

Made in Puglia



SEMINIAMO

ogni singolo seme, il primo passo della nostra filiera che segue attentamente i ritmi della natura.

COLTIVIAMO

i nostri campi seguendo processi biologici e proteggendo solo con metodi naturali, senza fretta.

TRASFORMIAMO

ogni nostro prodotto in giornata per mantenere inalterata freschezza e qualità.

WE SOW

every single seed, the first step of our production chain which follows the rhythms of the nature.

WE GROW

our fields, following the processes and protecting our products only with natural methods, in an unhurried manner.

WE PROCESS

every product within the day, to preserve their freshness and quality.

made in Puglia

PRIMABIO
ITALIAN BIO FARM

Contrada Villanova, 17
71010 Rignano Garganico (FG)
Tel. +39 0882 820 876
info@prima-bio.it
www.primabio.farm



PRIMABIO
ITALIAN BIO FARM

LE COSE BUONE
RICHIEDONO TEMPO

GOOD THINGS
TAKE TIME



DUE PAROLE SU DI NOI

Circondata dalle fertili terre garganiche, alle pendici della collina dove sorge Rignano Garganico, nasce nel 1998 Prima Bio, società cooperativa che vede l'apporto della famiglia Terrenzio e di altre aziende agricole del territorio che coltivano secondo i ritmi biologici della natura.

I nostri prodotti sono realizzati esclusivamente da materie prime biologiche che vengono raccolte, selezionate e trasformate in giornata. Dal campo alla lavorazione, seguono un attento processo produttivo che non altera i principi nutritivi ed il gusto unico ed inconfondibile della nostra terra.

ABOUT US

Surrounded by the fertile lands of Gargano area, located on a slope of the hill where rises up Rignano Garganico, in 1998 was established Prima Bio, the cooperative owned by Terrenzio family and other farms of the territory who cultivate according to the organic method.

Our products are made only by organic raw materials that we harvest, select and process within the day. From the field to the processing, we follow an attentive manufacturing process that does not alter the taste of our land.



Giallo

La nostra linea di Pomodoro giallo nasce per dare un tocco gourmet ai tuoi piatti. Ricchissimi di licopene, coltivati nelle fertili terre Garganiche, sono un'inesauribile fonte di sali minerali e vitamina C. Le loro caratteristiche principali quali la dolcezza, il sapore e la versatilità ne garantiscono l'utilizzo in moltissimi piatti differenti in cucina.

Our yellow tomatoes line was created to give a touch of gourmet to your cooking dishes. Rich in lycopene, grown in the fertile lands of Gargano, they are an inexhaustible source of mineral salts and vitamin C. Their main characteristics such as sweetness, flavor and versatility guarantee their use in many different cooking dishes.



Rosso

I nostri pomodori sono coltivati nelle fertili terre Garganiche, caratterizzate da suoli argillosi ricchi di elementi nutritivi, raccolti e trasformati in 5 ore.

Our tomatoes are grown in the fertile lands of Gargano, marked by clay soils rich in nutrients, harvested and processed in 5 hours.



Pronti

I sughi mantengono la semplicità e la bontà dei sapori di una volta perché utilizzano solo materie prime selezionate provenienti direttamente dai nostri campi.

Our organic sauces preserve the naturalness and the quality of the old flavours because we use only selected raw materials coming directly from our lands.



Evo

Sei tipi di verdure in olio extravergine di oliva biologico pugliese, ideali come sfiziosi contorni o come gustosi ingredienti per ricette gourmet.

Six types of vegetables preserved with apulian extra virgin olive oil, ideal as delicious side dish or as tasty ingredients for gourmet recipes.

