

# CATALOGO

**FRUTTA SECCA LEGUMI PATATE**

2021/2022



dal 1959

# DRAGONE

Frutta secca - Legumi - Patate

DRAGONE SRL CATALOGO

Via Nazionale Appia, 187  
Casapulla (CE)

stampato nell'anno 2021

# CATALOGO

**FRUTTA SECCA LEGUMI PATATE**



*dal 1959*

# DRAGONE

Frutta secca - Legumi - Patate

# INDICE

|           |                           |
|-----------|---------------------------|
|           | LA NOSTRA                 |
| <b>8</b>  | <b>FRUTTA SECCA</b>       |
|           | LA NOSTRA                 |
| <b>16</b> | <b>FRUTTA DISIDRATATA</b> |
|           | I NOSTRI                  |
| <b>22</b> | <b>CEREALI</b>            |
|           | I NOSTRI                  |
| <b>28</b> | <b>LEGUMI</b>             |
|           | LE NOSTRE                 |
| <b>34</b> | <b>PATATE</b>             |
|           | LE NOSTRE                 |
| <b>36</b> | <b>CIPOLLE</b>            |
|           | IL NOSTRO                 |
| <b>38</b> | <b>AGLIO</b>              |
|           | I NOSTRI                  |
| <b>40</b> | <b>DOLCI NATALIZI</b>     |
|           | LE NOSTRE                 |
| <b>41</b> | <b>SPEZIE</b>             |
|           | IL NOSTRO                 |
| <b>42</b> | <b>TÈ SFUSO</b>           |

# L'AZIENDA



La famiglia Dragone proviene storicamente da famiglie Vesuviane e Casertane che hanno sempre coltivato, raccolto e trasformato frutta secca a guscio (noci, nocciole, mandorle etc.), legumi e tuberi.

Nel 1959 viene fondata la Dragone s.r.l., da Alfonso Dragone e Maria Antonia Sorbo, genitori degli attuali eredi Salvatore e Alberto Dragone, che nasce come azienda di selezione e vendita di frutta secca a guscio. Nel 1961 l'azienda si dota di una macchina tostatrice con la quale tosta le prime arachidi che arrivano sul mercato, diventando un'azienda di selezione, trasformazione e vendita. Negli anni che seguiranno si aggiungeranno altri macchinari e si amplierà la gamma dei prodotti alla quale si affiancheranno i legumi e le patate.

Infatti alla Dragone s.r.l. spetta il primato di essere stata la prima a commercializzare la patata di Avezzano, località principe della piana del Fucino. Dal primo piccolo camion che veniva caricato dagli stessi Dragone in loco agli inizi degli anni '60, si è giunti oggi ad un tir a settimana che arriva direttamente in azienda.

Ad oggi la Dragone s.r.l. è leader non solo per quanto riguarda la frutta secca che importa direttamente dall'Oriente, per i legumi e le patate, ma anche per le spezie, dolciumi ed altri prodotti coloniali.

Vale la pena di specificare che spesso dello stesso prodotto è possibile avere differenti calibri e qualità ovviamente a prezzi diversi a seconda della pezzatura.

# FRUTTA SECCA

*la nostra*



ORIGINE: INDIA

## ANACARDI NATURALI

Fonte di vitamina K, che contribuisce al mantenimento di ossa sane e ad una regolare coagulazione del sangue.



ORIGINE: AVELLINO

## NOCCIOLE IN GUSCIO TOSTATE

Mantengono l'aspetto delle nocciole cotte sotto la cenere, hanno proprietà antiossidanti e nutrienti.



ORIGINE: EGITTO

## ARACHIDI IN GUSCIO TOSTATI

Sapore dolce, è un alimento particolarmente ricco di antiossidanti (polifenoli) che riducono il rischio di ammalarsi di diverse patologie.

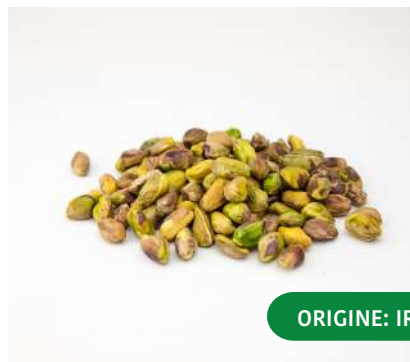




ORIGINE: AVELLINO

### NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE

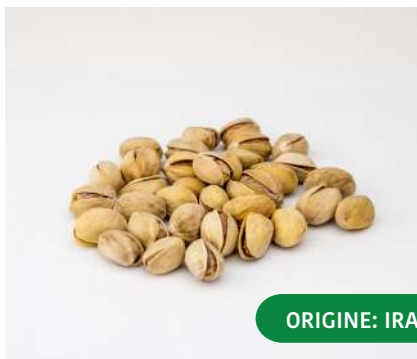
Buona digeribilità, rappresentano un alimento energetico ad effetto rimineralizzante, utile per combattere il senso di spossatezza.



ORIGINE: IRAN

### PISTACCHI SGUSCIATI NATURALI

Il pistacchio al naturale è lo spuntino per eccellenza, ricco di vitamina B6, contribuisce alla riduzione della stanchezza.



ORIGINE: IRAN

### PISTACCHI IN GUSCIO SALATI

Ottimo snack, leggero e nutriente.



ORIGINE: SORRENTO

### NOCI IN GUSCIO

Dal gusto deciso e saporito, sono un integratore naturale. Consigliato mangiarne due al giorno.

### ARACHIDI SALATE



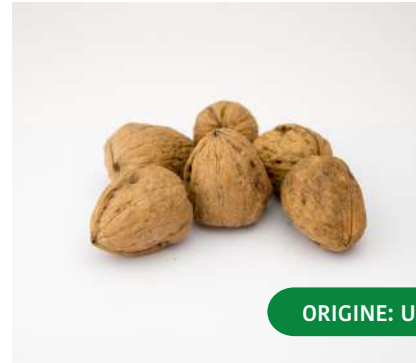
*arachidi*

Le arachidi offrono diverse proprietà e benefici: sono una buona fonte di proteine vegetali, forniscono al nostro organismo sali minerali (in particolare magnesio, potassio, zinco, fosforo, manganese e rame), vitamine (soprattutto vitamina E), fibre e grassi buoni. È un alimento particolarmente ricco di antiossidanti (polifenoli), che riducono il rischio di ammalarsi di diverse patologie.



### NOCI SGUSCIATE

30 grammi di noci al giorno contribuiscono al miglioramento dell'elasticità dei vasi sanguigni.



ORIGINE: USA

### NOCI IN GUSCIO DELLA CALIFORNIA

Oltre alle noci californiane, trattiamo noci provenienti da Cile, Francia e Sorrento.



ORIGINE: CILENTO

### FICHI SECCHI DEL CILENTO

Sono considerati un antibiotico naturale. Dal gusto dolce, forniscono un istantaneo senso di sazietà.



ORIGINE: BRASILE

### NOCI DEL BRASILE SGUSCIATE

Raccolte dall'albero della *Castanera* (30 m), sono molto caloriche, perciò apprezzate dagli sportivi.



ORIGINE: MONTELLA

### CASTAGNE SECCHIE SGUSCIATE

Gustose e versatili, povere di grassi e ricche di fibre



ORIGINE: FRANCIA

### PRUGNE SECCHIE

Sono un ottimo snack dolce, dalle note proprietà purganti. Si consiglia di consumarle lontano dai pasti.



ORIGINE: TUNISIA

### DATTERI NATURALI

Molto nutrienti, sono da considerarsi una riserva naturale di energia immediata.



ORIGINE: ISRAELE

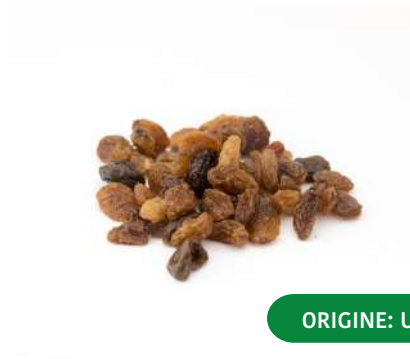
### DATTERI MEDJOUL

Non contengono colesterolo e sono povere di grassi.



### CARRUBE

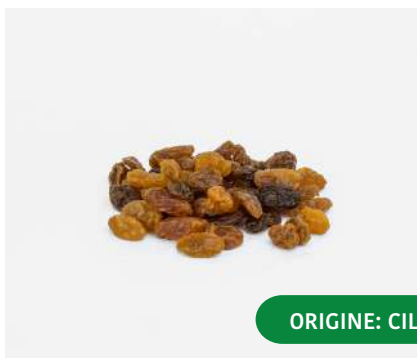
Rappresenta un'opzione interessante per chi è allergico al cacao. Ricche di fibre, aiutano ad abbassare il colesterolo.



ORIGINE: USA

### UVA SULTANINA

Hanno azione antiossidante e anti-tumorale grazie alla concentrazione di sostanze fenoliche.



ORIGINE: CILE

### UVA GOLDEN JUMBO

Molto dolce e gustosa. Ricca di vitamine e sali minerali.



ORIGINE: ITALIA

### ARACHIDI SALATE

Sono una buona fonte di proteine vegetali, sali minerali, vitamine, fibre e grassi buoni



ORIGINE: SICILIA

### MANDORLE IN GUSCIO

Aiutano a contrastare i radicali liberi e rinforzare il sistema immunitario.



ORIGINE: ITALIA, USA, SPAGNA

### MANDORLE SGUSCIATE

Sono un'incredibile riserva di principi nutritivi, una scorta di benefici ed energia per chi conduce uno stile di vita attivo.



ORIGINE: ITALIA, USA, SPAGNA

### MANDORLE PELATE

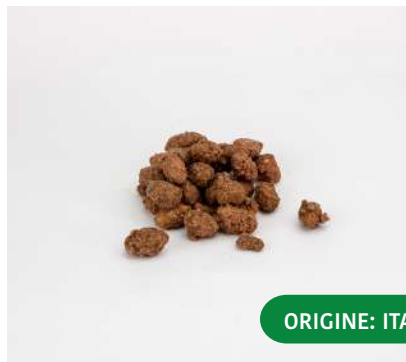
Presentano un gusto delicato ed una piacevole croccantezza.



ORIGINE: BRASILE

### NOCI DEL BRASILE IN GUSCIO

È considerato un superfood per le sue numerose proprietà.



ORIGINE: ITALIA

### ARACHIDI ZUCCHERATE

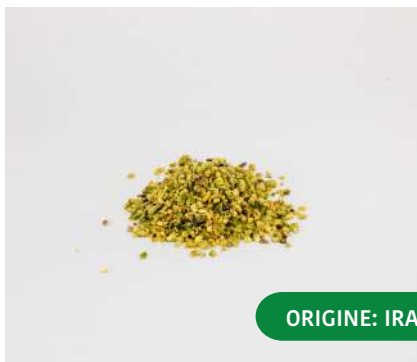
Sono tra gli snack preferiti di grandi e piccini.



ORIGINE: ISRAELE

### MANDORLE ZUCCHERATE

Insieme alle arachidi, sono tra gli snack dolci più gustosi e apprezzati.



ORIGINE: IRAN

### GRANELLA DI PISTACCHIO

Estremamente apprezzata nelle preparazioni, è fonte di antiossidanti e polifenoli.



ORIGINE: AVELLINO

### GRANELLA DI NOCCIOLE

Le nocciole sono un'ottima fonte di vitamina E, la nostra granella contribuirà al tuo fabbisogno giornaliero.



### FARINA DI MANDORLE

Ricca di vitamina E e grassi monoinsaturi.



### GRANELLA DI MANDORLE

Viene ampiamente all'interno delle preparazioni dolciarie.



PISTACCHI  
INTERI

*pistacchi*

Nei pistacchi, rispetto ad altri semi oleosi, sono presenti maggiori quantità di sostanze antiossidanti: luteina, beta-carotene e tocoferoli. Gli antiossidanti naturali di cui sono ricchi questi frutti contribuiscono a mantenere in salute pelle e occhi.



ORIGINE: UCRAINA

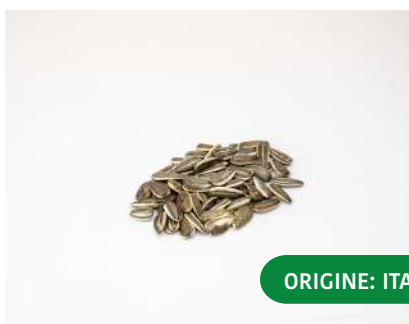
### SEMI DI ZUCCA SGUSCIATI

Presentano un elevato contenuto di triptofano, che aiuta a sintetizzare la serotonina, l'ormone del buonumore.



### SEMI DI ZUCCA

Sono raccolte e spedite con sistemi ultratecnologici, in modo che la prima persona a toccare il prodotto, sia il cliente finale.



ORIGINE: ITALIA

### SEMI DI GIRASOLE

Sono considerati un antibiotico naturale. Dal gusto dolce, forniscono un istantaneo senso di sazietà.



### MANDORELLE TOSTATE E SALATE

Ricche di vitamina E e sali minerali quali ferro, magnesio, calcio.



ORIGINE: USA

### MAIS TOSTATO

Il consumo di mais contrasta il colesterolo cattivo e controlla la glicemia.



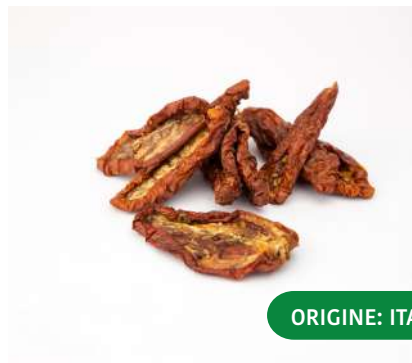
ORIGINE: THAILANDIA

### RICE CRACKERS

Stuzzichini da aperitivo a base di riso glutinoso.

**ARACHIDI PICCANTI**

Idea originale per un aperitivo sfizioso.



ORIGINE: ITALIA

**POMODORI SECCHI**

I pomodori secchi sono ricchi di provitamina A che aiutano a mobilizzare i liquidi.



ORIGINE: ITALIA

**PINOLI**

Ricchi di proteine e fibre vegetali, oltre che ottima fonte di zinco.

**LUPINI**

Sono una buona fonte di proteine, paragonabili alla soia, alla carne o alle uova.

## FRUTTA DISIDRATATA

*la nostra*

ORIGINE: THAILANDIA

**FRAGOLE**

Da frutti maturi disidratati, mantengono le stesse proprietà del frutto fresco. Ottimi come snack o come decorazione.



ORIGINE: TURCHIA

**UVA SULTANINA**

È molto dolce ed ha proprietà energetiche.



ORIGINE: IRAN

**MIRTILLI BLU**

Utili per il microcircolo e per le vie urinarie.





### MIRTILLI ROSSI

Il mirtillo rosso è un toccasana per le vie urinarie e quelle respiratorie.



ORIGINE: MALESIA

### SCORZA DI POMELO

Agrume simile al pompelmo, la sua scorza dolce ha proprietà digestive.



### RIBES

Ricco di vitamina C, flavonoidi e antociani.



### MELE CHIPS ALLA CANNELLA

Sono uno snack naturale, saporito, salutare, ottimo spezzafame.



**MIRTILLO  
BLU**

Il mirtillo è considerato un vero e proprio super food: poco calorico, ricco di vitamine, minerali e fibre e dalle proprietà curative per alcuni disturbi come ipertensione, raffreddore, febbre, disturbi epatici. Inoltre, ha proprietà antiossidanti dato il contenuto di vitamine come la A, la E, la C e la K. Ciò significa che contribuiscono a contrastare i danni dei radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento.

*mirtillo*

**ALOE**

Stimola il sistema immunitario in quanto contiene acemannano, uno zucchero dalle proprietà antivirali e antinfiammatorie.



ORIGINE: THAILANDIA

**JACKFRUIT**

La sua assunzione favorisce il transito intestinale e regolarizza l'intestino.



ORIGINE: CANADA

**PERE**

Pur essendo un frutto zuccherino, è perfetta come spuntino nelle diete ipocaloriche grazie all'alto contenuto di fibre.



ORIGINE: THAILANDIA

**ANANAS**

È un concentrato di vitamina C e sali minerali.



ORIGINE: FRANCIA

**PRUGNE SECCHHE**

Studi dimostrano che con tre prugne al giorno si rallenta l'invecchiamento cellulare.



ORIGINE: FILIPPINE

**BANANA CHIPS**

Ricca di potassio e magnesio è un ottimo antiossidante.



ORIGINE: TURCHIA

### ALBIOCOCHE SECCHHE

Sono un prezioso alleato per la pelle, in più tengono a bada il colesterolo "cattivo".



### MELE SOFFICI AD ANELLI

Hanno un ottimo contenuto di fibre che lo rendono un ottimo spuntino.



ORIGINE: THAILANDIA

### PAPAYA

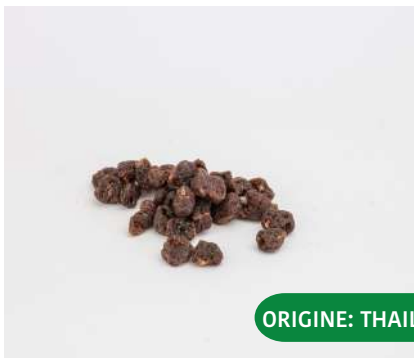
Contiene papaina, enzima dal forte potere digestivo.



ORIGINE: NEPAL

### BACCHE DI GOJI

Favoriscono il transito intestinale, regolarizzando l'intestino.



ORIGINE: THAILANDIA

### CILIEGIE

Ricche di antiossidanti e vitamine sono ottime assolute o rianimate in acqua tiepida.



ORIGINE: THAILANDIA

### PASSION FRUIT

Contribuisce alla buona salute del cuore e dell'intestino.



ORIGINE: THAILANDIA

**MELONE CANTALUPO**

Ricco di vitamina B, è un alleato per proteggere la vista e l'umore.



ORIGINE: THAILANDIA

**KIWI**

Presenta un contenuto elevato di vitamina C, importante per le difese immunitarie.



ORIGINE: CANADA

**COCCO**

Il cocco è ricco di proprietà: è antiossidante, contiene calcio e selenio, ma è anche una fonte importante di calorie.



**ZENZERO**

È considerato un antibiotico naturale, allevia i sintomi influenzali e il mal di gola.



**LIQUIRIZIA\***

La liquirizia ha proprietà calmanti ed espettoranti, depurative, digestive, rinfrescanti, toniche.



**COCCO**

\*disponibile anche come noce di cocco



**ZENZERO**

\*disponibile anche come radice fresca



**LIQUIRIZIA**

\*disponibile anche in polvere, radici, pezzetti



## CURIOSITÀ

La frutta essiccata ha subito un processo di disidratazione quindi tutti i suoi nutrienti sono concentrati, ecco perché la frutta disidratata è mediamente più calorica di quella fresca, in cui i nutrienti risultano più "diluiti".



# CEREALI

*i nostri*



## GRANO DA POP CORN

I pop corn contengono una grande quantità di antiossidanti e composti polifenolici.



ORIGINE: ITALIA

## RISO PARABOILED

Subisce una vaporizzazione che gli conferisce il colore giallo paglierino.



## FIOCCHI DI AVENA

Fornisce energia senza provocare picchi insulinici.



ORIGINE: KAZAKISTAN

### GRANO SARACENO

Dal gusto deciso, è naturalmente senza glutine, quindi indicato per i celiaci.



ORIGINE: ITALIA

### GRANO TENERO

Utilizzato al sud Italia per preparare la pastiera. Va tenuto a mollo 5-6 ore prima della cottura.



### FARRO DECORTICATO

Ha il potere di aumentare il senso di sazietà grazie all'alto contenuto di fibre.



### RISO INTEGRALE SEMIGREZZO

È un alimento rinfrescante disintossicante e privo di glutine.

### FIOCCHI DI AVENA



*avena*

L'avena è una fonte di carboidrati a lenta digestione: in questo modo fornisce al nostro organismo energia a lungo termine. È solitamente ben tollerata anche da chi soffre di celiachia. Il suo elevato contenuto di fibre garantisce il corretto funzionamento del nostro intestino e aiuta la digestione. Inoltre fornisce un valido contributo per la riduzione del colesterolo.

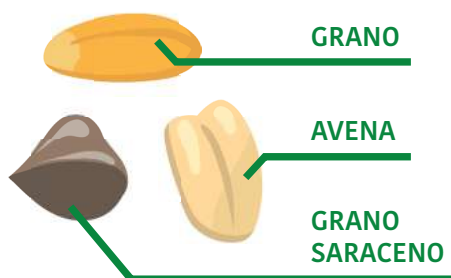




**MIGLIO ITALIANO**

*miglio*

Depurativo, disintossicante e antistress. La presenza di sostanze antiossidanti fa sì che il miglio ci aiuti a contrastare l'invecchiamento e non solo: sostiene fegato e reni nella loro funzionalità depurativa, favorendo quindi l'eliminazione di tossine dall'organismo.



**MIGLIO**

È molto nutriente e dal sapore delicato. È indicato come contorno per carne pesce e minestre.



**SEMI DI LINO**

Aiutano il cuore e rinforzano il sistema immunitario. Sono ricchi di minerali.



**ORZO PERLATO**

Rispetto all'orzo integrale presenta più carboidrati e meno fibre alimentari.





### QUINOA ROSSA

È un alimento ricco di proteine e fibre che sazia a lungo, indicato per i celiaci in quanto privo di glutine.



### QUINOA BIANCA

Viene considerata erroneamente un cereale, è una buona fonte di proteine.



### SESAMO BIONDO

È un'ottima riserva di calcio. Viene consumato in zuppa o per panature.



### RISO ARBORIO

È molto utilizzato nella preparazione di risotti. Si tratta di un alimento dal potere astringente, quando brillante.



### SEMI DI LINO

*semi di lino*

I semi di lino sono noti principalmente per il loro elevato contenuto di omega-3, acidi grassi polinsaturi dalle proprietà antiossidanti, utili per prevenire le malattie cardiovascolari e le patologie associate all'invecchiamento.



### SEMI DI CHIA

Sono energizzanti e attivano il metabolismo. Contengono vitamine del gruppo B, zinco, ferro e magnesio.



### RISO ROSSO

È una fonte importante di sali minerali come il fosforo e il magnesio.



### RISO NERO

Contiene elementi benefici che supportano il corretto funzionamento dell'organismo, come: ferro, zinco, selenio, manganese.



### RISO BASMATI

Ha un sapore deciso e conferisce senso di sazietà, ottimo quindi per le diete ipocaloriche.



### BULGUR

Il bulgur, in italiano "grano spezzato", è costituito da grano duro integrale germogliato. È fonte di sali minerali.



### COUS COUS

Il cous cous è costituito di granelli di semola cotti al vapore. È un'ottima fonte di carboidrati.





# LEGUMI

*i nostri*



ORIGINE: CANADA

## LENTICCHIE ROSSE DECORTICATE

Dal gusto delicato e dalla cottura veloce, sono ottime per chi non sopporta le pellicine.



ORIGINE: CANADA

## LENTICCHIE ROSSE DI PANTELLERIA

Dal gusto delicato, sono ricche di ferro come denota il colore scuro.



ORIGINE: CANADA

## LENTICCHIE VERDI MEDIE

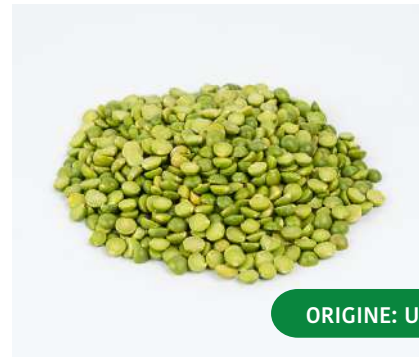
Le lenticchie verdi sono tra le più pregiate, ricche di proteine, carboidrati e fibre. Eccellenti in zuppe e minestre.



ORIGINE: CANADA

**LENTICCHIE VERDI**

Sono caratterizzate da gusto delicato e cottura veloce.



ORIGINE: USA

**PISELLI SGUSCIATI**

Sono ricchi di fosforo e ipocalorici, adatte a tutti i tipi di regime alimentare.



ORIGINE: USA

**FAGIOLI AZUCHI VERDI**

Sono ottimi nelle diete ipocaloriche grazie alle loro proprietà nutritive.



ORIGINE: ARGENTINA

**FAGIOLI CANNELLINI**

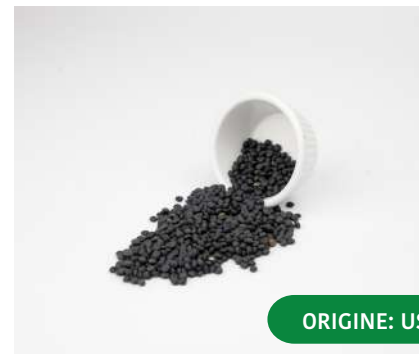
Chiamati anche "fagioli dente di morto" sono prodotti nelle pampas argentine.



ORIGINE: USA

**FAGIOLI AZUCHI ROSSI**

Sono ottimi nelle diete ipocaloriche grazie alle loro proprietà nutritive.



ORIGINE: USA

**LENTICCHIE NERE BELUGA**

Gustose e versatili, povere di grassi e ricche di fibre.





**LENTICCHIE  
MEDIE VERDI**

## *lenticchie*

Sono una buona fonte di proteine e di carboidrati complessi; sono inoltre molto ricche di ferro, fosforo e vitamine del gruppo B. Grazie all'elevata quota di fibre e alla scarsa quota di grassi (di tipo insaturo) sono valide alleate nella lotta e nella prevenzione dell'aterosclerosi.



### **FAVE DECORTICATE**

Ipocaloriche, apportano notevoli benefici all'organismo.



**ORIGINE: ITALIA**

### **FAGIOLI LAMONI**

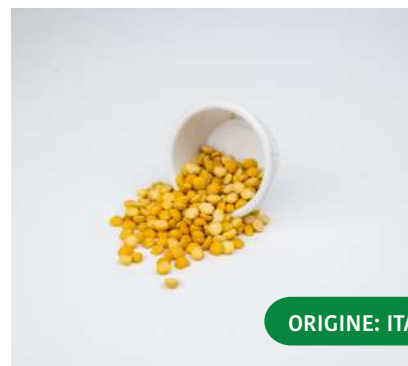
Provenienti da Cuneo, si caratterizzano per il colore striato. Sono adatti per qualsiasi utilizzo, dato il gusto non marcato.



**ORIGINE: ITALIA**

### **FAGIOLI PAVONI**

Sono un ottimo contorno. Consigliata la cottura a bagnomaria, con l'utilizzo di sale grosso.



**ORIGINE: ITALIA**

### **CECI DECORTICATI**

Dal gusto dolce, sono ottimi per passate nutrienti e sazianti.



**FAGIOLATA**

Mix di fagioli interi, è l'ideale per zuppe.



ORIGINE: OLANDA

**FAGIOLI BRUNI**

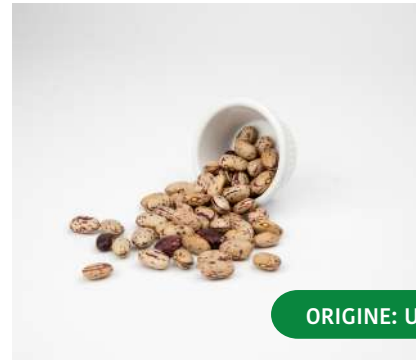
Uno degli alimenti più completi a livello nutrizionale. Sono ricchi di potassio, ideali per zuppe.



ORIGINE: ITALIA

**LUPINI SECCHI**

Disponibili anche infornati, cotti e salati. Ricchi di minerali, magnesio e potassio.



ORIGINE: USA

**FAGIOLI BORLOTTI**

Molto nutrienti e dal sapore delicato.



**FAGIOLI LAMON**

*fagioli*

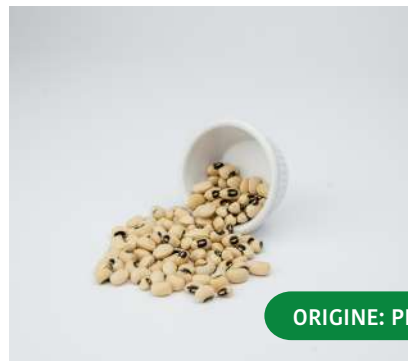
I fagioli sono un'ottima fonte di fibre i cui benefici sono l'aumento del senso di sazietà, il miglioramento del transito intestinale e la riduzione dell'assorbimento di zuccheri semplici e di grassi.



ORIGINE: USA

**FAGIOLI CORONA**

Di grandi dimensioni sono molto gustosi ed ideali per i contorni.



ORIGINE: PERÙ

**FAGIOLI ALL'OCCHIO**

La loro pellicina è sottile e quasi inesistente, sono consigliate per le minestrine per i più piccoli.



ORIGINE: USA

**FAGIOLI DECORTICATI**

Sono ricchi di potassio e dal sapore delicato, più digeribili.



ORIGINE: CANADA

**FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA**

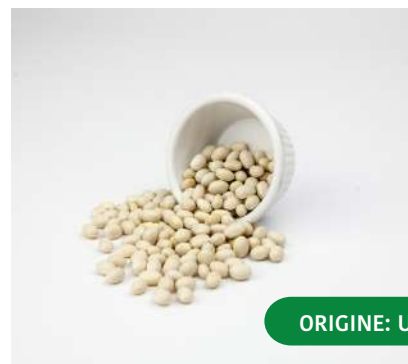
Dal sapore deciso, sono ottimi per i contorni e riescono a conservarsi per più giorni.



ORIGINE: USA

**SOIA GIALLA**

È una miniera di proteine vegetali, un'ottima alternativa alla carne.



ORIGINE: USA

**FAGIOLI TONDINI**

Molto leggeri, ottimi per i contorni.





ORIGINE: USA

**FAGIOLI PIATTELLINI**

Dalla pellicina più sottile rispetto ai cannellini. Vengono consigliati per sapore e leggerezza.



ORIGINE: ITALIA

**CICERCHIE**

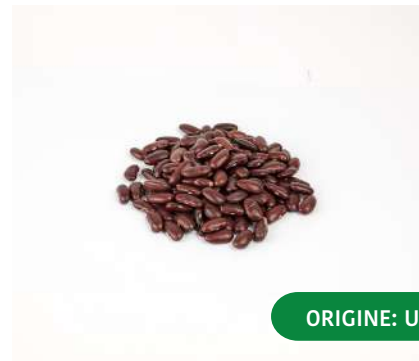
Meno note dei ceci, hanno degli ottimi valori nutrizionali e sono spesso usate nelle zuppe.



ORIGINE: ARGENTINA

**FAGIOLI COCOS**

Sono caratterizzati dal sapore delicato, la pasta farinosa e la buccia sottile.



ORIGINE: USA

**FAGIOLI DARK KIDNEY**

Preziosi alleati per la salute. Sono ricchi di minerali e oligoelementi.



ORIGINE: USA

**FAGIOLI NERI**

Ricchi di carboidrati, proteine, fibre, sali minerali e antiossidanti. Ottimi sia per piatti dolci che salati.



ORIGINE: ITALIA

**MINESTRA LEGUMI E CEREALI**

È un concentrato di proteine, sali minerali e fibre, preziosi per la nostra salute.

# PATATE

*le nostre*



ORIGINE: AVEZZANO

## **PATATE A PASTA GIALLA PAGLIERINA**

Ideali per insalate e al forno.



ORIGINE: AVEZZANO

## **PATATE A PASTA GIALLA INTENSA**

Ideali per chips e crisp.



ORIGINE: AVEZZANO

## **PATATE A PASTA GIALLA**

Ideali per chips (a tocchetti) e crochè.



### PATATE ROSSE

Dalla polpa soda e compatta che mantiene la consistenza dopo una lunga cottura.



### PATATE DOLCI AMERICANE

La presenza di fibre le rendono perfette in caso di stipsi.



### PATATE VIOLA

Ricche di antociani, sostanze antiossidanti che proteggono da cancro, ictus e malattie cardiache.



### TOPINAMBUR

Non contiene colesterolo ed è ricco di fibre (100 g di topinambur contengono 2,7 g di fibre).



*topinambur*

TOPINAMBUR

Il topinambur, grazie all'inulina, una fibra alimentare, ha la capacità di ridurre l'assorbimento intestinale del colesterolo cattivo e degli zuccheri. È quindi utile sia per prevenire le malattie cardiovascolari, sia per chi soffre di glicemia alta o di diabete. Si può consumare sia crudo che cotto, crudo conserva intatte le sue proprietà. Ha un alto potere saziante.

## CIPOLLE

*le nostre*

## SCALOGNO

*scalogno*

La sua forma è simile a quella della cipolla, ma di dimensioni inferiori. Il bulbo è suddiviso in 2-3 spicchi e ha un sapore più forte della cipolla, ma meno pungente dell'aglio. Fa bene alle unghie ed ai capelli, contiene antiossidanti, abbassa la pressione, ha effetti benefici sul cervello.

**CIPOLLA RAMATA**

Ha un profumo piuttosto aromatico, il suo gusto è delicato e dolciastro. Tiene bene la cottura.



### CIPOLLA DORATA

È la cipolla più versatile, ottima per ogni tipo di utilizzo, soffritti, cotta o cruda.



ORIGINE: TROPEA

### CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

Coltivata in Calabria, dove grazie ad un microclima particolare acquista il tipico sapore dolce che la rende perfetta a crudo.



### CIPOLLA BIANCA

Più delicata rispetto alla cipolla rossa. Perfetta al forno, lessata, gratinata o alla griglia.



### SCALOGNO

Lo scalogno possiede alcune molecole, allicina e adenosina, utili per la regolazione della pressione sanguigna.



**CIPOLLA DORATA**

*cipolla*

La cipolla (*Allium cepa*) è un ortaggio ricco di oligoelementi e vitamine. Utile per le proprietà antibiotiche, espettoranti, diuretiche, è un'alleata dei reni e del sistema cardiovascolare. Le cipolle contengono: enzimi che stimolano la digestione e il metabolismo, normalizzano poi la flora intestinale e rallentano i processi putrefattivi.

*il nostro*

AGLIO

**AGLIO BIANCO**

Ricco di allicina, principio attivo che gli conferisce proprietà antibiotiche e antibatteriche.

**AGLIO ROSSO**

Ricco di vitamina C, tiamina e riboflavina. Dal sapore intenso, è molto apprezzato in gastronomia.

**AGLIO IN TRECCIA**

Aglio bianco in treccia. Se consumato crudo la sua funzione antibatterica è massima.

**AGLIO NERO**

Contiene un particolare composto solforoso che agisce inibendo la sintesi del colesterolo.



AGLIO

*aglio*

Uno spicchio d'aglio è serbatoio di principi attivi curativi di notevole efficacia come allicina, zolfo, vitamine del gruppo B. Ha proprietà antielmintiche contro gli ascaridi e gli ossiuri, antimucolitiche, ipotensive, espettoranti, digestive, carminative, antisettiche, ipoglicemizzanti.

\*disponibile anche secco e a fette



# DOLCI NATALIZI

*i nostri*

Roccocò, mustaccioli e torroni campani di varia specie. In Italia esiste una vasta gamma di preparati casalinghi artigianali e industriali consumati durante le feste natalizie.





# SPEZIE

*le nostre*

- Pepe nero (macinato e in grani)
- Pepe bianco (macinato e in grani)
- Pepe rosa (in grani)
- Pepe verde (in grani)
- Pepe misto (in grani)
- Curry
- Curcuma
- Zenzero
- Cumino
- Cardamomo
- Chiodi di garofano
- Noce moscata
- Origano
- Peperoncino
- Paprika (dolce e piccante)
- Anice
- Alloro
- Finocchietto
- Dragoncello
- Cannella (stecche e macinata)
- Salvia
- Timo
- Maggiorana
- Semi di papavero
- Senape
- Bacche di ginepro
- Vaniglia a stecche
- Prezzemolo
- Rosmarino
- Pisto per roccocò
- Menta
- Aromi per arrosti
- Semi di coriandolo
- Basilico
- Aromi per nocino
- Peperoncino frantumato
- Erba cipollina

# *il nostra* TÈ SFUSO

Il tè ha rivestito diversi ruoli in veste di cerimoniale, medicinale e sostanza medicamentosa. Grazie alle sue numerose bio-attività è considerato un prodotto della salute. Esso viene importato in Occidente nel 1600 dall' Asia sud-orientale e dall'India.

Al tè sono ascritte attività astringenti, antidiarroiche, antibatteriche, antivirali, antiossidanti, preventive nei confronti dei tumori e stimolanti per il sistema nervoso centrale (SNC).

I sei tipi di tè più comuni sul mercato sono: il tè nero fermentato, il tè rosso/tè nero indiano, l'oolong (o blu-verde), il tè verde, il tè giallo e il tè bianco. Tutte queste varietà dipendono dal processo di lavorazione per cui si avranno dei tè per niente ossidati, lievemente ossidati, ossidati o fermentati. Il suo sapore può essere erbaceo, floreale, fruttato, di malto.

DRAGONE

I NOSTRI LEGUMI





DOVE SIAMO

**VIA NAZIONALE APPIA, 187, CASAPULLA (CE)**

0823 467604 [dragonesrl@libero.it](mailto:dragonesrl@libero.it)