



Appena varcate le porte della nostra azienda agricola Favella, nella piana di Sibari in Calabria, incontrerete una delle più antiche comunità agricole del Mediterraneo che ha iniziato la sua attività negli anni '30 come azienda pastorale e poi, nel dopoguerra, ha affiancato anche la produzione agroalimentare. Visiterete un'impresa che ha sempre ricercato un modello produttivo all'avanguardia: non a caso, già nel 1970 siamo stati premiati con la medaglia d'oro del Ministero dell'Agricoltura per la superiorità dell'allevamento di bovini.

Sempre sotto la guida della nostra famiglia Rizzo, scoprirete una struttura moderna che oggi ha un allevamento di 700 bufale e 240 ettari per foraggi, orti, risaie, agrumeti e oliveti con cui produciamo squisite bontà casearie, sorprendenti delizie sott'olio e straordinari prodotti di bellezza.

Siamo ad oggi una delle pochissime realtà italiane ad avere la filiera completa per tutti i prodotti: dalla coltivazione nelle serre a energia pulita e dalla raccolta dei prodotti selvatici fino alla trasformazione in specialità alimentari di altissimo livello. Dall'allevamento delle bufale con foraggi prodotti in azienda fino alla creazione di formaggi nel caseificio aziendale o di prodotti a base di carne o, ancora, di linee cosmetiche.

As soon as you will enter the gates of our farm Favella, located in the plain of Sibari, Calabria, you will walk into one of the most ancient agricultural communities in the Mediterranean Sea, one that began its activities in the thirties with the cattle business and then started in the late forties the agricultural production, too. You would visit an enterprise that has always looked for a vanguard production model: it was not by chance that, already in 1970, we were awarded a golden medal from the Ministry of Agriculture for the superiority of the cattle herd.

Always led by our Rizzo family, you would discover a modern structure that today has a herd of 700 buffalos, 240 hectares for pasture, vegetables garden, rice, citrus gardens and olives. In those lands, we produce delicious cheeses, surprising under oil treats and extraordinary beauty products.

From the farming at clean energy greenhouses and wild local plants harvested by hand to their processing into high quality specialty food; from buffalos breeding with own produced forage to the creation of dairy delicious products at the company cheese factory or buffalo meat products or skin care lines: we are proud to be one of the very few Italian structures with a complete supply chain for all the products.



Lavoriamo la terra, ma la rispettiamo. Desideriamo restituire alla terra un po' del benessere che ci ha regalato coltivando prodotti buoni per chi li mangia, ma che non facciano male all'ambiente che li genera. Abbiamo il terzo impianto fotovoltaico al mondo per estensione, con 15 MW di serre fotovoltaiche, 700 KW sui tetti delle stalle e degli uffici, oltre a 1 MW di biogas che produce metano attraverso la fermentazione del letame e di altri scarti di coltivazione, per un totale di 32 milioni di kw all'anno: tutti i nostri prodotti sono CO2 Free (non si emette anidride carbonica durante la produzione), risparmiando così all'ambiente oltre 14 milioni di kg di anidride carbonica all'anno.

Le serre producono tutte le erbe aromatiche e gli ingredienti per i nostri prodotti, così come i funghi cardoncelli, le bacche di goji, le piante di Moringa oleifera e finger lime, ma siamo sempre alla continua ricerca e sperimentazione per la coltivazione di nuove specialità.

Siamo quindi di fronte a un nuovo modo di lavorare, ma anche di pensare, fatto di scelte innovative e investimenti concreti, sia dal punto di vista tecnologico che economico. Per noi, l'agricoltura del futuro è già qui.

We work the land, but also respect it. We wish to give back to the earth some of the welfare it gifted us, growing products that are good for those who eat them, but that also do not damage the environment that nurtured them. We have the third biggest photovoltaic plant in the world, with 15,5 MW for the greenhouses, 1 MW for the biogas plant, 0,7 MW for the offices and cattle shed, for a total of 32 million of kw per year: all our products are CO2 free (no carbon dioxide is produced and put into the environment during production), saving the environment 14 million of carbon dioxide per year.

The greenhouses produce aromatic herbs and all the ingredients for our products, cardoncello mushrooms, goji berries, Moringa oleifera and finger lime plants, but that is not all since every day we study and experiment new cultivations.

We face not only a new working way, but also a new thinking way made by innovative choices and concrete investments, both technologically and economically. For us, the agriculture of tomorrow is already here.





NIK: LA LINEA NUTRACEUTICA A BASE DI BACCHE DI GOJI E MORINGA OLEIFERA

Le bacche di goji (*Lycium barbarum*) sono originarie dell'Himalaya e vengono considerate uno degli alimenti naturali più nutrienti e ricchi di antiossidanti al mondo, tanto da essere soprannominate il "frutto della longevità". Sembrava impossibile coltivare le bacche in un territorio diverso da quello autoctono, ma abbiamo vinto la sfida grazie alla ricerca continua e alle caratteristiche del territorio della Piana di Sibari, diventando la prima realtà agricola in Europa a coltivare goji!

Le bacche di goji fresche, dal sapore dolce e gradevole, vengono coltivate esclusivamente nei nostri terreni e trattate con la massima cura, controllando giornalmente le condizioni e proteggendole dai parassiti con reti e sistemi naturali. Non usiamo alcun prodotto chimico e raccogliamo a mano le bacche, garantendo così l'integrità delle proprietà organolettiche naturali e mantenendo tutto il potenziale vitaminico e antiossidante.

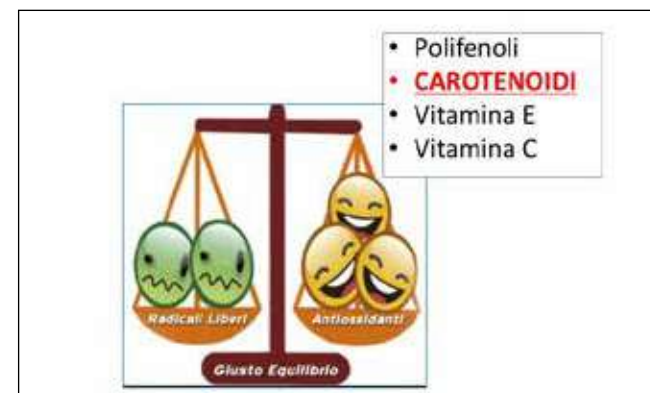
Usiamo solo bacche fresche per i nostri prodotti per godere di tutti i loro benefici, mentre le bacche essiccate perdono buona parte del proprio potenziale nel processo di disidratazione.

La maggior parte delle bacche di goji secche reperibili oggi in commercio è di origine asiatica, senza la sicurezza dei controlli garantiti dal sistema europeo. Noi invece garantiamo la filiera completa per tutta la produzione, portando sulle tavole non solo le bacche fresche, ma anche deliziose specialità come sughi, pasta, confetture e succhi di frutta. Grazie al loro particolare sapore, infatti, le bacche di goji possono accompagnarsi a prodotti dolci o salati: una delizia per il palato con un occhio di riguardo al benessere!

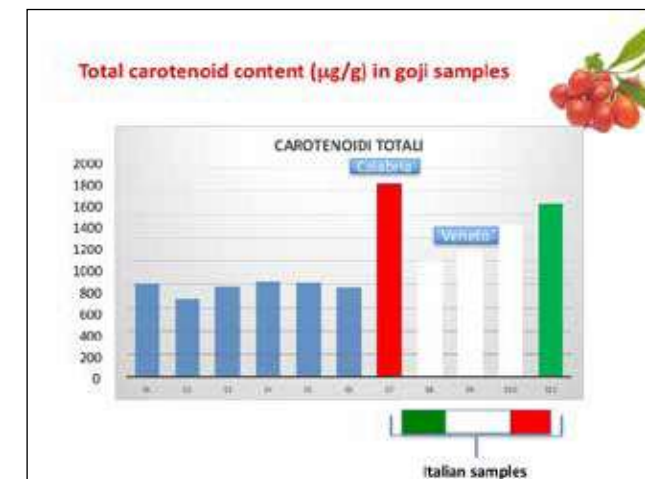
Perché sono così importanti per la salute?

Le bacche di goji sono considerate alimenti nutraceutici rendendo i prodotti che le contengono "funzionali". Cosa significa? Un composto nutraceutico è a metà tra un nutriente e un farmaco, rendendo funzionale l'alimento che lo contiene. Perché un alimento sia definito funzionale, devono essere dimostrati i suoi effetti benefici sul corpo, oltre a quelli nutrizionali.

L'eccesso di radicali liberi promuove lo stress ossidativo delle nostre cellule: un'alterazione dell'equilibrio tra le sostanze ossidanti e antiossidanti può quindi portare alla genesi di alcune malattie.

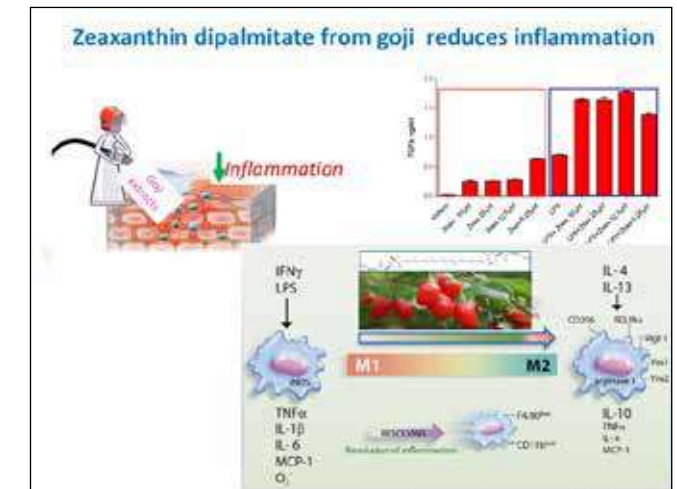
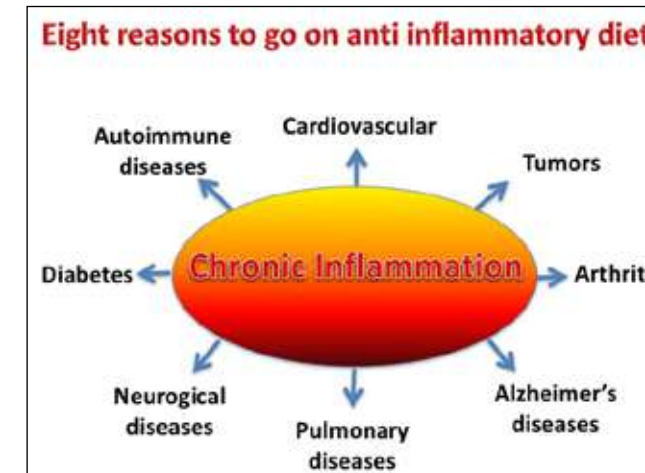


Il test ORAC (Oxygen Radicals Absorbance Capacity), messo a punto dall'Università di Boston, misura la capacità di un vegetale di neutralizzare i radicali liberi, uno dei fattori responsabili dell'invecchiamento del corpo umano: le bacche di goji hanno ottenuto il massimo punteggio in questo test, con una capacità antiossidante di molto superiore al mirtillo. Hanno un contenuto di vitamina C di gran lunga superiore alle arance, vitamine D2, E, gruppo B (B1, B2 e B6), notevoli quantità di ferro, betacarotene (in concentrazione maggiore rispetto alle carote) ed antiossidanti come zinco, selenio, rame, manganese, polisaccaridi e flavonoidi. Questi ultimi, in particolare, sono fondamentali nell'inglobare i radicali liberi limitandone l'attività nell'organismo. Stimolano il metabolismo e producono benefici quali il rinforzo dei capelli e delle difese immunitarie, aiutano a prevenire l'insorgere di malattie e a contrastare l'invecchiamento.



Ma non è tutto! Gli studi condotti da Domenico Montesano & Francesca Fallarino del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Sezione di Scienza degli Alimenti e Nutrizione dell'Università degli Studi di Perugia, dimostrano che le nostre bacche di goji hanno più del doppio di concentrazione, rispetto alle bacche asiatiche, dei carotenoidi ed in particolare della zeaxantina dipalmitato, un antiossidante importantissimo nel contrastare il processo ossidativo delle cellule e nell'attività anti-tumorale.

Gli studi in vitro hanno dimostrato che la zeaxantina dipalmitato presenta rilevanti attività biologiche di interesse per la salute umana grazie all'attività antiproliferativa in linee tumorali sia murine che umane, anche a concentrazioni relativamente basse, e all'attività antinfiammatoria in linee cellulari di macrofagi trattati con agenti infiammatori come il lipopolisaccaride (LPS), un componente della parete dei batteri.



"L'albero miracoloso": la Moringa oleifera.

Conosciuta in Italia e in Europa come "albero del rapanello" perché le sue radici emanano un odore molto simile all'ortaggio, è un albero che cresce in tutta la fascia tropicale ed equatoriale. Dopo il successo ottenuto con la coltivazione delle piante di goji, abbiamo portato a Favella anche questa straordinaria pianta, coltivandola con successo grazie al clima e al terreno della piana di Sibari.

Una pianta apprezzata da migliaia di anni per i suoi effetti benefici: con altissimi valori nutritivi, ogni parte della pianta è commestibile.

Le foglie sono un'eccellente fonte di molti nutrienti importanti come le proteine, le vitamine A e B6, la riboflavina, il ferro e il magnesio. Sono ricche anche di antiossidanti come la vitamina C, il beta-carotene, la quercetina (potente antiossidante che può ridurre la pressione sanguigna) e l'acido clorogenico che aiuta a moderare i livelli degli zuccheri nel sangue dopo i pasti. L'estratto di foglie è usato per curare la malnutrizione, per aumentare i livelli di latte materno nelle donne in gravidanza, come potenziale antiossidante, anti-tumorale, antinfiammatorio, antidiabetico e antimicrobico. I semi sono largamente usati nel trattamento delle acque potabili grazie alla loro capacità di attirare le particelle inquinanti e funzionare come un depuratore naturale.

Si presta a tante preparazioni diverse, da quelle dolci a quelle salate: non solo aggiunge un gusto unico alle ricette, ma fa anche bene all'organismo!

Linea NIK: una gamma di prodotti nutraceutici, naturali, vegani, privi di OGM e senza conservanti. Il meglio della natura!



NIK: THE GOJI BERRY AND MORINGA OLEIFERA NUTRACEUTICAL LINE

The goji berries (*Lycium barbarum*), originating from the Himalayas, are considered one of the most nutritious food and richest in antioxidants of the world, as to be called the "longevity fruit". It seemed impossible to cultivate those berries in a non-native environment, but we won the challenge thanks to the continuous research and the characteristics of the soil of the plain of Sibari, becoming the first agricultural company in Europe to cultivate goji!

The fresh goji berries, with a sweet and pleasant taste, are exclusively cultivated in our clean energy greenhouses, daily checking their conditions and protecting them from pests with only nets and natural systems. We do not apply any chemical product and we pick them up by hand only, ensuring the integrity of the natural organoleptic properties and maintaining all the vitamins and antioxidant potential.

We use only fresh berries to make our products to benefit all their properties, unlike the dried berries that lose much of their potential during the dehydration process.

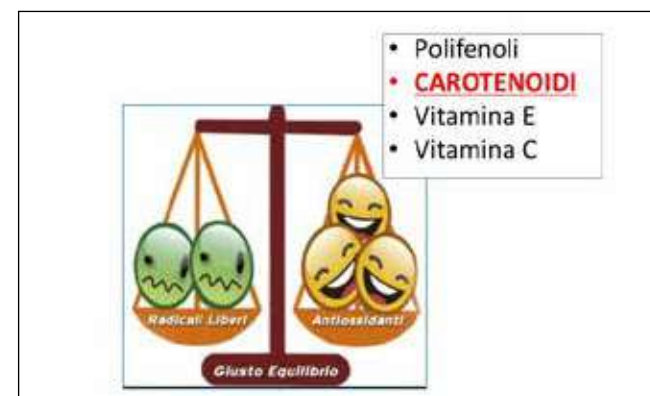
Most of the dried goji berries available on the market today are of Asian origin, not guaranteeing the food safety controls provided by the European community. Whereas we guarantee the complete supply chain, bringing to the table not only fresh goji berries, but also delicious specialities like sauces, pasta, jams and fruit juices.

Thanks to their unique taste, the goji berries are good in combination with both sweet and savory products: a delight for the palate, while taking care of wellness!

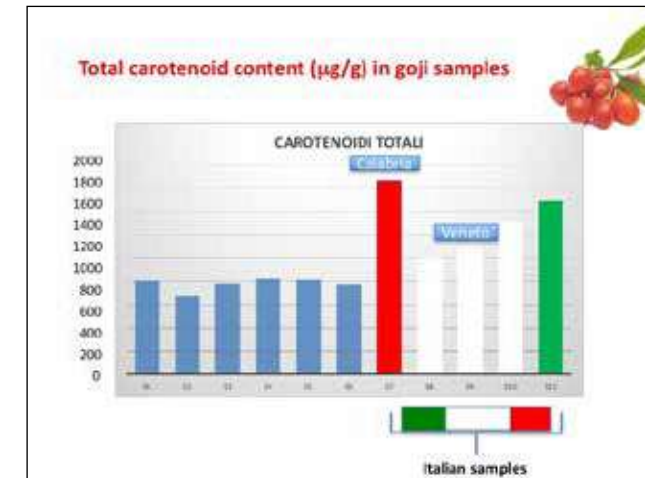
Why goji berries are so important for a good health?

Goji berries are considered nutraceuticals, making "functional" the products that contain them. The nutraceutical represents a category between nutrient and drug. A food is considered "functional" if it is demonstrated that it beneficially affects one or more target functions in the body, beyond adequate nutritional effects.

The excess of free radicals encourages the oxidative stress: a modification of the balance between oxidants and antioxidants might contribute the onset of some diseases.

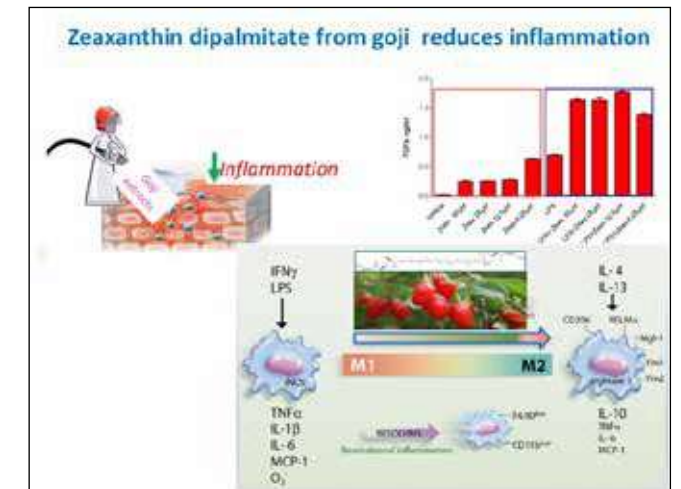
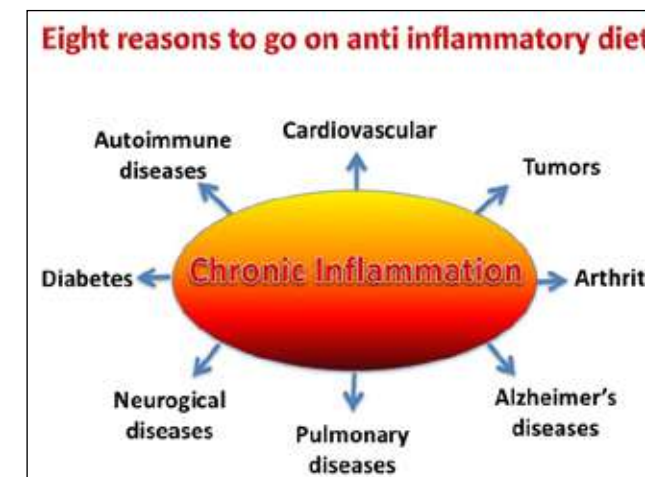


The ORAC test (Oxygen Radicals Absorbance Capacity), developed by Boston University, measures the ability of a plant to neutralize free radicals, one of the factors affecting the aging process of the human body: the goji berries got the highest score of antioxidant capacity, much higher than blueberry. They have a high content of vitamin C, more than oranges, vitamins D2, E, B group (B1, B2 and B6), significant amount of iron, beta-carotene (higher than carrots) and antioxidants such as zinc, selenium, copper, manganese, polysaccharides and flavonoids. Especially those two are fundamental in the process of catching the free radicals and limiting their activity in the body. These berries boost the metabolism and produce benefits like hair and immune system strengthening, they help to prevent diseases and to slow the aging process.



But there's more! The studies conducted by Domenico Montesano & Francesca Fallarino of the Department of Pharmaceutical Sciences, Food Sciences and Nutrition branch - University of Perugia, show that our goji berries have more than a double concentration, comparing to the Asian berries, of dipalmitate zeaxanthin, an extremely important antioxidant to counteract the cell oxidative stress and anti-tumor activity.

In vitro studies have shown that zeaxanthin dipalmitate can provide significant and interesting biological activities on human health thanks to the antiproliferative activity in both murine and human tumor lines, even at low concentration, and to anti-inflammatory activity on macrophage cell lines treated with inflammatory agents like lipopolysaccharide (LPS), a component of the bacterial wall.



The "Miracle Tree": Moringa oleifera.

Commonly known as horseradish tree from the taste of the roots, which resembles horseradish, it is a widely cultivated tree in tropical and subtropical areas. After the success achieved with the cultivation of goji plants, we successfully brought also this extraordinary plant to Favella, thanks to the climate and soil of the plain of Sibari.

A plant that has been praised for its health benefits for thousands of years: with its high nutritive values, every part of the tree is suitable for nutritional purposes.

The leaves are an excellent source of many important nutrients, including proteins, vitamins A and B6, riboflavin, iron and magnesium. They are also rich in antioxidants like vitamin C, beta-carotene, quercetin (a powerful antioxidant that may help lower blood pressure) and chlorogenic acid that may help moderate blood sugar levels after meals. Leaf extracts are used to treat malnutrition, augment breast milk in lactating mothers and as potential antioxidant, anticancer, anti-inflammatory, antidiabetic and antimicrobial agent. The seeds are extensively used in water treatment as a natural purifier thanks to their ability to attract the polluting substances.

Suitable for many different preparations, from sweet to savory: not only it adds a unique flavor to your dishes, but it also brings many health benefits!

NIK line: a range of nutraceutical products, natural and vegan, with no preservatives and GMO free. The best of nature!



BACCHE DI GOJI FRESCHE

Le piante producono i frutti esclusivamente da maggio ad ottobre, sotto il caldo sole estivo della Calabria. La disponibilità è limitata e non va oltre il mese di ottobre.

Non essendo trattate con alcun additivo chimico hanno una vita molto breve: vanno conservate in frigorifero e consumate al massimo entro 10 giorni dalla raccolta.

FRESH GOJI BERRIES

Goji berries are harvested only from May to October, under the Calabrian sun. They are available during this period only and in limited quantity.

Being 100% natural and free from any chemical additive, goji berries have only 10 days of shelf life and need to be refrigerated all the time.



BACCHE DI GOJI FRESCHE | FRESH GOJI BERRIES

Cod. Art. | Item code | **NIKGOJI**

Peso | Weight | **100 g**

Pz per cartone | Units per case | **8**

LO CHEF CONSIGLIA

Possono essere consumate come un qualsiasi altro frutto fresco. Mantengono i propri benefici anche frullate, rivelandosi dunque un ottimo ingrediente per frullati e smoothies dissetanti. Ottime nello yogurt o nella macedonia, per uno spuntino energetico e sano o nella guarnizione di dolci.

SERVING SUGGESTION

At any moment of the day as any other fresh fruit. Perfect for smoothies and to garnish cakes, great with yogurt or fruit salads, delicious as a healthy and energizing snack.

SUGHI DI POMODORO

Sono almeno due i segreti che rendono i nostri sughi di pomodoro una vera eccellenza, con uno straordinario gusto corposo e unico: la selezione delle pregiate materie prime e la tradizione.

Le bacche di goji e la Moringa oleifera sono 100% italiane e coltivate nella nostra azienda, così come tutti gli aromi usati nella preparazione. I pomodori San Marzano, utilizzati per la preparazione dei sughi, provengono da produttori locali certificati che da sempre s'impegnano a fornire un prodotto caratterizzato dalla sua estrema qualità. Il delizioso olio extra vergine d'oliva che rafforza il gusto è prodotto con una varietà di olive tipica della piana di Sibari, la "Dolce di Rossano".

La ricetta utilizzata è tramandata a voce da generazioni di donne della famiglia e alcuni degli strumenti usati sono ancora gli stessi di tanti anni fa, come il pentolone di rame usato per la cottura. La cottura in bacinella aperta e per un tempo ridotto regala il sapore di un "sugo appena fatto".

Il risultato è tutto il sapore fresco dei migliori pomodori naturali, con una selezione di aromi che da sempre accompagna questo prezioso frutto della terra, protagonista della cucina mediterranea.

TOMATO SAUCES

Two secrets to give to these special tomato sauces a true and unique taste: selection of raw materials and tradition.

Goji berries and Moringa oleifera are 100% of Italian origin and cultivated at the farm of Favella Group, like all the other aromatic herbs used for cooking. The San Marzano tomatoes come from local, certified suppliers that always guarantee the highest quality. The delicious and yet light extra virgin olive oil is obtained from the "Dolce di Rossano" olives, a local variety of olives of the plain of Sibari.

The same old recipe is passed down verbally from one generation of women to another and some of the same old cookware always used in the family are still in use, like the large copper saucepan. The cook in open saucepan for a short time gives the taste of a "just home-made" sauce.

The traditional aromatic herbs and flavors match the best, fresh natural tomatoes, always one of the main protagonist of the Mediterranean diet.



SUGO DI POMODORO, GOJI E BASILICO TOMATO SAUCE WITH GOJI BERRIES AND BASIL

Cod. Art. | Item code | **NIK001**

Peso | Weight | **275 g**

Pz per cartone | Units per case | **12**

Ingredienti caratterizzanti pomodoro, bacche di goji fresche, basilico
Main ingredients tomatoes, fresh goji berries, basil

Sugo caratterizzato dalla mancanza di cipolla nel soffritto, usato per la cottura dei pomodori, e per questo molto delicato. La freschezza del basilico si sposa alla perfezione con il prezioso sapore delle bacche di goji.

No onion used during the cooking process to give a very delicate and yet tasty tomato sauce. The fresh basil matches perfectly with the precious goji berries.

LO CHEF CONSIGLIA

Perfetto accompagnamento per ogni tipo di pasta, fresca o secca, o riso. Ideale come salsa base per la pizza o per la preparazione di ragù di carne o sughi vegetariani. Si può anche utilizzare come protagonista dell'aperitivo su piccole bruschette o crostini caldi.

SERVING SUGGESTION

To condiment any kind of pasta or rice. Ideal to prepare meat sauces or veggie sauces. Delicious sauce for bruschetta or hot crostini.



SUGO DI POMODORO, GOJI E MENTA TOMATO SAUCE WITH GOJI BERRIES AND MINT

Cod. Art. | Item code | **NIK002**

Peso | Weight | **275 g**

Pz per cartone | Units per case | **12**

Ingredienti caratterizzanti pomodoro, bacche di goji fresche, cipolla, menta
Main ingredients tomatoes, fresh goji berries, onion, mint

Un abbinamento sorprendente che regala un sugo fresco, saporito e pieno di salute.

An unexpected combination that gives a fresh tomato sauce, tasty and healthy.

LO CHEF CONSIGLIA

Perfetto accompagnamento per ogni tipo di pasta, fresca o secca, o riso. Sorprendente nella preparazione di ragù di carne e sughi vegetariani o come accompagnamento per carni di agnello. Si può anche utilizzare come protagonista dell'aperitivo su piccole bruschette o crostini caldi.

SERVING SUGGESTION

To condiment any kind of pasta or rice. Delicious to prepare meat and veggie sauces or to be served with lamb meat. Great sauce for bruschetta or hot crostini.



**SUGO DI POMODORO E MORINGA OLEIFERA
TOMATO SAUCE WITH MORINGA OLEIFERA**

Cod. Art. | Item code | **NIK003**

Peso | Weight | **275 g**

Pz per cartone | Units per case | **12**

Ingredienti caratterizzanti pomodoro, Moringa oleifera
Main ingredients tomatoes, Moringa oleifera

La mancanza della cipolla nel soffritto rende questo sugo molto delicato ed esalta il sapore leggermente piccante della foglie di Moringa oleifera. L'uso della Moringa, con la sua gamma completa di proteine, i tantissimi sali minerali e le alte concentrazioni di vitamina A e C e di antiossidanti, rende questo sugo gustoso e ricco di benefici per l'organismo.

No onion used during the cooking process gives a very delicate and yet tasty tomato sauce, enhancing the slightly spicy taste of the Moringa oleifera leaves. The Moringa oleifera, with its complete range of proteins and mineral salts, its high concentration of vitamin A and C and antioxidants, makes this delicious sauce rich of health benefits.



LO CHEF CONSIGLIA

Perfetto accompagnamento per ogni tipo di pasta, fresca o secca, o riso. Ideale nella preparazione di ragù di carne e come salsa per spezzatini di carni bianche. Sorprendente come base per il guazzetto di pesce e la cottura in umido. Ottimo protagonista dell'aperitivo su bruschette o crostini caldi insieme a formaggi freschi o stagionati. Deliziosa salsa per la pizza.

SERVING SUGGESTION

To condiment any kind of pasta or rice. Ideal to prepare meat sauces or to serve with white meat stew. Surprising as a base for "guazzetto", fish and tomato soup. As aperitif, on bruschetta or hot crostini together with fresh or hard cheese. Delicious as pizza topping.



PASTA

Una novità assoluta, la pasta con le bacche di goji: qualità, genuinità e sapore. Una pasta naturale, priva di conservanti o coloranti chimici. Poche, ma importanti regole: gli ingredienti come la semola "extra" (proveniente dalla prima rottura del grano) che dà una qualità straordinaria in termini di colore e di ricchezza di proteine e le nostre bacche di goji, coltivate secondo rigidissimi standard di produzione, che regalano tutti i loro benefici; l'impasto, preparato con pochissima acqua per avere un'ottima resa in cottura; la lavorazione che ci consegna una pasta ottenuta per laminazione a freddo (riduzione lenta e graduale della sfoglia che la mantiene a temperatura ambiente e preserva il contenuto proteico del prodotto) e con lenta essiccazione per avere un'eccellente resistenza in cottura.

PASTA

A brand new product, dried pasta with goji berries: quality, genuineness and taste. A natural product, with no preservative or coloring. Few but important rules: the ingredients, like the durum wheat semolina "extra" quality (originating from the first grinding of grains) that gives extraordinary quality in terms of color and protein content and our goji berries, cultivated according to strict production methods, that gift us with all their health benefits; the dough, prepared with a very small amount of water to give a great yield; the production process where the dough is flatted by "lamination" (a cold process that slowly reduces the pastry at room temperature and preserves the protein content) and then slowly dried to give an excellent cooking resistance.



**TAGLIATELLE AL GOJI
TAGLIATELLE WITH GOJI BERRIES durum wheat semolina dried pasta**

Cod. Art. | Item code | **NIK004**

Peso | Weight | **250 g**

Pz per cartone | Units per case | **20**

Ingredienti caratterizzanti semola di grano duro, bacche di goji
Main ingredients durum wheat semolina, goji berries

LO CHEF CONSIGLIA

Ideale da condire con olio o burro e con salse vegetali delicate. Sorprendente con ragù di carne bianca.

SERVING SUGGESTION

Condiment this pasta with extra virgin olive oil or butter or with a delicate veggie sauce. Delicious with white meat sauces.

UN PESTO MOLTO SPECIALE

Partendo dalla classica base di basilico e pinoli del famoso pesto "alla genovese", abbiamo aggiunto la preziosa Moringa oleifera per offrire non solo un gusto sorprendente, ma anche un pieno di salute grazie alle sue straordinarie proprietà. Ricca di vitamine, minerali e antiossidanti, la Moringa ci regala una salsa saporita e ricca di benessere.

A VERY SPECIAL PESTO SAUCE

Starting from the famous "pesto alla genovese" base of basil and pine nuts, we have added the precious Moringa oleifera to offer not only a surprising taste, but also a boost of wellness thanks to its amazing properties. Rich in vitamins, minerals and antioxidants, the Moringa oleifera makes this pesto a tasty and wellness sauce.



PESTO DI BASILICO E MORINGA BASIL AND MORINGA PESTO

Cod. Art. | Item code | **NIK019**

Peso | Weight | **80 g**

Pz per cartone | Units per case | **12**

Ingredienti caratterizzanti	basilico, olio extravergine d'oliva, Moringa oleifera, pinoli
Main ingredients	basil, extra virgin olive oil, Moringa oleifera, pine nuts

LO CHEF CONSIGLIA

Ottimo da gustare al naturale su pane e crostini caldi o in combinazione con formaggi stagionati o semi-stagionati. Perfetto come salsa per la pasta o per impreziosire panini, bolliti, arrostiti e roast beef. Regala un gusto speciale se aggiunto a zuppe e minestre.

SERVING SUGGESTION

Delicious on bread and hot crostini or together with hard and semi-hard cheese. Perfect as pasta sauce or to compliment sandwiches, boiled beef, braised meat and roast beef.



LE NOSTRE FARINE PARTICOLARI OUR UNIQUE FLOURS



FARINA DI GOJI / GOJI BERRY FLOUR

Cod. Art. | Item code | **NIK018**

Peso | Weight | **120 g**

Pz per cartone | Units per case | **12**

Ingredienti caratterizzanti	bacche di goji
Main ingredients	goji berries

Al pieno della loro maturazione, le bacche di goji vengono raccolte a mano dalle piante dei nostri terreni e immediatamente essiccate e ridotte in una polvere finissima. Una farina speciale, ricca di vitamine, ferro, betacarotene e antiossidanti. Un gioiello in cucina da aggiungere a qualsiasi pietanza per un pieno di salute!

When fully ripe, goji berries are picked up by hand from the plants of our farm and immediately dried and ground in powder. A special flour rich in vitamins, beta-carotene and antioxidants. A true jewel for your kitchen to be added to any food for a wellness boost!



FARINA DI MORINGA / MORINGA OLEIFERA LEAF FLOUR

Cod. Art. | Item code | **NIK017**

Peso | Weight | **70 g**

Pz per cartone | Units per case | **12**

Ingredienti caratterizzanti	Moringa oleifera
Main ingredients	Moringa oleifera

Dalle foglie essiccate della meravigliosa Moringa oleifera, coltivata nei nostri terreni, si ottiene questa polvere fine dalle proprietà sorprendenti. Una farina fonte di proteine, vitamine, ferro, magnesio e antiossidanti come la vitamina C, il beta-carotene, la quercetina e l'acido clorogenico. Una vera e propria fonte di salute da aggiungere ad ogni piatto!

An amazing powder obtained from dried leaves of the wonderful Moringa oleifera cultivated in our farm. A special flour, source of protein, vitamins, riboflavin, iron, magnesium and antioxidants like vitamin C, beta-carotene, quercetin and chlorogenic acid. A truly source of wellness to add to any kind of food!



LO CHEF CONSIGLIA

1/2 cucchiaino è sufficiente per dare un sapore speciale e ricco di gusto a salse, verdure, carni e pesce. Sciolta in acqua tiepida, può essere miscelata a qualsiasi farina classica per creare pane, pasta, dolci e biscotti dal gusto sorprendente (si consiglia fino un 6-8% massimo).

SERVING SUGGESTION

1/2 teaspoon to season sauces, vegetables, meat and fish. Dissolved in warm water, the flour can be added to any kind of classic flour to make bread, pasta, cakes and biscuits with a surprising taste (suggested to use up to 6-8%).

CONFETTURE

La freschezza della frutta fresca appena raccolta, selezionata con la massima cura, e la lavorazione manuale e attenta garantiscono un sapore unico e dall'abbinamento inusuale: un vero e proprio piacere per il palato!

A differenza di molte confetture presenti sul mercato, non usiamo la pectina per raggiungere la consistenza desiderata bensì solo una quantità più elevata di frutta, offrendo un prodotto di eccezionale qualità e naturale al 100%.

JAMS

Careful selection of fresh picked fruit and accurate production by hand guarantee a unique taste with an unusual combination: a true pleasure for the palate!

Unlike many jams on the market, we do not add pectin to reach the desired thickness: we only use a bigger amount of fruit to offer a high quality jam, 100% natural.



CONFETTURA DI ANANAS E GOJI PINEAPPLE AND GOJI BERRY JAM

Cod. Art. | Item code | **NIK007**

Peso | Weight | **105 g**

Pz per cartone | Units per case | **12**

Ingredienti caratterizzanti | ananas, bacche di goji fresche, zucchero
Main ingredients | pineapple, fresh goji berries, sugar



CONFETTURA DI MELA VERDE, PESCA E GOJI GREEN APPLE, PEACH AND GOJI BERRY JAM

Cod. Art. | Item code | **NIK008**

Peso | Weight | **105 g**

Pz per cartone | Units per case | **12**

Ingredienti caratterizzanti | mela verde, pesca, bacche di goji fresche, zucchero
Main ingredients | green apple, peach, fresh goji berries, sugar

LO CHEF CONSIGLIA

Ottime spalmata su pane, fette biscottate e biscotti. Ideali nella preparazione di torte, biscotti e crostate. Superbo anche l'abbinamento a formaggi stagionati e semi-stagionati.

SERVING SUGGESTION

Perfect spread for bread, rusks and biscuits. Ideal to prepare cakes, biscuits and tarts. Delicious in combination with hard and semi-hard cheese.



SUCCHI & BEVANDE NATURALI

Cosa c'è di più sano e piacevole di una spremuta di frutta? I nostri succhi di frutta sono ottenuti esclusivamente dalla frutta fresca e sono 100% naturali, senza l'aggiunta di conservanti, coloranti o zuccheri. Il sistema di estrazione a freddo permette di mantenere inalterate le sostanze nutritive e le fibre naturalmente contenute nella frutta, altrimenti deteriorate con altri tipi di processi che sviluppano calore, elettricità e molta aria. Ma oltre ad essere buoni, fanno anche bene: grazie all'alto contenuto – fino a 5 volte di più rispetto a succhi analoghi - di antiossidanti (polifenoli e carotenoidi) delle bacche di goji, i nostri succhi sono un vero e proprio concentrato di salute per l'organismo. Dai succhi ad una bevanda dal gusto sorprendente: il Wellness Drink. Miscelando il 50% di frutta con acqua leggermente frizzante e unendo un pizzico di zucchero d'uva, abbiamo creato una bevanda dissetante, rinfrescante, dal gusto pieno della frutta: la bevanda del benessere.

NATURAL JUICES & DRINK

What's healthier and tastier than a fresh fruit juice? Our juices are exclusively made from fresh fruit and are 100% natural, with no preservatives, coloring or sugar added. The cold extraction process is able to maintain all the nutrient content and fibers of the fresh fruit, otherwise deteriorated during other kinds of process that develop heat, electricity and a lot of air. Not only good, but they also do good: they are high in antioxidants thanks to the content of polyphenols and carotenoids of our goji berries (up to 5 times more comparing to similar juices). A health concentrate! From the juices to a surprisingly delicious soft drink. Mixing 50% of fruit with slightly sparkling water and adding just a pinch of grape sugar, we've created a refreshing soft drink with the pure taste of fruit: the Wellness Drink.

LO CHEF CONSIGLIA

Per la colazione, una merenda energetica o come snack salutare in qualsiasi momento. Ideali da portare al lavoro o a scuola, in viaggio, per poter godere dei benefici della frutta anche fuori casa. Sorprendenti e light, grazie alla mancanza di zuccheri aggiunti, nella preparazione di bagne per torte e dolci.

SERVING SUGGESTION

For breakfast or as healthy snack in any moment. Perfect at school, at the office or while travelling to enjoy the fresh fruits even far from home. Surprisingly good and light, thanks to the no sugar added, as soaking syrup for cakes.



WELLNESS DRINK
WELLNESS DRINK

Cod. Art. | Item code | **NIK020**

Contenuto | Content | **250 ml**

Pz per cartone | Units per case | **24**

Ingredienti caratterizzanti
Main ingredients

acqua, pesca, fragola, bacche di goji, limone
water, peach, strawberry, goji berries, lemon





SUCCO DI CLEMENTINE E GOJI
CLEMENTINE AND GOJI BERRY JUICE

Cod. Art. | Item code | **NIK021**

Contenuto | Content | **200 ml**

Pz per cartone | Units per case | **12**

Ingredienti caratterizzanti
Main ingredients

clementine, bacche di goji, limone
clementines, goji berries, lemon



SUCCO DI PESCA, FRAGOLA E GOJI
PEACH, STRAWBERRY AND GOJI BERRY JUICE

Cod. Art. | Item code | **NIK022**

Contenuto | Content | **200 ml**

Pz per cartone | Units per case | **12**

Ingredienti caratterizzanti
Main ingredients

pesca, fragola, bacche di goji, limone
peach, strawberry, goji berries, lemon



SUCCO DI MELA, GOJI E LIME
APPLE, GOJI BERRY AND LIME JUICE

Cod. Art. | Item code | **NIK023**

Contenuto | Content | **200 ml**

Pz per cartone | Units per case | **12**

Ingredienti caratterizzanti
Main ingredients

mela, bacche di goji, lime
apple, goji berries, lime



SUCCO DI UVA, MELOGRANO, GOJI E MORE DI GELSO
GRAPE, POMEGRANATE, GOJI BERRY AND MULBERRY JUICE

Cod. Art. | Item code | **NIK024**

Contenuto | Content | **200 ml**

Pz per cartone | Units per case | **12**

Ingredienti caratterizzanti
Main ingredients

uva rossa, melograno, bacche di goji,
more di gelso, limone
red grape, pomegranate, goji berries,
mulberries, lemon



BURGER VEGANI

I nostri burger vegani racchiudono tutta la genuinità dei preziosi ingredienti della nostra terra come la “Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P”, la senape selvatica o le cicoriette selvatiche che, insieme a patate, funghi cardoncello, melanzane e peperoni, creano un unico e gustoso prodotto. Versatili come pochi, si presentano in tante combinazioni di verdure diverse e innovative per regalare un vero concentrato di salute.

VEGAN BURGERS

Our vegan burgers contain all the genuineness of the precious ingredients of our territory like the red onion from Tropea Calabria, the wild mustard or chicory that, together with potatoes, cardoncello mushrooms, eggplant and peppers, make a unique and tasty product. Very versatile, they come in different and innovative combinations of vegetables to give a true health concentrate.



BURGER DI PATATE, FUNGHI CARDONCELLO E “CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA I.G.P.” POTATO, CARDONCELLO MUSHROOM AND RED ONION FROM TROPEA CALABRIA BURGER



Cod. Art. | Item code | **NIK015**

Peso | Weight | **2x100g**

Pz per cartone | Units per case | **15**

Ingredienti caratterizzanti
Main ingredients

patate, funghi cardoncello, “Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.”
potatoes, cardoncello mushrooms, red onion from Tropea Calabria

BURGER DI PATATE, FUNGHI CARDONCELLO, MELANZANE E PEPERONI POTATO, CARDONCELLO MUSHROOM, EGGPLANT AND PEPPER BURGER



Cod. Art. | Item code | **NIK012**

Peso | Weight | **2x100g**

Pz per cartone | Units per case | **15**

Ingredienti caratterizzanti
Main ingredients

patate, funghi cardoncello, melanzane, peperoni, semi di quinoa
potatoes, cardoncello mushrooms, eggplant, peppers, quinoa seeds

BURGER DI FUNGHI CARDONCELLO, CICORIE SELVATICHE E PATATE CARDONCELLO MUSHROOM, WILD CHICORY AND POTATO BURGER



Cod. Art. | Item code | **NIK009**

Peso | Weight | **2x100g**

Pz per cartone | Units per case | **15**

Ingredienti caratterizzanti
Main ingredients

funghi cardoncello, cicoriette selvatiche, patate
cardoncello mushrooms, wild chicory, potatoes

BURGER DI FUNGHI CARDONCELLO, SENAPE SELVATICA E PATATE CARDONCELLO MUSHROOM, WILD MUSTARD AND POTATO BURGER



Cod. Art. | Item code | **NIK014**

Peso | Weight | **2x100g**

Pz per cartone | Units per case | **15**

Ingredienti caratterizzanti
Main ingredients

funghi cardoncello, senape selvatica, patate
cardoncello mushrooms, wild mustard, potatoes

LO CHEF CONSIGLIA

Da cucinare alla griglia, in padella o al forno per un piatto sano e nutriente. Fritto per un’esplosione di sapori. Perfetti da soli, accompagnati da altre verdure o per la creazione di sorprendenti panini.

SERVING SUGGESTION

To be grilled, cooked in saucepan or oven baked for a healthy and nutritive dish. Fried, they reveal an amazing taste. Perfect by themselves, together with other vegetables or to make delicious sandwiches.

FAVELLA GROUP



TORRE SARACENA



bufavella



FAVELLA GROUP

SUD RIENERGY SOCIETÀ AGRICOLA SRL

Via Favella della Corte - 87064 Corigliano Calabro (CS) Italy

T +39 0983 80304 - F +39 0983 80117

info@favellagroup.com

www.favellagroup.com

