



italian tradition for the table

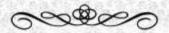
PRODOTTI ITALIANI



Prodotti tipici e antiche ricette, frutti della migliore tradizione culinaria pugliese, sono l'essenza di un piacere che si rinnova quotidianamente. Con i suoi prodotti, Donna Lisa mantiene vive le tradizioni di un tempo e le antiche ricette pugliesi.

Donna Lisa nasce nel 1997 grazie a Ciro De Sinno, che forte di una lunga e importante esperienza nel campo della produzione di Olio Extra Vergine di Oliva, sceglie di creare un'Azienda che, puntando sulla qualità, potesse proiettarsi verso il mercato internazionale, associando all'olio anche la produzione e la distribuzione di altri prodotti tipici della tradizione gastronomica italiana. Oggi Donna Lisa produce Oli aromatizzati, extravergine di oliva dal gusto fruttato, ampia varietà di vini D.O.C. e I.G.T. dagli intensi profumi, pasta secca prodotta con le migliori semole di grano duro pugliese e una produzione di conserve, salse e sughi, pesti, purè e patè, conditi con l'eccellente olio extravergine di oliva Donna Lisa.

Tutti i prodotti sono realizzati a partire da una paziente, accurata selezione, per portare, sulle tavole di tutto il mondo, le migliori specialità agroalimentari d'Italia, tesori di un'antica tradizione mediterranea. Questo è lo spirito di Donna Lisa, azienda che fa della qualità il suo credo. L'azienda, oggi, oltre che sul mercato locale, regionale e nazionale, è massicciamente presente all'estero, in particolare in paesi dell'Unione Europea, quali Gran Bretagna, Francia, Germania, Olanda, Danimarca, ma anche in Giappone, Norvegia, Russia, Stati Uniti.



Typical products and traditional recipes, fruit of the best culinary tradition of Puglia, are the essence of a pleasure which is renewed daily. With its products, Donna Lisa keeps alive the traditions of the past and the ancient recipes of Puglia. Donna Lisa was born in 1997 thanks to Ciro De Sinno, that strong of a long and important experience in the production of Extra Virgin olive oil, choose to create a company, focusing on quality, could project himself into the international market, combining oil producing and distributing with other typical products of the Italian gastronomic tradition.

Donna Lisa today produces flavoured oils, extra virgin olive oil with a fruity taste, wide variety of D.O.C and I.G.T. wines with intense aromas, dry pasta made from the best durum wheat flour of Puglia and a production of preserves, sauces, pestos, mashed potatoes and patè, topped with excellent extra-virgin olive Donna Lisa. All products are made from a patient, careful selection, to bring on the tables all over the world, the best food of Italy, treasures of an ancient Mediterranean tradition. This is Donna Lisa's spirit, a company that makes quality its belief. The company, today, as well as locally, regionally and nationally, is massively abroad, particularly in European Union countries, such as Britain, France, Germany, Holland, Denmark, Japan, Norway, Russia, United States.



L'Olio Extravergine di Oliva Donna Lisa, dal gusto fruttato o delicato, e nelle sue tante varianti aromatizzate, è ottenuto con metodi che mettono insieme tradizione e tecnologia, riuscendo a dare risalto alla straordinaria qualità delle olive utilizzate, tra cui la varietà Peranzana, tipica del nostro territorio.



Extra Virgin Olive Oil Donna Lisa, with a fruity and delicate taste and with its many flavored variants, is obtained by methods that combine tradition and technology, to emphasize the extraordinary quality of the olives used, including the variety Peranzana, typical of our area.









Donna Lisa

Olio Extravergine di Oliva

Ottenuto a metà della stagione, quando le olive assumono una colorazione giallo-bruna. La sua peculiarità è un aroma bilanciato con un gusto medio di amaro e piccante che fa di esso un condimento adatto per pasta, verdure, legumi, insalate, salse, zuppe e così via.



Extra Virgin Olive Oil

Is obtained at the middle of the season when the olives take on a yellowy-brown colour. It has a balanced flavour with a medium bitter, spicy taste, which makes it a seasoning suitable for pasta, greens, pulses, salads, sauces, soups and so on.

























Donna Lisa

Olio al Basilico

È un condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva e Basilico ottenuto mediante aggiunta di Olio Essenziale di Basilico direttamente nella bottiglia. Grazie alla sua vasta gamma, i cultori della buona cucina possono scegliere il condimento giusto per ogni pietanza. La gamma Donna Lisa comprende anche i seguenti differenti aromi: Aglio, Limone, Origano, Peperoncino, Rosmarino.

Extra Virgin Olive Oil whit Basil

Is a seasoning based on Extra Virgin Olive Oil and Basil obtained by putting the essence of Basil directly in the bottle. The lover of good cooking can now select the perfect dressing for every kind of dish. The range also includes: Garlic, Lemon, Oregano, Chili, and Rosemary.







250 ml e





Donna Lisa

Olio al Peperoncino

È un condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva e Peperoncino ottenuto mediante aggiunta di Peperoncini in infusione direttamente nella bottiglia. Grazie alla sua vasta gamma, i cultori della buona cucina possono scegliere il condimento giusto per ogni pietanza. La gamma Donna Lisa comprende anche i seguenti differenti aromi: Aglio, Basilico, Limone, Origano, Rosmarino.

Extra Virgin Olive Oil whit Chilli

Is a seasoning based on Extra Virgin Olive Oil and Chilli obtained by putting the Chilli directly in the bottle. The lover of good cooking can now select the perfect dressing for every kind of dish. The range also includes: Garlic, Basil, Lemon, Oregano, Rosemary.





Donna Lisa

Olio al Rosmarino

È un condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva e Rosmarino ottenuto mediante aggiunta di Olio Essenziale di Rosmarino direttamente nella bottiglia. Grazie alla sua vasta gamma, i cultori della buona cucina possono scegliere il condimento giusto per ogni pietanza. La gamma Donna Lisa comprende anche i seguenti differenti aromi: Aglio, Basilico, Limone, Origano, Peperoncino.

Extra Virgin Olive Oil whit Rosemary

Is a seasoning based on Extra Virgin Olive Oil and Rosemary obtained by putting the essence of Rosemary directly in the bottle. The lover of good cooking can now select the perfect dressing for every kind of dish. The range also includes: Garlic, Basil, Lemon, Oregano, Chili.





I Vini della Donnalisa portano sulle tavole di tutto il mondo il meglio della tradizione vinicola della nostra terra. Le nostre etichette di San Severo DOC, Rosso e Rosato, e di Bombino Bianco IGT nascono da lavorazioni antiche, ma riviste in chiave moderna, per ottenere un vino di grandissima qualità.



Donnalisa's wines bring on the tables all over the world the best of the wine tradition of our land. Our labels of San Severo DOC, Red and Rosé and Bombino Bianco IGT come from ancient workmanship, but have been refurbished in order to obtain a wine of great quality.



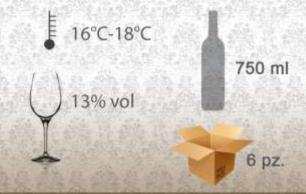
DRIONIS

San Severo Rosso DOC

Vino ottenuto da uve della varietà Montepulciano dal colore rosso rubino, che presenta un seducente profumo fruttato ed intenso, con sentori di amarena e ciliegia. Il sapore bilanciato, morbido e tannico, lo rende particolarmente adatto all'abbinamento con sughi di carne, carni alla brace e formaggi dal gusto deciso. Si consiglia di servirlo alla temperatura di 16° - 18° C, versandolo in un decanter per una buona aerazione.

San Severo Rosso DOC

Is a ruby red wine obtained from Montepulciano grapes that offers up a seductively intense, fruity perfume, with hints of red and black cherries. The balanced flavour, soft yet tannic, makes this wine an apt accompaniment for meat sauces, grilled meats and strongly flavoured cheeses. Best served at 16°C-18°C, decantered to allow the wine to breathe.











Le Conserve Donna Lisa portano sulle tavole di tutto il mondo eccezionali specialità della tradizione agroalimentare italiana. Tutte le nostre conserve sono condite con eccellente olio extravergine d'oliva Donna Lisa.



Donna Lisa's preserves carry on the tables all over the world great specialties of traditional Italian food. All our preserves are seasoned with excellent extra virgin olive oil Donna Lisa.

确是你是你是本身你是你是你是你是你是你是你是你是你是你是你

ALLA BRACE







Carciofi alla Brace

Non appena i Carciofi raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale, aceto e gli acidi citrico e ascorbico. Successivamente vengono grigliati su pietra lavica, infine vengono messi nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati.

Grilled Artichokes

As soon as the Artichokes reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt, wine vinegar, citric acid and ascorbic acid solution. After they are roasted on vulcan's stone, put in a glass with herbs and olive oil, and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled.



Funghi alla Brace

Non appena i Funghi raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale, aceto e gli acidi citrico e ascorbico. Successivamente vengono grigliati su pietra lavica, infine vengono messi nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati.

Grilled Mushrooms

As soon as the Mushrooms reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt, wine vinegar, citric acid and ascorbic acid solution. After they are roasted on vulcan's stone, put in a glass with herbs and olive oil, and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled.



Grigliata Mista

Non appena gli ortaggi raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale, aceto e gli acidi citrico e ascorbico. Successivamente vengono grigliati su pietra lavica, infine vengono messi nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati.

Mix of Grilled Vegetables

As soon as the vegetables reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt, wine vinegar, citric acid and ascorbic acid solution. After they are roasted on vulcan's stone, put in a glass with herbs and olive oil, and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled.



Lampascioni alla Brace

Non appena i Lampascioni raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale, aceto e gli acidi citrico e ascorbico. Successivamente vengono grigliati su pietra lavica, infine vengono messi nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati.

Grilled Lampascioni

As soon as the Lampascioni reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt, wine vinegar, citric acid and ascorbic acid solution. After they are roasted on vulcan's stone, put in a glass with herbs and olive oil, and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled.



Melanzane alla Brace

Non appena le Melanzane raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale, aceto e gli acidi citrico e ascorbico. Successivamente vengono grigliati su pietra lavica, infine vengono messi nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati.

Grilled Aubergines

As soon as the Artichokes reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt, wine vinegar, citric acid and ascorbic acid solution. After they are roasted on vulcan's stone, put in a glass with herbs and olive oil, and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled.



Peperoni alla Brace

Non appena i Peperoni raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale, aceto e gli acidi citrico e ascorbico. Successivamente vengono grigliati su pietra lavica, infine vengono messi nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati.

Grilled Peppers

As soon as the Peppers reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt, wine vinegar, citric acid and ascorbic acid solution. After they are roasted on vulcan's stone, put in a glass with herbs and olive oil, and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled



Zucchine alla Brace

Non appena le Zucchine raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale, aceto e gli acidi citrico e ascorbico. Successivamente vengono grigliati su pietra lavica, infine vengono messi nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati.

Grilled Courgettes

As soon as the Courgettes reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt, wine vinegar, citric acid and ascorbic acid solution. After they are roasted on vulcan's stone, put in a glass with herbs and olive oil, and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled.



Cipolle Borettane alla brace

Non appena le Cipolle Borettane raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale, aceto e gli acidi citrico e ascorbico. Successivamente vengono grigliati su pietra lavica, infine vengono messi nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati.

Grilled Borettana Onions

As soon as the Borettana Onions reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt, wine vinegar, citric acid and ascorbic acid solution. After they are roasted on vulcan's stone, put in a glass with herbs and olive oil, and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled.

I CASERECCI







Involtini di pomodori Secchi

Non appena i Pomodori secchi raggiungono il nostro stabilimento, vengono fatti reidratare e dissalare con una soluzione acetosa. Successivamente vengono selezionati visivamente e scartati i pomodori non idonei, poi vengono preparati gli involtini, messi in vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati.

Rolls of Sundried Tomatoes

As soon as the Sundried Tomatoes reaches us, they are washed and then rehydrated in a soluzion of water and wine vinegar, after they are selected, prepared the rolls, then put in a glass with herbs and olive oil and pasteurized. After the glass are washed, dried and then labelled.



Peperoncini Ripieni

Non appena i Peperoncini raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale, aceto e gli acidi citrico e ascorbico. Successivamente vengono farciti e, infine, vengono messi nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di semi di girasole e pastorizzati.

Stuffed Chili Peppers

As soon as the Chili reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt, wine vinegar, citric acid and ascorbic acid solution. After they are stuffed, put in a glass with herbs and sunflower seed oil, and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled.



Pomodori Secchi

Non appena i Pomodori secchi raggiungono il nostro stabilimento, vengono fatti reidratare e dissalare con una soluzione acetosa. Successivamente vengono selezionati visivamente e scartati i pomodori non idonei, poi vengono messi in vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati.

Sundried Tomatoes

As soon as the Sundried Tomatoes reaches us, they are washed and then rehydrated in a soluzion of water and wine vinegar, after they are selected and then put in a glass with herbs and olive oil and pasteurized. After the glass are washed, dried and then labelled.



Pomodori Semisecchi

Non appena i Pomodori freschi raggiungono il nostro stabilimento, questi vengono selezionati, defogliati e lavati. Successivamente vengono tagliati in quattro ed essiccati in un essiccatoio. Quando raggiungono l'umidità prefissata vengono messi in vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di semi di girasole e pastorizzati. Alla fine i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati.

Semidried Tomatoes

As soon as the fresh Tomatoes reaches us, they are selected, washed and depetioled. After they are cutted in four pieces and dried in a warm air machine. When are semidried, they are put in a glass with herbs and sunflower seed oil, and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled.









Paté di Carciofi

Non appena i Carciofi raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale, aceto e gli acidi citrico e ascorbico. Successivamente vengono triturati con l'aggiunta di olio di oliva e delle spezie fino ad ottenere una pasta con la consistenza desiderata. La pasta viene messa nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati. Il Paté di Carciofi Donna Lisa, è molto gustoso se servito su tartine per l'aperitivo. Ottimo come condimento su carni lesse, insalate, toast farciti, panini e tramezzini.

Artichokes Paté

As soon as the Artichokes reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt, wine vinegar, citric acid and ascorbic acid solution. After they are cutterized with herbs and olive oil, put in a glass and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled. The Artichokes Paté from Donna Lisa are particularly tasty served as an hors d'oeuvres on toast, crackers or pastry. They are an excellent dressing for, boiled meats, salads, toasted sandwiches and rolls.



Paté di Olive nere

Prodotto da olive della varietà "Peranzana" triturate con l'aggiunta di olio di oliva fino ad ottenere una pasta con la consistenza desiderata. La pasta viene messa nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati.

Il Paté di Olive nere Donna Lisa, è molto gustoso se servito su tartine per l'aperitivo. Ottimo come condimento su carni lesse, insalate, toast farciti, panini e tramezzini.

Black Olives Paté

Is made from Peranzana cultivar olives cutterized with olive oil, put in a glass, and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled. The Black Olives Paté from Donna Lisa are particularly tasty served as an hors d'oeuvres on toast, crackers or pastry. They are an excellent dressing for, boiled meats, salads, toasted sandwiches and rolls.



Paté di Pomodori secchi

Non appena i Pomodori secchi raggiungono il nostro stabilimento vengono dissalati, successivamente vengono sgocciolati e selezionati. In seguito vengono triturati con l'aggiunta di olio di oliva e delle spezie fino ad ottenere una pasta con la consistenza desiderata. La pasta viene messa nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati. Il Paté di Pomodori secchi Donna Lisa, è molto gustoso se servito su tartine per l'aperitivo. Ottimo come condimento su carni lesse, insalate, toast farciti, panini e tramezzini.

Sundried Tomatoes Paté

As soon as the Sundried Tomatoes reaches us are washed and then rehydrated in a soluzion of water and wine vinegar. After, they are selected, cutterized with herbs and olive oil, put in a glass and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled. The Sundried Tomatoes Paté from Donna Lisa are particularly tasty served as an hors d'oeuvres on toast, crackers or pastry. They are an excellent dressing for, boiled meats, salads, toasted sandwiches and rolls.











Pesto Cime di Rape

Non appena le Rape raggiungono il nostro stabilimento vengono selezionate, tagliate le cime, lavate, centrifugate e triturate con l'aggiunta di tutti gli ingredienti. Successivamente vengono messe nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati.

Il Pesto di Cime di Rape Donna Lisa è molto gustoso se servito su tartine per l'aperitivo. Ottimo come condimento su pasta, risotti, minestre, carni lesse, insalate, toast farciti, panini e tramezzini.

Turnip Green Tops Pesto

As soon as the Turnip Green reach us, they are selected, cutted the tops, washed and putted in a spin-drier. Then we reduce the Turnip Green Tops in a pesto with the other ingredients. Suddenly the pesto reach the filling machine and then pasteurized. Finally the glasses are washed, dried and then labelled.

The Turnip Green Tops Pesto from Donna Lisa is particularly tasty served as an hors d'oeuvres on toast, crackers or pastry. They are an excellent dressing for pasta, risotto, soups, boiled meats, salads, toasted sandwiches and rolls.



Pesto di Rucola

Non appena la Rucola raggiunge il nostro stabilimento viene selezionata, lavata, centrifugata e triturata con l'aggiunta di tutti gli ingredienti.
Successivamente viene messa nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati. Il Pesto di Rucola Donna Lisa è molto gustoso se servito su tartine per l'aperitivo. Ottimo come condimento su pasta, risotti, minestre, carni lesse, insalate, toast farciti, panini e tramezzini.

Wild Rocket Pesto

As soon as the Wild Rocket reach us, it is selected, washed and putted in a spin-drier. Then we reduce the wild rocket in a pesto with the other ingredients. Suddenly the pesto reach the filling machine and then pasteurized. Finally the glasses are washed, dried and then labelled. The Wild Rocket Pesto from Donna Lisa is particularly tasty served as an hors d'oeuvres on toast, crackers or pastry. It is an excellent dressing for pasta, risotto, soups, boiled meats, salads, toasted sandwiches and rolls.



Purè di Fave

Non appena le Fave raggiungono il nostro stabilimento vengono selezionate, lavate e cucinate con olio extravergine di oliva e aromi. Successivamente vengono riempiti i vasetti e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati.

Il Purè di Fave Donna Lisa, è molto gustoso se servito su tartine per l'aperitivo. Ottimo come condimento su pasta (tagliatelle), cicoria, carni lesse, toast farciti, panini e tramezzini.

White Broad Beans Purée

As soon as the peeled White Broad Beans reaches us, they are selected, washed and then cooked with the extra virgin olive oil and the flavour. After they are put in glass and then pasteurized. After the glass are washed, dried and then labelled.

The White Broad Beans Purée from Donna Lisa are particularly tasty served as an hors d'oeuvres on toast, crackers or pastry. They are an excellent dressing for pasta ("tagliatelle"), chicory, boiled meats, toasted sandwiches and rolls.



Pesto Carciofi e Marndorle

Non appena i Carciofi raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale e succo di limone. Successivamente vengono triturati con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva e delle spezie fino ad ottenere una pasta della consistenza desiderata. La pasta viene messa nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio extra vergine di oliva e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati. Il Pesto di Carciofi e Mandorle Donna Lisa, è molto gustoso se servito su tartine per l'aperitivo. Ottimo come condimento su pasta, risotti, minestre, carni lesse, insalate, toast farciti, panini e tramezzini.

Artichokes and Almonds Pesto

As soon as the Artichokes reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt and lemon juice. After they are cutterized with herbs and extra virgin olive oil, put in a glass and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled. The Artichokes and Almonds Pesto from Donna Lisa is particularly tasty served as an hors d'oeuvres on toast, crackers or pastry. It is an excellent dressing for pasta, risotto, soups, boiled meats, salads, toasted sandwiches and rolls.



Pesto di Melanzane e Basilico

Non appena le Melanzane raggiungono il nostro stabilimento lavate, tagliate e scottate in una soluzione con acqua, sale e succo di limone. Successivamente vengono triturati con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva e delle spezie. La pasta viene messa nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio extra vergine di oliva e pastorizzati.

Il Pesto di Melanzane e Basilico Donna Lisa è molto gustoso se servito su tartine per l'aperitivo. Ottimo come condimento su pasta, risotti, minestre, carni lesse, insalate, toast farciti, panini e tramezzini.

Aubergines and Basil Pesto

As soon as the Aubergines reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt and lemon juice. After they are cutterized with herbs and extra virgin olive oil, put in a glass and then pasteurized. The Aubergines and Basil Pesto from Donna Lisa is particularly tasty served as an hors d'oeuvres on toast, crackers or pastry. It is an excellent dressing for pasta, risotto, soups, boiled meats, salads, toasted sandwiches and rolls.



Pesto Peperoni e Mandorle

Non appena i Peperoni raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale e succo di limone. Successivamente vengono triturati con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva e delle spezie fino ad ottenere una pasta della consistenza desiderata. La pasta viene messa nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio extra vergine di oliva e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati. Il Pesto di Peperoni e Mandorle Donna Lisa, è molto gustoso se servito su tartine per l'aperitivo. Ottimo come condimento su pasta, risotti, minestre, carni lesse, insalate, toast farciti, panini e tramezzini.

Peppers and Almonds Pesto

As soon as the Peppers reaches us, they are selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt and lemon juice. After they are cutterized with herbs and extra virgin olive oil, put in a glass and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled. The Artichokes and Almonds Pesto from Donna Lisa is particularly tasty served as an hors d'oeuvres on toast, crackers or pastry. It is an excellent dressing for pasta, risotto, soups, boiled meats, salads, toasted sandwiches and rolls.



Pesto Pomodoro e Basilico

Non appena i Pomodori secchi raggiungono il nostro stabilimento, vengono fatti reidratare e dissalare con una soluzione acetosa.

Successivamente vengono triturati con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva e delle spezie fino ad ottenere una pasta della consistenza desiderata. La pasta viene messa nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio extra vergine di oliva e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati.

Il Pesto di Pomodori e Basilico Donna Lisa è molto gustoso se servito su tartine per l'aperitivo. Ottimo come condimento su pasta, risotti, minestre, carni lesse, insalate, toast farciti, panini e tramezzini.

Tomatoes and Basil Pesto

As soon as the Aubergines reaches us they are washed and then rehydrated in a soluzion of water and wine vinegar. After they are cutterized with herbs and extra virgin olive oil, put in a glass and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled. The Tomatoes and Basil Pesto from Donna Lisa is particularly tasty served as an hors d'oeuvres on toast, crackers or pastry. It is an excellent dressing for pasta, risotto, soups, boiled meats, salads, toasted sandwiches and rolls.



Pesto di Rucola e Mandorle

Non appena la Rucola raggiunge il nostro stabilimento viene lavata, tagliata e scottata in una soluzione con acqua, sale e succo di limone. Successivamente viene triturata con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva e delle spezie. La pasta viene messa nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio extra vergine di oliva e pastorizzati. Il Pesto di Rucola e Mandorle Donna Lisa, è molto gustoso se servito su tartine per l'aperitivo. Ottimo come condimento su pasta, risotti, minestre, carni lesse, insalate, toast farciti, panini e tramezzini.

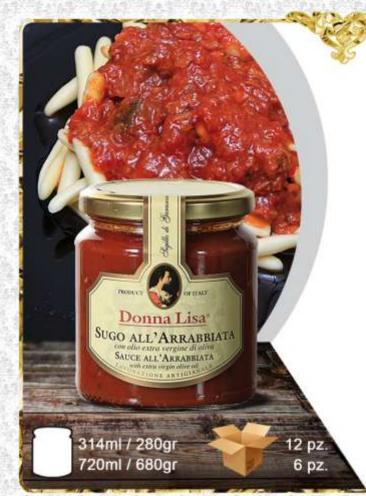
Wild Rocket and Almonds Pesto

As soon as the Wild Rocket reaches us, it is selected, washed, depetioled and scalded in a water, salt and lemon juice. After it is cutterized with herbs and extra virgin olive oil, putted in a glass and then pasteurized. The Wild Rocket and Almonds Pesto from Donna Lisa is particularly tasty served as an hors d'oeuvres on toast, crackers or pastry. It is an excellent dressing for pasta, risotto, soups, boiled meats, salads, toasted sandwiches and rolls.









Sugo all'Arrabbiata

Non appena gli Ortaggi raggiungono il nostro stabilimento vengono selezionati, lavati, tagliati e cucinati con olio extravergine di oliva, polpa di pomodoro e aromi. Successivamente vengono riempiti i vasetti e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati.

Il Sugo all'Arrabbiata Donna Lisa è particolarmente indicato per condire la pasta secca Donna Lisa, pasta fresca, come ravioli, tortellini e tagliatelle.

Sauce all'Arrabbiata

As soon as the Vegetables reaches us, they are selected, washed, cutted and then cooked with the extra virgin olive oil, chopped tomatoes and the flavours. After they are put in glass and then pasteurized. After the glass are washed, dried and then labelled. The Sauce all'Arrabbiata from Donna Lisa is highly recommended for use with Donna Lisa's Dry Pasta, or with fresh pasta such as ravioli, tortellini and tagliatelle.



Sugo ai Funghi

Non appena i Funghi e gli Ortaggi raggiungono il nostro stabilimento vengono selezionati, lavati, tagliati e cucinati con olio extravergine di oliva, polpa di pomodoro e aromi. Successivamente vengono riempiti i vasetti e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati. Il Sugo ai Funghi Donna Lisa è particolarmente indicato per condire la pasta secca Donna Lisa, pasta fresca, come ravioli, tortellini e tagliatelle.

Tomato & Mushroom Sauce

As soon as the Mushrooms and the Vegetables reaches us, they are selected, washed, cutted and then cooked with the extra virgin olive oil, chopped tomatoes and the flavours. After they are put in glass and then pasteurized. After the glass are washed, dried and then labelled. The Tomato & Mushroom Sauce from Donna Lisa is highly recommended for use with Donna Lisa's Dry Pasta, or with fresh pasta such as ravioli, tortellini and tagliatelle.



Sugo Pomodoro e Basilico

Non appena gli Ortaggi raggiungono il nostro stabilimento vengono selezionati, lavati, tagliati e cucinati con olio extravergine di oliva, polpa di pomodoro e aromi. Successivamente vengono riempiti i vasetti e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati. Il Sugo Pomodoro e Basilico Donna Lisa è particolarmente indicato per condire la pasta secca Donna Lisa, pasta fresca, come ravioli, tortellini e tagliatelle. Il Sugo Pomodoro e Basilico è un ottima base per la preparazione di sughi personalizzati.

Tomato & Basil Sauce

as soon as the Vegetables reaches us, they are selected, washed, cutted and then cooked with the extra virgin olive oil, chopped tomatoes and the flavours. After they are put in glass and then pasteurized. After the glass are washed, dried and then labelled. The Tomato and Basil Sauce from Donna Lisa is highly recommended for use with Donna Lisa's Dry Pasta, or with fresh pasta such as ravioli, tortellini and tagliatelle. The Tomato & Basil Sauce is an excellent base to create your own recipes and sauces.











Pomodorini in acqua e sale

Non appena i Pomodorini raggiungono il nostro stabilimento, vengono selezionati, lavati e messi nei vasi con acqua, sale, acido citrico e acido ascorbico e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati. I Pomodorini in acqua e sale Donna Lisa vengono utilizzati preferibilmente a crudo per pane, bruschetta, friselle. Ottimi in cottura come condimento per pasta e per la preparazione di sughi, stufati, pesce al cartoccio, zuppe di pesce, verdure cotte, legumi, minestroni, pizza, uova strapazzate.

Little Tomatoes in water and salt

As soon as the Little Tomatoes reaches us, they are selected, washed and putted in glass with water, salt, citric acid and ascorbic acid and then pasteurized. After the glasses are washed, dried and then labelled. The Little Tomatoes in water and salt from Donna Lisa are mainly used uncooked on bread, "bruschetta" and "friselle", but they are also excellent cooked as dressing for pasta and to add in sauces, casseroles, baked fish, fish soups, cooked vegetables, pulses, soups, scrambled eggs and on pizza.



Pomodori Pelati

Non appena i Pomodori raggiungono il nostro stabilimento, vengono selezionati, lavati, scottati, pelati e messi nei vasi con acqua, sale, acido citrico e acido ascorbico e pastorizzati.

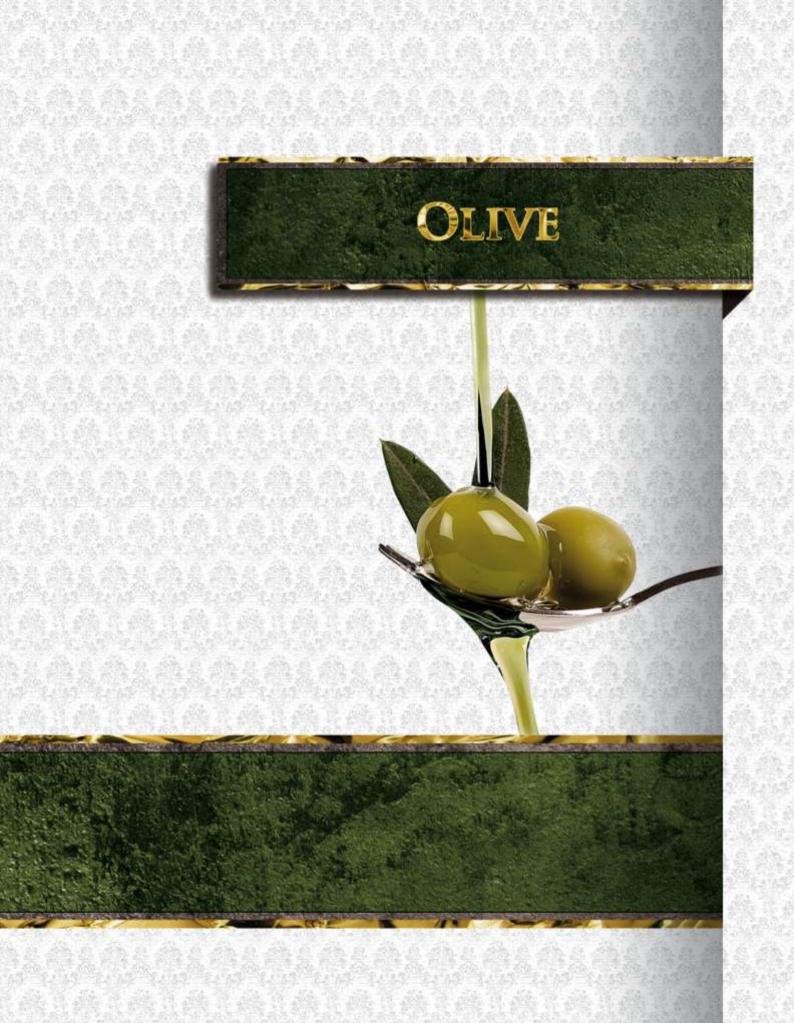
I Pomodori Pelati Donna Lisa vengono utilizzati preferibilmente a crudo per pane, bruschetta, friselle. Ottimi in cottura come condimento per pasta e per la preparazione di sughi, stufati, zuppe di pesce, minestroni, pizza.

Peeled tomatoes

As soon as the Tomatoes reaches us, they are selected, washed, scalded, peeled and putted in glass with water, salt, citric acid and ascorbic acid and then pasteurized. The Peeled Tomatoes from Donna Lisa are mainly used uncooked on bread, "bruschetta" and "friselle", but they are excellent cooked as dressing for pasta and to add in sauces, casseroles, fish soups, soups and on pizza.









Olive "bella di Cerignola"

Non appena le Olive raggiungono il nostro stabilimento, vengono selezionate, lavate e messe in salamoia per alcune settimane. Quando sono pronte per essere mangiate messe nei vasi con acqua, sale, acido citrico. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati. Le Olive "Bella di Cerignola" in salamoia Donna Lisa vengono utilizzate preferibilmente a crudo per aperitivi e antipasti. Ottime in cottura per la preparazione di sughi, stufati, pesce al cartoccio, zuppe di pesce e verdure cotte.

"Bella di Cerignola" Olives

As soon as the Olives reaches us, they are selected, washed and then was added water and salt for few weeks, after they are putted in glass other water, salt and citric acid. After the glasses are washed, dried and then labelled. The "Bella di Cerignola" Olives in brine from Donna Lisa are mainly used uncooked in hors d'oeuvres and antipasti, but are also excellent cooked in sauces, casseroles, baked fish, fish soups, cooked vegetables and on pizza.



Olive "Peranzana" in salamoia

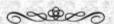
Non appena le Olive raggiungono il nostro stabilimento, vengono selezionate, lavate e messe in salamoia per alcune settimane. Quando sono pronte per essere mangiate messe nei vasi con acqua, sale, acido citrico. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati. Le Olive "Peranzana" in salamoia Donna Lisa vengono utilizzate preferibilmente a crudo per aperitivi e antipasti. Ottime in cottura per la preparazione di sughi, stufati, pesce al cartoccio, zuppe di pesce e verdure cotte.

"Peranzana" Olives in brine

As soon as the Olives reaches us, they are selected, washed and then was added water and salt for few weeks, after they are putted in glass other water, salt and citric acid. After the glasses are washed, dried and then labelled. The "Peranzana" Olives in brine from Donna Lisa are mainly used uncooked in hors d'oeuvres and antipasti, but are also excellent cooked in sauces, casseroles, baked fish, fish soups, cooked vegetables and on pizza.



La pasta secca tipica Donna Lisa viene prodotta con le migliori semole di grano duro, secondo delle precise metodologie di produzione ed essiccata lentamente. Abbiamo ritenuto, per rimarcare le caratteristiche artigianali della nostra pasta, di limitare i formati a quelli tipici della regione Puglia (orecchiette, cavatelli, cicatelli, ferretti).

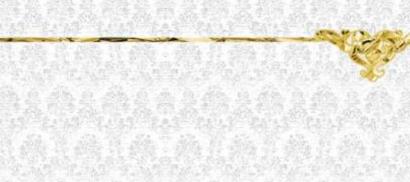


The typical Donna Lisa's dry pasta is made from the best durum wheat flour, according to specific production methods and slowly dried. To highlight characteristics of our handmade pastas, we have limited the sizes to those typical of the Puglia (orecchiette, cavatelli, cicatelli, ferretti).









Donna Lisa[®] DonnaLisa italian tradition for the table LA PASTA SECCA Ferretti Specialità dal Mediterraneo Pasta DI SEMOLA DI GRANO DURO Peso Netto 500g

FERRETTI

Pasta secca di semola di grano duro "DONNA LISA"

La Pasta Secca Tipica Donna Lisa viene prodotta con Le migliori semole di grano duro, secondo delle precise metodologie di produzione ed essiccata lentamente. Abbiamo ritenuto, per rimarcare le caratteristiche artigianali della nostra pasta, di limitare i formati a quelli tipici della Regione Puglia (Orecchiette, Cavatelli, Cicatelli, Ferretti).

Typical Donna Lisa's Dry Pasta

Donna Lisa's Dry Pasta is made from the best durum wheat semolina and prepared according to precise traditional recipes, and then put to dry slowly at low temperature. In order to bring out the best in our home-style pasta, we have selected the pasta shapes typical of the Region of Puglia only: Orecchiette, Cavatelli, Cicatelli and Ferretti.





Dieta Mediterranea

Il termine dieta mediterranea è stato coniato dagli americani agli inizi degli anni '60. Tutto comincia alla fine della seconda guerra mondiale, quando il medico americano Ancel Keys si accorse che le popolazioni povere di alcune zone dell'Italia meridionale presentavano un tasso di mortalità dovuto a malattie cardiovascolari molto inferiore rispetto alla popolazione americana. Gli scienziati ipotizzarono che questo fenomeno fosse correlato alle abitudini alimentari dell'area mediterranea: venne effettuato uno studio epidemiologico su vasta scala che confermò questa ipotesi ed elesse la dieta mediterranea come il più adatto a prevenire le malattie cardiovascolari.

I segreti della dieta mediterranea

La dieta mediterranea non è uno specifico programma dietetico, ma un insieme di abitudini alimentari tradizionalmente seguite dai popoli della regione mediterranea. Vi sono almeno 16 Stati che si affacciano sul Mar Mediterraneo e le abitudini alimentari variano da Paese a Paese a seconda della cultura, delle tradizioni etniche e della religione. Ma vi sono alcune caratteristiche che li accomunano:

- Un elevato consumo di frutta, verdura, patate, fagioli, noci, semi, pane e cereali
- Uso dell'olio d'oliva per cucinare e per condire
- Moderate quantità di pesce, ma poca carne
- Piccole/moderate quantità di formaggio grasso e yogurt intero
- Consumo moderato di vino, di solito ai pasti
- Alimentazione basata su prodotti locali, stagionali, freschi
- Stile di vita attivo

Gli ingredienti segreti

Da quando le statistiche sulla mortalità hanno indicato che le popolazioni mediterranee vivono più a lungo degli altri Europei, gli scienziati hanno cercato di dedurre quali componenti della dieta mediterranea siano responsabili dei suoi notevoli vantaggi. Ecco alcuni dei candidati individuati finora:

Olio d'oliva

L'olio d'oliva è il primo indagato poiché viene usato quasi esclusivamente nella cucina mediterranea al posto del burro, della margarina e degli altri grassi. L'olio d'oliva è una ricca fonte di grassi monoinsaturi, che proteggono contro le malattie cardiache, forse perché sostituiscono i grassi saturi nella dieta. L'olio d'oliva è anche una fonte di antiossidanti tra cui la vitamina E. Ma è importante ricordare che l'olio d'oliva viene usato per preparare piatti a base di verdure, salsa di pomodoro, insalate e per friggere il pesce.

Frutta e verdura

È stato dimostrato che un elevato consumo di frutta e verdura fresca svolge un'azione protettiva contro le malattie cardiache e il cancro, probabilmente grazie agli antiossidanti contenuti in questi alimenti. I pomodori sono stati esaminati con particolare attenzione perché sono un ingrediente essenziale della cucina mediterranea. Sono effettivamente una fonte importante di antiossidanti e il processo di riscaldamento determinato dalla cottura, per esempio nella preparazione della salsa di pomodoro, è altamente benefico perché incrementa la disponibilità di licopene, uno dei principali antiossidanti di questi ortaggi.

Pesce grasso

È stato anche suggerito che il pesce, in particolare quello grasso come la sardina, abbia notevoli proprietà salutari. Il pesce grasso è una fonte di grassi polinsaturi omega-3 e sembra che i derivati complessi a catena lunga di questi grassi giovino particolarmente alla salute del cuore per le loro proprietà antinfiammatorie e vasodilatorie, che favoriscono una corretta circolazione del sangue.



The Mediterranean diet

The term "Mediterranean diet" was coined by the Americans at the beginning of the 1960s. it all started at the end of the Second World War, when an American doctor called Ancel Keys realised that the population in certain poorer areas of Southern Italy showed a much lower incidence of death caused by cardiovascular diseases than compared with the population in the States.

Scientists hypothesized that this phenomenon was somehow correlated to dietary habits in the Mediterranean. There then followed a large scale epidemiological study which confirmed the original hypothesis, and which proclaimed the Mediterranean diet as the most appropriate diet for the prevention of cardiovascular diseases.

The secrets of the Mediterrranean diet

The Mediterranean diet is not a specific dietary programme, but rather the total sum of dietary practices followed in the Mediterranean region. There are at least sixteen countries that look out onto the Mediterranean Sea, and their dietary habits vary from state to state, according to their culture, their ethnic traditions and religion. There are, however, certain characteristics that they all have in common:

- The consumption of large amounts of fruit, vegetables, potatoes, beans, seeds, breads and cereals.
- The use of olive oil for cooking and dressings.
- A moderate intake of fish, and only small quantities of meat.
- Small to moderate quantities of fatty cheeses and whole fat yogurt.
- The moderate use of wine, usually taken with meals.
- A diet based on local, fresh, seasonal produce.
- An active lifestyle.

Secrets ingredients

From the moment the statistics had proven that people in the Mediterranean live longer than other Europeans, scientists have been trying to identify which components of the Mediterranean diet were responsible for its remarkable benefits. Here are some of the candidates identified so far:

Olive oil

Olive oil was the first to be examined because it is used almost exclusively in Mediterranean cooking instead of butter, margarine and other fats. Olive oil is a rich source of mono-unsaturated fats that help to protect against cardiac disease, possibly because they are a healthier alternative for the heart to the saturated fats in the diet. Olive oil is also a source of anti-oxidants such as vitamin E. However, it is important to bear in mind that olive oil is used to prepare vegetable-based dishes, tomato sauce and salads. It is also used for frying fish.

Fruits and vegetables

It has been proven that the consumption of large quantities of fresh fruit and vegetables can have an actively protective rôle against heart disease and cancer, probably thanks to the anti-oxidants contained in these foods. Tomatoes have been the object of particular attention because they are an essential ingredient in Mediterranean cooking. Tomatoes are actually an important source of anti-oxidants. The heating process undergone during cooking, in preparing tomato sauce, for example, is also very beneficial because it increases the availability of licopene, one the principal anti-oxidants found in this fruit.

Oily fish

It has also been found that fish, especially oily fish like sardines, are remarkably beneficial to our health. Oily fish is a source of omega-3 poly-unsaturated fats. It appears that the complex of long-chained derivatives from these fats are particularly helpful for keeping the heart healthy, thanks to their anti-inflammatory and vasodilatory effects, which are important for proper blood circulation.



La Daunia

La Daunia è il territorio che attualmente corrisponde alla provincia di Foggia. Il promontorio garganico fu la meta dei primi insediamenti dei Dauni, capeggiati dal leggendario Dauno.

Nella parte settentrionale della Daunia sorge San Severo. Secondo la leggenda, la città fu fondata dall'eroe greco Diomede, alleato dei Dauni nella guerra ai Messapi, col nome di Castrum Drionis (Casteldrione). Il centro si sviluppò rapidamente e assunse ben presto una notevole importanza. La città proclamò Difensore della Patria e suo protettore San Severino in seguito alla prodigiosa apparizione del santo durante l'assalto spagnolo alla città. Nel XVI secolo ebbe luogo un altro miracolo: un pellegrino si scagliò con rabbia verso l'immagine della madonna dipinta su una parete scalfendone la gota sinistra che immediatamente prese a sanguinare. Nel 1627 un catastrofico terremoto rase al suolo quasi completamente la città. La ricostruzione fu lenta, ma nel Settecento San Severo rifiorì in spirito barocco. Tuttavia, la fiorente età barocca non ebbe lunga vita, finì traumaticamente col saccheggio operato dai francesi nel 1799. Fu l'inizio simbolico di un nuovo corso politico e civile che portò alla definitiva trasformazione della città.

Daunia

Daunia is the territory that today corresponds to the province of Foggia. The Gargano promontory was the destination of the first settlements of Dauni, led by legendary Dauno who, after conquering the territory between the Biferno and Ofanto, set out to conquer new lands in the South of the region and founded important cities.

In the northern part of the Daunia is San Severo. According to legend, the city was founded by the Greek hero Diomedes, ally of Dauni in the war to Messapi, under the name of Castrum Drionis (Casteldrione). The Centre developed rapidly and quickly assumed great importance. San Severo proclaimed Defender of the Fatherland and its protector Saint Severino following the miraculous apparition of the saint during the Spanish attack to the city. In the 16th century there was another miracle: a pilgrim hit angrily the image of the Madonna painted on the wall and left cheek immediately began to bleed. In 1627 a catastrophic earthquake razed the city. The rebuilding was slow, but in the 18th century San Severo flourished in the baroque spirit. However, the flourishing baroque period had no long life, ended traumatically with looting operated by the French in 1799. It was the symbolic start of a new political course that led to the transformation of the city.



italian tradition for the table

PRODOTTI ITALIANI



Via Magenta, 62 - 71016 San Severo - FG Puglia - Italy Tel: 0882.227640 - Fax: 0882.243329

info@donnalisafood.com - www.donnalisafood.com

