



La Valle Incantata

*Fattoria
De Lillas*



*Vino, Olio, Sottoli, Marmellate e ...
Wine, oil, in oil vegetable, jams and...*





La Valle Incantata



La Valle Incanta, della famiglia De Lillas Romano, da sempre legata alle antiche tradizioni, ha tradotto la passione per la natura e i buoni prodotti in una attività che nel 2009, si è trasformata in azienda di famiglia specializzata nei settori della ristorazione, B&B, produzione e vendita di prodotti agricoli trasformati direttamente.

Con il passare degli anni, La Valle Incantata, ha conquistato una sempre più vasta clientela, attenta alla nostra produzione, sia in ambito locale che nazionale ed europeo, tanto da essere citata e raccomandata dalle più prestigiose guide internazionali.

Oggi le offerte si ampliano con i prodotti agricoli aziendali, tutti rigorosamente sotto autocontrollo biologico e dei quali La Valle Incantata è orgogliosa di presentare le qualità.

Il vino, unico nel suo genere, l'olio extravergine di oliva, le marmellate dolci e quelle piccanti, i sott'oli, i peperoncini ripieni piccanti ecc...

Tutte le materie prime di origine biologica sono prodotte e lavorate in azienda esclusivamente a mano senza conservanti chimici aggiunti.

Unicità e caratteristiche dei prodotti offerti Vi conquisteranno, tra delicate fragranze e intensi sapori mediterranei, che fanno la vera differenza dei prodotti di qualità.

The farmhouse "La Valle incantata" owns to De Lillas Romano family, who has always been linked to the ancient traditions, and has translated his passion for nature and genuine products in an activity which in 2009 became a family business. They are concerned with restaurants, B & B, production and sale of self-made products.

Along the years, La Valle Incantata has obtained a national and international clientele, interested in our products, for these reason it has been recommended by the most prestigious international guides. Today the farm production is increased with new agricultural products, each of these under strict biological control and La Valle Incantata is proud to show you their quality.

The incomparable wine, the extra virgin olive oil, the sweet and spicy jams, the in oil vegetables, the stuffed hot pepper, etc....

All the raw materials have biological origin and these are produced and processed in the company, by hand, without chemical preservatives added.

You will be win over by the products uniqueness and particularity, as delicate fragrance and intense Mediterranean flavors that make a real difference in products quality.

Vino, Olio, Sottoli, Marmellate e ...
Wine, oil, in oil vegetable, jams and...

Colli di Penna



Una selezione dei nostri vini

A selection of our wines

Colli di Penna

Olivo Extra Vergine di Oliva **Extra Virgin Olive Oil**

NOME: *Olivo extra vergine di oliva Umbro.*
ORIGINE: *Prodotto e molito in Umbria Italia.*
ALTITUDINE: *300/350 slm.*
INGREDIENTI: *100% olive italiane prodotte in Umbria.*
ADDITIVI: *Nessuno.*
AMBIENTE STOCCAGGIO:
Cantina Artificiale recipienti in acciaio inox ermetici.
COULTIVAR Frantoiana 50% e leccina 50%.
EPOCA RACCOLTA Inizio novembre metà dicembre.
FRANGITURA A ciclo chiuso continuo a freddo minore 27°.
QUANTITÀ OLIO/Q°OLIVE: *10-12 lt/q.*
QUALITÀ ORGANOLETTICHE:
Fruttato con dolci sapori erbacei, gradevolmente poco amaro.
SAPORE: *Non piccante, non acido, persistente.*
COLORE: *Verde scuro.*
CONSISTENZA *Fluido non filtrato.*
ACIDITÀ *0,30/0,50.*
CONSERVABILITÀ: *Non meno di 24 mesi.*
IMBALLAGGI: *1-3-5-10 lt, in latte inox.*
PRODUZIONE: *8.000/10.000 lt.*

Name: *Olivo Extra Vergine di Oliva Umbro*
Country of origin: *Produced and processed in Umbria Italia*
Altitude: *300/350 m s.l.*
Ingredients: *100% Italian olives produced in Umbria*
Additive: *None.*
Storage room:
Artificial Cellar, stainless steel containers hermetically sealed.
Coultivar: *Frantoiana 50% Leccina 50%*
Harvest: *November*
Crushing: *Continuous closed and cold press below 27°*
Quantity: *10-12 kg/q*
Organoleptic properties: *Fruity, with a light herbaceous flavour.*
Pleasantly a little bitter.
Taste: *Slightly spicy, not acid with a prolonged finish.*
Color: *Dark green*
Consistency: *Fluid not filtered.*
Acidity: *0.1/0.3*
Preservability: *Not less than 24 months*
Packaging: *0.5-1-3-5-10 lt*
Production: *8.000/10.000 lt*



Sottoli leggermente piccanti **IN OIL VEGETABLES slightly hot**

Gustosissima soluzione per dare un tocco personale ad ogni pasto.

I sottoli contengono tutto il gusto ed il sapore della Calabria.

Per intenditori che sanno riconoscere il valore delle antiche tradizioni.

Possono essere impiegati per realizzare delle squisite tartine da proporre ai commensali come antipasto.

The most tasty way to enjoy every meal.

In oil vegetables contain all taste and flavor of Calabria.

For connoisseurs who recognize the value of the ancient traditions.

Can be used to create exquisite canapés perfect as a starter

PRODUTTORE: Azienda agricola De Lillas Romano sas

Ingredienti: melanzane, carote, sedano, peperoni, aglio, peperoncino, sale, aceto di vino, olio extravergine d'oliva.

ALLERGENI: nessuno (direttive 2003/89CE e 2005/26CE)

FORMATO BARATTOLO: 212 gr, 350 gr, 500 gr

CONFEZIONE: 6 o 12 Vasetti (anche misti)

TIPO DI PRODUZIONE: artigianale

ORIGINE: Calabria

CONSIGLI D'USO: come saporito antipasto, accompagnati alle carni arrosto, in sostituzione delle insalate, nelle insalate con il tonno o le carni bollite.

PRODUCER: Farm De Lillas Romano sas

INGREDIENTS: eggplant, carrots, celery, peppers, garlic, hot pepper, salt, wine vinegar, extra virgin olive oil.

ALLERGENS: not present

(CE Directives 2003/89CE e 2005/26CE)

JAR INCLUDED: 212 gr, 350 gr, 500 gr

PACKAGE: 6 or 12 small jars (mixed package)

PRODUCTION TYPE: craftwork

ORIGIN: Calabria

ADVICE ON USE: as tasty appetizer, with roast beef, in place of salad's, with tuna salad or boiled beef.

 **La Valle
Incantata**


**Fattoria
De Lillas**



Marmellata di Arance, Piccante

Orange Marmalade, Spicy

Preparata da arance prodotte in azienda di origine biologica certificata, con frutta raccolta e lavorata nel periodo della massima maturazione.

Ha un profumo delicato e avvolgente come le arance appena sbucciate.

Utilizzata per la preparazione di dolci, abbinata a diversi tipi di formaggi, come formaggi caprini, gorgonzola, parmigiano stagionato, pecorino semi-stagionato e stagionato, tome stagionate. Da gustare spalmata semplicemente sul pane fresco o sui crostini per una salutare colazione.

Marmelade made from oranges grown in the farm, certified biological origin, containing fruit harvested and processed when fully ripe. It has a delicate and enveloping fragrance like just peeled oranges. Used for cake's preparation, combined with different cheeses as goat cheese, gorgonzola, seasoned parmigiano, semi-mature and mature pecorino (sheep cheese), seasoned tomes. To taste spread on fresh bread or on croutons for a healthy breakfast.



INGREDIENTI: arance fresche,
zucchero e peperoncino.
FORMATO BARATTOLO: 106 gr, 200 gr, 350 gr
CONFEZIONE: 6 o 12 vasetti
COMPOSIZIONE PER 100 gr: frutta utilizzata 70 gr

INGREDIENTS: Freshly-picked oranges,
sugar and hot chilli pepper
JAR INCLUDED: 106 gr, 200 gr, 350 gr
PACKAGE: 6 or 12 small jars
COMPOSITION PER 100 GRAMS: fruit 70 gr

Marmellata di Arance, biologiche

Orange Marmalade, Bio

Preparata da arance prodotte in azienda di origine biologica certificata, con frutta raccolta e lavorata nel periodo della massima maturazione.

Ha un profumo delicato e avvolgente come le arance appena sbucciate.

Marmelade made from oranges grown in the farm, certified biological origin, containing fruit harvested and processed when fully ripe. It has a delicate and enveloping fragrance like just peeled oranges.

MARMELLATA DI ARANCE BIOLOGICHE

Sapore: agrodolce e profumato
Ingredienti: arance, zucchero
Composizione:
frutta 70%, zucchero 30%

ORANGE JAM

Flavor: sweet and sour and fragrant
Ingredients: orange, sugar
Composition: Fruit 70%, sugar 30%



Marmellata di Pomodori verdi

Green Tomato Jam

Marmellata di pomodori verdi di origine biologica autocertificati senza aggiunta di coloranti, della varietà San Marzano. Prodotta in azienda da una vecchia ricetta rivista ed aggiornata, ideale per accompagnare formaggi freschi e piccanti, con i bolliti di carne, sui crostini o il pane alla griglia.

Questa marmellata è una goduria per il palato.

Jam with certified biological green tomatoes, no dyes added, San Marzano variety. Made in farm following an old recipe revised and updated, ideal with fresh or spicy cheese, stew meat and on bread croutons. This jam has an extraordinary taste.

INGREDIENTI: pomodori verdi, zucchero, limone e vanillina.

FORMATO BARATTOLO: 106 gr, 200 gr, 350 gr

CONFEZIONE: 6 o 12 vasetti

COMPOSIZIONE PER 100 gr: frutta utilizzata 70 gr

INGREDIENTS: green tomatoes, sugar, lemon and vanillin extract.

JAR INCLUDED: 106 gr, 200 gr, 350 gr

PACKAGE: 6 or 12 small jars

COMPOSITION PER 100 GRAMS: fruit 70 gr



Marmellata di Pomodori verdi, Piccante

Green Tomato Jam, Hot

Marmellata di pomodori verdi di origine biologica autocertificati della varietà San Marzano. Questa marmellata è una variante piccante per gli amanti dei sapori forti. Ideale compagna di formaggi di ogni genere.

Jam with certified biological green tomatoes, San Marzano variety.

This is an hot quality jam, ideal for strong flavors lovers.

Exceptional tasted with every kind of cheese

INGREDIENTI: pomodori verdi, peperoncino, zucchero, limone e vanillina.

FORMATO BARATTOLO: 106 gr, 200 gr, 350 gr

CONFEZIONE: 6 o 12 vasetti

COMPOSIZIONE PER 100 gr: frutta utilizzata 65 gr

INGREDIENTS: green tomatoes, hot chilli pepper, sugar, lemon and vanillin extract.

JAR INCLUDED: 106 gr, 200 gr, 350 gr

PACKAGE: 6 or 12 small jars

COMPOSITION PER 100 GRAMS: fruit 65 gr



Marmellata di Pere

Pears Jam

La marmellata di pere è un dolce straordinario, vellutata, morbida, gustosissima, prodotta con pere di varietà abate e limoni prodotti in azienda, appartiene alle marmellate classiche che deliziano il palato sia degli adulti che dei bambini. Senza conservanti, si può consumarla da sola, spalmarla sulle fette biscottate, crostini o pane caldo. Ottima se utilizzata per una gustosissima crostata.



The pear marmalade is an extraordinary, velvety, soft and a very tasty sweet produced with “abate” pears and lemons grown in the farm. It's a classic jams and its flavour delights the palate, of adults and children to. No preservatives, you can taste it alone, or spread on rusks, croutons or warm bread. Great for a savory tart.

INGREDIENTI: pere, zucchero, limone e cannella
FORMATO BARATTOLO: 106 gr, 200 gr, 350 gr
CONFEZIONE: 6 o 12 vasetti
COMPOSIZIONE PER 100 gr: frutta utilizzata 70 gr

INGREDIENTS: pears, sugar, lemon and cinnamon
JAR INCLUDED: 106 gr, 200 gr, 350 gr
PACKAGE: 6 or 12 small jars
COMPOSITION PER 100 GRAMS: fruit 70 gr

Marmellata di Pere al Peperoncino

Pears Jam and Chilli

Marmellata di pere tipo abate, limoni e peperoncini prodotti in azienda, sapore straordinario, morbido, vellutato, leggermente piccante. Da sola o spalmata sulle fette biscottate, crostini, o pane caldo con burro, per una gustosissima crostata o accompagnata anche a formaggi stagionati sia dolci che piccanti.

Marmelade produced with “abate” pears, lemons and hot chilli peppers grown in the farm, with an extraordinary flavour, soft, velvety and slightly spicy. Alone or spread on rusks, croutons or hot buttered bread, for a delicious tart or accompanied by aged cheese sweet and spicy

INGREDIENTI: pere, zucchero, limoni, cannella e peperoncino
FORMATO BARATTOLO: 106 gr, 200 gr, 350 gr
CONFEZIONE: 6 o 12 vasetti
COMPOSIZIONE PER 100 gr: frutta utilizzata 65 gr

INGREDIENTS: pears, sugar, lemons, cinnamon and chilli pepper
JAR INCLUDED: 106 gr, 200 gr, 350 gr
PACKAGE: 6 or 12 small jars
COMPOSITION PER 100 GRAMS: fruit 65 gr



Marmellata di Cipolle

Onions Jam

La marmellata di cipolle è un particolare tipo di conserva dallo spiccato gusto agrodolce. Si accompagna ai formaggi esaltandone i sapori, come quelli stagionati e saporiti, tra questi, il pecorino, parmigiano, provolone, o formaggi affumicati in genere. Si possono accompagnare anche variecarni, come maiale, selvaggina o cacciagione, meglio se cotte al forno. La marmellata prodotta con cipolle rosse di Tropea di origine biologica autocertificata, senza conservanti o coloranti aggiunti. Si offre con un sapore forte ma senza irritare il palato, tipico della cipolla, esaltato dall'uva passa e dall'agrodolce dell'aceto.

The onion jam is a special marmalade with a strong bittersweet taste. Increasing cheeses flavor when tasted together. Amazing with seasoned and tasty cheeses as pecorino (sheep cheese), parmigiano, provolone or any smoked cheeses. You can taste it joined with different meats as pork, game, best oven cooked. This jam, produced with certified biological red onions "Tropea" variety, with no preservatives and no dyes added. It has the classic strong flavor but does not irritate the palate. Its taste is enhanced by raisins and sweetsour vinegar.

INGREDIENTI: cipolle rosse di Tropea, zucchero, alloro, cannella, chiodi di garofano, uva passa, vino bianco, aceto.

FORMATO BARATTOLO: 100 gr, 200 gr e 350 gr

CONFEZIONE: 6 o 12 vasetti

COMPOSIZIONE PER 100 gr: frutta utilizzata 65 gr

INGREDIENTS: red onions "Tropea" quality, sugar, laurel, cinnamon, cloves, raisins, white wine, vinegar.

JAR INCLUDED: 100 gr, 200 gr, 350 gr

PACKAGE: 6 or 12 small jars

COMPOSITION PER 100 GRAMS: fruit 65 gr



Marmellata di Cipolle piccanti

Onions Jam and red hot chilli pepper

INGREDIENTI: cipolla rossa di Tropea, peperoncino piccante, alloro, uva passa, aceto bianco, vino bianco, zucchero

FORMATO BARATTOLO: 100 gr, 200 gr e 350 gr

CONFEZIONE: 6 o 12 vasetti

COMPOSIZIONE PER 100 gr: frutta utilizzata 65 gr

INGREDIENTS: red onions "Tropea" quality, chilli pepper, sugar, laurel, cinnamon, cloves, raisins, white wine, vinegar.

JAR INCLUDED: 100 gr, 200 gr, 350 gr

PACKAGE: 6 or 12 small jars

COMPOSITION PER 100 GRAMS: fruit 65 gr



Marmellata di Zucca

Pumpkin Jam

La marmellata di zucca rossa, varietà vernina, prodotta con materie prime coltivate in azienda sotto autocontrollo in terreni non irrigati per esaltarne il gusto. Oltre ad utilizzarla per crostate, torte salate o qualsiasi altro dolce, potrete usarla per accompagnare formaggi (ideale con quelli particolarmente stagionati), salumi o anche con alcuni risotti. Rimane una marmellata molto duttile, fantastica sia con il dolce, sia con il salato.

Red pumpkin jam, “vernina” quality, produced with controlled raw materials grown in the farm in non-irrigated land in order to enhance the taste. You can use it to make tarts, quiches or any other sweet and you can also taste it with cheeses (especially seasoned cheeses), salami and some rice. It seems a very versatile jam, to enjoy with sweet or savory.

INGREDIENTI: polpa di zucca, zucchero e cannella.
FORMATO BARATTOLO: 106 gr, 200 gr e 350 gr
CONFEZIONE: 6 o 12 vasetti
COMPOSIZIONE PER 100 gr: frutta utilizzata 70 gr

INGREDIENTS: pumpkin flesh, sugar and cinnamon
JAR INCLUDED: 106 gr, 200 gr, 350 gr
PACKAGE: 6 or 12 small jars
COMPOSITION PER 100 GRAMS: fruit 70 gr



Marmellata di Zucca e Amaretto

Pumpkin and “Amaretto” Jam

La marmellata di zucca rossa, al sapore di Amaretto, è una ricetta che abbina alla marmellata di zucca il liquore di Amaretto. Il risultato è semplicemente meraviglioso.

Red pumpkin jam, Amaretto flavor, it's a recipe that joins the pumpkin jam to Amaretto liqueur. The result is simply wonderful.

INGREDIENTI: polpa di zucca, zucchero, liquore di amaretto, limone, noce moscata.
FORMATO BARATTOLO: 106 gr, 200 gr e 350 gr
CONFEZIONE: 6 o 12 vasetti
COMPOSIZIONE PER 100 gr: frutta utilizzata 70 gr

INGREDIENTS: pumpkin flesh, sugar, Amaretto liqueur, lemon, nutmeg.
JAR INCLUDED: 106 gr, 200 gr, 350 gr
PACKAGE: 6 or 12 small jars
COMPOSITION PER 100 GRAMS: fruit 70 gr



Marmellata di Peperoncino, Molto piccante **Chilli Pepper Jam, Very hot**

Preparata utilizzando peperoncino fresco, come nella migliore tradizione calabrese, è riservata agli appassionati e ai veri intenditori del gusto.

Gustare la nostra marmellata di peperoncino con un tagliere di formaggi misti, come la ricotta fresca o affumicata, la robiola o formaggi più cremosi.

Scegliere formaggi stagionati come il pecorino per i più audaci amanti dei sapori intensi.

Prepared using freshly-picked hot chilli pepper, following the best calabrian tradition, it is reserved for enthusiasts and gourmets. Enjoy our chili jam with a mixed cheeses platter, as fresh or seasoned ricotta, robiola or cream cheeses.

Lovers of intense flavors can choose aged cheeses as pecorino.

INGREDIENTI: peperoncino piccante, peperoncino dolce, pomodori datterini, mele, limone, zucchero.

ALLERGENI: nessuno (direttive 2003/89CE e 2005/26CE)

FORMATO BARATTOLO: 106 gr

CONFEZIONE: 6 o 12 vasetti

COMPOSIZIONE PER 100 gr: frutta utilizzata 65 gr

INGREDIENTS: hot chilli pepper, sweet pepper, tomatoes "datterini", apples, lemon and sugar

ALLERGENS: not present (CE Directives 2003/89CE e 2005/26CE)

JAR INCLUDED: 106 gr

PACKAGE: 6 or 12 small jars

COMPOSITION PER 100 GRAMS: fruit 65 gr



ORIGANO **Selvatico Biologico**

ORIGANO SELVATICO BIOLOGICO

Origano biologico, raccolto e selezionato con cura.

E' ideale per condire tutti i tipi di carne, insalate di pomodoro, pizze, patate a forno, fette di pane con olio extravergine di oliva e sale.

WILD ORIGAN

Origan, harvested and carefully selected oyster.

It is ideal for seasoning all kinds of meat, tomato salads, pizzas, baked potatoes,
Slices of bread with extra virgin olive oil and salt.

Italian products, made in Italy

Senza conservanti e/o addensanti - Non contiene OGM, diserbanti, insetticidi di sintesi
It does not contain preservatives, thickeners, OGM, herbicides, synthesis insecticides



Peperoncini Ripieni, moderatamente piccanti

Stuffed Peppers, moderately hot

I peperoni ripieni in olio di semi di girasole, prodotti in azienda dal colore bianco al rosso, nei mesi che vanno da giugno a tutto ottobre, sono il frutto del lavoro intenso delle massaie della valle incantata, rigorosamente prodotti a mano con ingredienti di altissima qualità.

Stuffed peppers, preserved in sunflower seeds oil, white and red quality. Produced in the farm from June to October, they are the result of a hard work done by housewives living in an enchanted valley, all rigorously hand made with high quality ingredients.

PRODUTTORE: Azienda agricola De Lillas Romano sas
INGREDIENTI: peperoni, carote, acciughe, tonno, capperi, sedano, sale, aceto di vino, olio di semi di girasole.
FORMATO BARATTOLO: 170 gr, 350 gr
CONFEZIONE: 6 o 12 vasetti



PRODUCER: Farm De Lillas Romano sas
INGREDIENTS: peppers, carrots, anchovies, tuna, capers, celery, salt, vinegar, sunflower seeds oil.
JAR INCLUDED: 170 gr, 350 gr
PACKAGE: 6 or 12 small jars

Il loro gusto avvolgente e stuzzicante li rende ideali da gustare come aperitivo o come antipasto, accompagnati anche a particolari piatti di pasta, tra i quali carbonara, corte d'assise, aglio olio e peperoncino, ecc., a patto però di saper apprezzare i sapori forti!

Their incredible and appetizing taste makes them ideal with aperitif or appetizer, perfect also with special pasta dishes as "Carbonara", "Corte d'Assise", "aglio e peperoncino" etc, as long as we learn to appreciate the strong flavors!

Peperoncino Piccante, Macinato

Hot Chilli Pepper, Minced

Chi deve indicare un prodotto della terra che si abbini al nome Calabria, certo dirà il peperoncino. Il peperoncino calabrese, può essere usato in cucina dove occorre esaltare il gusto dei cibi, usato con sapienza, moderatamente sulle bruschette calde o sui crostini negli aperitivi o come si desidera per dare un tocco di piccantezza in più, dall'antipasto ai contorni.

The most distinctive product of Calabria region, it's definitely the hot chilli pepper. The calabrian hot chilli pepper can be used in order to enhance the food taste, used wisely and moderately on warm bruschetta or on toasted aperitifs, or if you wish to give more spiciness, to several meals starting from appetizers till side dishes.

PRODUTTORE: Azienda agricola De Lillas Romano sas
DESCRIZIONE: peperoncino rosso molto piccante coltivato in azienda sotto autocontrollo biologico, macinato e conservato sott'olio senza conservanti.
INGREDIENTI: peperoncino, sale e olio di girasole.
FORMATO BARATTOLO: 100 gr, 300 gr
CONFEZIONE: 6 o 12 vasetti
TIPO DI PRODUZIONE: artigianale



PRODUCER: Farm De Lillas Romano sas
DESCRIPTION: red hot pepper, grown in the farm and biologically controlled, minced and preserved in oil, no added preservatives.
INGREDIENTS: red hot chilli, salt and sunflower seeds oil
JAR INCLUDED: 100 gr, 300 gr
PACKAGE: 6 or 12 small jars
PRODUCTION TYPE: craft production

Paté di Carciofi



PATÉ DI CARCIOFI

ingredienti:
carciofi, aceto bianco, sale, peperoncino piccante,
olio di semi di girasole

PATÉ OF ARTICHOKE

Ingredients:
artichokes, white vinegar, salt, spicy chili,
sunflower oil

PATÉ DI OLIVE NERE

Ingredienti: olive nere denocciolate, olio di semi di girasole,
peperoncino piccante, sale, aglio

PATÉ OF BLACK OLIVES

Ingredients: Dried black olives, sunflower oil, spicy chili, salt, garlic

Paté di Olive Nere



Paté di Pomodori Secchi



PATÉ DI POMODORI SECCHI

Ingredienti: pomodori seccati al sole, olio di semi di girasole,
peperoncino piccante, basilico, aceto bianco

DRIED TOMATO PATÉ

Ingredients:
sun-dried tomatoes, sunflower oil, spicy chili, basil, white vinegar

POMODORI SECCHI FARCITI

Ingredienti: pomodori seccati al sole, tonno, capperi, olio di semi
di girasole, peperoncino piccante, basilico, aceto bianco

STUFFED TOMATOES

Ingredients: sun-dried tomatoes, tuna, capers, sunflower oil,
spicy chili, basil, white vinegar

Pomodori Secchi Farciti



I nostri salumi



CAPICOLLO

Ingredienti:

Carne di suino allo stato semibrado,
sale, vino, aromi naturali
(peperoncino piccante,
finocchietto selvatico, pepe nero)

Ingredients:

Pork meat "semibrado",
salt, wine, natural flavors
(spicy chili, wild fennel, black pepper)



PANCETTA

Ingredienti:

Carne di suino allo stato semibrado,
sale, vino, aromi naturali
(peperoncino piccante,
finocchietto selvatico, pepe nero)

Ingredients:

Pork meat "semibrado",
salt, wine, natural flavors
(spicy chili, wild fennel, black pepper)



PANCETTA TESA

Ingredienti:

Carne di suino allo stato semibrado,
sale, vino, aromi naturali
(peperoncino piccante,
finocchietto selvatico, pepe nero)

Ingredients:

Pork meat "semibrado",
salt, wine, natural flavors
(spicy chili, wild fennel, black pepper)



GUANCIALE

Ingredienti:

Carne di suino allo stato semibrado,
sale, vino, aromi naturali
(peperoncino piccante,
finocchietto selvatico, pepe nero)

Ingredients:

Pork meat "semibrado",
salt, wine, natural flavors
(spicy chili, wild fennel, black pepper)

Our salami

SOPPRESSATA

Ingredienti:

Carne di suino allo stato semibrado,
sale, vino, aromi naturali
(peperoncino piccante,
finocchietto selvatico, pepe nero)

Ingredients:

Pork meat "semibrado",
salt, wine, natural flavors
(spicy chili, wild fennel, black pepper)



SCHIACCIATA

Ingredienti:

Carne di suino allo stato semibrado,
sale, vino, aromi naturali
(peperoncino piccante,
finocchietto selvatico,
pepe nero)

Ingredients:

Pork meat "semibrado",
salt, wine, natural flavors
(spicy chili, wild fennel, black pepper)



‘NDUJA

Ingredienti:

Carne di suino allo stato semibrado,
sale, vino, aromi naturali
(peperoncino piccante,
finocchietto selvatico, peperoncino)

Ingredients:

Pork meat "semibrado",
salt, wine, natural flavors
(spicy chili, wild fennel, chili pepper)



SALSICCIA

Ingredienti:

Carne di suino allo stato semibrado,
sale, vino, aromi naturali
(peperoncino piccante,
finocchietto selvatico, pepe nero)

Ingredients:

Pork meat "semibrado",
salt, wine, natural flavors
(spicy chili, wild fennel, black pepper)



La Valle Incantata

MIELE Millefiori Honey Millefiori

MIELE MILLEFIORI BIOLOGICO

Valori nutrizionali medi per 100 grammi
energia: 1408kJ / 331kcal
grassi: 0 g di cui acidi grassi saturi: 0 g
carboidrati: 83 g di cui zuccheri: 83 g

HONEY MILLEFIORI

Average nutritional values per 100 grams
Energy: 1408kJ / 331kcal
Fat: 0 g of saturated fatty acids: 0 g
Carbohydrates: 83 g
of which sugars: 83 g



Senza conservanti e/o addensanti
Non contiene OGM, diserbanti, insetticidi di sintesi

It does not contain preservatives, thickeners,
OGM, herbicides, synthesis insecticides



 La Valle
Incantata

Farm De Lillas Romano
Contrada Preioti, 89040 Gerace - Calabria, ITALIA
+39 327.3898828 - 328.0832451
lavalleincantatagerace@hotmail.it


Fattoria
De Lillas



Vi invitiamo a visitare www.valleincantatagerace.com
We invite you to visit www.valleincantatagerace.com

