimitabile dal profumo fruttato, con note accese di limone.

Molto apprezzato su pesce, carne o in fresche insalate estive.

Versatile in cucina dalle mille applicazioni.

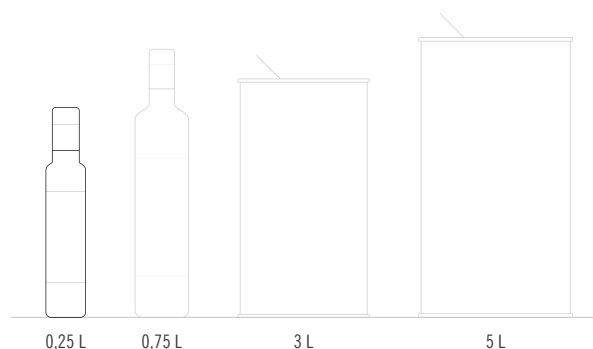
Lemon flavored oil obtained directly from fresh Apulian lemons and from the cold pressing of our best olives, to have an inimitable mix with a fruity aroma, with bright notes of lemon.

Very appreciated on fish, meat or in fresh summer salads.

Versatile in the kitchen with a thousand applications.

Ingredienti: Olive 73%, limoni 18%, olio extravergine di oliva 9%.

Ingredients: Olives 73%, lemons 18%, extra virgin olive oil 9%.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
CONDEVOLM-02 CONDEVOLM-02	- -	Condimento all'Olio EVO aromatizzato al limone <i>Seasoning of lemon flavored Extra Virgin Olive Oil</i>	0,25 L 0,25 L	26,5*37*25 26,5*37*25	30 30	9 9	7 7	63 63	1890 1890

SHELF LIFE: 18 MESI - 18 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Olio extravergine di oliva Biologico estratto a freddo 100% italiano

Extra virgin olive oil 100% Italian cold extracted organic



Estratto a freddo, è ottenuto esclusivamente da olive biologiche provenienti dai terreni del Salento.

Fruttato leggero, colore giallo dorato con sfumature verdoline, note di piccante ed amaro molto delicate con sentori di carciofo, basilico, menta e mandorle.

Cold extracted, it is obtained exclusively from organic olives from the lands of Salento.

Light fruity, golden yellow color with greenish hues, very delicate spicy and bitter notes with hints of artichoke, basil, mint and almonds.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
OL-BTBIO OL-BTBIO	- -	Olio EVO Biologico estratto a freddo 100% italiano <i>Extra virgin olive oil 100% Italian cold extracted organic</i>	0,5 L 0,5 L	26,5*37*21 26,5*37*21	12 12	9 9	6 6	54 54	648 648
OL-BIO3LT OL-BIO3LT	- -	Olio EVO Biologico estratto a freddo 100% italiano <i>Extra virgin olive oil 100% Italian cold extracted organic</i>	3 L 3 L	12*15*20,5 12*15*20,5	- -	40 40	5 5	- -	200 200
OL-BIO OL-BIO	- -	Olio EVO Biologico estratto a freddo 100% italiano <i>Extra virgin olive oil 100% Italian cold extracted organic</i>	5 L 5 L	12*15*31 12*15*31	- -	40 40	4 4	- -	160 160

SHELF LIFE: 18 MESI - 18 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Olio extravergine di oliva estratto a freddo 100% italiano

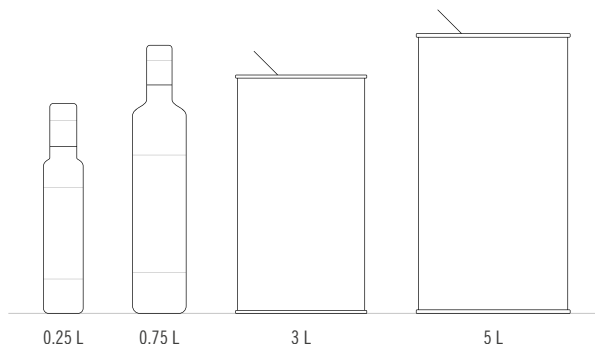
Extra vergin olive oil cold pressed 100% made in Italy



L'olio extravergine di oliva estratto a freddo "La Cupa" è ottenuto esclusivamente da olive provenienti dai terreni dei soci della cooperativa ed imbottigliato nel nostro stabilimento.

È un olio fruttato, con sentori di carciofo, frutta fresca e mandorla, dal colore verde chiaro con riflessi gialli e dal gusto equilibrato.

The extra virgin olive oil, cold pressed "La Cupa" is obtained exclusively by olives coming from the lands of the members of the cooperative and bottled in our plant. It is a fruity oil with hints of artichoke, fresh fruit and almond, light green with yellow reflections and a balanced taste.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
OLIO-BOT0,25 OLIO-BOT0,25	8053251781688 8053251781688	Olivo EVO estratto a freddo 100% italiano <i>Extra vergin olive oil cold pressed 100% made in Italy</i>	0,25 L 0,25 L	26,5*37*25 26,5*37*25	30 30	9 9	7 7	63 63	1890 1890
OLIO-BOT0,75 OLIO-BOT0,75	8053251781671 8053251781671	Olivo EVO estratto a freddo 100% italiano <i>Extra vergin olive oil cold pressed 100% made in Italy</i>	0,75 L 0,75 L	26,5*37*31,5 26,5*37*31,5	18 18	9 9	5 5	45 45	810 810
OLIO-LAT3 OLIO-LAT3	- -	Olivo EVO estratto a freddo 100% italiano <i>Extra vergin olive oil cold pressed 100% made in Italy</i>	3 L 3 L	12*15*20,5 12*15*20,5	- -	40 40	5 5	- -	200 200
OLIO-LAT OLIO-LAT	- -	Olivo EVO estratto a freddo 100% italiano <i>Extra vergin olive oil cold pressed 100% made in Italy</i>	5 L 5 L	12*15*31 12*15*31	- -	40 40	4 4	- -	160 160

SHELF LIFE: 18 MESI - 18 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativala cupa.it - produzionitipichosalentine.it



Vegetali essiccati al sole

Sun-dried vegetables

Pomodori secchi lunghi

Sun-dried tomatoes

Pomodori secchi Ciliegino

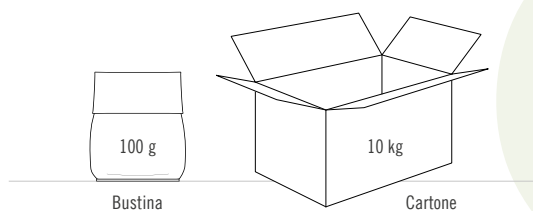
Sun-dried Ciliegino tomatoes

Pomodori secchi Tombolone

Sun-dried Tombolone tomatoes

Pomodori secchi gialli

Sun-dried yellow tomatoes



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
PS-250 PS-250	8053251780582 8053251780582	POMODORI LUNGI Sun-dried tomatoes	250 g 250g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
PS-CT PS-CT	/ /	POMODORI LUNGI Sun-dried tomatoes	10 kg 10 kg	38*30*27 38*30*27	10 kg 10 kg	8 8	8 8	64 64	640 640
PSC PSC	8053251780018 8053251780018	POMODORI CILIEGINO Sun-dried Ciliegino tomatoes	250 g 250 g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
PSC-CT PSC-CT	/ /	POMODORI CILIEGINO Sun-dried Ciliegino tomatoes	10 kg 10 kg	38*30*27 38*30*27	10 kg 10 kg	8 8	8 8	64 64	640 640
PST-BS PST-BS	8053251780513 8053251780513	POMODORI TOMBOLONE Sun-dried Tombolone tomatoes	250 g 250 g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
PST-CT PST-CT	/ /	POMODORI TOMBOLONE Sun-dried Tombolone tomatoes	10 kg 10 kg	38*30*27 38*30*27	10 kg 10 kg	8 8	8 8	64 64	640 640
PSG-250 PSG-250	8053251781329 8053251781329	POMODORI GIALLI Sun-dried yellow tomatoes	250 g 250 g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
PSG-CT PSG-CT	/ /	POMODORI GIALLI Sun-dried yellow tomatoes	10 kg 10 kg	38*30*27 38*30*27	10 kg 10 kg	8 8	8 8	64 64	640 640

SHELF LIFE BUSTINA: 12 MESI - BAG 18 MONTHS

SHELF LIFE CARTONE: 24 MESI - PACK 24 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it



Vegetali essiccati al sole

Sun-dried vegetables



Melanzane secche

Sun-dried eggplants



Cipolle secche

Sun-dried onions

Peperoni secchi dolci

Sun-dried pepper



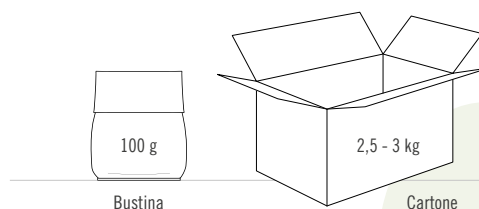
Peperoncini secchi piccanti

Sun-dried hot chilli peppers



Zucchine secche

Sun-dried zucchini



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
PSD-100 PSD-100	8053251781244 8053251781244	PEPERONI SECCHI DOLCI Sun-dried pepper	100 g 100 g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
PSD PSD	/ /	PEPERONI SECCHI DOLCI Sun-dried pepper	2,5 kg 2.5 kg	38*30*27 38*30*27	2,5 kg 10KG	8 8	8 8	64 64	160 160
MS-BS MS-BS	8053251781657 8053251781657	MELANZANE A FETTE Sun-dried eggplants	100 g 100 g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
MS-CT MS-CT	/ /	MELANZANE A FETTE Sun-dried eggplants	3 kg 3 kg	38*30*27 38*30*27	3 kg 10KG	8 8	8 8	64 64	192 192
PEPS-PICC PEPS-PICC	8053251780490 8053251780490	PEPERONCINI PICCANTI Sun-dried hot chilli peppers	100 g 100 g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
PSP-CT PSP-CT	/ /	PEPERONCINI PICCANTI SENZA PICCIOLO Sun-dried hot chilli peppers	3 kg 3 kg	38*30*27 38*30*27	3 kg 10KG	8 8	8 8	64 64	192 192
ZS-BS ZS-BS	8053251780506 8053251780506	ZUCCHINE A RONDELLE Sun-dried zucchini	100 g 100 g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
ZS-CT ZS-CT	/ /	ZUCCHINE A RONDELLE Sun-dried zucchini	5 kg 5 kg	38*30*27 38*30*27	5 kg 10KG	8 8	8 8	64 64	320 320
CIP-200 CIP-200	8053251780957 8053251780957	CIPOLLE BIANCHE Sun-dried onions	150 g 150 g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
CIP-CT CIP-CT	/ /	CIPOLLE BIANCHE Sun-dried onions	3 kg 3 kg	38*30*27 38*30*27	3 kg 10KG	8 8	8 8	64 64	192 192

SHELF LIFE BUSTINA: 12 MESI - BAG 18 MONTHS

SHELF LIFE CARTONE: 24 MESI - PACK 24 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativala cupa.it - produzionitipichosalentine.it



Prodotti da forno

Bakery products

Ingredienti base tarallini: farina di grano tipo "00", vino bianco, olio extravergine d'oliva 8%, olio vegetale (semi di girasole), creme "La Cupa", sale.

Basic ingredients "Tarallini": wheat flour type "00", white wine, extra virgin olive oil 8%, vegetable oil (sunflower seeds), "La Cupa" creams, salt.

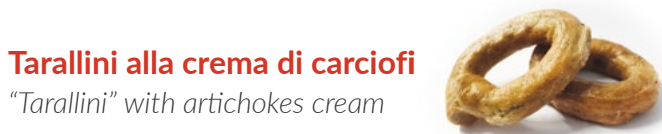
Tarallini all'olio d'oliva

"Tarallini" with olive oil



Tarallini al finocchio

"Tarallini" with fennel



Tarallini alla crema di carciofi

"Tarallini" with artichokes cream



Tarallini al mix piccante

"Tarallini" with spicy mix



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
TAR-OLIO TAR-OLIO	8053251782401 8053251782401	TARALLINI ALL'OLIO D'OLIVA "Tarallini" with olive oil	250 g 250 g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
TAR-FIN TAR-FIN	8053251782395 8053251782395	TARALLINI AL FINOCCHIO "Tarallini" with fennel	250 g 250 g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
TAR-CAR TAR-CAR	8053251781466 8053251781466	TARALLINI ALLA CREMA DI CARCIOFI "Tarallini" with artichokes cream	250 g 250 g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
TAR-MIX TAR-MIX	5053251780929 5053251780929	TARALLINI AL MIX PICCANTE "Tarallini" with spicy mix	250 g 250 g	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /

SHELF LIFE: 12 MESI - 12 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativala cupa.it - produzionitipichosalentine.it



Prodotti da forno

Bakery products

Ingredienti base tarallini: farina di grano tipo "00", vino bianco, olio extravergine d'oliva 8%, olio vegetale (semi di girasole), creme "La Cupa", sale.

Basic ingredients "Tarallini": wheat flour type "00", white wine, extra virgin olive oil 8%, vegetable oil (sunflower seeds), "La Cupa" creams, salt.

Tarallini alla crema di olive

"Tarallini" with olives cream



Tarallini alla crema di cime di rapa

"Tarallini" with turnip greens cream

Tarallini alla crema di pomodori secchi piccante

"Tarallini" with sun-dried spicy cream



Friselline all'olio d'oliva

"Friselline" with olive oil

Ingredienti: farina di grano "00", acqua, olio d'oliva 10%, sale, lieviti.

Ingredients: wheat flour type "00", water, olive oil 10%, salt, yeasts.



COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z/COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z/PALLET PIECES/PALLETS
TAR-OLIVE TAR-OLIVE	5053251780936 5053251780936	TARALLINI ALLA CREMA DI OLIVE "Tarallini" with olives cream	250 g 250 g	/	/	/	/	/	/
TAR-CPS TAR-CPS	8053251780940 8053251780940	TARALLINI ALLA CREMA DI POMODORI SECCHI "Tarallini" with sun-dried spicy cream	250 g 250 g	/	/	/	/	/	/
TAR-RAP TAR-RAP	8053251781220 8053251781220	TARALLINI ALLA CREMA DI CIME DI RAPE "Tarallini" with turnip greens cream	250 g 250 g	/	/	/	/	/	/
FRIS FRIS	5053251780919 5053251780919	FRISELLINE ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "Friselline" with olive oil	200 g 200 g	/	/	/	/	/	/

SHELF LIFE: 12 MESI - 12 MONTHS



LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativaalacupa.it - produzionitipichosalentine.it



"I fichi" (frutta secca)

"Figs" (dried fruit)



Fichi cotti al forno

Fichi, miele, aroma naturale

Baked figs

Figs, honey, natural flavoring

L'antica tradizione dell'essiccazione dei fichi nel salento, si è trasformata nella ricetta di un dolce tradizionale gustoso e tutto naturale. Raccolto con cura, per poi essere essiccato al sole o cotto al forno. Farcito con mandorla o semplicemente dorato al naturale.

Una prelibatezza Salentina!

The ancient tradition of drying of figs in Salento, has been transformed into the recipe of a typical, tasty and all-natural dessert. Picked carefully, then dried in the sun or cooked in the oven. Stuffed with almonds or simply left natural.

A delicacy of Salento!



Fichi cotti al forno con mandorla

Fichi, miele, aroma naturale, mandorla

Baked figs with almond

Figs, honey, natural flavoring, almond



Fichi essiccati naturalmente

Fichi

Naturally dried figs

Figs



Fichi essiccati naturalmente con mandorla

Fichi e mandorla

Naturally dried figs with almond

Figs, almond

COD.INTERNO INTERNAL CODE	COD EAN EAN CODE	PRODOTTO PRODUCT	FORMATO SIZE	COLLO PACKAGE	N° P.Z./COLLO PIECES/PACK	COLLI/STRATO PACK/LAYER	N° STRATI LAYER	COLLI/PALLET PACK/PALLETS	P.Z./PALLET PIECES/PALLETS
FICHI-NAT FICHI-NAT	8053251782432 8053251782432	Fichi essiccati naturalmente Naturally dried figs	250 g 250 g	38*30*14 38*30*14	30 30	8 8	5 5	40 40	1200 1200
FICHI-MAND FICHI-MAND	8053251782425 8053251782425	Fichi essiccati naturalmente con mandorla Naturally dried figs with almond	250 g 250 g	38*30*14 38*30*14	30 30	8 8	5 5	40 40	1200 1200
FICHI-COT FICHI-COT	8053251782449 8053251782449	Fichi cotti al forno Baked figs	250 g 250 g	38*30*14 38*30*14	30 30	8 8	5 5	40 40	1200 1200
FICHI- COTMAND FICHI- COTMAND	8053251782456 8053251782456	Fichi cotti al forno con mandorla Baked figs with almond	250 g 250 g	38*30*14 38*30*14	30 30	8 8	5 5	40 40	1200 1200

SHELF LIFE: 6 MESI - 6 MONTHS

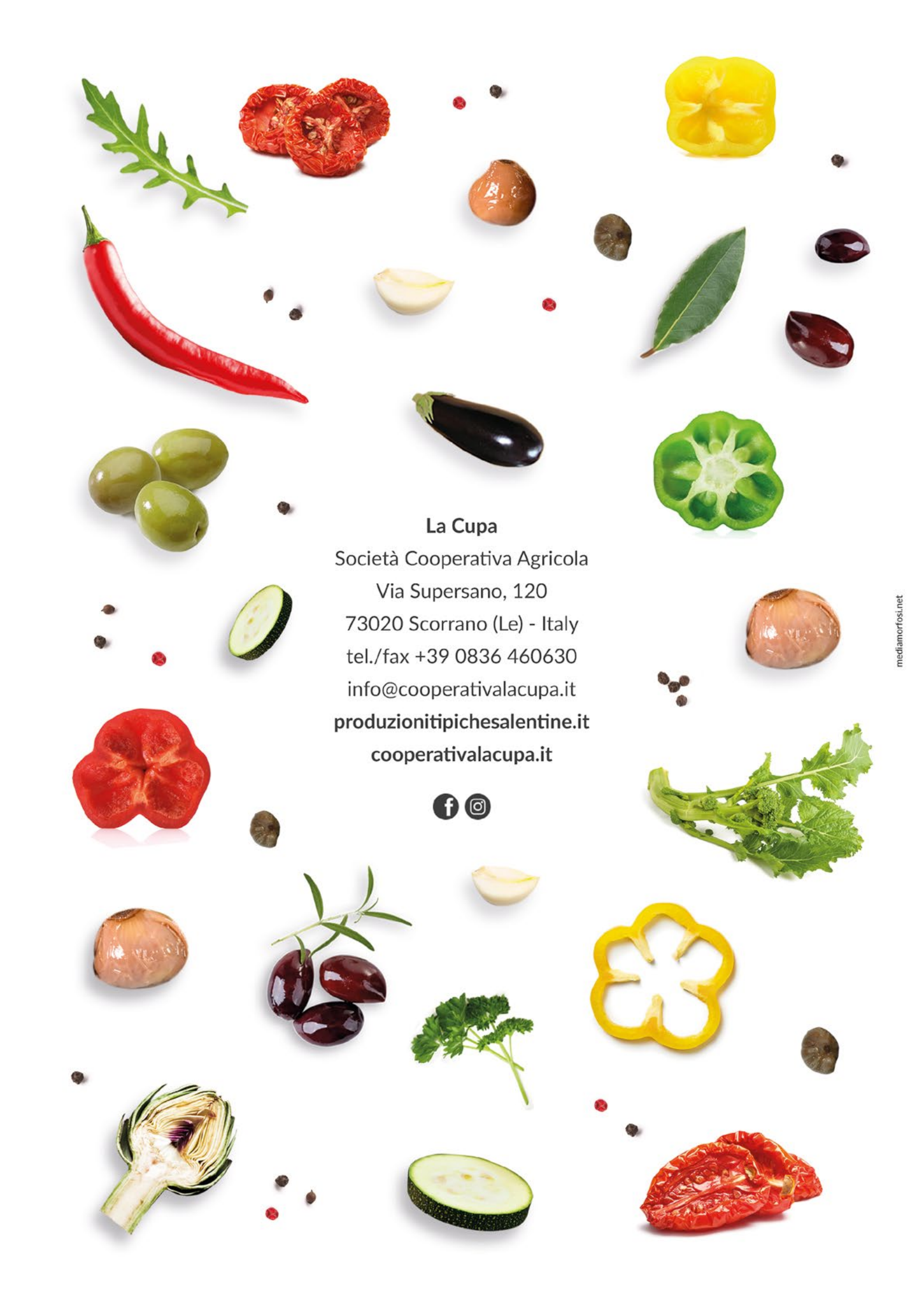


LA CUPA, SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Supersano, 120 - 73020 Scorrano (Le) Italy - tel./fax +39 0836 460630

info@cooperativacupa.it - produzionitipichosalentine.it





La Cupa
Società Cooperativa Agricola
Via Supersano, 120
73020 Scorrano (Le) - Italy
tel./fax +39 0836 460630
info@cooperativacupa.it
produzionitipichesaentine.it
cooperativacupa.it

