

DALLA LAGUNA UN GUSTO NATURALMENTE UNICO

Nel cuore dell'**Oasi Laguna del Re** coltiviamo salicornia e agretti, piante tipiche degli ambienti costieri, dove acqua e terra si incontrano e la biodiversità trova spazio. Coltivati e raccolti a mano, nel rispetto dell'ambiente, sono espressione autentica del paesaggio costiero pugliese.

Sceglierli significa sostenere concretamente l'Oasi: i proventi della vendita vengono **reinvestiti** nella sua **gestione** e **conservazione**, contribuendo a proteggere e valorizzare nel tempo questo prezioso patrimonio naturale.



DOVE SIAMO

Oasi Laguna del Re
Viale dei Pini, snc
Manfredonia (FG)



L'AMBIENTE DELL'OASI

L'Oasi Laguna del Re è una zona umida costiera del Golfo di Manfredonia, che si estende su circa 40 ettari all'interno del Parco Nazionale del Gargano, in provincia di Foggia.

Si trova all'interno di un sistema di zone umide tra le più importanti d'Italia, testimonianza delle più vaste ed estese paludi che ancora ai primi del 1900 contavano in Capitanata oltre 80.000 ettari.



www.oasilagunadelre.it

GUSTO | TERRITORIO | BENESSERE



I Prodotti dell'Oasi Laguna del Re

DALLA NATURA PER LA TUA SALUTE





Ricchissima di iodio naturale: una porzione di 40–50 g copre il fabbisogno giornaliero raccomandato, sostenendo la salute della tiroide.



Naturalmente antiossidante: è ricca di clorofille, composti fenolici e carotenoidi, utili a contrastare i radicali liberi e l'invecchiamento cellulare.



Elevata digeribilità e sicurezza: leggera e sicura dal punto di vista alimentare grazie a contenuti bassissimi di composti antinutrizionali (ossalati e nitrati).



SALICORNIA DELL'OASI AL NATURALE

La versione più essenziale, pensata per conservare intatte le caratteristiche della salicornia dell'Oasi. Verde brillante, croccante e naturalmente sapida, può essere utilizzata a crudo o in cottura: dalle insalate ai primi piatti, fino ai contorni e agli abbinamenti con il pesce. Un ingrediente da interpretare liberamente in cucina.



IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

La naturale croccantezza della salicornia incontra l'olio EVO in una conserva dal carattere deciso e mediterraneo. Pronta da gustare, è ideale per arricchire bruschette e antipasti, accompagnare secondi di pesce o dare una nota originale a contorni e preparazioni gourmet.



PESTO DI SALICORNIA DELL'OASI

Una proposta dal gusto naturalmente sapido che porta in tavola tutto il carattere della salicornia dell'Oasi, arricchita dalla delicatezza delle mandorle e dalla qualità dell'olio EVO. Cremoso e versatile, è ideale per accompagnare crostini, antipasti e primi piatti.



AGRETTI DELL'OASI IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Conosciuti anche come “barba di frate”, gli agretti sono naturalmente ricchi di acqua, fibre, vitamine e minerali. Leggeri e poveri di calorie, favoriscono il benessere dell'organismo. Lavorati a mano e conservati in olio EVO, mantengono la loro naturale croccantezza. Pronti da gustare, sono ideali per arricchire aperitivi, antipasti e contorni nel rispetto dell'ambiente.



“Sale Verde” per la cucina: la sua naturale sapidità permette di insaporire i piatti in modo sano, riducendo l'uso del sale da cucina raffinato.



Fonte di minerali essenziali: potassio, calcio e magnesio per il benessere dell'organismo.



COLTIVAZIONE NATURALE



SENZA ADDITIVI O CONSERVANTI



FILIERA ETICA E SOSTENIBILE

Approfondimenti nutrizionali sulla salicornia basati su una ricerca dell'Università degli Studi di Foggia pubblicata su Foods (Duri, 2025)