



MASSERIA AGRICOLA  
BUONGIORNO





## *L'azienda*

***MAB - Masseria Agricola Buongiorno*** nasce dall'idea di Enrico e Maddalena, una coppia di giovani lucani, con l'intento di promuovere e valorizzare l'eccellenza della cucina lucana, il ***"Peperone di Senise IGP"*** conosciuto anche come ***"Oro rosso"***.

MAB è anche un omaggio a Maria Antonietta Buongiorno, zia di Enrico, proprietaria di questa antica masseria di più di mezzo secolo, che produceva olio extravergine di oliva e nel tempo libero dipingeva, firmando i suoi lavori proprio con il nome MAB.



*Artigianalità, manualità, territorialità.  
I dettagli che fanno la differenza.*

**No  
OGM**

  
**Qualità  
Superiore**

  
**100%  
Naturale**

## *Filiera certificata dal campo alla tavola*

**MAB** aderisce al “**Consorzio di tutela del Peperone di Senise IGP**” ed è iscritta nell’elenco dei produttori e trasformatori certificati rilasciato dall’organismo di controllo. Il vero e unico Peperone di Senise IGP prodotto e trasformato secondo l’antica ricetta in peperone crusco.



MAB concilia qualità e tradizione coltivando la migliore materia prima. Il carattere distintivo di MAB è racchiuso nell’attenta cura con cui viene eseguita ogni fase del processo produttivo, dalla raccolta fino alla trasformazione preservando, così, l’antico e genuino sapore del prodotto.

## *Produzione e trasformazione*

Innovare nella tradizione: il processo produttivo, viene eseguito esclusivamente a mano dalla coltivazione, alla raccolta, alla fase di “insertaggio”, di essiccazione e di trasformazione, che avviene con metodi naturali nel rispetto del disciplinare di produzione

IGP, al fine di garantire qualità e maggior controllo di tutta la filiera. Solo metodi tradizionali, solo il nostro olio extravergine di oliva, solo conservazione in vetro per garantire il gusto autentico del peperone crusco trasformato come tradizione vuole.

## *Peperone di Senise IGP e Tradizione*

### ***Il Peperone Crusco***

così chiamato il Peperone di Senise IGP una volta fritto in olio extra vergine di oliva, si lascia raffreddare per poi diventare croccante. I “zafaran crusck” accompagnano molto bene formaggi sia freschi che stagionati, verdure, zuppe o insalate, salumi, primi o secondi piatti.



### ***L'Oro Rosso***

dalla macinatura del peperone di Senise IGP, si ottiene la polvere conosciuta come “oro rosso” che anticamente veniva utilizzata come conservante per i salumi lucani, tradizione che ancora oggi viene mantenuta in quanto, oltre alla conservazione, conferisce gusto, colore e un'ottima stagionatura. Ideale nelle zuppe di legumi o come base per la preparazione di pietanze sia di carne che di pesce.

*Scopri le ricette sul sito*



MASSERIA  
AGRICOLA





BUONGIORNO



## La Serta

### Descrizione

La tipica collana di Peperoni di Senise IGP che viene prodotta a mano dalle pazienti mani lucane e sistemata in locali idonei in attesa che la natura faccia il proprio lavoro essiccando al meglio il prodotto.

### Ingredienti

Peperone di Senise IGP secco (Capsicum annum).



Confezioni da 100g e e 1 Kg e



Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.



Scadenza 12 mesi

## Crusco

### Descrizione

Prodotto pronto da gustare come semplice chips o per accompagnare diverse pietanze. Il prodotto viene fritto in olio extravergine di oliva ed è pronto da utilizzare.

Non necessita di cottura

### Ingredienti

Peperone di Senise IGP secco (Capsicum annuum) 86%, olio extravergine di oliva, sale.



Vaso in vetro da 20g e, 50g e, 150g e e 200g e



Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.



Scadenza 8 mesi

# Crusco fondente

## Descrizione

Peperoni di Senise IGP fritti in olio extravergine di oliva e ricoperti di cioccolato fondente. Abbinamento dal gusto unico e raffinato quello del cioccolato che incontra il peperone crusco. Da gustare a fine pasto e indicato per accompagnare un buon whisky o una grappa.

## Ingredienti

Peperoni di Senise IGP (Capsicum Annuum) 86%, olio extravergine di oliva, sale, cioccolato fondente 55%, burro di cacao.



Vaso in vetro da 80g €



Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.



Scadenza 6 mesi

## Oro Rosso

### Descrizione

Una volta fatto essiccare il Peperone di Senise IGP viene privato dei semi e macinato a pietra. Il risultato è una polvere finissima dalle sfumature dorate che darà un tocco di personalità a qualsiasi pietanza tu voglia rendere gustosa e diversa dalle altre.

### Ingredienti

Peperone di Senise IGP secco (Capsicum annum).



Sacchetti da 100g e e 500g e



Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.



Scadenza 12 mesi

# Confettura

## Descrizione

La confettura di Peperoni di Senise IGP, ottenuta lavorando direttamente il prodotto fresco, appena raccolto, è indicata per accompagnare formaggi freschi o di media stagionatura. Da provare sopra un crostino caldo con dello stracchino, oppure in abbinamento ad una burrata.

## Ingredienti

Peperoni di Senise IGP (Capsicum Annuum) freschi, zucchero, cannella, vaniglia, succo di limone, pectina.



Vaso in vetro da 140g e



Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.



Scadenza 36 mesi

## Mousse di Peperone e Olive

### Descrizione

La Mousse di Peperoni di Senise IGP e olive nere è pronta da gustare per condire paste o risotti, per preparare crostini, per dare un tocco in più alla carne lessa. La mousse è ottenuta lavorando direttamente il prodotto fresco, appena raccolto.

### Ingredienti

Peperoni di Senise IGP (Capsicum Annuum) freschi 70%, olio di oliva, olive nere denocciolate 10%, sale, acido lattico, acido ascorbico.



Vaso in vetro da 130 g e



Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.



Scadenza 36 mesi

## Peperoncino io olio EVO

### Descrizione

Peperoncino in olio extra vergine d'oliva.  
Può essere utilizzato come condimento per primi o secondi di carne e pesce.

### Ingredienti

Peperoncini (57%), olio extravergine di oliva (42%), aceto (contiene solfiti), sale.



Vaso in vetro da 140g €



Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.



Scadenza - 36 mesi

# Zafarani

## Descrizione

Sono i tipici Peperoni di Senise IGP essiccati provenienti dalla "Serta" la tipica collana prodotta a mano dalle pazienti mani lucane. Gli Zafarani sono confezionati in comodi sacchetti da utilizzare all'occorrenza per ogni ricetta.

## Ingredienti

Peperone di Senise IGP secco (Capsicum annuum).



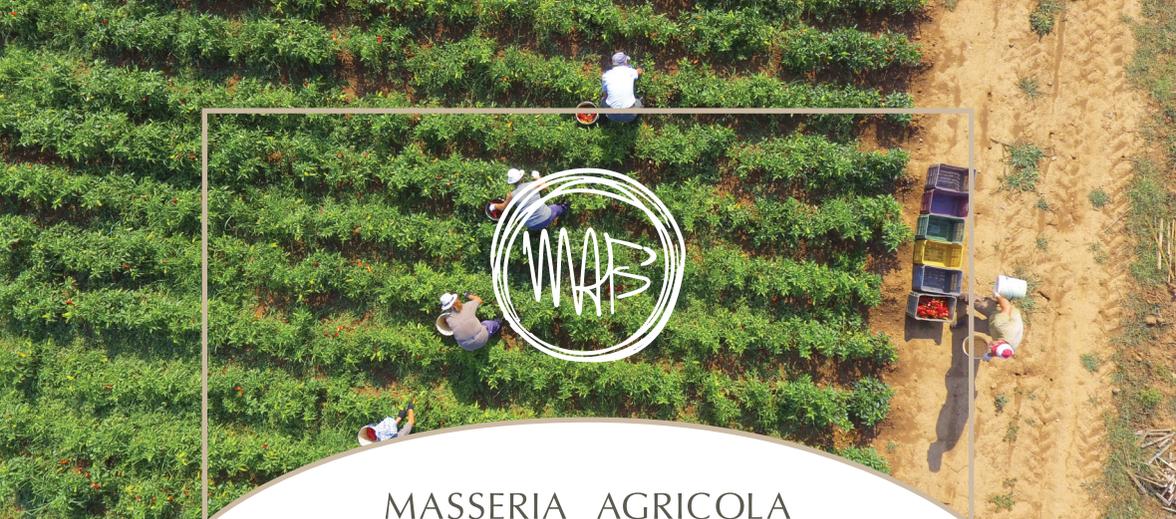
Sacchetti da 100g e



Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.



Scadenza - 12 mesi



# MASSERIA AGRICOLA BUONGIORNO

## *Telefono*

0973 296271 - 392 6818939

## *eMail*

[e.fanelli@masseriagricolabuongiorno.it](mailto:e.fanelli@masseriagricolabuongiorno.it)

## *Sito e Social*

[www.masseriagricolabuongiorno.it](http://www.masseriagricolabuongiorno.it)  

