

**nm**   
**nanometrozer**   
**azienda agricola BIOLOGICA**



# nanometrozero

azienda agricola **BIOLOGICA**

**Il racconto di una famiglia  
di sognatori con lo sguardo rivolto  
al futuro ed oltre.**

Il nome dell'Azienda Nanometro Zero Farm House Società Agricola a Responsabilità Limitata, nasce da un concetto scientifico ben specifico.

## nanometro

/no no mè:tro/

Unità di misura del Sistema Internazionale di lunghezza (simbolo: nm) pari a  $10^{-9}$  m, ovvero un miliardesimo di metro.

Questa misura di lunghezza, infinitamente piccola, ha permesso a tutta la famiglia Nanometro di esprimere la pochissima distanza tra produttore e consumatore, evidenziando la qualità, la freschezza e la genuinità nutrizionale di ogni singolo prodotto sia fresco che confezionato.

**Il Km0 è un concetto superato!  
Il nm0 è una distanza breve!**



**IT-BIO-005  
AGRICOLTURA ITALIA**



**V148  
AGRICOLTURA ITALIA**



**NICKEL  
FREE**

**CSQA DTP 140  
CERT. N. 76847**

# Presentazione aziendale

## **Nanometro zero è l'agricoltura sostenibile nel rispetto dell'uomo, del Territorio e della Terra.**

L'azienda Nanometro Zero FarmHouse Soc. Agr. a R.L. con sede legale in Nocera Inferiore, alla Via Vittorio Sellitti, n° 2 (SA), ha unità operativa in Sarno, con un fondo seminativo/irriguo, di circa 8 ettari d'estensione.

Si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi, dannosi per l'uomo e per l'ambiente.

La produzione che comprende ortofrutta bio certificata e confezionati bio di vario genere, sostiene il nanometro ZERO,

## **prediligendo la filiera cortissima, interna all'azienda, che parte dal seme e arriva al prodotto finito.**

Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore etico sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

Con Nanometro Zero portiamo sulle tavole di ogni consumatore tutto il buono dei nostri prodotti BIO, DOP, Veg e Nichel-Free, a basso impatto ambientale ed energetico.

L'intero ciclo produttivo mantiene intatto ciò che ci sta più a cuore: la tradizione agricola, le analisi qualitative in autocontrollo e l'uso di macchinari e fertilizzanti non inquinanti, permettono a ciascuna piantina di crescere e diffondersi grazie all'impollinazione naturale.

Da sempre autoproduciamo i nostri semi: ci ricordano chi siamo per sentirci parte di una catena inesauribile che comincia e finisce con il seme. La **fattoria didattica**, il **casale** e il **ristorante Gluten-free**, completano l'esperienza immersiva che offriamo ogni giorno.

## **Il nostro impegno costante è quello di rivoluzionare il concetto di prodotto locale: non a km0 ma a nm0.**

Il nostro obiettivo vuole essere quello di preservare il più possibile l'autoproduzione in chiave biodinamica: dal seme al confezionamento finale dei prodotti con certificazioni d'eccellenza.

Non imponiamo la nostra presenza ma ci accostiamo alla nostra terra come parte di un ciclo naturale e stagionale, affinché

## **i prodotti siano veramente tutti da gustare e da (ri)scoprire, dalla terra al piatto.**

Tre generazioni di fioristi gestirono con cura e dedizione il negozio di fiori "La Flora" con sede a Pagani.

1800

1990

Antonio Pepe e Lina scelsero di ampliare l'attività di famiglia mettendosi in proprio e aprendo un vivaio d'interesse Nazionale chiamandolo "Bonsai".

Il vivaio raggiunse livelli altissimi e Antonio e Lina scelsero di aprire un'Azienda con un'espansione elevata, occupandosi di verde reciso.

2000

2009

Il verde reciso fu accompagnato dalla coltivazione di tantissime varietà di fiori che venivano spediti in tutto il Mondo, persino a famiglie Reali.

L'interesse si spostò sugli ortaggi, con coltivazione stagionale e settoriale che permise alla terra di depurarsi.

2012

2013

Con la messa in opera di una struttura Agrituristica Gluten-free diedero la possibilità a grandi e bambini di assaggiare i prodotti coltivati a pochissima distanza dalle sale, offrendo esperienze immersive in quest'oasi incontaminata.

L'Azienda Nanometro Zero si volse totalmente al femminile e permettendo così all'azienda di oltrepassare i confini nazionali e raggiungere certificazioni d'eccellenza :  
BIO  
DOP  
NICHEL FREE  
VEG

2019

20  
21  
22  
23  
24

Time Line



*Famiglia Nanometro*

Prodotti Freschi

## SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

custodita nel tempo.

### **Autoproduzione di semi biologici,**

all'interno del nostro piccolo laboratorio.

### **Impollinazione naturale,**

che avviene grazie alla "presenza naturale" di insetti impollinatori.

### **Biodinamica,**

il ciclo vitale tra organismi e ambiente non viene mai interrotto.

### **Coltivazioni cicliche,**

diverse colture che a distanze stagionali occupano una parte diversa del suolo seminativo.

### **Produzione sostenibile,**

a basso impatto ambientale.

### **Raccolta manuale,**

nessun macchinario è in grado di "coccolare" il prodotto fresco e delicato.

### **Trasformazione manuale,**

custodiamo le tradizioni e garantiamo sicurezza di ogni singolo prodotto.

# Legumi

## DA SEMI AUTORIPRODOTTI

all'interno della nostra Azienda.

## VALORI NUTRIZIONALI

\*per 100 g di piselli

**341**

kcal Totali

**1427**

kJ Totali

Sodio  
1%

Carboidrati  
72%

Proteine  
25%

Grassi  
2%

Economici, gustosi, versatili in cucina e ricchi di proprietà, i legumi sono alimenti **naturalmente privi di glutine**.

I legumi sono i semi contenuti all'interno dei baccelli delle piante appartenenti alla famiglia delle Leguminose.

Hanno una tradizione lunghissima nella storia dell'umanità: le più antiche coltivazioni risalgono a circa 12.000 anni fa.

Nel corso dei secoli l'uomo ha incrociato e selezionato i diversi tipi di legumi, e ciò ha permesso di ottenere moltissime varietà con caratteristiche uniche di gusto ed un miglior adattamento all'ambiente. Ne esistono molte varietà diffuse in tutto il mondo, commercializzati freschi, essiccati, surgelati oppure cotti, in scatola o vetro.

Secondo le Linee guida per una sana alimentazione del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia agraria (CREA), se ne dovrebbero assumere almeno 2-4 porzioni a settimana.

I legumi rappresentano un alimento tipico della dieta mediterranea, in quanto caratterizzati da nutrienti e proprietà. Sono ricchi di fibre, le quali favoriscono la sazietà e il transito intestinale, inoltre, migliorano la colesterolemia, la glicemia e la pressione arteriosa ed infine riducono il rischio cardiovascolare.

# Ortaggi

## DA SEMI AUTORIPRODOTTI

all'interno della nostra Azienda.

## VALORI NUTRIZIONALI

\*per 100 g di ortaggi

**65**

kcal Totali

**271**

kJ Totali



Sodio  
3%

Carboidrati  
13%

Proteine  
2,02%

Grassi  
1,6%

Il consumo regolare di verdura apporta notevoli benefici all'organismo. L'abbondanza d'acqua, ad esempio, reidrata il fisico e promuove il mantenimento dell'equilibrio salino.

La ricchezza di fibra conferisce alle verdure ulteriori proprietà. Oltre a regolarizzare l'intestino e a favorire il senso di sazietà, le fibre migliorano la funzione metabolica in quanto rallentano la digestione e prolungano i tempi di assorbimento soprattutto degli zuccheri riducendo il rischio di insorgenza di diabete; aiutano a migliorare anche i livelli di colesterolo importante per la prevenzione delle malattie cardiovascolari.

Consumare verdura ai pasti principali significa, inoltre, fare il pieno di vitamine e minerali.

Tra le vitamine più comunemente presenti nelle verdure, ricordiamo quelle del gruppo A, C, E e K, ma anche i folati, di cui sono ricche le verdure a foglia. Per quanto riguarda il contenuto salino, spiccano soprattutto minerali come magnesio, potassio, zinco e selenio. Nelle verdure sono spesso presenti anche ferro e calcio, tuttavia in forma poco biodisponibile.

# Cereali

## DA SEMI AUTORIPRODOTTI

all'interno della nostra Azienda.

## VALORI NUTRIZIONALI

\*per 100 g di cereali

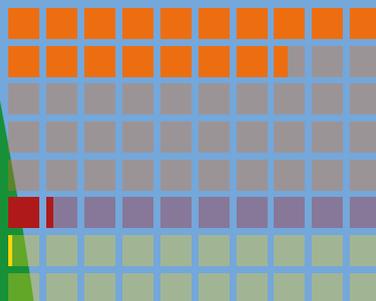
# 378

kcal Totali

# 1582

kJ Totali

Sodio  
0,8%



Carboidrati  
87%

Proteine  
6%

Grassi  
1,1%

Cereale "non è un termine botanico", quindi non corrisponde alle poacee, o graminacee, come molti credono, ma letterario e storico: indica tutte le «piante erbacee che producono frutti i quali, macinati, danno farina da farne pane e altri cibi». Comprende perciò tutte le piante i cui frutti o semi ricchi di amido sono usati dall'uomo per ricavarne polente, minestre, pane, paste da cuocere e altri prodotti amilacei.

I cereali naturalmente privi di glutine sono:

riso,  
mais,  
grano saraceno,  
miglio,  
amaranto,  
quinoa.

È importante che non siano geneticamente modificati (OGM), che siano coltivati senza l'uso di pesticidi e che rispettino le norme GMP e di coltivazione biologica europea. I cereali devono essere, inoltre, integrali e non raffinati, processo quest'ultimo che prevede di eliminare determinate sostanze o parti di alimento, per concentrare sempre più le proprietà di interesse. Purtroppo, però, allo stesso tempo si eliminano anche alcuni nutrienti importanti per l'organismo.

I vantaggi derivanti dal consumo di cibi integrali vanno in gran parte ricondotti all'aumentato apporto di fibra.

# Fautta

## DA SEMI AUTORIPRODOTTI

all'interno della nostra Azienda.

## VALORI NUTRIZIONALI

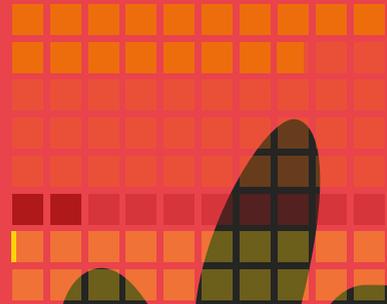
\*per 100 g di anguria

# 16

kcal Totali

# 65

kJ Totali



Sodio  
1%

Carboidrati  
89%

Proteine  
10%

Grassi  
1%

Alimento ad alta densità nutritiva e a bassa densità calorica, ricca di importanti principi nutritivi.

A seconda di alcune caratteristiche organolettiche e nutrizionali, possiamo distinguere la frutta in:

**acidulo-zuccherina:** mele, pere, pesche, susine, uva, albicocche, ciliegie, fragole, lamponi;

**acidula:** contiene circa il 15% di zuccheri fornendo un apporto calorico massimo di circa 60Kcal (agrumi);

**zuccherina:** contiene più del 15% di zuccheri fornendo un apporto calorico superiore alle 70 Kcal (fichi, banane, ananas);

**farinosa:** castagne;

**oleosa:** contiene un elevato quantitativo di lipidi (50-65%) e proteine (10-20%)

oltre ad un discreto quantitativo di carboidrati.

Grazie al notevole apporto di proteine, la frutta attua un'azione vitaminizzante e un'azione mineralizzante esercitata soprattutto da sali di calcio, ferro, rame, cobalto, manganese e zinco.

La presenza di potassio permette un'azione diuretica e disintossicante attraverso l'eliminazione dei prodotti del metabolismo azotato e l'eccesso di cloruri; ancora, la fibra presente esercita un'azione lassativa che stimola la peristalsi intestinale.

Infine, la frutta attua un'azione antiossidante ed antinfiammatoria e migliora la qualità della pelle.

# Fiori eduli e Baby verdure

## DA SEMI AUTORIPRODOTTI

all'interno della nostra Azienda.

## VALORI NUTRIZIONALI

\*per 100 g di fiori eduli e baby verdure

2

kcal Totali

8,36

kJ Totali



Sodio  
1%

Carboidrati  
14%

Proteine  
56%

Grassi  
20%

### FIORI EDULI

Belli, colorati e profumati.

Alcuni fiori oltre ad ornare prati e giardini possono essere anche mangiati.

Per chi si chiedesse che cosa vuol dire "edulii" e qual è il significato del termine, i fiori eduli o edibili non sono altro che i fiori commestibili. Veri e propri ingredienti speciali, che regalano un tocco di colore, gusto e benefici in più ad ogni ricetta proprio perchè contengono vitamine, minerali, flavonoidi e carotenoidi.

Possono essere usati per arricchire insalate, salse o creme, come ingredienti per zuppe, risotti o frittate, per decorare torte e dessert o per aromatizzare qualsiasi ricetta.

### BABY VERDURE

Fanno sorridere a prima vista ma riescono a sorprendere quando si prova a mangiarle.

Le verdure naturalmente baby, senza l'utilizzo di nanizzanti, concentrano tanta salute e proprietà benefiche in una piccola dimensione.

Possono essere utilizzate in cucina al pari di verdure di dimensioni standard dando un tocco di raffinatezza e particolarità ad ogni tipo di piatto.

Sono buone e fanno bene alla salute, possiedono specifiche proprietà che guardano ad un'alimentazione sana ed al benessere dell'organismo.

# Aromi

## DA SEMI AUTORIPRODOTTI

all'interno della nostra Azienda.

## VALORI NUTRIZIONALI

\*per 100 g di aromi

96

kcal Totali

401

KJ Totali



Sodio  
1%

Carboidrati  
5%

Proteine  
5%

Grassi  
38%

Le piante o erbe aromatiche sono tutte quelle piante caratterizzate dalla presenza di oli essenziali che conferiscono aroma alla pianta.

Questi aromi sono fondamentali per la pianta perché la proteggono dagli animali erbivori e sono attrazione per gli insetti impollinatori.

Le erbe aromatiche possono essere arbustive (es. rosmarino) o arboree (es. eucalipto).

Le erbe aromatiche trovano impiego in vari settori:

- cosmetica e medicina per via delle proprietà officinali,
- profumeria grazie al loro odore caratteristico,
- cucina sotto forma di foglie fresche o essiccate per arricchire e insaporire le pietanze,
- erboristeria per la produzione di tisane, infusi, bevande dissetanti o come oli essenziali grazie alle proprietà benefiche.

Pomodori

## DA SEMI AUTORIPRODOTTI

all'interno della nostra Azienda.

## VALORI NUTRIZIONALI

\*per 100 g di pomodori rossi

4,54

kcal Totali

79,50

kJ Totali



Sodio  
1%

Carboidrati  
69%

Proteine  
21%

Grassi  
10%

**POMODORI 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale.

- **TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono.

- **SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali.

- **ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata.

- **BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi.

- **PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile.

## VALORI NUTRIZionali

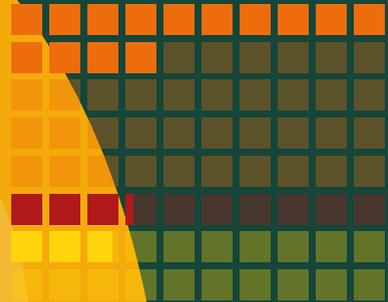
\*per 100 g di pomodori gialli

15

kcal Totali

62,76

kJ Totali



Sodio  
1%

Carboidrati  
70%

Proteine  
16%

Grassi  
14%

La pianta di pomodoro appartiene alla famiglia delle **Solanacee**, di cui fanno parte anche melanzane, peperoni e patate. Essa ha bisogno di molta acqua e può raggiungere un'altezza massima di 2 metri, ma non è abbastanza resistente da reggere il peso dei pomodori per cui solitamente vengono utilizzate le canne di bambù dove si vanno ad intrecciare i rami sostenuti da uno spago di fibra naturale.

### I frutti della pianta sono i pomodori

(tecnicamente infatti i pomodori sono frutti ma appartengono alla categoria alimentare degli ortaggi), che esistono in varie dimensioni e colori a seconda della varietà.

Varietà



## DI POMODORO ROSSO COLTIVATE

\*da semi autoriprodotti.

Pomodori da semi biologici autoriprodotti,  
certificati e lavorati a mano  
da una filiera cortissima  
e in terreni costantemente controllati

Pomodoro Kiro  
(SAN MARZANO)



Principe Borghese  
(PIENNULO)



Pomodoro Datterino



Pomodoro Ciliegino



Pomodoro Corbarino



Pomodoro Nero



Varietà



## DI POMODORO GIALLO COLTIVATE

\*da semi autoriprodotti.

Con Nanometro Zero ospitiamo, coltiviamo e raccontiamo con passione la nostra anima agricola.

Ogni prodotto profuma di territorio: la nostra è una distanza che ci unisce al consumatore, attraverso metodi rispettosi dell'ambiente e della natura.

Pomodoro gigante  
giallo lungo



Pomodoro giallo  
del Vesuvio



Pomodoro Datterino  
giallo



Pomodoro Ponderosa  
(Pomodoro d'inverno)





*Famiglia Vanometeo*



# Pomodori Confezionati

## LA NOSTRA FILIERA CORTISSIMA A "nm0"

è il certificato di garanzia sulla tua tavola.

**Produciamo prodotti in quantità limitata,**  
perché rispettiamo la nostra terra.

**Coltiviamo solo prodotti di stagione,**  
perché non utilizziamo pesticidi.

**Raccogliamo e trasformiamo i nostri prodotti a mano,**  
perché possiamo selezionare i migliori per la tua tavola.

**L'intera filiera, dal seme alla confezione, è interna alla nostra azienda,**  
perché ti garantiamo un prodotto di eccellenza.

**I nostri prodotti sono di nicchia,**  
perché essere rispettosi, scrupolosi e anche genuini ha un valore.

**Non ci interessa diventare "grandi",**  
perché ci preme rimanere buoni.

COLORANTI  
CONSERVANTI  
ADDENSANTI  
CORRETTORI DI ACIDITÀ  
**SENZA**

**PRODOTTO 100% ITALIANO**

## TIPOLOGIA

## FORMATO

### PIENNOLO DEL VESUVIO D.O.P.

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P <b>PELATO</b> in passata	1kg			
Pacchetto Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P	520g	1kg		
Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P intero in passata	314g	520g	1kg	<b>NICKEL FREE**</b>
Passata Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P	314g	420g	520g	
Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P in acqua e sale	314g	520g		
Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P BABY in acqua e sale	520g			
Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P MULTICOLOR in acqua e sale	520g			

### POMODORINO GIALLO DEL VESUVIO

Pacchetto Pomodorino giallo del Vesuvio	520g			
Pomodorino giallo del Vesuvio intero in passata	520g			

### POMODORO PONDEROSA

Pacchetto Pomodoro Ponderosa	350g	520g		
------------------------------	------	------	--	--

### POMODORO CILIEGINO

Pomodoro Ciliegino in acqua e sale	520g			
------------------------------------	------	--	--	--

### **NICKEL FREE\*\***

Sugo pronto al basilico	200g	<b>NICKEL FREE**</b>
Sugo pronto al peperoncino	200g	<b>NICKEL FREE**</b>

## TIPOLOGIA

## FORMATO

### POMODORO CORBARINO

Pomodoro Corbarino intero in passata	520g		<b>NICKEL FREE**</b>
Passata pomodoro Corbarino	314g		
Passata pomodoro Corbarino con peperone	520g		
Passata pomodoro Corbarino con peperoncino	520g		

### POMODORO DATTERINO

Pomodoro Datterino rosso intero in passata	520g		<b>NICKEL FREE**</b>
Pomodoro Datterino rosso intero in acqua e sale	520g		
Pomodoro Datterino giallo e rosso intero in acqua e sale	314g	520g	<b>NICKEL FREE**</b>
Pomodoro Datterino giallo intero in acqua e sale	520g		
Pomodoro Datterino giallo intero in passata di pomodoro nero	520g		

### POMODORO MARZA.RÈ GIALLO

Filetti di pomodoro Gigante giallo in passata	350g		
Pomodoro Gigante giallo pelato in acqua e sale	1Kg	3Kg	
Pomodoro Gigante giallo pelato in passata	350g	1Kg	

### POMODORO MARZA.RÈ ROSSO

Filetti di pomodoro Marza.Rè in passata	520g		
Pomodoro Marza.Rè intero in passata	520g		
Pomodoro Marza.Rè intero in passata	520g		
Passata Marza.Rè	350g	400g	520g
Passata Marza.Rè con basilico	400g	520g	
Passata Marza.Rè con peperone	520g		

### Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.

350g 520g 1Kg

# Pomodoro San Marzano

DELL'AGRO SARNESE NOCERINO D.O.P

biologico pelato a mano.



## FORMATI

Barattolo in vetro da 350 g

Barattolo in vetro da 520 g

Barattolo in vetro da 1 Kg



# Pomodorino del Piennolo

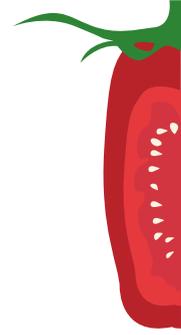
**DEL VESUVIO D.O.P PELATO A MANO**

in passata di "Pomodorino del Vesuvio D.O.P."



**FORMATO**

Barattolo in vetro da 1 Kg



# Filetti Marza.Rè

## POMODORI A FILETTI IN PASSATA

biologici e tagliati a mano.



### FORMATO

Barattolo in vetro da 520 g



# Pomodorino del Piennolo

**DEL VESUVIO D.O.P A PACCHETELLA**

tagliato a mano.



## **FORMATO**

Barattolo in vetro da 520 g

Barattolo in vetro da 1 Kg



# Pomodoro Ciliegino

**IN ACQUA E SALE**

biologico lavorato a mano.



## FORMATO

Barattolo in vetro da 520 g



# Pomodorino del Piennolo

**D.O.P MULTICOLOR IN ACQUA E SALE**

lavorato a mano.



## **FORMATO**

Barattolo in vetro da 520 g



# Pomodoro Gigante

## GIALLO IN PASSATA DI POMODORO

biologico e pelato a mano.



### FORMATO

Barattolo in vetro da 350 g

Barattolo in vetro da 1 Kg



# Pomodoro Ponderosa

**A PACCHETELLA (POMODORO "D'INVERNO")**

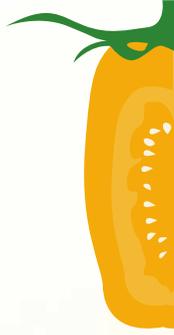
tagliato a mano.



## **FORMATO**

Barattolo in vetro da 350 g

Barattolo in vetro da 520 g



# Pomodoro Gigante

**GIALLO PELATO IN ACQUA E SALE**

biologico e pelato a mano.



## **FORMATO**

Barattolo in vetro da 1 Kg

Barattolo in vetro da 3 Kg



# Pomodoro Datterino

**GIALLO E ROSSO IN ACQUA E SALE**

lavorato a mano.



## **FORMATO**

Barattolo in vetro da 520 g

Sugo pronto

## AL BASILICO - NICKEL FREE\*\* biologico.

*\*\*Prodotto a basso contenuto di Nichel ( $\leq 0,03\text{mg/Kg}$ )  
CSQA DTP 140 - CERT. N. 76847.  
Per essere conforme allo standard dell'organismo di certificazione CSQA  
il Nichel eventualmente rilevato in analisi non deve superare la soglia  
di 0,03mg per chilogrammo di prodotto.*

### SUGO BIOLOGICO AL POMODORO E BASILICO.

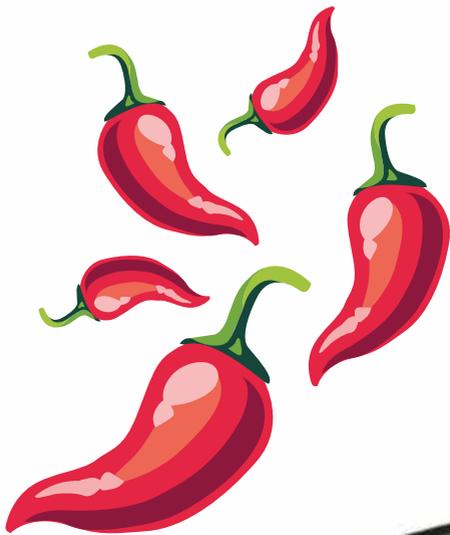
Ingredienti: \*passata di pomodoro 91,8%,

\*olio extravergine di oliva, sale,

\*cipolla, \*carota, \*basilico 0,5%.

\*biologico. **SENZA GLUTINE.**





# Sugo pronto

## AL PEPERONCINO - NICKEL FREE\*\* biologico.

*\*\*Prodotto a basso contenuto di Nichel (s0,03mg/Kg)  
CSQA DTP 140 - CERT. N. 76847.  
Per essere conforme allo standard dell'organismo di certificazione CSQA  
il Nichel eventualmente rilevato in analisi non deve superare la soglia  
di 0,03mg per chilogrammo di prodotto.*

### SUGO BIOLOGICO AL POMODORO E BASILICO.

Ingredienti: \*passata di pomodoro 91,8%,  
\*olio extravergine di oliva, sale,  
\*cipolla, \*carota, \*peperoncino 0,5%.  
\*biologico. **SENZA GLUTINE.**





*Famiglia Vanometeo*



## LA NOSTRA FILIERA CORTISSIMA A "nm0"

è il certificato di garanzia sulla tua tavola.

### Verdure e ortaggi bio di nostra produzione

dal sapore autentico e armonioso.

### Materie prime eccellenti,

lavorate ed invasettate entro 3 ore dalla raccolta.

### La tradizione della buona cucina e l'attenzione all'innovazione

hanno permesso la nascita di ricette sempre nuove con l'utilizzo esclusivo di prodotti sani e genuini.

## Legenda

### TIPOLOGIA

### FORMATO

Melanzane a filetti bio con peperoncino piccante in olio bio di semi di mais	314g		
Zucchine a rondelle bio in olio di semi di mais bio	314g		
Peperoni a filetti bio in olio extravergine di oliva bio	314g		
Peperoni grigliati bio in olio di semi di mais bio	314g		
Melanzane grigliate bio in olio di semi di mais bio	314g		
Pomodori dry bio in olio di semi di mais bio	212g	314g	370g
Pomodori dry bio con origano e aglio in olio di semi di mais bio	212g	314g	370g
Pomodori dry bio con pepe rosa in olio di semi di mais bio	212g	314g	370g
Pomodori semy-dry in olio di semi di mais bio	212g	314g	370g



# Melanzane arrostate

**SOTT'OLIO BIOLOGICHE**

lavorate a mano.



*Pomodorini gialli*

**DEL VESUVIO DRY SOTT'OLIO**

biologici lavorati a mano.



**nm**   
**nanometrozero**  
azienda agricola **BIOLOGICA**

*Pomodorini*  
**gialli del Vesuvio**

**BIO**



**IT-BIO-005**  
AGRICOLTURA ITALIA



*Famiglia Vanometra*

# Confetture e Marmellate

## LA NOSTRA FILIERA CORTISSIMA A "nm0"

è il certificato di garanzia sulla tua tavola.

**'o sicchietiello pieno di frutta e pampene,  
colte a mano sotto l'ombra dei frutteti.'**

**"Per fare tutto ci vuole un fiore..."  
cantava Sergio Endrigo: del fiore conserviamo  
i semi, dai semi nasce la pianta e il frutto.**

È la tradizione di famiglia, è il nostro impegno.  
È 'o sicchietiello pieno di frutta e pampene,  
colte a mano sotto l'ombra dei frutteti.

Con Nanometro Zero ospitiamo, coltiviamo  
e raccontiamo con passione la nostra  
anima agricola.

Ogni prodotto profuma di territorio: la nostra  
è una distanza che ci unisce al consumatore,  
attraverso metodi rispettosi dell'ambiente e della natura.



# Legenda

## TIPOLOGIA

Marmellata di arancia bio  
Marmellata di limone bio  
Marmellata di limone  
e fragola bio

## FORMATO

40g  
40g  
40g

Marmellata di arancia bio  
Confettura di fragola bio  
Marmellata di limone  
e fragola bio

314g  
314g 212g  
314g 212g

COLORANTI  
CONSERVANTI  
ADDENSANTI  
CORRETTORI DI ACIDITÀ  
**SENZA**

**PRODOTTO 100% ITALIANO**



*Percoche*

**SCIROPATE**

biologiche tagliate a mano.



**FORMATO**

Barattolo in vetro da 520 g



Famiglia Vanometeo  
LA STORIA CONTINUA