

Un catalogo per conoscere, sognare e assaporare la Sicilia ritrovata.

LE TRAZZERE DEL GUSTO

MATERIE

In un mondo dalle intelligenze sempre più artificiali,
noi scegliamo l'opera di donne e uomini in carne e ossa.

*Saperi antichi e innovazioni contemporanee
prendono corpo e trovano finalmente
spazio nelle nostre dispense.*

PRIMISSIME

Ricerca costante delle migliori produzioni
enogastronomiche del nostro territorio.

*È così che riusciamo a offrirti questa selezione
sempre aggiornata e in linea
con le esigenze della tua clientela.*

www.letzazzeredelgusto.it



Sommario

RACCONTI

Sogno o son DOP	04
Presìdi Slow Food	05
Signora Ape Nera Sicula	06

FOCUS

Maiorchino	15
Capra Girgentana	15
Piacentinu Ennese	17
Vastedda della Valle del Belice	17
Suino Nero dei Nebrodi	42
Razza Bovina Modicana	43
La carne d'asino	55
Italian Grape Ale	62
Cipolla di Giarratana	114
Capperi di Salina	115
Carciofo spinoso di Cerda	121
Gelsi neri	127
Manna delle Madonie	134
Ape Nera Sicula	135
Fava Cattoia di Modica	150
Lenticchie di Ustica	150
Fagiolo Cosaruciaru	157
Mandorla di Noto	160
Pistacchio	161
Carruba di Ragusa	166
Nocciola dell'Etna	169

LA NOSTRA SELEZIONE

Formaggi	12
Salumi	40
Birre, vini e distillati	56
Olio	98
Aceto	106
Conservasalate	112
Conservedolci	124
Miele e manna	132
Ittico	142
Legumi	148
Frutta Secca	158
Sali e aromi	170
Pasticceria	176
Dona con gusto	182
Orange Moon	184

Progetto grafico: Studio Super Santos

NB. Le immagini presenti in questo catalogo hanno il puro scopo illustrativo.

Il prodotto consegnato può variare a seconda delle specifiche della produzione commercializzata.

Copyright © Nuova edizione 2023 - Le Trazzere del Gusto

SOGNO O SON DOP?

Caratteristiche ambientali e tecniche di produzione trasmesse nel tempo, un prodotto tipico solo di una zona e introvabile uguale al di fuori di essa.



➤ Nella foto fase di stagionatura delle forme di Maiorchino DOP

A tutela delle tipicità locali del settore agroalimentare, la Comunità Europea, nel 1992 approva il Regolamento CEE 2081/92 secondo il quale un prodotto viene certificato DOP quando la sua qualità o tutte le sue caratteristiche sono “dovute essenzialmente esclusivamente all’ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nell’area geografica delimitata”.

Uomo e Territorio quindi in un binomio inscindibile: caratteristiche ambientali e tecniche di produzione trasmesse nel tempo, amalgamate insieme fanno dar vita ad un prodotto “tipico” solo di una determinata zona e introvabile al di fuori di essa.

Ad ulteriore garanzia di tracciabilità e tipicità, è necessario che le materie prime siano del luogo e che la produzione avvenga all’interno del territorio interessato, secondo un preciso disciplinare.

I PRESIDI SLOW FOOD

Tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, esempi concreti e virtuosi di un nuovo modello di agricoltura.



I Presidi Slow Food sono esempi concreti e virtuosi di un nuovo modello di agricoltura, basata sulla qualità, sul recupero dei saperi tradizionali, sul rispetto delle stagioni, sul benessere animale.

Sostengono prodotti buoni, ovvero di alta qualità e radicati nelle culture locali; prodotti puliti, ovvero ottenuti con tecniche sostenibili e nel rispetto del territorio; prodotti giusti, ovvero realizzati in condizioni di lavoro rispettose delle persone, dei loro diritti, della loro cultura, e che garantiscono una remunerazione dignitosa.

Rafforzano le economie locali e favoriscono la costituzione di un’alleanza forte tra chi produce e chi consuma. Il contrassegno “Presidio Slow Food”, in etichetta o sulla confezione dei prodotti, identifica i produttori che appartengono ai Presidi italiani e che hanno sottoscritto un disciplinare di produzione improntato al rispetto della tradizione e della sostenibilità ambientale.

↑ Per maggiori informazioni sul progetto, visita il sito fondazione Slow Food.it

SIGNORA APE NERA SICULA

Ci troviamo alle pendici del monte San Calogero, all'ombra di un albero, data la giornata comunque torrida di fine estate. Aspettiamo che arrivi la protagonista della nostra intervista. Non abbiamo indossato particolari precauzioni, lei in fondo sa del nostro arrivo ed è nota per la particolare docilità. Inganniamo piacevolmente l'attesa gustando il panorama che si ammira da quassù: la montagna e il mare azzurro si incontrano regalando un quadro di pace e pienezza come solo terre speciali come la Sicilia sanno dare. La sentiamo arrivare, molto piccola, colore scuro, il giallo è solo nella sua peluria; non appare per nulla provata nonostante il forte caldo di oggi, a differenza nostra che sembriamo sfiniti; è proprio vero che le alte temperatura non la sfianano a differenza delle altre sue colleghe.



**La vedo poggiarsi su un sasso.
Fa un bel respiro.**

Signora Ape Nera Sicula

Bentrovati, scusate il piccolo ritardo ma stavo giusto perlustrando un nuovo campo qui vicino. Vi vedo provati, il caldo siciliano non risparmiava nessuno, eh.

Tranne lei che mi pare invece fresca e serena nonostante la volata, rispondo sorridendo, soffiandomi con il quadernetto degli appunti.

Beh la mia fortuna sta nel mio Dna, siamo discendenti delle colleghe africane e geneticamente oltre al meraviglioso colore scuro della nostra livrea, ci portiamo da loro anche la resistenza alle alte temperature. Certo, a quanto dicono in giro, sembra che loro siano un "tantinello" aggressive, atteggiamento che invece non ci appartiene affatto...siamo in pace con il mondo noi [aggiunge con un pizzico di vanità].

A proposito della sua livrea scura, senza le classiche marcate strature gialle, in questo momento storico, in cui il diverso viene visto con diffidenza, avete vissuto difficoltà particolari anche voi?

Nient'affatto. Queste sono cose appartengono a voi umani, sarete pure una razza evoluta, ma avete un grandissimo difetto, se lo lasci dire, sembra troviaste gusto ad allontanarvi dall'essenza delle cose. Piuttosto ogni tanto, fermatevi e guardate la natura: le diversità hanno sempre convissuto, dando ognuna il suo contributo specifico al funzionamento dell'ecosistema intero, ogni essere vivente con tutte le sue particolarità rende il mondo speciale. Valorizzare piuttosto che distruggersi a vicenda, questo è il segreto.



Cerco di mandare giù un certo umano fastidio nel sentirmi riprendere, e a buona ragione per giunta, da un essere così piccolo - Lo terremo più a mente o almeno ci proveremo. Ma torniamo a lei e al vostro lavoro, abbiamo saputo che avete avuto anni difficili in cui avete rischiato addirittura l'estinzione, giusto?

Eh sì, gli anni 70 sono stati per noi i più bui. Le nostre ave erano ormai in pochissime, nonostante secoli e secoli di forte presenza su questa isola. Si narra che fossero rimaste solo poche famiglie che abitavano dei bugni tenuti da un vecchio massaro di Carini, un paesino vicino Palermo. E sa perché tutto questo? Perché eravamo state sostituite nel tempo da colleghe ligustiche importate dal nord Italia, rispettabilissime per carità, ma poco adatte al clima della Sicilia. La nostra rinascita la dobbiamo unicamente a un etnomologo siciliano, Pietro Genduso e al suo allievo Carlo Amodeo che studiarono per anni le poche rimaste a Carini. Il Sig. Amodeo le custodì come si fa con quanto di più prezioso e le portò dapprima in isolamento nelle isole di Vulcano e Filicudi; da lì in poi lavorò senza sosta al nostro ripopolamento, coinvolgendo tanti specialisti negli anni a venire. Ha creduto e crede tanto in noi, gli dobbiamo molto [pare emozionata da come le tremano le ali].

È una bella storia, un incontro felice tra l'uomo e la natura, curiosità e rispetto insieme. Oggi in quali zone della Sicilia vi trovate?

Beh, siamo abitanti di tutta l'isola in fondo, dalle campagne del capoluogo dove ci troviamo oggi alle isole minori come Ustica, all'entroterra tra Enna e Caltanissetta sino a Ragusa, senza mancare nelle zone del messinese e dell'agrigentino. C'è una tale varietà di fiori in queste terre che non si può rimanere ferme in un unico posto [ha lo sguardo sognante e inizia a volteggiare come se volesse danzare] mandorlo, arancio, aneto, castagno e poi il cardo, la sulla, il mandarino, il nespolo - si ferma ad un tratto, si guarda attorno come se dovesse accertarsi di non avere orecchi indiscreti, si avvicina e a voce bassa dice...

continua su
www.letrazzeredelgusto.it/racconti

LA NOSTRA SELEZIONE

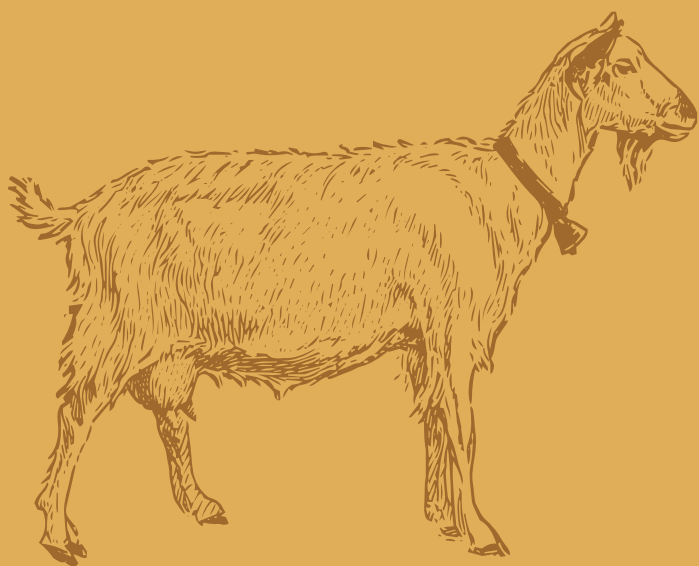


*Benvenuti lungo le trazzere del gusto di qualità.
Immergetevi tra sapori originali e tradizionali
frutto dell'impegno, della passione e dell'ingegno
degli artigiani del gusto della nostra terra.
Troverete il buono del nostro Paese, luogo di incontro
di popoli e culture. Ecco i suoi frutti sani.*

FORMAGGI

Il cuore della tradizione contadina, formaggi ottenuti dalla lavorazione del latte proveniente da piccoli allevamenti siciliani. Vacca Modicana, capra Girgentana, Maltese e Argentata dell'Etna, pecore del Belice sono tra le razze autoctone da cui si ricava il latte di diversi formaggi della tradizione casearia siciliana. Formaggi a latte crudo, formaggi biologici, formaggi Presidio Slow Food, formaggi DOP, formaggi storici e formaggi innovativi. Scorrendo la nostra selezione avrete modo di scoprire il Majorchino, il Piacentinu Ennese, la Vastedda della Valle del Belice, il Ragusano monostalla, la Provola delle Madonie, il Cosacavaddu Ibleo, la Tuma Persa, caciotte, caprini e pecorini da scoprire ad ogni assaggio, sapori di una Sicilia ritrovata.

**SPERIMENTAZIONE | TRADIZIONE | BIOLOGICO |
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA | PRESIDI SLOW FOOD**





Slow Food[®] Presidi

I PRESIDIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD
CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI
DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE,
REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.

fondazione Slow Food .com

Maiorchino

Immagina un formaggio di cilindrico, tra i 10 e i 18 kg, con un'intensa crosta giallo-ambra che si scurisce con l'invecchiamento e una consistenza interna compatta, dal bianco al color paglia. Ecco il Maiorchino, un prodotto d'eccellenza della produzione casearia siciliana che ha debuttato intorno al XVII secolo, e negli ultimi decenni ha rischiato l'estinzione a causa delle sue tecniche di produzione estremamente complesse e del lungo periodo di stagionatura necessario. Le Trazzere del Gusto sposa l'obiettivo del Presidio Slow Food di rivigorire il futuro di questo formaggio, proponendolo alle ristorazioni più attente e mettendo in mostra il suo enorme potenziale. Viene prodotto in quantità limitate da febbraio a metà giugno, usando latte crudo di pecora, con un 20% di latte di capra o di vacca, e caglio di capretto o agnello. Le forme sotto la tutela del Presidio garantiscono che il latte impiegato

venga da animali nutriti con le erbe spontanee dei ricchi pascoli dei monti Peloritani. L'intero processo produttivo utilizza strumenti tradizionali, tra cui pentole di rame, bastoni e formine di legno. Dopo la cottura e la formazione del formaggio, segue una meticolosa fase di 'bucatura' per permettere la fuoriuscita del siero. Questo processo, che può durare fino a due ore, viene ripetuto (se necessario), dopo una seconda cottura. Il formaggio viene poi salato per 20-30 giorni e lasciato stagionare in cantine di pietra, fresche e umide, con scaffali di legno, per un periodo che può arrivare fino ai ventiquattro mesi. Il Maiorchino è entrato anche nella tradizione folk del terriorio: tradizionalmente, a carnevale, i formaggi maturati vengono usati in un gioco chiamato 'ruzzola' a Basicò e Novara di Sicilia, in cui i pastori fanno rotolare il formaggio lungo la strada principale del paese.

Capra Girgentana

Tracciando le sue radici nelle regioni dell'Himalaya o forse del nord dell'Afghanistan, la capra Girgentana arrivò a Girgenti (ora Agrigento) intorno all'800 d.C., portata dagli Arabi che colonizzarono la Sicilia sud-occidentale. Questa capra, di taglia media, con il suo pelo bianco, lungo e folto, a volte maculato, è un'immagine indimenticabile, grazie alle sue lunghe corna a spirale. Ha una caratteristica barbetta sul mento e una folta ciocca di pelo sulla fronte. Il fascino di quest'animale risiede principalmente nelle sue corna erette, unite alla base, che nei maschi possono raggiungere i 70 cm. Ancora oggi, viene dedicato molto tempo alla cura di queste, per preservare la forma a spirale caratteristica, evitando la loro separazione. La Girgentana è allevata a pascolo, al quale è integrata un'alimentazione con fave, orzo, avena, carrube, e la sera viene accudita in

stalle sicure. Il suo latte è famoso per la qualità, dovuta all'eccellente equilibrio tra grasso e proteine. Dalla metà del novecento, l'introduzione di adeguate norme igieniche e l'incremento del consumo di latte trattato termicamente, ha portato a un drastico calo del numero di capi allevati, arrivati a poco più di cinquecento. Questo declino ha portato la Girgentana a essere considerata una razza in via di estinzione, principalmente a causa della bassa redditività degli allevamenti. Il Presidio ha lavorato negli ultimi anni per valorizzare e promuovere i formaggi realizzati interamente con latte di capra Girgentana al fine di riconferire dignità economica agli allevatori siciliani e promuovere un costante aumento del numero di capi allevati, missione alla quale dà il suo supporto Le Trazzere del Gusto, selezionando con costanza le migliori produzioni da latte di capra girgentana.



Piacentinu Ennese

Nelle alture tra i monti Erei e la valle del Dittaino, in provincia di Enna, le rigogliose primavere e le umide estati contribuiscono a creare una vegetazione abbondante. Rosmarino, veccia, sulla, finocchio selvatico e altre numerose piante della macchia mediterranea crescono tra i 400 e gli 800 metri sul livello del mare, rendendo il territorio un luogo ideale per gli allevamenti ovini in Sicilia. Razze autoctone come la Comisana, la Pinzirita, e la Valle del Belice sono solamente alcune di quelle che popolano queste colline. Sin dall'antichità, il latte di queste pecore viene utilizzato insieme allo zafferano coltivato localmente per produrre il Piacentinu, che in dialetto locale significa "pecorino che piace"

e nei secoli ha dato origine a miti e leggende. Come la storia ambientata nel XI secolo, che vuole sia stato Ruggero I, conte di Altavilla, a chiedere l'aggiunta di un pizzico di zafferano alla preparazione del pecorino dai casari locali, per alleviare le sofferenze della moglie Adelasia. Prodotto in nove comuni della provincia di Enna, il Piacentinu è unico nel suo genere, grazie alla pasta compatta, al colore giallo conferito dallo zafferano, e ai grani di pepe nero, immersi in acqua calda la sera precedente la produzione. Il Piacentinu grazie alla peculiare lavorazione e alla sua maturazione, sviluppa un aroma delicato e un sapore aromatico, grazie alla presenza dello zafferano.

Vastedda della Valle del Belice

La Vastedda della Valle del Belice DOP detiene un titolo unico: è l'unico formaggio di pecora a pasta filata in Italia. Storicamente, i capaci casari della Valle del Belice lo producevano durante i mesi estivi, cercando di riutilizzare i pecorini che non erano venuti bene. L'idea geniale fu quella di rielaborare questi formaggi, filandoli ad alta temperatura, dando vita a un formaggio da consumare fresco, entro due o tre giorni. La metodologia di lavorazione varia a seconda della zona di produzione e delle preferenze del casaro. Il latte proviene da una razza locale, la pecora del Belice, un animale di taglia media, con testa sottile, arti forti e un vello bianco. Il latte crudo, ottenuto da una o due mungiture, viene fatto coagulare a circa 35-36°C con caglio di agnello o capretto prodotto in loco. La rottura della massa avviene con un bastone di legno, la "Rotula", riducendola in granuli grandi come ceci o chicchi di riso. Dopo una breve pausa, la pasta viene raccolta in un telo di lino e posta su un tavolo.

Dopo circa un'ora viene tagliata, messa in un recipiente, solitamente di legno, e ricoperta con siero caldo a 55-60°C per favorire la fermentazione. Il periodo di maturazione varia a seconda del periodo di lavorazione, della temperatura esterna e dell'umidità. I casari più esperti riescono a determinare manualmente e per esperienza l'esatto grado di maturazione della pasta, facendo delle prove di filatura. Una volta raggiunta l'acidità giusta, la pasta viene tagliata a fette in un recipiente di legno, dove si aggiunge acqua molto calda (90°C), e lavorata con una pala di legno, la "Vaciliatuma". Nella fase finale della filatura, quando la pasta raggiunge la consistenza giusta, viene suddivisa in porzioni che, lavorate a mano, assumono la forma di sfere, poi collocate in un piatto di ceramica, dove in breve tempo assumono la tipica forma ovoidale appiattita chiamata "Vastedda" (simile a una pagnotta piatta). Un formaggio straordinario per la sua fragranza, morbidezza e intensità di sapore.

Fonte: www.fondazioneSlowFood.com

Bianco degli Elimi



Formaggio ottenuto da latte di capre al pascolo nei territori della Sicilia occidentale un tempo culla del popolo degli Elimi. La sua stagionatura varia dai quattro ai sei mesi, la pasta è compatta e bianca leggermente ambrata con l'aumentare della stagionatura che rende più intensi sapori e profumi.

D0512/A | Forma intera 4 ~ 5 Kg

D0512/B | Porzionato 1/4 ~ 1,2 Kg



FORMA INTERA

PORZIONATO

Capreggio



Da latte di capra intero, pasta morbida, con sotto crosta sottile tendente al cremoso. Sapore prevalentemente dolce, ideale a fine pasto accompagnato da frutta fresca a fichi). La sua scioglievolezza lo rende ideale per ottimi primi piatti, come il risotto, oppure come ingrediente speciale nella preparazione di pizze, torte salate e sformati di verdure.

C0509/C | 2 Kg Formato Gourmet

C0509/E | 0,5 Kg



Zagara - Caprino all'arancia



Da latte crudo di capra Girgentana, gusto ricco e persistente arricchito con bucce d'arancia; pezzetti di scorza sapientemente incorporati nel formaggio durante la produzione, per un tocco di freschezza e una sottile nota agrumata. Texture sorprendentemente piacevole, con un leggero croccante che contrasta la morbidezza del formaggio.

C0518/E | 0,5 Kg



Caciotta di capra

Al Pistacchio di Bronte DOP



Da coagulazione presamica di latte caprino. Ha crosta sottile, pasta bianca, morbida e fresca. A renderla unica, la grande percentuale di Pistacchio di Bronte DOP unito alla sua pasta.

C0510/C | 0,3 Kg



Caciotta di capra

All'arancia



Da coagulazione presamica di latte caprino. Crosta sottile, pasta bianca, morbida e fresca. La scorza d'arancia siciliana al suo interno le dona gusto e complessità.

C0518/B | 0,3 Kg



Ubriaco di capra

Caciotta al vino



Caprino a coagulazione presamica affinato al vino Nero d'Avola prodotto nella Valle del Belice, che ne arricchisce il sapore e dona un tocco di eleganza. Crosta sottile, pasta bianca e morbida.

C0508/C | 0,3 Kg

DeVin

Caprino al vino e frutti di bosco



Formaggio da latte di capra Girgentana, arricchito con frutti di bosco rossi. Questo prodotto artigianale, creato attraverso un rigoroso processo di coagulazione pressamica, equilibra la morbidezza del formaggio con la dolce intensità della frutta. La crosta, delicatamente aromatizzata con vino rosso selezionato, offre un profumo invitante e un gusto distintivo.

C0508/E | 0,5 Kg



Fastuca - Caprino al pistacchio



Realizzato con latte crudo di capra Girgentana, all'interno ospita pistacchi interi di Raffadali, che donano al formaggio un gusto unico garantendo un'esplosione di gusto. All'esterno una sottile copertura di farina di pistacchio avvolge il formaggio, donando un tocco inconfondibile e un aspetto accattivante. Ogni morso è un'esperienza sensoriale che unisce la morbidezza del formaggio con la croccantezza dei pistacchi.

C0510/E | 0,5 Kg



Grande ubriaco di capra



Formaggio caprino a coagulazione presamica affinato al vino Nero d'Avola prodotto nella Valle del Belice. Crosta sottile, pasta bianca e morbida con venature vinose all'interno. A rendere questo prodotto così particolare, oltre alle caratteristiche del territorio e alla qualità del latte impiegato, è senza dubbio la grande esperienza del casaro che negli anni ha affinato le tecniche della tradizione.

C0508/D | Forma intera 1 Kg



Cuor di Ciliegia



Robiola realizzata con latte crudo da capre al pascolo, ricoperta con carbone vegetale e impreziosita al cuore con confettura di ciliegia. La pasta interna è morbida con un gusto ricco e armonico caratterizzato dall'equilibrato sentore della ciliegia

D0562 | 0,4 Kg

Cuor di Limone



Robiola a latte crudo di capra, ricoperta con erbe aromatiche. La pasta interna è morbida e fondente impreziosita al cuore con una confettura al limone che rende avvolgente e complessa.

D0563 | 0,2 Kg



Grande pistacchio di capra

Pistacchio Verde di Bronte DOP



Formaggio caprino a coagulazione presamica. Ha una crosta sottile, la pasta è bianca, morbida e fresca. È arricchito da una fitta granella di pregiato Pistacchio verde di Bronte DOP che lo rende unico.

C0510/D | Forma intera 1 Kg

Piccante Semi stagionato di Girgentana



Prodotto con latte crudo di capra al pascolo sopra i 450 metri di quota, nel ristretto territorio del comune di San Biagio Platani, ad Agrigento. I colori e i profumi inebrianti delle erbe aromatiche e delle fioriture si ritrovano nel suo ricco aroma e nel gusto pieno, complesso e persistente.

D0565 | Porzionato a spicchio 1 Kg



Robiolina di capra



Si tratta di un formaggio fedele alle tecniche tradizionali, prodotto con il 100% di latte di Capra Girgentana. Al naso è gradevole, leggero il sentore ircino, il gusto è fresco e dal finale carico di essenze floreali. Consigliato per antipasti freschi o nella preparazione di primi e contorni.

C0511/C | Forma intera 0,25 Kg

Erborinato di capra



È uno dei pochissimi formaggi erborinati di Sicilia. Durante la naturale stagionatura su assi di legno, il formaggio viene forato utilizzando appositi aghi al fine di favorirne l'erborinatura.


D0561 | 1,3 Kg

La grande complessità organolettica e i suoi aromi, la nobiltà dell'erborinatura e la grande ricchezza gustativa, fanno di questo formaggio una rarità pronta a stupire anche i palati più esigenti.





Infogliata di Cardo


 Formaggio da latte di capra Girgentana, ha pasta morbida, consistenza fresca e retrogusto erbaceo, acidulo e intenso. Il suo nome deriva, oltre che dalla foglia che lo avvolge, anche dal caglio vegetale impiegato per la sua produzione, estratto dal fiore di cardo.

C0520/B | 0,3 Kg



Caprini aromatizzati

In plateau da sei pezzi


 Caprini a pasta bianchissima e morbida. Il loro sapore è caratterizzato da tonalità dolci, leggermente acidule, che armonizzano il gusto rendendolo elegante e avvolgente. Sono tutti aromatizzati al loro esterno, un dettaglio che esalta il loro profilo gustativo e li rende ancor più speciali.

C0572/B | Formato Gastronomico 250 Gr cad > 1,2 Kg

Ogni caprino è stato infatti aromatizzato con ingredienti selezionati che vanno dal curry al pepe bianco, dal papavero all'arancia, dal pistacchio alla maggiorana. Questi elementi arricchiscono il formaggio, donandogli un tocco di esotismo, di speziato, di dolce o di aromatico, a seconda della variante scelta.




Caprino Gourmet

 Caprino fresco, da spalmare, si fa amare per la sua versatilità. Con il suo gusto cremoso e leggermente acidulo, si presta ad una varietà di abbinamenti, lasciando spazio alla creatività culinaria. È una continua fonte di ispirazione, per creare raffinati finger food o deliziosi condimenti. Un ingrediente versatile e raffinato, in grado di dare vita a creazioni gastronomiche uniche.

C0516/B | 1,5 Kg




Robiola di Girgentana

 Morbida, cremosa, con un sapore fresco e leggermente acidulo, la robiola da latte di capra Girgentana è un vero tesoro culinario. Perfetta su pane fresco, in sofisticate preparazioni, o come protagonista in assaggi di formaggi, è un'esperienza di gusto che unisce tradizione e innovazione. Un tocco di eccellenza che eleverà il vostro menu, affascinando i clienti con la sua qualità superiore.

C0511 | 0,3 Kg




Caprotta

 Caciotta caprina Semi stagionata ottenuta con latte intero da capre al pascolo. Si distingue rispetto ad altri prodotti casari per la minor quantità di grassi contenuto in esso, per la scarsa quantità di lattosio, nonché per un'alta quantità di proteine. Pasta bianca semi morbida, aroma delicato con sentori erbacei.

D0511 | 0,8 Kg

Ricotta messinese doppio forno

 Anticamente posta nei forni a legna, dopo la sfornata del pane. Formaggio a latte misto dalla pasta compatta imbrunita, ha sapore tostato e fruttato. Il suo impiego è dei più variegati, dal tagliere alla grattugia, offrendo sempre piacevoli sensazioni al palato. Disponibile su richiesta, porzionato a metà o a quarti.

C0504/A | Forma intera 1,5Kg

C0504/B | Porzionato 1/2 0,7 Kg

C050a/C | Porzionato 1/4 0,35 Kg


FORMA INTERA

PORZIONATO A METÀ

PORZIONATO A QUARTI




Nucidda

 Nato in una storica Masseria di Piazza Armerina, questo formaggio si distingue per la qualità superiore del latte crudo di ovini e bovini, allevati al pascolo spontaneo. L'unicità è conferita dall'aggiunta di gherigli di noce, sapientemente incorporati all'interno e frantumati sulla crosta. Questo dettaglio non solo ne definisce l'aspetto rustico ed elegante, ma dona anche un sapore unico di dolce-amaro, creando un equilibrio gustativo che incanta il palato. Un prodotto di eccellenza, che racchiude in sé l'arte dell'artigianato caseario e la ricchezza dei sapori autentici.

D0570 | 1,5 Kg




Mennula

 Nel cuore della Sicilia, a Piazza Armerina, nasce questo formaggio d'eccezione, ottenuto dal latte crudo di ovini e bovini allevati al pascolo spontaneo. L'ingrediente sorpresa è la mandorla tostata, un tocco di maestria che arricchisce il cuore del formaggio e adorna l'esterno con una crosta croccante e aromaticamente tostata. Il risultato è un sapore inconfondibile, in cui la freschezza del latte si fonde con il gusto ricco e avvolgente della mandorla tostata, conferendo al formaggio una personalità unica e intrigante. Un autentico tesoro culinario per professionisti del gusto.

D0571 | 1,5 Kg




Canestrato ai tre latt

 Il canestrato è un formaggio a pasta semidura, cotta, prodotto con latte prevalentemente vaccino e integrato con latte ovino o caprino. La sua produzione in Sicilia è citata già in documenti del 1200 e pare fosse prodotto dai mandriani di bovini durante la primavera, per utilizzare il latte in eccesso delle pecore in quel periodo dell'anno.

C0550 | Porzionato 1/4 1,3 Kg



Le tre sfumature dell'Etna

 Formaggio ottenuto da latte crudo di vacca, pecora e capra, prodotto alle pendici dell'Etna sul versante nord. È caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un gusto equilibrato, ben bilanciato con punte di sapido e piccante.

C0548 | Porzionato 1/4 1,3 Kg




FORMA INTERA

PORZIONATO

SPICCHIO

Maiorchino

 A pasta compatta pressata, prodotto con latte crudo ovino e caprino. Le forme dopo 2 giorni vengono salate a secco per un mese circa; dal terzo mese in poi viene trattato con olio di oliva. La stagionatura può raggiungere i 24 mesi permettendo al formaggio di sviluppare profumi e aromi di lunga persistenza. Gusto deciso e piccante.

C0545/A | Forma intera 14 ~ 18 Kg - Su prenotazione

C0545/B | Porzionato 1/8 1,5 Kg


C0545/C | Porzionato Spicchio 0,5 Kg





Garibaldino rosso


Con paprika dolce

 Formaggio a pasta compatta realizzato con latte di pecora Valle del Belice. Dopo la salagione la forma di pecorino viene cappata con olio di oliva e polvere di pepe rosso dolce e posto in cantina a riposare per un minimo di 20 giorni.

C0584 | 0,8 Kg




Pecorino allo zafferano

 Nel rispetto della tradizione, la sua stagionatura è di breve durata. Viene prodotto con latte di pecora intero arricchito con zafferano e grani di pepe nero.

C0558/B | 1 Kg




Pecorino fresco

 Formaggio a pasta compatta. Il latte ovino, proveniente da una o due mungiture, viene coagulato con caglio d'agnello. La cagliata viene "rotta" con la *rotula* in frammenti molto piccoli, poi versati in fucelle. Immesse nella scotta calda, infine, la forma, viene lasciata in salamoia.

C0577 | Porzionato 1/4 1 Kg


Pecorino rosso siciliano

 Il pecorino rosso, in siciliano picurinu russu, è un formaggio di latte di pecora a crosta dura, di colore avorio o paglierino, che assume colore rosso in seguito alla cappatura con olio e pomodoro con aggiunta di peperoncino. La pasta è compatta, di colore paglierino.

C0519 | Porzionato spicchio 1 Kg
C0000 | Forma intera 4 Kg




Pecorino al timo

 Pasta compatta realizzata con latte di pecora Valle del Belice lavorata aggiungendo del timo che con i suoi oli essenziali conferisce al formaggio un odore gradevole e aromatico.

C0586 | 0,8 Kg




Pecorino all'uva passa

 Formaggio a pasta compatta realizzato con latte di pecora, aromatizzato con uva passa. Si abbina perfettamente in un tagliere misto, con le sue caratteristiche che fanno la differenza al palato.

C0586/B | Uva passa 0,8 Kg

Ricotta doppio forno ennese allo Zafferano


 Latticino derivato dal siero di latte della produzione del piacentino ennese D.O.P., poi affinato al forno a una temperatura decrescente di 200°, più volte a distanza di uno o due giorni dalla prima infornata. Assume in questo modo le consistenze di una formaggio semi duro, non salato, gradevolmente dolciastro, che può essere servito porzionato su taglieri, a scaglie o grattugiato su primi piatti.

C0559/C | 0,5 Kg



Pecorino Siciliano DOP



 Il più antico formaggio prodotto in Sicilia e forse d'Europa. A pasta dura, prodotto con latte di pecora intero, crudo e coagulato con caglio di agnello. La sua lavorazione avviene tra Ottobre e Giugno: la salatura a secco viene eseguita a mano sulla forma, due volte, lavando poi con salamoia quando man mano si asciuga. La stagionatura viene eseguita in luoghi freschi, su scaffali di legno, per almeno 4 mesi.

C0532/A | Forma intera 4,5 Kg
C0532/B | Porzionato 1/4 1,1 Kg
C0532/C | Porzionato 1/8 0,5 Kg




PORZIONATO

FORMA INTERA



Pecorino fresco al pepe nero


 Formaggio a pasta compatta realizzato con latte di pecora, aromatizzato con pepe nero. Si abbina perfettamente in un tagliere misto, fa la differenza al palato.

C0578 | Al pepe nero Porzionato 1/4 1 Kg



Piacentinu Ennese DOP



 Creato dai casari siciliani su esplicita richiesta di Ruggero il Normanno, in epoca XI sec. Prodotto da latte di pecora intero, con zafferano locale e grani di pepe nero.

C0558 | Forma intera 4,5 Kg

Pecorino Siciliano DOP




Il Pecorino Siciliano DOP è il più antico formaggio prodotto in Sicilia, probabilmente il più antico in Europa. Già Omero, in un passo dell'Odissea, fa raccontare a Ulisse che Polifemo "fa cagliare metà del latte e lo depone in canestri intrecciati". Il Pecorino Siciliano DOP, oggi, non è diverso da quello prodotto alle sue origini. I pascoli e i processi produttivi sono rimasti quasi immutati nel tempo e tramandati di generazione in generazione sono giunti sino ai giorni nostri.

Il Nuovo Consorzio di tutela del Pecorino Siciliano DOP associa allevatori, produttori e stagionatori. Ha la responsabilità di vigilare verso tutti i componenti della filiera produttiva nel rispetto delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione che conferiscono al pecorino siciliano DOP le caratteristiche storiche, culturali e organolettiche che lo rendono straordinario.

www.consorziopecorinosiciliano.it



Piddiatu


 Il Piddiatu, in siciliano u Piddiatu, è un formaggio di latte di pecora a pasta filata, prodotto nella provincia di Trapani. Si tratta di un prodotto tradizionale inserito nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani. Il nome Piddiatu (impastato) è dovuto alla doppia lavorazione. Il mastello di legno in cui viene compiuto il rimpasto è detto Piddiatu.

C0585 | 1,1 Kg




Ricotta salata ennese

Allo zafferano

 Latticino di pecora a latte crudo, ottenuto dopo la lavorazione del Piacentinu Ennese DOP seguendo il suo disciplinare e quindi con tutto il profumo e l'aroma inconfondibile dello zafferano ennese precedentemente inserito dentro il latte. È perfetta quando grattugiata su primi piatti di risotti o pasta.

C0559 | 0,5 Kg


Ricotta salata siciliana

 Siero di latte, latte ovino, sale. Dopo aver perduto tutto il siero ed aver raggiunto una buona consistenza, inizia la salatura manuale a secco e viene posta ad asciugare per circa 30 gg. Può essere grattugiata sui primi piatti di sughi di carne o di verdure, nei quali tende alla cremosità.

C0556 | 0,6 ~ 0,7 Kg




Canestro - Pecorino al Pistacchio

 Formaggio a pasta pressata a latte crudo prodotto esclusivamente con latte ovino proveniente da animali dediti al pascolo. Unisce la delicatezza del suo naturale sapore con il gusto croccante della frutta secca del pistacchio.

D0518 | 0,8 Kg




Canestro - Pecorino alle Noci

 Formaggio a pasta pressata a latte crudo prodotto esclusivamente con latte vaccino proveniente da animali dediti al pascolo. Unisce la delicatezza del suo naturale sapore con il gusto croccante dei gherigli delle noci.

D0519 | 0,8 Kg

Tenero di pecora


con Finocchietto Selvatico

 Formaggio a crosta fiorita, caratterizzato dalla pasta cruda di latte ovino, impreziosita dai semi di finocchietto selvatico. Un altro aspetto fondamentale è la gessosità della pasta, bianca e friabile.

D0524 | 0,7 Kg



Umbriaco al marsala


 Da un caseificio ricavato in una vecchia cava di tufo recuperata a giardino. È un formaggio ovino, lavorato e posto in asciugatura un paio di settimane, viene poi adagiato in tini e coperto con Marsala vergine secco per ulteriori 4/6 giorni. Il sapore è aromatico, piacevole ed invitante, ricco di note fruttate. Ottimo cosparso di miele di Sulla.

C0583 | 0,8 Kg



Vastedda DOP

della Valle del Belice

 La vastedda è uno dei pochi esempi di formaggio di pecora a pasta filata. In passato era prodotta in estate nel tentativo di recuperare i pecorini appena realizzati che a causa del caldo estivo eccessivo, andavano in fermentazione. Prodotta oggi con il latte di pecora Valle del Belice, va consumata entro poche settimane dalla produzione perché se ne possa apprezzare appieno la straordinaria fragranza.

C0501 | 0,6 Kg indicativi



Caciotta agli agrumi



Prodotta nel Parco Naturalistico delle Madonie con latte crudo di vacche di razza Bruna. Pasta cruda, semigrassa, aromatizzata con scorzette di limone o arancia.

C0524 | 0,3 Kg



FRESCO

SEMISTAGIONATO

Cosacavaddu ibleo



100% latte crudo da vacche al pascolo sull'altopiano Ibleo. Formaggio a pasta filata cotta, prodotto da solo latte vaccino. Il gusto è morbido, rotondo, aromatico, intenso ed equilibrato. Gli odori dominanti e le note odorose sono uniche e rispecchiano la varietà delle numerose essenze foraggiere.

C0505 | 1 Kg CECETTO FRESCO - Forma intera
D0506/B | 1,3 Kg SEMI STAGION. - Porzionato 1/8

PREORDINE D0506 | 10~12 Kg SEMI STAG. - F. intera



Fiore Sicano



È un formaggio vaccino della tradizione siciliana che ha rischiato di essere dimenticato e quasi abbandonato. Presenta caratteristiche univoche: superficie fiorita, caratterizzata da muffe che danno alla sua crosta sottile un colore grigio-verde. La pasta è di colore bianco, è morbida e compatta. Perfetto sia per tagliare che per piatti gourmet.

C0503 | 1,5 Kg



Luna Piena



Prodotto da una giovane azienda artigianale a carattere familiare a 1000 m sul livello del mare alle pendici del vecchio vulcano Monte Lauro. Formaggio a crosta fiorita di colore bianco/grigio che conferisce al prodotto un sottocrosta quasi cremoso e una struttura tendente al morbido, dal gusto delicato e corposo, prodotto con latte vaccino intero.

C0581 | 1,3 Kg

Caciotta palermitana



Realizzata con latte intero crudo di vacche di razze autoctone al pascolo: aromatico, grasso e molto proteico. Prima della filatura la pasta è manipolata a lungo facendo sì che il formaggio si sfogli in bocca. Formaggio a crosta liscia e lucida, di colore giallo paglierino tendente all'ambrato. Pasta bianca che vira al paglierino con una consistenza morbida e compatta, sapore dolce lievemente acidulo.

C0576 | 400 Gr



Mousse in foglia di fico

Prodotto da maggio a settembre



Da latte crudo di Bruna allevate allo stato brado nei pascoli che si inerpicano verso le cime rocciose delle Madonie. Pasta molle a crosta fiorita, avvolto in foglia di fico verde dal quale, dopo un riposo di 20/30 giorni, assorbe la linfa vegetale dando aromi e gusto inusuali.

C0560 | 0,3 Kg



FORMA INTERA

PORZIONATO

Nero dell'Etna



Da latte vaccino intero. Dopo circa 15 giorni dalla produzione le forme vengono immerse nelle vinacce di uve nere dell'Etna, dove restano da 40 a 60 giorni. Pasta bianca, compatta, con scarsa occhiatura, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino, che profuma di latte e vino. Sapore pieno, aromatico, al tempo stesso piccante e dolce con un tocco vinoso.

C0589/A | Forma intera 2,4 Kg
C0589/B | Porzionato 1/4 0,6 Kg

Paladino Bianco



Prodotto in Sicilia nel versante occidentale. Formaggio vaccino a pasta morbida, presenta una leggera occhiatura. Con una maturazione di circa 30 giorni è caratterizzato da un gusto dolce e delicato che si evolve in un gusto più deciso e complesso con il trascorrere del tempo.


D0501 | 1,7 Kg





Nero modicano



 Formaggio semi stagionato a pasta pressata, realizzato con latte crudo da vacche modicane allevate al pascolo. La produzione prevede una fase in cui viene cappato esternamente con pepe nero.

D0543/A | Porzionato 1 Kg

D0543/B | Forma intera 4 Kg



Fior di pepe



Formaggio a pasta molle ottenuto con latte vaccino crudo. Cappatura con pepe nero, sapore dolce, con lievissima vena acidula. Ideale per sfiziose apericene accompagnato da corpose birre d'abbazia o vini frizzanti.

D0557 | 0,4 Kg



Guastedda del nonnu



Formaggio a pasta filata, realizzata con latte crudo di vacca modicana. Dopo una breve sosta in salamoia, viene lasciata a riposo dai 7 ai 15 giorni.

D0541 | 0,4 Kg



Tomello



Formaggio a pasta molle ottenuto con latte vaccino crudo. Ha un ciclo di lavorazione che va dai 20 ai 30 giorni. La crosta sottile, ma non morbida, ha un colore giallo paglierino e protegge una pasta interna uniforme e compatta, più friabile al centro della forma, dal colore bianco e occhiatura media. Al gusto è dolce, con una leggerrissima vena acidula, leggermente aromatico e un retrogusto che regala una punta sottilmente amara.

D0556 | Grande 1 Kg

D0555 | Piccolo 0,4 Kg



Provola dei Monti Sicani



Prodotto da maggio a settembre



Provola realizzata esclusivamente con latte crudo di vacca modicana al pascolo, 2 mesi di riposo in cantina. Lavorazione artigianale a pasta filata, forma a pera, crosta liscia, sottile, compatta, di colore tendente al paglierino


D0542 | 1 Kg

D0540 | 0,5 Kg



Paladino Nero


Al Tartufo

 A crosta fiorita prodotto con latte vacchino intero seguendo un processo di lavorazione rigorosamente artigianale. Struttura tendente al morbido, gusto delicato e allo stesso tempo armonico dovuto alle piccole scaglie di tartufo incorporati al momento della pressatura. Di grande effetto e piacevolezza nei taglieri, servito con pane rustico tostato e nei ripieni di carne.

D0502 | 1,5 Kg



Provola dei Nebrodi DOP

 La Provola dei Nebrodi è l'unica provola siciliana sottoposta a una stagionatura anche molto lunga ed è perfetta sia per l'assaggio diretto, sia come ingrediente per un'idea gastronomica. Il suo gusto si evolve con la stagionatura: dolce e leggermente acido quando è fresca, sapido con punte di piccante a stagionatura avanzata.


C0580 - Forma intera 1 Kg



Provola Mandarinino

Provola delle Madonie affumicata




 Formaggio a pasta filata ottenuto da latte intero, crudo di vacca bruna e pezzata rossa italiana con aggiunta di una piccola quantità di latte ovino e caprino, caglio e sale. Si presenta con la caratteristica forma a mandarino e crosta sottile di colore ruggine dovuta all'affumicatura. Sapore persistente e gusto dolce, aroma e profumo leggermente intenso che deriva dal processo di affumicatura.

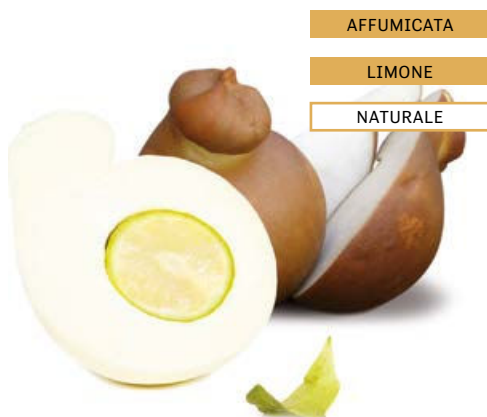
C0521/B | 500 Gr



Provola Sfoglia del Casale

 A pasta filata con latte di vacche allevate al pascolo nel comprensorio del Parco dei Nebrodi. La pasta della provola viene a lungo manipolata ed è grazie a questa lavorazione che una volta stagionata l'interno tende a "sfogliarsi". Ha una stagionatura di oltre 75 giorni ed un sapore dolce e delicato, gradevolmente piccante con l'avanzare della stagionatura.

C0580/B | Forma intera 2 Kg




AFFUMICATA

LIMONE

NATURALE

Provola delle Madonie




 Da latte di vacca di razza Bruna, presenta la caratteristica forma a fiasco strozzato al collo. La filatura della pasta si effettua a mano e con l'aiuto di un bastone. Di sapore dolce e delicato è prodotta in tre varianti: bianca, affumicata e al limone.

C0521 | Provola affumicata, forma intera 1 Kg
C0523 | Provola al limone, porzionata 1/2 0,5~0,6 Kg
C0525 | Provola al naturale, forma intera 1 Kg



Provola iblea

 Prodotta esclusivamente con latte crudo da animali al pascolo 100% di razza Modicana. Il profumo rimanda alle erbe e alle essenze spontanee che si trovano nei pascoli dell'altopiano Ibleo. Delicata, dolce e particolarmente gradevole.


D0507 | 400 Gr



FORMA INTERA

PORZIONATO


Ragusano DOP

 Le sue origini risalgono al XVI secolo, divenuto ormai simbolo di tradizione e genuinità. La sua pasta si presenta compatta, dal colore bianco tendente al giallo paglierino. Sapore decisamente gustoso, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura e tendente al piccante e al saporito a stagionatura avanzata.

C0506/A | Forma intera 12 Kg
C0506/B | Porzionato 1/8 SV 1,7 Kg
C0506/C | Porzionato 500 Gr
C0506/D | Porzionato Esterno 1 Kg

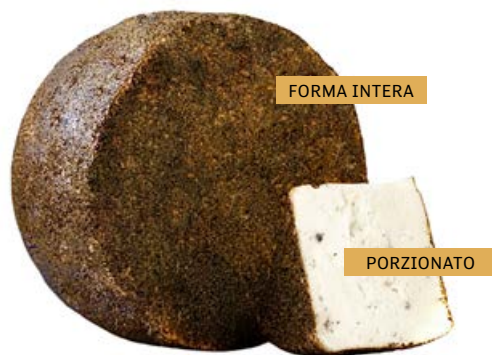


Ragusano DOP monostalla

 L'eccellenza del Ragusano Dop in purezza. Da latte crudo monostalla di vacche Rosse Modicane in allevamento brado.

C0552/A | Forma intera dai 12 ai 13 Kg
C0552/B | Porzionati 1/8 ca. 1,5 Kg





Saraceno

Al pepe nero



Lunga stagionatura, carattere deciso e robusto con retrogusto gradevolmente piccante, sentori erbacei e di burro fuso molto decisi. In bocca esplose immediatamente, rivelando una gradevolissima sapidità con una nota avvolgente. La coppatura con olio di oliva extra vergine e pepe nero lo rende particolarmente sfizioso.

D0520 | Porzionato 1,2 Kg

D0520/B | Porzionato 0,6 Kg

D0000 | Forma intera



Tuma persiana



Lavorazione ripresa da un testo degli anni '30. Formaggio vaccino a doppia fermentazione per una pasta pressata dal sapore unico e amabile. Persa perché abbandonata per circa 20 giorni prima di essere recuperata e lavorata allo stesso modo del Pecorino Siciliano.

C0502/A | Forma intera 6 Kg

C0502/C | Porzionata 1/4 1,5 Kg

C0502/B | Porzionata 1/8 700 Gr - astuccio

C0502/D | Porzionata 1/8 500 Gr - senza astuccio



Talìa



Dal latte crudo di vacche che pascolano liberamente nelle Madonie nasce questo formaggio vaccino, una delizia a pasta cruda con una crosta finemente fiorita. La sua elegante semplicità racchiude un mondo di sapori: un profilo gustativo delicato che si apre a sfumature floreali, regalando un'esperienza gastronomica affascinante. È un formaggio che parla della terra da cui proviene, delle Madonie e delle sue bellezze, delle vacche che vi pascolano e dell'arte casearia che ne fa tesoro. Un prodotto autentico, da scoprire e apprezzare.

C0568 | 1,5 Kg

Caciocavallo modicano



Semi stagionato



Il Caciocavallo realizzato con latte crudo di Vacca Rossa Modicana si distingue per l'esclusività e l'autenticità della sua origine. Le vacche, nutrite esclusivamente con pascolo spontaneo di alta collina, sono custodi di una tradizione casearia inalterata. L'azienda, membro del prestigioso circuito Presidio Slow Food, si impegna a valorizzare la razza Modicana, contribuendo alla conservazione di un patrimonio gastronomico unico. Il risultato è un formaggio dal carattere inconfondibile, un vero tributo all'arte artigianale e alla biodiversità del territorio. Un gioiello da scoprire per i professionisti del settore ho.re.ca.

D0544 | 1,5 Kg



Tumina delle Madonie

Alle erbe aromatiche



A latte crudo, da animali allevati al pascolo di montagna. Presenta un cuore morbido; aromatizzata in superficie.

C0533/C | 500 Gr



Tumina delle Madonie

Sottocenere Mirto e Alloro



A latte crudo, da animali allevati al pascolo di montagna. Presenta un cuore morbido; aromatizzata in superficie.

C0533 | 500 Gr

SALUMI

Ecco la nostra selezione dei migliori salumi siciliani. Carni selezionate di capi italiani, razze autoctone siciliane, lavorazioni tradizionali e proposte innovative, il meglio della produzione locale per garantire il massimo dell'attenzione nella selezione delle materie prime e cura in tutte le fasi della lavorazione delle carni. Prosciutto crudo di Suino Nero dei Nebrodi Presidio Slow Food, Busambrina, Carpaccio di razze autoctone siciliane, lonza, capocollo, guanciale, pancetta, pestato speziato di lardo di suino nero siciliano, porchetta di maialino nero dei Nebrodi cotto a legna e porzionato, mortadella di asino, pollo porchettato e salami variegati per rendere ricco il vostro tagliare e le vostre ricette gourmet, sapori di una Sicilia ritrovata.

**LAVORAZIONI TRADIZIONALI | RAZZE AUTOCTONE SICILIANE | PRESIDI SLOW FOOD
NUOVE SPERIMENTAZIONI**




Suino Nero dei Nebrodi

Cosa rende così interessante questa razza autoctona? L'unicità dell'allevamento, l'eccezionalità di questi suini e il terreno in cui crescono. Questa varietà di suino è tra le poche rimaste in Italia: di piccole dimensioni e dal mantello scuro, tipico delle razze autoctone italiane, viene allevato semi-selvaticamente. L'estinzione di questo patrimonio vivente significherebbe non solo la perdita di un ricco retaggio genetico, ma anche un duro colpo per l'economia locale e la gastronomia: il nero dei Nebrodi produce infatti carni di qualità superiore. Queste creature, simili ai cinghiali sia nel comportamento che nell'aspetto, non possiedono nulla della mansuetudine tipica degli animali domestici. Frugali e robusti, questi suini hanno visto il loro numero diminuire drasticamente negli ultimi anni.

Gli allevatori gestiscono aziende piccole e spesso trasformano direttamente i prodotti in loco. Queste produzioni, principalmente consumate dalle famiglie o scambiate in piccoli mercati locali, raramente arrivano sul mercato generale. Degustazioni comparative mostrano che i prodotti derivati dalla carne del suino nero selvatico presentano un'intensità aromatica superiore e una maggiore capacità di stagionare a lungo. Naturalmente, la carne di suino nero può essere gustata fresca nei suoi vari tagli. Questi orgogliosi suini neri dei Nebrodi, custodi di un'eredità genetica preziosa e simboli di una Sicilia autentica, ci ricordano che la vera gastronomia è una celebrazione di natura, tradizione e passione, un viaggio sensoriale che, ad ogni boccone, ci avvicina alle radici della nostra cultura.

Fonte: www.fondazione Slow Food.com


 I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE, REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.
fondazione Slow Food.com



Razza Bovina Modicana

Da secoli presente in Sicilia, la Modicana è una razza bovina dallo splendido mantello rosso, che sfuma verso il nero, soprattutto nei maschi. Non è chiaro come sia arrivata sull'isola: forse dal Mediterraneo, o forse dall'Europa continentale, portata dai Normanni o dagli Angioini. Ma una cosa è certa: è qui da sempre, da quando la Sicilia è abitata. Il declino della Modicana è collegato al suo modesto rendimento in latte e carne, e alla progressiva diminuzione della trasformazione del latte in formaggio da parte delle aziende. Negli anni sessanta, c'erano ancora 25.000 esemplari di Modicana. Oggi, ne rimangono solo 2.000, scendendo a 650 se consideriamo solo quelli allevati nella loro patria d'origine, la Contea di Modica, da cui la razza prende il nome. Eppure, la Modicana è considerata una delle migliori razze bovine per la sua triplice attitudine

ed è estremamente robusta. Può sopravvivere alle calde estati mediterranee, pascolando liberamente e integrando la sua dieta in stalla solo quando l'erba scarseggia. Vive all'aperto tutto l'anno, entrando in stalla solo per la mungitura. Come tutte le vacche selvatiche, produce latte solo se il suo vitello è al suo fianco. Un latte fantastico, la materia prima ideale per il Ragusano, uno dei formaggi siciliani più pregiati. Anche le carni dell'animale sono degne di nota: di un rosso intenso, con parti grasse tendenti al giallo, ricche di carotene grazie alla loro alimentazione naturale. Il rosso profondo del mantello delle Modicane, che risplende sotto il sole siciliano, è un faro di resilienza, di sapore autentico e di tradizione indomita. Queste creature regali rappresentano una memoria viva, un abbraccio caloroso che collega il passato all'oggi, raccontando una storia di amore e rispetto per la terra che trasforma il tempo in sapore.

 I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE, REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.
fondazione Slow Food.com





Mortadella Tartufo

Carne di vacca, lardello di suino nero, tartufo nero, sale integrale di Mothia, il tutto per godere di un profumo senza eguali, raffinato e deciso. La macinatura finissima e il suo gusto caratteristico rendono questo prodotto incomparabile. Realizzata solo con le migliori materie prime per ottenere un prodotto di primissima qualità.

C0472/B | Tartufo - 2 Kg ca.



Porchetta sikana al forno

Una delicata prelibatezza proveniente da un carrè anatomico privo di ossa e rifilato a regola d'arte con circa il 10% di grasso in superficie. Questo prodotto superbo è finemente condito con sale marino e arricchito dalle erbe aromatiche delle Madonie. È un'aggiunta irresistibile alla vostra offerta culinaria.

C0427/A | Trancio 5 ~ 6 Kg



Mortadella Pistacchio di Bronte DOP

Un'opera d'arte culinaria che cattura l'essenza della qualità: la nostra mortadella si reinventa con il tocco sofisticato del Pistacchio di Bronte DOP. Questo elemento lussuoso aggiunge una dimensione di sapore unica, rendendo la mortadella un'esperienza gastronomica da non perdere per i professionisti ho.re.ca..

C0472/D | Pistacchio di Bronte DOP - 2 Kg ca.



Cotto di montagna agli agrumi

Elevate l'esperienza culinaria dei vostri clienti con il nostro esclusivo prosciutto da pregiati tagli di coscia e arricchito dall'aroma delle bucce di arancia macerate nel vino Marsala. Questo Cotto di montagna agli agrumi porta una ventata di freschezza e autenticità ai vostri menù. Deliziate i vostri clienti con un gusto inimitabile e unico.

C0470 | 1 Kg



Fiocco cotto di montagna

Sapientemente lavorato a mano, è realizzato da pregiata fesa di suino, massaggiata con erbe aromatiche e un pizzico di sale marino. La cottura in forno rivela un colore rosa con sfumature di grasso bianco, e un sapore dolce ed aromatico. Perfetto per un taglio a coltello, promette un'esperienza gastronomica raffinata

C0484 | 2 ~ 2,20 Kg



Pollo Porchettato

Un salume di grande effetto, unico nel suo genere. Vi stupirà per la freschezza e l'aromaticità dei suoi aromi, per la sua delicatissima consistenza e per il gusto assolutamente accattivante. Parti pregiate di suino avvolte in tenera carne di pollo precedentemente disossato e massaggiato con erbe aromatiche e spezie. Ideale su taglieri di salumi, panini e pizze gourmet.

C0428 | 2 Kg





Soppressata piccante Siciliana

Da carne di prosciutto e spalla di maiale, viene lavorata a punta di coltello con l'aggiunta di grasso scelto ed aromatizzata con peperoncino, aromi e spezie. Di forma cilindrica leggermente schiacciata, al taglio si presenta di aspetto compatto e morbido. Ottima negli aperitivi e negli antipasti è particolarmente indicata nella farcitura dei panini.

C0493 | 0,5 Kg



Salsiccia Pasquarola

Finocchetto selvatico

Salsiccia secca di Suino bianco arricchita con semi di Finocchetto selvatico; segue una stagionatura che va dai venti ai trenta giorni.

C0409 | 0,6 Kg



Salame al Mandarino

Questo salame di suino si distingue per un tocco di creatività che ne fa un prodotto unico nel suo genere. L'aggiunta di scorzetta e aroma naturale di mandarino trasforma un tradizionale insaccato in una vera e propria esperienza gastronomica. Il gusto intenso della carne di suino si fonde con la freschezza agrumata del mandarino, dando vita a un salame dal carattere audace e sorprendente.

C0415 | 0,6 Kg



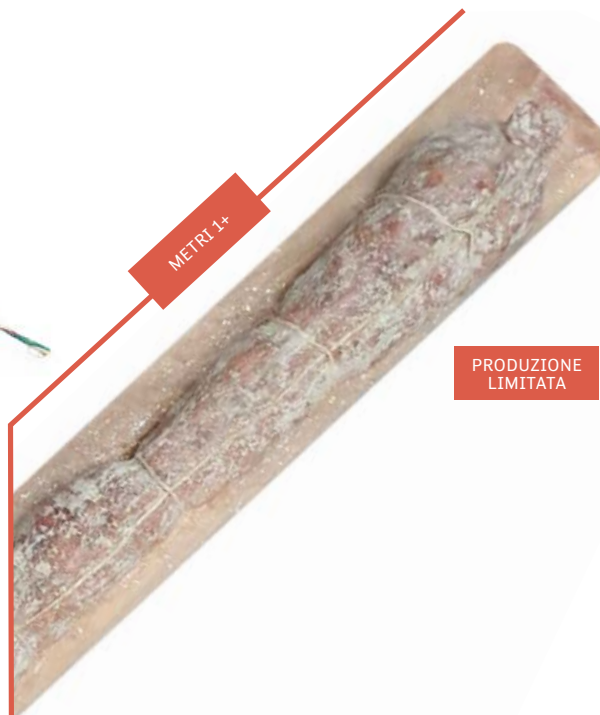
Salame con Pistacchio di Bronte DOP

Puro suino

Salame dal gusto delicato, macina a grana media, insaccato in budello naturale e arricchito dall'aggiunta di Pistacchio di Bronte DOP intero.

C0411 | 0,6 Kg Intero

C0411/A | 0,3 Kg Porzionato



Salame dell'amicizia

Un salame artigianale che supera il metro di lunghezza accompagnato dal suo tagliere di legno (incluso). Da carne suina, tagliata a punta di coltello, insaccata in budello gentile è lasciato stagionare a lungo. Al taglio la fetta è compatta e omogenea con il grasso e la parte magra ben legati. Gusto delicato, sapore leggermente speziato e aroma fragrante, dolce e tradizionale.

C0494 | 3,5 Kg - Produzione limitata



Salame al Vino Nero d'Avola

Puro suino

Gusto delicato. Carne a grana media lasciata macerare per 24 ore nel vino Nero d'Avola. Speziato e posto in budello naturale.

C0413 | 0,6 Kg



Salame con Mandorle d'Avola

Puro suino

Dal gusto intenso e deciso, preparato con carni fresche, macinato a grana media e condito con mandorle intere d'Avola.

C0459 | 0,6 Kg



Capocollo stagionato

Capocollo, derivato dai muscoli del collo del suino, viene salato con sale integrale di Mothia, massaggiato con cura per favorire l'assorbimento delle spezie per poi effettuare una stagionatura e riposo in cantina di circa 2~4 mesi.

Ottimo, equilibrato e gradevolmente profumato.

C0460 | 1,2 Kg



Crudo Sgambato

Da coscia di Suino bianco

Dalla parte più nobile della coscia suina, viene lavorato artigianalmente e stagionato per almeno 10 mesi. Grande dolcezza, grazie alla modesta salatura.

C0488 | SGAMBATO Porzionato 1/2 S.V. 3 Kg



Pancetta di Suino Nero arrotolata con cotenna

Salume saporito e aromatico, grazie al sapore dolce del lardo abbinato al gusto più pronunciato dovuto alle spezie e alla parte magra. Prezioso alleato nell'armonia e nella struttura di antipasti, primi e secondi.

C0405/B | 1,2 Kg



Lonza stagionata

Artigianalità e tradizione si fondono in un prodotto dal gusto elegante e persistente. Lavorata con sale marino siciliano e pepe, rispecchia l'autenticità della tradizione culinaria. Una scelta ideale per chi cerca qualità, gusto autentico e il tocco unico del fare artigianale.

C0458 | 1 Kg



Speck affumicato

Coscia di suino accuratamente selezionata da allevamenti italiani garantiti. Salata e infusa con una miscela di spezie selezionate con cura, offre un gusto autentico e ricco. Un prodotto di eccellenza per i professionisti ho.re.ca che valorizzano qualità e tradizione nella propria offerta gastronomica.

C0490 | 2,4 Kg



Guanciale Pepe Nero

La lunga stagionatura svela profumi intensi e inebrianti, mentre una curata selezione di aromi e una generosa spruzzata di pepe nero esaltano la complessità gustativa di questo prodotto unico. Il suo sapore avvolgente e profondo risuona con una ricchezza che solo l'eccellenza artigianale può garantire. Scelta ideale per chi è alla ricerca di ingredienti che trasmettono passione e tradizione.

C0403/B | 1,4 ~ 1,6 Kg



Lonza arrosto alla Carruba

Taglio nobile di maiale esaltato da manualità artigianale: massaggiato e aromatizzato con farina di carruba, spezie e aromi locali. La lenta cottura a vapore consente ai sapori di fondersi, creando un salume unico, dolce e piacevolmente aromatico. Un prodotto innovativo per i professionisti ho.re.ca in cerca di eccellenza.

C0458 | 1 Kg



Crudo Sikano

Da coscia di Suino bianco

Perfetta sintesi tra tradizione e qualità, questa coscia di suino bianco è lavorata con maestria: disossata, aperta e maturata per rivelare un sapore che non dimenticherete. Intenso e persistente, è il compagno ideale per creazioni culinarie audaci e ricche di personalità.

C0492 | SIKANO Porzionato 1/2 S.V. 3 Kg



Pancetta arrotolata

trionfo di sapore e tradizione, dal gusto robusto grazie alla lunga salagione, che ne esalta le qualità naturali. Arricchita con aromi locali, ogni fetta è un viaggio sensoriale che riporta alla genuinità dell'artigianato culinario. E per garantire autenticità e rispetto per le tecniche di un tempo, ogni pezzo viene legato a mano, in un gesto che combina abilità ed estetica. Un prodotto indispensabile per chi non si accontenta dell'ordinario e punta all'eccellenza delle materie prime.

C0405/C | 1,4 Kg



Coppa di Suino Nero dei Nebrodi

Celebrate l'eccellenza culinaria con questa coppa di Suino Nero dei Nebrodi Presidio Slow Food. Muscolo del collo salato alla perfezione, impreziosito da un tocco di

C0401 | 1,3 ~ 1,5 Kg

pepe nero, avvolto con cura in peritoneo di suino e stecato, trasforma ogni piatto in un'esperienza gourmet. Ideale per chi vuole elevare la propria offerta culinaria.



Fellata di Suino Nero dei Nebrodi

Eccellenza siciliana, questo salame si distingue per la sua grana grossolana ottenuta da diversi tagli di suino. Insaccato in autentico budello gentile di maiale, offre ai professionisti del settore ho.re.ca una degustazione ricca e autentica.

C0402 | 600 Gr



Guancia di Suino Nero dei Nebrodi

Un vero gioiello di gusto, questo prodotto unisce lardo e parti muscolari delle guance del suino, sapientemente salati con sale fino e delicatamente aromatizzati. Un tocco distintivo per gli esperti del settore ho.re.ca. che cercano qualità e tradizione.

C0403 | 1 Kg



Pancetta tesa di Suino Nero dei Nebrodi

Un capolavoro della salumeria artigianale, ottenuto da selezionate parti muscolari addominali. La macerazione con pregiato sale delle Saline di Trapani dona un carattere distintivo, mentre il pepe nero affina l'aroma. Un must per professionisti ho.re.ca. che apprezzano l'unicità.

C0405 | 1 Kg



Salame

Suino Nero Siciliano

Dalla riserva naturale di Bosco Ficuzza arriva questo gioiello gastronomico. Da Suino Nero allevato allo stato semibrado, si nutre esclusivamente di ciò che la natura offre. Un prodotto premium che rivela l'armonia tra sapore e sostenibilità per l'ho.re.ca. d'eccellenza.

C0402/B | 600 Gr



Lardo di Suino Nero dei Nebrodi

Il sale marino delle storiche saline di Trapani esalta con maestria la regione del dorso, originando un prodotto distintivo. Questo prelibato taglio offre un sapore marino autentico e una sublime espressione del territorio siciliano.

C0404 | 1 ~ 1,5 Kg



Würstel artigianale Suino Nero

Suino Nero Siciliano

Carne selezionata di suino nero, sottoposta a una minuta macinazione insieme a lardello di maiale, aromi e spezie naturali. Insaccata in budelli edibili, in salsicciotti lunghi venti centimetri.

C0476/B | Busta (2 pz) 200 Gr



Crudo di Suino Nero dei Nebrodi

Cosce di suino nero adulto, provenienti da suini allevati in semibrado e brado tra i pascoli e boschi dei Monti Nebrodi. Alimentati in modo naturale cibandosi di ciò che il bosco offre: castagne, ghiande, tuberi ed altri prodotti che trovano scavando col grugno. All'assaggio la fetta presenta un colore più rosso intenso dovuto alla sua naturale ricchezza di ferro abbinata a un'intensità aromatica nettamente superiore rispetto ad altri prodotti similari.

C0406/C | Con osso 7 ~ 8 Kg
C0418/C | Disossato 4 ~ 5 Kg



CON OSSO

DISSOATO



Crudo Presidio Slow Food di Suino Nero dei Nebrodi

Cosce di suino nero adulto, provenienti da suini allevati in semibrado e brado tra i pascoli e boschi dei Monti Nebrodi. Alimentati in modo naturale cibandosi di ciò che il bosco offre: castagne, ghiande, tuberi ed altri prodotti che trovano scavando col grugno. Tutta la filiera, si svolge nella zona tutelata dal Presidio Slow Food. Salagione manuale con sale secco, seguito da una asciugatura di circa 120 giorni, continuando con un lungo riposo in cantina per minimo 24 mesi, prolungati a 36 mesi se in presenza di cosce pesanti. All'assaggio la fetta presenta un colore più rosso intenso dovuto alla sua naturale ricchezza di ferro abbinata a un'intensità aromatica nettamente superiore rispetto ad altri prodotti similari.

C0406 | Con osso 5 ~ 6 Kg
C0418 | Disossato 4 ~ 5 Kg





Mortadella d'asino

Con Pistacchio di Bronte DOP

Mortadella raffinata e delicata, dalla macinatura finissima e dal gusto unico, è un prodotto di altissima qualità grazie alle pregiate materie prime utilizzate.

C0472 | 2 Kg ca.



Salame d'asino

Sperimenta l'esclusività di questo salame d'asino: carne pregiata, lavorata con maestria e arricchita da spezie autentiche.

C0408 | 200 ~ 250 Gr

La carne d'asino

Un viaggio culinario che attraversa i secoli, una prelibatezza che affonda le sue radici nell'epoca più antica. Ogni assaggio ci riporta tra i mercati di Atene, descritti da Aristofane, o tra i ricchi banchetti di cui parlava Erodoto. Perché la carne d'asino non è semplice nutrimento: è storia, tradizione e sapori di un tempo. La nostra selezione ti guida nella riscoperta delle qualità e delle proprietà nutrizionali uniche della carne d'asino. Tracciabilità certificata e controlli rigorosi su ogni lotto garantiscono salumi di qualità superiore, ottenuti da puledri di 13-14 mesi così da garantire carni tenere e gustose. Tagli destinati ai professionisti della ristorazione con una selezione di salami e mortadelle per i palati più esigenti. La carne d'asino è un tesoro di benessere: delicata, leggera e digeribile, arricchisce i

piatti con il suo profilo nutrizionale eccezionale. Più magra rispetto alla carne bovina, con solo il 2~3% di grassi, offre in media un alto contenuto proteico (+20~22%). Ma non finisce qui: il contenuto di potassio, fosforo, calcio e magnesio, unito alla presenza di glicogeno, rende questi salumi un'alimentazione energetica e bilanciata, paragonabile al fegato di bovino dal punto di vista nutritivo grazie al suo alto contenuto di ferro e altri sali minerali. Un sapore delicato e meno dolciastro rispetto alla carne di cavallo, ricorda il vitello ma è più saporito e tenero. I salumi d'asino non sono solo una prelibatezza gastronomica: rappresentano un patrimonio culturale e storico, un viaggio culinario che lega passato e presente. Una delizia antica per il palato moderno, ideale per chef, buyer del mondo Ho.Re.Ca.



BIRRE, VINI E DISTILLATI

Dalle trazzere del gusto di Sicilia ecco la nostra selezione di vini, birre e distillati siciliani. Abbiamo scelto artigiani capaci di donare ad ogni sorso uno scorcio della nostra terra. Vini biologici, viti che affondano le loro radici nella terra lavica dell'Etna, vini senza solfiti aggiunti, birre artigianali siciliane e distillati di miele.

Nei vostri bicchieri i sapori di una Sicilia ritrovata.

LUPPOLI SELEZIONATI | FILARI TRADIZIONALI | BIOLOGICO | SPERIMENTAZIONI





*Un piccolo impianto, calma e cura
in ogni singola fase di produzione.
Così nascono le birre artigianali*

**Alveria • Birrificio Caparbio,
birra ad ogni sorso.**

Il birrificio come fucina, opificio che è anche luogo di aggregazione e scambio culturale. Caparbi al punto tale d'aver scelto un asino come simbolo e marchio, perché convinti delle proprie idee, dei propri sogni e dei propri obiettivi, per produrre birre che piacciono senza l'influenza delle mode. Birre ispirate a stili classici ma reinterpetate in maniera originale, tutta la personalità dei mastri birrai in queste birre dal carattere e dal gusto unici.



Blonde Ale

Blonde Ale, birra da bere con facilità e lascia il palato soddisfatto. Colore dorato, con una schiuma persistente che preserva i profumi dei malti e dei luppoli. Entra ricca di aromi, presenti durante tutto il sorso e chiude con un finale secco, rinfrescante e appagante, lasciando un leggero amaro che invoglia a bere un altro sorso. Da bere così com'è.

Gradazione alcolica: **4,4% VOL**
Temperatura di servizio: **8° C**

D0040 | 0,33 Lt/24
D0041 | 0,75 Lt/6



American Brown Ale

Con malto nobile inglese in luogo del malto base americano. Di un bel marrone traslucido, con una schiuma compatta e persistente. La complessità della birra viene preannunciata dal suo aroma, un intreccio di note di malto, nocciole e agrumi. La bevuta, nonostante la complessità è facile, con note di caramello, tostature leggere, resina e agrumi.

Gradazione alcolica: **5% VOL**
Temperatura di servizio: **12° C**

D0042 | 0,33 Lt/24



American Pale Ale

Colore arancio intenso e una schiuma abbondante e compatta. I profumi sono di agrumi, con delle note di frutta tropicale e un resinoso che ricorda gli aghi di pino. È una birra che appaga il palato con note di resina e agrumi e un leggero sentore di pane donato dal malto, il tutto sorretto da vivaci bollicine, finale secco e pulito.

Gradazione alcolica: **6% VOL**
Temperatura di servizio: **8° C**

D0044 | 0,33 Lt/24
D0045 | 0,75 Lt/6

Italian Grape Ale

Le birre da inserire nella Carta dei Vini.

Le birre **Italian Grape Ale** (IGA) sono il naturale anello di congiunzione tra la galassia delle birre e quella dei vini, ideali per il mondo della ristorazione gourmet, grazie alle loro caratteristiche che le rendono perfette in abbinamento a piatti dalla chiara personalità. La vasta possibilità di scelta offerta dai mastri birrai italiani, è indicativa della loro grande creatività, che ha portato a risultati sorprendenti e molto differenti tra loro.

L'Italian Grape Ale, unico stile brassicolo tutto italiano, nel 2015 ha trovato posto alla voce Italian Style della prestigiosa guida Beer Style Guidelines curata dall'autorevole **Beer Judge Certification Program**.

Le birre IGA rendono finalmente **territoriali** le produzioni nazionali. Aspetti storici e morfologici fanno sì che le migliori materie prime per la produzione artigianale della birra debbano essere importate dall'estero. Usare nella loro produzione un vitigno autoctono, porta nel bicchiere le caratteristiche organolettiche del territorio di produzione. Nelle Italian Grape Ale il carattere dell'uva, con la sua aromaticità e tipicità, è sempre presente e valorizzato, mai compromesso dagli ingredienti del mosto di birra.

Il gusto delle IGA possiede una nota in più, donata dalla quota di uva, dal suo ambiente di produzione e dalla modalità in cui è stata aggiunta. Vale lo stesso per il loro aroma, la cui persistenza è tendenzialmente decisa, tra sentori fruttati e minerali.



Le Italian Grape Ale, per una corretta proposta al cliente, andrebbero inserite nelle **Carte dei Vini**, presentate e raccontate nelle loro peculiarità, raccontando uvaggi e territori. Questo perché il frutto della vite fa parte proprio del processo generativo e non è mera aromatizzazione.

Le Italian Grape Ale proposte da Alveria sono prodotte con mosto fiore di **Moscato di Siracusa IGP**, seguendo due tecniche di produzione e affinamento differenti.

La **Regola Aurea** fermenta in tini di acciaio con lieviti selezionati, ha una spiccata acidità e semplicità di bevuta e si sposa perfettamente con tartare di pesce, crudité e frutti di mare.

La sorella "selvaggia", la **Regola Zero**, che ha vinto il 3° posto tra le migliori IGA italiane, fermenta con lieviti autoctoni delle bucce e affina per 9 mesi in botti di legno; è più complessa, sia al livello olfattivo che al palato e si abbina a piatti più elaborati, a formaggi erborinati ed è perfetta anche per sorsi da meditazione.



Regola Aurea

Italian Grape Ale, 30% mosto fiore di moscato di Siracusa, lieviti selezionati e affinamento in acciaio, spiccata acidità e un corpo assolutamente asciutto contornano lievi note di spezia e la complessità aromatica tipica del varietale impiegato

Gradazione alcolica: **8,5% VOL**
Temperatura di servizio: **10/12° C**

D0055 | 0,75 Lt/6

Regola Zero

Italian Grape Ale, 30% mosto fiore di moscato di Siracusa, fermentazione con lieviti spontanei delle bucce, affinamento in botti di legno per 9 mesi. intensità aromatica e struttura e complessità data dal affinamento, viva e in continua evoluzione

Gradazione alcolica: **7,5% VOL**
Temperatura di servizio: **10/12° C**

D0056 | 0,75 Lt/6



Centobocche Saison

Dalla Vallonia alla nostra terra, una saison molto classica, che sarà la base di una serie di birre sempre nuove. Centobocche per le diverse declinazioni che la caratterizzeranno, Centobocche perché sono birre che riusciranno a incantare tutti. Il piacevole profumo leggermente speziato si riconferma al palato, dove la vostra lingua sarà deliziata da una piacevole effervescenza, un finale secco e un sensazione chemestetica di pepato che vi farà ringraziare di averla voluta bere. La rusticità di questa birra è aumentata dall'utilizzo di frumento Maiorca, grano tradizionale siciliano.

Gradazione alcolica: **5,2% VOL**
Temperatura di servizio: **5° C**

D0049 | 0,33 Lt/24
D0049/B | 0,75 Lt/6



Centobocche Pacific Saison

Un birrifico caparbio che non riesce a tenere a freno la sua passione per il luppolo. Va da se che la prima declinazione della Centobocche sia una versione della originale con un dry hop massiccio di luppoli oceaniani. Come la Centobocche, questa Pacific Saison vi stupirà per la sua bevibilità; una bevuta dominata da note tropicali che termina con un amaro più pronunciato, perché la vostra voglia di luppoli possa essere soddisfatta.

Gradazione alcolica: **5,2% VOL**
Temperatura di servizio: **5° C**

D0048 | 0,33 Lt/24



C.I.D. Session IPA

Session IPA tanto fresca e aromatica quanto facile da bere, con una luppolatura caratterizzata da luppoli americani che donano alla birra sentori di agrumi e frutta tropicale. Una birra pensata per allietare il palato, da bere a secchiate. Il gatto è morto, lunga vita al gatto. Da accostare a se stessa pinta dopo pinta. Se volete provarla a tavola usatela per ripulire il palato dalla frittura di pesce o di verdure. Accompagna bene le carni grigliate e i formaggi a pasta filata di media stagionatura.

Gradazione alcolica: **4,5 % VOL**
Temperatura di servizio: **8/10° C**

STAGIONALE

D0044/B | 0,33 Lt/24

Ciàula Imperial Stout

La ciàula in sicilia è un uccello dal piumaggio nero come la notte, come la nostra birra. Per brassarla ci siamo ispirati alle foreign extra stout. Abbiamo giocato con i malti scuri per conferire, oltre al colore, una complessità di note tostate che si esprimono in modo sinuoso durante il sorso, caratterizzato da un corpo morbido e avvolgente. Da accostare a formaggi erborinati, grandi brasati, pesci affumicati o salati e dessert, preferibilmente a base di cioccolato, caffè o ricotta.

Gradazione alcolica: **8% VOL**
Temperatura di servizio: **10/12° C**

STAGIONALE

D0053 | 0,33 Lt/24



Eclipse

Belgian Pale Ale, viva, non filtrata e non pastorizzata. Birra dallo stile Belga con amaro e profumo dati dal processo di luppolatura.

Gradazione alcolica: **4,8 % VOL**
Temperatura di servizio: **8° C**

STAGIONALE

D0054 | 0,33 Lt/24



Fra Junipero

Tripel al ginepro brassata, interpretazione belga. Inizia con toni della frutta a pasta gialla, dell'albicocca, con corolla di esteri e fenoli che parte dalla pera per declinarsi in punte accennate di banana bread e pasta di pane. La bevuta asciutta e di vivace carbonazione, molto scorrevole, complementa un corpo sodo e sensazioni retronasali di frangipane, pasta di mandorle, fiori. Si chiude in un finale asciutto e amaro, accentuato dal pizzicore balsamico di ritorno delle bacche di ginepro, che solletica il retro del palato.

Gradazione alcolica: **8,2 % VOL**
Temperatura di servizio: **12° C**

STAGIONALE

D0047/B | 0,33 Lt/24





Imperial IPA

Come una bomba che detona nel momento in cui la si stappa, Imperial IPA stupirà con un'esplosione di profumi di luppolo freschissimi. Si presenta leggermente ambrata, limpida e con una bella schiuma. La bevuta è avvolgente, caratterizzata da note di resina, di agrumi e da una leggera percezione alcolica che scalda piacevolmente e ben si sposa all'amaro, presente durante il sorso e ben persistente dopo. Nonostante la gradazione alcolica si fa bere con molta facilità, rendendola pericolosamente piacevole.

Gradazione alcolica: **8% VOL**
 Temperatura di servizio: **10° C**

D0046 | 0,33 Lt/24



Vardy Pale Ale

Una Pale Ale, birra di stile inglese, con ingredienti tutti inglesi ma fatta in Sicilia. VARDY - Heroic Beer. "I veri eroi sono caparbi. I veri eroi sono gli straordinari uomini ordinari che hanno sconfitto i giganti.

Gradazione alcolica: **4,3% VOL**
 Temperatura di servizio: **6° C**

D0047 | 0,33 Lt/24

STAGIONALE



Nina Blanche

Frutto della collaborazione con Ballarak la ricetta di questa Blanche chiede farro, frumento, coriandolo e scorza di pompelmo. Ecco una birra leggera e fresca ma di grande carattere!

Gradazione alcolica: **4,5% VOL**
 Temperatura di servizio: **6° C**

D0057 | 0,33 Lt/24

CUORE DI *Marehesa*



La viticoltura sul versante settentrionale dell'Etna gode di un clima più umido e terreni vulcanici antichi, suoli profondi e carichi di sostanza organica per un ulteriore livello di complessità e profili aromatici caratteristici.

In ogni calice di vino, si avverte l'eco dell'eredità vulcanica e della brezza marina, con sensazioni gustative che celebrano l'unicità di questo splendido territorio: freschezza, ampiezza, sapidità e una distintiva mineralità.

*La nostra storia ha inizio
nei migliori terroir dell'isola,
ogni acino è uno scrigno,
ogni sorso l'inizio di un viaggio.*

Vini che raccontano la loro terra, esplorano i mille volti di vigneti curati nel pieno rispetto della natura e dei suoi tempi, con l'antica tecnica dello zolfo e del rame, e la semina di favino e lupino per rendere più ricchi i terreni.

Ogni sorso è un viaggio sensoriale lungo filari di viti, tra panorami mozzafiato sulla Valle dell'Alcantara, pittoreschi borghi medievali incastonati tra le colline e l'Etna che domina maestoso sullo sfondo.

Sono vini di *contrada*, prodotti da uve autoctone raccolte a mano. Il Nerello Mascalese, il re dell'Etna, ha stabilito il suo regno sul versante

settentrionale del vulcano. Affonda le sue radici nelle antiche terrazze che guardano verso il mare, tra ginestre e sabbie vulcaniche.

Produce rossi di grande spessore, che si distinguono per finezza ed eleganza. Il Carricante, antico vitigno a bacca bianca, ha da sempre trovato casa sulle pendici del vulcano, nelle zone più elevate. Il suo nome deriva dall'espressione siciliana "u carricanti", per l'abbondante produzione delle sue piante, che riempiono i carri d'uva, e dà origine a bianchi strutturati e longevi. Partiamo insieme alla scoperta dei luoghi che danno origine ai vini Etna DOC.





Etna Rosso DOC

Nerella Mascalese.

Nei vigneti sono presenti in una minima parte varietà minori come: Minnella nera, Nerella Cappuccio.

Nerello Mascalese con morbida fermentazione in legno Tonneaux, selezionato per la sua delicatezza. Note di zolfo e idrocarburi, donano una forte espressione territoriale dell'Etna, facendo percepire ad ogni sorso le masse laviche fredde e le sabbie cineree. Carattere forte ed elegante grazie alle mineralità e alla minima presenza del legno.

Versante Etna: Nord • Altitudine: 750 mt slm • Resa: 40 q.li/ha • Enologo: Pietro Di Giovanni
• Temperatura di servizio: 18°C • Affinamento: 50% Legno + 25% Acciaio + 25% Cocciopesto

Gradazione alcolica: **13,5% vol**
Segue l'andamento climatico dell'annata.

Produzione: **2.000 - 5.000 bottiglie**
Segue l'annata. Tutte bottiglie numerate.



RACCOLTA
MANUALE



BOTTIGLIE
NUMERATE



TERRENO
VULCANICO

Vino Rosso  ETNA

F001 | 0,75 Lt/6 **F004 | 1,5 Lt**



Etna Bianco DOC

Carricante 70% varietà minori 30% per i bianchi.

Nei vigneti sono presenti in una minima parte varietà minori come: Minnella bianca e nera, Inzolia, Grecanico, etc.

Rivalutare il territorio e le sue vecchie vigne secolari dove si usava piantare, in piccole quantità frammiste alle rosse, vitigni di Carricante e Catarrallo. Cuore di Marchesa Bianco nasce così. Eleganza e tipicità sono le sue caratteristiche. L'esplosione di profumi floreali e la carica aromatica di note agrumate ci trasportano magicamente dalle pendici dell'Etna alle brezze del mar Mediterraneo.

Versante Etna: Nord • Altitudine: 750 mt slm • Resa: 40 q.li/ha • Enologo: Pietro Di Giovanni
• Temperatura di servizio: 12°C ~ 16°C • Affinamento: 50% Acciaio + 50% Cocciopesto

Gradazione alcolica: **12,5% - 13,5% vol**
Segue l'andamento climatico dell'annata.

Produzione: **2.000 - 5.000 bottiglie**
Segue l'annata. Tutte bottiglie numerate.




RACCOLTA
MANUALE



BOTTIGLIE
NUMERATE



TERRENO
VULCANICO

Vino Bianco  ETNA

F002 | 0,75 Lt/6



Etna Rosato DOC

Nerello Mascalese

Ultimo nato tra i vini Cuore di Marchesa. Nasce per suggellare l'eleganza dei vini dell'Etna. Questo rosato, così come il bianco, può durare diversi anni in bottiglia mantenendo eleganza e mineralità tipiche etnee. Fresco, giustamente acido da Nerello Mascalese di vigna secolare, crio-macerato alcune ore in pressa. Poi acciaio e anfore di cocciopesto che ne esaltano l'espressione minerale. Il cocciopesto permette una micro ossigenazione del vino, connubio perfetto tra tradizione e innovazione, rappresenta un tassello prezioso nel mosaico dell'arte vinicola.

Versante Etna: Nord • Altitudine: 740 mt slm • Resa: 40 q.li/ha • Enologo: Pietro Di Giovanni • Temperatura di servizio: 12°C ~ 14°C • Affinamento: 50% Acciaio + 50% Cocciopesto

Gradazione alcolica: **13% vol**
Segue l'andamento climatico dell'annata.

Produzione: **1.000 bottiglie /annata**
Segue l'annata. Tutte bottiglie numerate.



Vino Rosato  ETNA

F003 | 0,75 Lt/6

CUORE DI Marchesa

TRADIZIONE, TERRITORIO, ECCELLENZA



Etna Rosso DOC

Nerella Mascalese.
Nei vigneti sono presenti in una minima parte varietà minori come: *Minnella nera, Nerella Cappuccio..*

Affinamento:
50% Legno + 25% Acciaio + 25% Cocciopesto

Gradazione alcolica: **13,5% vol**
Produzione: **2.000 - 5.000 bottiglie /annata.**

Temperatura di servizio: 18°C

Vino Rosso  ETNA

F001 | 0,75 Lt/6



F004 | 1,5 Lt - Cassetta Legno



Etna Bianco DOC

Carricante 70% varietà minori 30% per i bianchi.
Nei vigneti sono presenti in una minima parte varietà minori come: *Minnella bianca e nera, Inzolia, Grecanico, etc.*

Affinamento:
50% Acciaio + 50% Cocciopesto

Versante Etna: Nord

Altitudine: 750 mt slm

Resa per ettaro: 40 q.li/ha

Enologo: Pietro Di Giovanni

Temperatura di servizio: 12°C ~ 16°C

Gradazione alcolica:
12,5% - 13,5% vol /annata

Produzione:
2.000 - 5.000 bottiglie /annata

Vino Bianco  ETNA

F002 | 0,75 Lt/6



Etna Rosato DOC

Nerello Mascalese

Affinamento:
50% Acciaio + 50% Cocciopesto

Versante Etna: Nord

Altitudine: 740 mt slm

Resa per ettaro: 40 q.li/ha

Enologo: Pietro Di Giovanni

Temperatura di servizio: 12°C ~ 14°C

Gradazione alcolica:
13,5% vol /annata

Produzione:
1.000 bottiglie /annata

Vino Rosato  ETNA

F003 | 0,75 Lt/6



F003 | 0,75 Lt/6



Il vento è cambiato

I venti attraversano il mondo, indomabili e inafferrabili. Soffiano storie di viaggi e di avventure, eco di parole, profumi e mondi lontani che entrano nella nostra vita e ci rendono parte del flusso della storia.

Le donne e gli uomini che hanno imparato a conoscerli e ascoltarli, hanno scoperto tesori inestimabili. Ricordi e tradizioni che sembravano perduti erano ancora lì, ben custoditi. Bastava seguirli per tornare a vivere quelle avventure, solcare le onde, lungo vecchie rotte verso nuovi orizzonti.

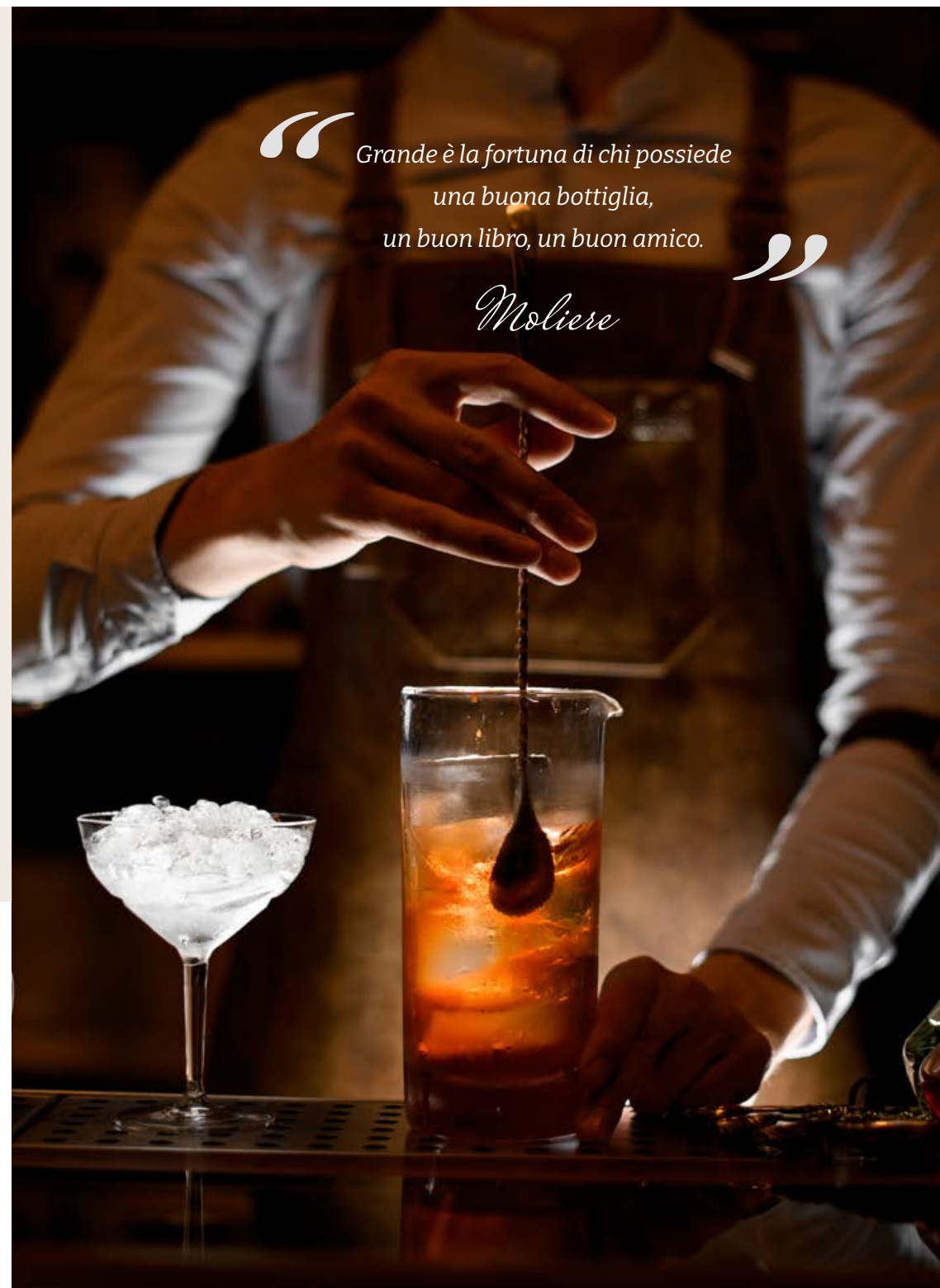
Liquori della tradizione agricola siciliana

È così che viene tracciata la rotta: Antica Compagnia dei Venti parte dai ricordi, dalle tradizioni del territorio, dalle chiacchierate tra amici, dai ricordi di famiglia, dai profumi e dalle suggestioni offerte dal territorio siciliano.

Ogni dettaglio è curato nei minimi dettagli, per dare il giusto valore ai momenti di convivialità vissuti con le persone care, ai momenti in cui ci

si abbandona alle riflessioni più profonde, sorreggiando il bicchiere che si tiene tra le mani, gustandolo, sapendo che note capaci di accendere i sensi guidano l'esplorazione dei pensieri.

***Di echi speziati è ricco il vento
d'oriente, di note balsamiche
il vento del nord, scegli la meta
e gonfia le vele, è arrivato il
momento di prendere il largo.***



“ Grande è la fortuna di chi possiede
una buona bottiglia,
un buon libro, un buon amico. ”

Moliere

Maestrale

Fresco e deciso con sentori di erbe amaricanti, liquirizia e sommacco

Amaro balsamico, fresco e deciso. Il naso subito ne coglie l'effetto balsamico donato dall'eucalipto. In bocca la rotondità del sommacco ammorbidisce e accompagna le erbe amaricanti. Il finale lungo e persistente della liquirizia convince, ammalia e suggerisce un nuovo sorso.

V0002 | 0,70 Lt/6 Vol. 30°



“ Il mare profuma le strade dell'isola, oggi: il Maestrale apre i pori della pelle, lava la faccia alle case, spacca le onde e la rotta. A terra, aspettando che la forza del vento si consumi. ”

Emil Cioran

Scirocco

Avvolgente, caldo e speziato, con note di carrube tostate, agrumi e pepe rosa

Amaro dolce, suadente e speziato. Al naso trionfano le note della carruba tostata, arrotondata al sorso dalle note agrumate dell'arancia e del pompelmo rosa. Sul finale si fa largo il pepe rosa con i suoi sentori speziati, accento perfetto tra le erbe amaricanti che accompagnano il nuovo sorso.

V0001 | 0,70 Lt/6 Vol. 28°



“ Lo scirocco è uno dei momenti più belli che possano essere concessi all'uomo. Ti dà la possibilità di contemplare, di ragionare sopra alle cose, immersi in un pensiero "ammataffato". ”

Andrea Camilleri

Levante

Naturalmente aromatico grazie alla lenta infusione di finocchietto selvatico siciliano

Il finocchietto selvatico cresce spontaneamente nelle montagne siciliane. Lì viene raccolto e lavorato, attraverso una lenta infusione alcolica in purezza. Colore smeraldo, tende al topazio col passare dei mesi. È un liquore dai tratti decisi: avvolgente al naso, aromatico e di lunga persistenza al palato.

V0003 | 0,70 Lt/6 Vol. 28°



Idea mixology: Eolo Fennel Sour

Riempì uno shaker con ghiaccio e versa **40 ml Eolo GIN**, **20 ml Levante liquore al finocchietto**, **30 ml succo di limone**, **20 ml sciroppo di zucchero**, **10 ml albume d'uovo pastorizzato**. Agita energicamente per circa 15 secondi. Filtra e versa in un bicchiere da cocktail raffreddato, poi decora con una **fetta di limone** e un **rametto di finocchietto**.

Libeccio

Piacevole ed esotico ai sensi grazie a una lenta infusione di bucce di mandarini siciliani

Dalle bucce di mandarini siciliani, scaldate dal caldo sole mediterraneo e rinfrescate dai venti che la solcano, nasce questo liquore, frutto di una infusione alcolica in purezza. Bucces generose di olii essenziali dalle fragranze agrumate, che regalano dolcezza e voluttuosità a ogni sorso, allegro e rinfrescante.

V0004 | 0,70 Lt/6 Vol. 28°



Idea mixology: Libeccio Hugo Spritz

Riempì un calice con ghiaccio, versa **150 ml di prosecco**, **20 ml di Libeccio liquore al Mandarino**, aggiungi **soda** o **seltz**, infine aggiungi **foglie di menta** e mescola il tutto per un cocktail dissetante.

Zefiro

Intensa dolcezza e finale sorprendente da lenta infusione di bucce d'arancia

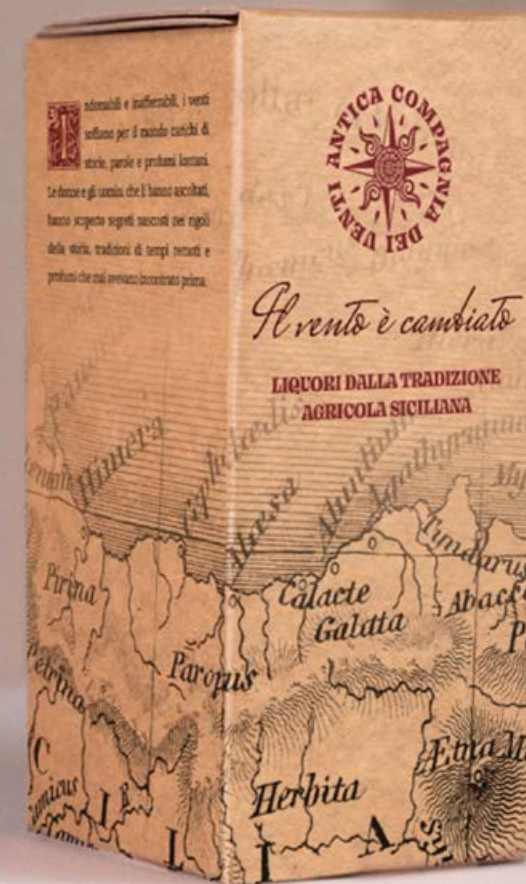
Dalle bucce di arance siciliane lavorate secondo tradizione artigianale, nasce da infusione alcolica in purezza. Bucces generose di olii essenziali dalle fragranze agrumate, che donano al sorso rotondità e persistenza, per un'esperienza rinfrescante e ricca di brio.

V0006 | 0,70 Lt/6 Vol. 28°



Idea mixology: Sicilian White Lady

Riempi uno shaker con ghiaccio, versa **40 ml di Eolo GIN**, **30 ml di Zefiro liquore all'arancia**, **20 ml di succo di limone**. Agita energicamente, filtra e versa in un coppetta da cocktail ghiacciata



Astuccio Antica Compagnia dei Venti

Uno scrigno sostenibile da usare in tutte le occasioni

Gli astucci Antica Compagnia dei Venti, sono realizzati utilizzando carta proveniente da foreste controllate e gestite in maniera sostenibile, accoppiata a cartone completamente riciclabile e biodegradabile, prodotto senza l'utilizzo di cloro e privo di metalli pesanti.

V1000 | Astuccio ECO singola bottiglia 

Eolo Compound Gin Navy Strength

Alta gradazione e maggiore intensità aromatica per una maggiore resa.

Il colore è giallo brillante, con leggera venatura verde. Al naso note di basilico e finocchietto selvatico cedono il passo al ginepro e all'agrumato che ci porta subito in Sicilia. In coda la morbida persistenza della radice di Iris ci invita a cedere alla tentazione. L'assaggio si apre con sentori agrumati accompagnati dalla freschezza del basilico, dall'aromaticità del finocchietto, con un finale speziato di pepe rosa e in bocca la persistenza degli oli essenziali degli agrumi.

V0005 | 0,70 Lt/6 Vol. 57°



Mixology

Naviga tra le correnti aromatiche con EOLO Gin, il tuo alleato perfetto per la mixology, gli aperitivi e le serate indimenticabili. Con una gradazione alcolica decisa e un bouquet di essenze e profumi intensi, EOLO è un omaggio al vero amore per il gin e un gioco di seduzione per gli appassionati del mondo dei cocktail. Le sue botaniche ben bilanciate rendono superfluo l'utilizzo eccessivo, mantenendo un aroma ricco e un corretto carico alcolico.

Sperimenta cocktail che celebrano la sua versatilità, come **EOLO's Whisper**: *mescola 40 ml di EOLO Gin, 20 ml di succo di lime fresco, 10 ml di succo d'agave, e completa con una spruzzata di soda. Guarnisci con una fettina di lime e una foglia di menta.*

Per un twist moderno, abbina EOLO Gin con gli infusi alcolici Levante e Libeccio, o per un classico Gin&Tonic, scegli una tonica con note neutre o delicate. Con EOLO Gin, ogni goccia racchiude una brezza di avventura.



FERNET 20

Nella nuova formula il sapore autentico si fa contemporaneo.

Frutto di una meticolosa ricerca di piante aromatiche, che conferiscono a questo elisir un gusto autentico e inconfondibile. Alla base gli ingredienti tipici del liquore vintage, come china, aloe, genziana, rabarbaro e camomilla. La nuova formula si arricchisce con botaniche tipiche del territorio come arancia, alloro, nepetella, basilico, sommacco e foglia di vite. Niente zucchero né caramello, per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche delle singole botaniche e offrirti un'esperienza di gusto intensa e piacevole.

V0007 | 0,70 Lt/6 Vol. 40°



Mixology

Scopri la magia di FERNET 20 nella preparazione dei tuoi drink, elisir dall'inconfondibile sapore. Le sue botaniche locali, come arancia, alloro, e basilico, si fondono con i classici ingredienti vintage come china e genziana, creando un bouquet aromatico unico.

Provalo in un cocktail contemporaneo, come ad esempio **Hanky Twenty Panky**: riempi un Boston/Mixing glass di ghiaccio e raffredda le pareti con l'ausilio di un bar spoon, getta poi l'acqua prodotta dallo scioglimento del ghiaccio. Versa quindi **45 ml Eolo Gin, 45 ml Vermouth dei Venti e 7,5 ml Fernet20** e mescola con lo stirrer e filtra il tutto in bicchiere congelato. Decora con un **twist di arancia**.

FERNET20 è la chiave maestra per ogni mixologist che vuole svelare nuovi orizzonti di sapore. Perfetto per reinterpretare classici o nuove creazioni.

Vermouth dei Venti

Il nostro vino liquoroso aromatizzato dalla forte identità.

Elisir brillante alla vista, di colore ambrato, da vino bianco unico, blend Catarratto Lucido ed Extra Lucido, scelto tra i vitigni autoctoni per la sua capacità di donare struttura al palato e caldi profumi al naso. Ai sensi regala un'esperienza intensa, persistente, fine e ampia, grazie al mix di varietà di artemisie, ai sentori fruttati di arancia e bergamotto e alle note speziate di cannella e chiodi di garofano. Il sorso svela il bilanciamento perfetto tra la percezione del dolce, pieno e continuo, con la piacevole vena amarognola che ne sottolinea la personalità. Tutte caratteristiche accuratamente ricercate, per un vermouth ideale come aperitivo, liscio con 2 cubetti di ghiaccio, freddo come fine pasto e versatile in mixology.

V0009 | 0,75 Lt/6 Vol. 18°



Mixology

Elemento ideale per il mondo mixology, per aperitivi distintivi e serate memorabili. Con un ventaglio di sapori unici, il nostro vermouth può trasformare il comune in straordinario, portando il tuo cocktail al livello successivo.

Provalo con un cocktail contemporaneo, come il **Negroni Sciroccato**: riempi un Boston/Mixing glass di ghiaccio e raffredda le pareti con l'ausilio di un bar spoon; getta poi l'acqua prodotta dallo scioglimento del ghiaccio. Versa quindi **30 ml Eolo Gin**, **30 ml Vermouth dei Venti** e **30 ml Amaro Scirocco**; mescola con lo stirrer e filtra il tutto in bicchiere old fashioned. Decora con un **twist di Arancia** e alcuni **grani di pepe rosa**.

Il "Vermouth dei Venti" è sofisticato e flessibile, capace di impreziosire il tuo cocktail, esaltando il suo sapore e la sua estetica.



Maestrale

Fresco e deciso con sentori di erbe amaricanti, liquirizia e sommacco

V0002 | 0,70 Lt/6 Vol. 30°



Libeccio

Piacevole ed esotico ai sensi grazie a una lenta infusione di bucce di mandarini siciliani

V0004 | 0,70 Lt/6 Vol. 28°



Zefiro

Intensa dolcezza e finale sorprendente da lenta infusione di bucce d'arancia

V0006 | 0,70 Lt/6 Vol. 28°



Levante

Naturalmente aromatico grazie alla lenta infusione di finocchietto selvatico siciliano

V0003 | 0,70 Lt/6 Vol. 28°



Scirocco

Avvolgente, caldo e speziato, con note di carrube tostate, agrumi e pepe rosa

V0001 | 0,70 Lt/6 Vol. 28°



EOLO Gin

Sicilian Compound Gin Navy Strength

V0005 | 0,70 Lt/6 Vol. 57°



FERNET 20

Nuova formula, il sapore autentico si fa contemporaneo. Senza aggiunta di zucchero o caramello.

V0007 | 0,70 Lt/6 Vol. 40°



Vermouth dei Venti

Vino liquoroso alle erbe. Classico e attuale ad ogni sorso.

V0009 | 0,75 Lt/6 Vol. 18°

ICERITUAL



Siamo i pionieri nell'arte della trasformazione degli alcolici in Sicilia. Siamo creatori di storie. Siamo artefici di momenti indimenticabili.

Cocktail premium pronti al consumo

Ciascuno dei nostri cocktail è un vibrante racconto di eccellenza, racchiuso in una bottiglia. Ogni goccia è un omaggio alla nostra eredità, selezionata con cura dalle distillerie siciliane più pregiate e attente ai dettagli. Proprio come noi.

Nel dinamico e competitivo settore Ho.Re.Ca, Ice Ritual porterà i tuoi clienti in un altro universo. La preparazione? Semplicissima!

Immagina di agitare delicatamente la boccetta del cocktail Ice Ritual scelto, il tintinnio del ghiaccio contro il vetro, il riverbero della luce sul liquido ambrato. Versa il contenuto nel bicchiere colmo di ghiaccio... e voilà! In soli trenta secondi avrai un cocktail perfetto, fresco e pronto per stuzzicare i palati più esigenti. Ice Ritual è una promessa di efficienza per la tua

attività. Cocktail pronti al consumo, per servire rapidamente bevande eccezionali, gestire con maggiore facilità il tuo inventario e garantire la costanza di gusto e presentazione.

È come avere un mixologist di livello mondiale in ogni turno, pronto a servire il successo in un bicchiere. Lasciati coinvolgere dal ritmo IceRitual e porta un tocco di Sicilia in ogni drink.

Con Ice Ritual, ogni sorso è un viaggio, ogni cocktail una storia. Sarai tu a raccontarla?



Negroni Orange

Cocktail premium



Il più famoso dei cocktails Italiani nel Mondo, declinato in versione Siciliana. Il liquore artigianale di arance siciliane (33% vol) dona al cocktail un intenso profumo di agrumi e una incredibile freschezza. Il Gin, prodotto anch'esso in Sicilia alle falde dell'Etna, conferisce al Negroni Orange carattere, gusto e un inconfondibile aroma di Ginepro unito a Bergamotto, Fiori di Zagara, Sambuco, Eucalipto, Rosa canina e Coriandolo. Infine il Bitter (25% vol) conferisce grande forza e una esplosione di profumi tipici delle erbe selvatiche Siciliane.

Ingredienti

Gin, Bitter, Liquore di arance siciliane, Angostura, Acqua

ICE1001 | Boccetta 0,1 Lt/12 Vol. 24,7°

ICE2001 | Bottiglia 0,5 Lt/3 Vol. 24,7°



Cosmopolitan

Cocktail premium



La prima apparizione del nome "cosmopolitan" risale al 1927 quando il barista scozzese Harry MacElhone nomina "Cosmopolitan" un cocktail a base di whisky, vermouth, punch svedese e vodka. Il cocktail è diventato famoso nel 1996 quando Madonna fu fotografata al Rainbow Room con un bicchiere di Cosmopolitan in mano. Acquisisce la fama definitiva nel 1998 con la serie Sex and the City in cui Carrie Bradshaw ordina spesso un Grey Goose Cosmopolitan. Oggi basta dire: un "cosmo".

Ingredienti

Vodka, Triple sec, Sciroppo ai mirtilli, Acido citrico Bio, Acqua

ICE1004 | Boccetta 0,1 Lt/12 Vol. 22,36°

ICE2004 | Bottiglia 0,5 Lt/3 Vol. 22,36°



Negroski Orange

Cocktail premium



Nato come variante del più famoso Negroni, segue lo stesso tipo di preparazione ma sostituendo al Gin la Vodka. Ed è proprio la Vodka, di qualità Premium, che conferisce al cocktail struttura, corpo e carattere. Distillata con soli grani antichi Siciliani, si sposa magnificamente con il Bitter ed il Liquore alle arance Siciliane, che smorzano la forza della vodka donando al cocktail una grande esplosione di freschezza.

Ingredienti

Vodka, Bitter, Liquore di arance siciliane, Angostura, Acqua

ICE1002 | Boccetta 0,1 Lt/12 Vol. 24,2°

ICE2002 | Bottiglia 0,5 Lt/3 Vol. 24,2°



Gin Sour

Cocktail premium



Appartenente alla famiglia dei cosiddetti "cocktail sour", è un perfetto mix di profumi, di leggerezza al palato e di un equilibratissimo grado di acidità che contrasta la dolcezza dello zucchero. Dal colore assolutamente trasparente, profumatissimo, è perfetto come cocktail pre-dinner e può accompagnare piatti a base di pesce e verdure crude, taboulleh e piatti freddi a base di riso.

Ingredienti

Gin, Sciroppo di zucchero, Acido Citrico Bio, Acqua

ICE1005 | Boccetta 0,1 Lt/12 Vol. 19°

ICE2005 | Bottiglia 0,5 Lt/3 Vol. 19°



KalaKala

Cocktail premium



Realizzato in collaborazione con la Bartender Marcela May, è nato a Lampedusa ed in brevissimo tempo è divenuto uno dei cocktails più richiesti e bevuti sull'Isola Pelagica. Colore, freschezza, il gusto intenso della nostra vodka "Premium" unito ad un Amaro Siciliano di grandissima qualità, al succo di limone e al liquore di Arance Siciliane. Gusto estremamente deciso e aroma inconfondibile, che richiama gli spettacolari Tramonti Estivi di Lampedusa e della Sicilia.

Ingredienti

Vodka, Amaro, Liquore di arance siciliane, Angostura, Acido citrico Bio, Acqua

ICE1003 | Boccetta 0,1 Lt/12 Vol. 26°

ICE2003 | Bottiglia 0,5 Lt/3 Vol. 26°



Vodka Sour

Cocktail premium



Creata utilizzando una Vodka Siciliana di eccezionale qualità, questo cocktail cattura l'equilibrio perfetto tra acidità e dolcezza, offrendo un'esperienza di degustazione straordinaria. Può essere gustato da solo, ma è anche un compagno perfetto per i dessert, esaltando la frutta fresca e il cioccolato fondente con il suo sapore vivace e rinfrescante. È una bevanda versatile, adatta a qualsiasi occasione, sia che si tratti di un pasto informale, di una cena elegante o di un evento speciale.

Ingredienti

Vodka, Sciroppo di zucchero, Acido citrico Bio, Acqua

ICE1006 | Boccetta 0,1 Lt/12 Vol. 19°

ICE2006 | Bottiglia 0,5 Lt/3 Vol. 19°



Moscow Mule

Cocktail premium



Il nostro Moscow Mule incarna l'essenza della Sicilia e la tradizione dei grandi classici. Realizzato con Vodka di altissima qualità e l'aggiunta di infuso e sciroppo di zenzero, questo cocktail vi sorprenderà con la sua unicità e intensità. L'infuso di zenzero, prodotto in loco, aggiunge un tocco speziato e un aroma vivace che ben si abbina con la Vodka. Questa combinazione dà vita a un cocktail fresco, stimolante e dal gusto inconfondibile, ideale in ogni momento della giornata. Un tocco di Sicilia in un classico internazionale.

Ingredienti

Vodka, Infuso e sciroppo di zenzero, Acido citrico Bio, Acqua

ICE1007 | Boccetta 0,1 Lt/12 Vol. 17°

ICE207 | Bottiglia 0,5 Lt/3 Vol. 17°



Margarita

Cocktail premium



Il nostro Margarita rappresenta l'equilibrio perfetto tra la tradizione messicana e il carattere siciliano. Realizzato con il pregiato distillato di agave AGALIA e arricchita con il Triple sec, questo Margarita esprime un bouquet di sapori unico, che invita al relax e alla condivisione. L'agave AGALIA, con il suo sapore deciso e le sue note terrose, si unisce al Triple sec, per un cocktail dal sapore audace e indimenticabile. Un'esplosione di sapori che evoca i colori e i profumi del Mediterraneo, ideale per dare un tocco di vivacità a ogni occasione.

Ingredienti

Distillato di agave AGALIA, Triple sec, Acido citrico Bio, Acqua

ICE1008 | Boccetta 0,1 Lt/12 Vol. 25°

ICE2008 | Bottiglia 0,5 Lt/3 Vol. 25°

Sfere natalizie

Cocktail premium

Celebrate le festività con stile e sapore con le sfere natalizie di Ice Ritual. Per adornare l'albero con spirito o come dono natalizio, incarnano l'essenza del vero spirito delle festività: condivisione, calore e allegria.

Ciascuna sfera contiene una delle otto varianti di cocktail premium, pronti da bere. Il formato da 200 ml è l'ideale per condividere un brindisi speciale durante le feste. Le sfere natalizie Ice Ritual, complete di tappo a vite, fiocco e gancio per i rami dell'albero, sono un regalo elegante e originale per i tuoi clienti e un'esclusiva aggiunta alle tue proposte natalizie.



ICE3001 | Sfera NEGRONI Orange 0,2 Lt/6 Vol. 24,7°
ICE3002 | Sfera NEGROSKY Orange 0,2 Lt/6 Vol. 24,2°
ICE3003 | Sfera KALAKALA 0,2 Lt/6 Vol. 26°
ICE3004 | Sfera COSMOPOLITAN 0,2 Lt/6 Vol. 22,3°

ICE3005 | Sfera GIN SOUR 0,2 Lt/6 Vol. 19°
ICE3006 | Sfera VODKA SOUR 0,2 Lt/6 Vol. 19,1°
ICE3007 | Sfera MOSCOW MULE 0,2 Lt/6 Vol. 19°
ICE3008 | Sfera MARGARITA 0,2 Lt/6 Vol. 25°



Cofanetto Gift

Scegli tra 3 soluzioni

Sia che stai cercando di deliziare i tuoi clienti o di offrire un regalo aziendale di classe, i nostri cofanetti di cocktail Ice Ritual sono la soluzione perfetta.

Proponiamo un'elegante scatola da tre cocktail da 100ml, disponibile in varianti monogusto o assortite, per offrire una varietà di sapori esclusivi.

Inoltre, per un'esperienza ancora più ricca, è possibile scegliere il cofanetto per singola bottiglia da 500ml. Con Ice Ritual, è possibile trasformare questo istante in un rituale di gusto indimenticabile.

ICE4000 | 3 boccette 0,1 Lt ass./8

ICE5000 | 1 bottiglia 0,5 Lt /4

ICE6000 | Cofanetto vuoto 3 boccette 0,1 Lt /10



Bicchieri di Vetro

Brandizzati Ice Ritual

Completa l'acquisto dei cocktails inserendo nel tuo ordine i nostri magnifici bicchieri Ice Ritual! Perfetti per contenere i nostri prodotti, sono realizzati con una speciale tampografia nera "a caldo" che assicura una perfetta tenuta nel tempo a lavaggi frequenti.

ICE7000 | Bicchiere vetro Ice Ritual /36



OLIO

Considerato tra i migliori al mondo, l'olio siciliano non può mancare nelle cucine che hanno a cuore ogni singolo piatto che viene creato. "Valli Trapanesi", "Val di Mazara", "Monte Etna", "Valle del Belice", "Valdemone" e le "Monti Iblei" sono le DOP che rendono unica al mondo la produzione olearia siciliana. Noi vi offriamo la nostra personalissima selezione, fatta pensando alle esigenze degli chef siciliani da sempre attenti alla perfezione dei sapori. Ecco i sapori di una Sicilia ritrovata.

EXTRA VERGINE DI OLIVA | RACCOLTA A MANO | PRESIDI SLOW FOOD | BIOLOGICO





Cherubino

Terraliva

100 millilitri di vera armonia tra il fruttato, l'amaro e il piccante, caratteristiche di un vero olio bio. Per un effetto vintage, una confezione originale e accattivante capace di incuriosire.

C0155 | Lattina Alluminio 0,10 Lt /12

Cultivar: 100% Tonda Iblea



SU PREORDINE

Centesimo

Terraliva Cherubino

Con particelle di oro alimentare, utilizzato già dagli alchimisti del XV sec., nella Venezia Rinascimentale e nella Padova Cinquecentesca poi, per la doppia funzione: considerato buon medicamento, impreziosa ogni portata.

C0156 | 0,25 Lt-GOLD-Con sfoglie oro. Astuccio premium.

C0155/B | 0,25 Lt -S-Senza sfoglie oro. Astuccio premium.

Cultivar: 100% Tonda Iblea



SU PREORDINE

Velvet

Terraliva

Bottiglia disponibile in quattro colori: blu, rosa, rosso, giallo. Suedente e coinvolgente nel gusto la Tonda Iblea. Armonica, con punte di amaro e piccante la Nocellara. Insieme garantiscono a quest'olio un fruttato intenso ed equilibrato.

C0156/B | 0,25 Lt - 4 colori (blu, rosa, rosso, giallo) senza sfoglie oro

C0156/C | 0,25 Lt - 4 colori (blu, rosa, rosso, giallo) con sfoglie oro

Cultivar

100% Tonda Iblea



SU PREORDINE



0,50 Lt

0,25 Lt

Cherubino Black

Terraliva

Da ulivi a ombrello ribassato che crescono a 700m slm, alla vista è verde con riflessi tendenti al giallo oro. Il profumo riporta a sentori di carciofo, foglie di pomodoro, erbe officinali e mandorla. Al palato è fruttato, intenso ed equilibrato: una giusta armonia tra il dolce, l'amaro e il piccante.

C0153 | Latta Cilindrica 0,50 Lt /6

Cultivar: 100% Tonda Iblea



SU PREORDINE



Cherubino

Terraliva IGP Sicilia Tonda iblea

Per la terza volta nel 2015 l'azienda vince il SOL D'ORO: Olio fruttato intenso. Olio EVO IGP dei Monti Iblei da Agricoltura BIO. Zona Monte Lauro da alberi a ombrello ribassato, raccolta manuale. Perfetta armonia tra amaro e piccante, armonico ed equilibrato. Al naso sentori di pomodoro.

C0150 | 0,50 Lt /6

Cultivar

100% Tonda Iblea



Cherubino

Terraliva IGP Sicilia Nocellara etnea

Per la terza volta nel 2015 l'azienda vince il SOL D'ORO: Olio fruttato intenso. Olio EVO IGP Nocellara Etna da Agricoltura Biologica. Perfetta armonia tra amaro e piccante è un olio fruttato, intenso, armonico ed equilibrato. Al naso sentori di carciofo e di erbe appena falciate.

C0150/B | 0,50 Lt /6

Cultivar

100% Nocellara Etna





Fruttato intenso

Trappitu

Dalla stessa lavorazione del Delicato, è un olio dal colore giallo limpido con riflessi dorati sul fondo. Ha un aroma floreale, con fragranze di banana e pomodoro. Un gusto dolce e cremoso, gentile e persistente.

C0102 | 0,50 Lt /6

Cultivar
10% Nocellara del Belice
60% Cerasuola
30% Biancolilla



Fruttato Delicato

Trappitu

Dalla raccolta a brucatura manuale e una frangitura a dischi e martelli, è un olio dal colore giallo oro con riflessi verdi. Aroma dai toni erbacei, con accenni di pomodoro verde e carciofo. Gusto intenso, piccante e amaro.

C0105 | 0,50 Lt /6

Cultivar
80% Biancolilla,
20% Cerasuola



IRÉ

Valli Tapanesi DOP

Vincitore del primo premio SLOW FOOD come Miglior Olio d'Italia 2012, ha colore giallo oro con riflessi verdi: è un olio dal particolare aroma di pomodoro verde e carciofo, con toni erbacei. Al gusto fruttato e intenso.

C0113 | 0,50 Lt /6

Cultivar
60% Nocellara del Belice
40% Cerasuola



Valle del Belice DOP

Geraci

Fruttato intenso di oliva verde con sentore di carciofo tenero crudo, mandorla fresca, erba appena falciata e mela verde. Retrogusto lievemente amaro dalla vivace piccantezza.

C0140 | 0,50 Lt /6

Denominazione di Origine Protetta
Valle del Belice
Cultivar 100% Nocellara del Belice





Arancia

Agrumolio

Condimento all'arancia ottenuto dalla frangitura contemporanea delle olive varietà "Nocellara del Belice" con arance fresche di Sicilia. Ottimo per crostacei, molluschi, cotture al forno o alla griglia di pollo, anatra, pesci, verdure lesse, salmone affumicato, preparazione di dolci e insalate.

C0142/B | 0,25 Lt /12

Cultivar 100% Nocellara del Belice



Limone

Agrumolio

Condimento al limone ottenuto dalla frangitura contemporanea delle olive varietà "Nocellara del Belice" con limoni freschi di Sicilia. Perfetto per insalate, cotture al forno o alla griglia, di carne o pesce, molluschi e antipasti di pesce, carpacci e verdure lesse, preparazione di dolci.

C0142 | 0,25 Lt /12

Cultivar 100% Nocellara del Belice



Mandarino

Agrumolio

Condimento al mandarino ottenuto dalla frangitura contemporanea delle olive varietà "Nocellara del Belice" con mandarini freschi di Sicilia. Ideale per crudité, involtini di carne e pesce, per salmone e prosciutto affumicato, bresaola, preparazione di dolci e insalate.

C0142/C | 0,25 Lt /12

Cultivar 100% Nocellara del Belice



Armonico Tricultivar

Estratto a freddo

La Valle del Belice è un territorio straordinario, un paesaggio bellissimo che parte dall'alta valle, con uliveti posti a 350 mt di altitudine, fino ad arrivare al mare di Sicilia, dove gli ulivi si scaldano al soffio del vento di scirocco. Un unicum irripetibile dal quale i fratelli Geraci, hanno saputo trarre la vocazione internazionale delle loro produzioni, valorizzando le peculiarità varietali delle diverse cultivar presenti nel territorio. L'olio Armonico nasce da una combinazione sapiente di tre Cultivar straordinarie: la Nocellara del Belice,

C0143 | Vetro 0,5 Lt /6

C0144 | Bag-In-Tube 3 Lt /3

C0146 | Latta 5 Lt

"Regina" della Valle, dal gusto ricco e corposo, la Cerasuola dal sapore speziato e aromatico e la Bianco-lilla dall'aroma erbaceo ma delicato. Le tre cultivar, raccolte nella seconda parte di novembre, per tenere un gusto più delicato, vengono frante insieme, per trarne al meglio l'alchimia del gusto e condurle ad un unico destino: ammalciare con dolcezza. Fruttato leggero di oliva verde, con sentore di erba e mandorla, lieve fragranza e freschezza. Equilibrato, intensità di piccante leggera e amaro lieve.

ACETO

L'Aceto ha origini antichissime. Già babilonesi, egizi e persiani lo usavano per conservare i cibi o come bevanda per rinfrescarsi. Nell'antica Grecia Ippocrate, grande maestro della medicina, lo usava per curare le ferite e non solo. Tra i romani vi era l'abitudine di dosarlo con acqua, per preparare la posca, bevanda usata per "ridare la forza": Posca fortem, vinum ebrium fecit. Abbiamo selezionato l'aceto prodotto da Mastri Acetai, ottenuto da vitigni siciliani come il Nero d'Avola, e vitigni che hanno da sempre dato il meglio di sé in queste terre come lo Chardonnay. È possibile sceglierli in purezza o aromatizzati. Alla linea base si affiancano gli Aceti Gran Riserva IGP, gli Aceti da Frutto (ficondindia o melograno), e l'Aceto da Vino Marsala Dolce DOP, unico nel suo genere.

Nuovi spunti per riscoprire i sapori di una Sicilia ritrovata

GP TERRE SICILIANE | AROMATIZZATI | DA FRUTTO | GRAN RISERVA | DA MARSALA DOLCE DOP



Don Blasco

Nero d'Avola

Aceto ottenuto dal vitigno di forte carattere Nero d'Avola. Questo aceto ne mantiene le tipiche fragranze di viole e di frutta a bacca rossa e gli eterei profumi. È prodotto con metodo naturale e affinato in botti.

D0351 | 0,50 Lt /6

D0352 | 0,25 Lt /12

Nedda

Chardonnay

Aceto da uve di Chardonnay. È un aceto che ne mantiene il grande spessore organolettico, l'equilibrata morbidezza, i sentori erbacei floreali e le note agrumate. È prodotto con metodo naturale ed affinato in botti.

D0353 | 0,50 Lt /6

D0354 | 0,25 Lt /12



Cassetta aceti

Cassetta mix aceti assortiti

Mix di aceti robusti e delicati, sempre dalla forte personalità. I pregiati vini da cui hanno origine vi trasfondono le loro fragranze e i loro aromi, espressione della forza e della generosità della terra siciliana dove i tralci hanno affondato le loro radici.

Tradizione e sapienza contadina permettono di ottenere dai vitigni Chardonnay e Nero d'Avola una linea di aceti aromatizzati che sprigionano fragranze e profumi unici. Sono aceti affinati in botti e aromatizzati con macerazione naturale di prodotti freschi.

È possibile l'acquisto in una comoda cassetta in legno con un assortimento, tra aromatizzati e in purezza, di 6 bottiglie da 250 ml miste.

D0350 | CASSETTA MIX 0,25 Lt/6

Aceto da vino Marsala Dolce

Marsala Dolce DOP

Aceto prodotto con metodo naturale ed affinato in botti. Ricavato dal prezioso vino Marsala che con l'arrivo degli inglesi in Sicilia nel 1773 conquisterà il mondo, questo raffinato aceto, ottenuto dopo anni di accurato lavoro ne restituisce i profumi e le note degustative. Il vino Marsala Superiore dolce, ottenuto dai vitigni autoctoni di forte carattere, Grillo e Cataratto, permette di ottenere questo aceto che ne mantiene le tipiche fragranze e gli eterei profumi.

D0355/B | MARSALA DOLCE DOP 0,25 Lt/6

Acidità 5%

Contiene solfiti



 NB. In caso di difficoltà nell'approvvigionamento, la bottiglia impiegata potrebbe differire da quella in foto.

Aceti aromatizzati da vino Nero d'Avola

Aceti affinati in botti ed aromatizzati con macerazione naturale di prodotti locali freschi: capperi di Pantelleria, peperoncino, pomodoro o rosmarino. Un sapiente mix di note di sottofondo, eccezionali con le insalate, con le pietanze in agrodolce e con piatti di carne e pesce, conquistano il palato.



D0361 | Pomodoro 0,25 Lt/6



D0360 | Peperoncino 0,25 Lt/6



D0363 | Capperi 0,25 Lt/6



D0364 | Rosmarino 0,25 Lt/6

Aceti aromatizzati da vino Chardonnay

Aceti affinati in botti ed aromatizzati con macerazione naturale di prodotti locali freschi: arancia, aglio, origano o basilico. Un sapiente mix di note di sottofondo, eccezionali con le insalate, con le pietanze in agrodolce e con piatti di carne e pesce, conquistano il palato.



D0365 | Arancia 0,25 Lt/6



D0359 | Basilico 0,25 Lt/6



D0357 | Origano 0,25 Lt/6



D0356 | Aglio 0,25 Lt/6



Aceto Gran Riserva

Grillo IGT Terre Siciliane

Ottenuto dal vitigno autoctono a bacca bianca Grillo, questo aceto ne mantiene il grande spessore organolettico, l'equilibrata morbidezza e i sentori erbacei floreali. Un lungo invecchiamento in botti di legno ed un ottimo residuo alcolico del vino di provenienza consentono di ottenere questo aceto d'eccellenza. Tradizione contadina che evocare suggestioni ed emozioni uniche.

Colore bianco, acidità 7%.

D0367 | Grillo IGT Terre Siciliane 0,25 Lt/6

D0367/B | Scatola Aceti Gran Riserva: Grillo IGT Terre Siciliane 0,25 Lt + Nero D'Avola IGT Terre Siciliane 0,25 Lt

Aceto Gran Riserva

Nero d'Avola IGT Terre Siciliane

Ottenuto dal vitigno autoctono Nero d'Avola, dal forte carattere, questo aceto ne mantiene gli eteri profumi e le tipiche fragranze di spezie, di viole e di frutta a bacca rossa. Un lungo invecchiamento in botti di legno ed un ottimo residuo alcolico del vino di provenienza consentono di ottenere questo aceto d'eccellenza. Tradizione contadina che evocare suggestioni ed emozioni uniche.

Colore rosso, acidità 7.5%.

D0366 | Nero d'Avola IGT Terre Siciliane 0,25 Lt/6

Aceto di ficodindia

Aceto da frutti di Sicilia

Aceto ricco di importanti principi nutritivi, ottenuto dai frutti della pianta del ficodindia, simbolo eccellente del paesaggio siciliano. È uno spettacolo ammirare nelle calde e soleggiate giornate estive questa pianta dal verde intenso, adornato dai toni rossi, gialli e arancioni dei suoi frutti; allo stesso modo, le note dei profumi e le intense fragranze di questo aceto, vi susciteranno profonde e uniche sensazioni. Aceto prodotto con metodo naturale ed affinato in botti.

Colore bianco ramato, acidità 5%

D0369 | Ficodindia 0,25 Lt/6

Aceto di Melograno

Aceto da frutti di Sicilia

Ottenuto dai frutti della pianta del melograno, è un aceto ricco di importanti principi attivi come la vitamina C, il potassio e i polifenoli antiossidanti. In natura è possibile ammirare la caratteristica forma dei semi di questo frutto, e lasciarsi ammaliare dal loro intenso colore rubino; allo stesso modo, le note fruttate ed il delicato profumo di questo aceto, susciteranno, in chi lo assapora, inaspettate e uniche sensazioni. Aceto prodotto con metodo naturale ed affinato in botti.

Colore rosso rubino, acidità 5%

D0368 | Melograno 0,25 Lt/6

NB. In caso di difficoltà nell'approvvigionamento, la bottiglia impiegata potrebbe differire da quella in foto.

NB. In caso di difficoltà nell'approvvigionamento, la bottiglia impiegata potrebbe differire da quella in foto.

CONSERVE SALATE

Ecco la nostra selezione di conserve salate siciliane. Lasciatevi stupire da cipolle e cetrioli sotto birra, rigorosamente artigianale e siciliana, dai capperi e dai cucunci di Salina Bio e Presidio Slow Food. Ampia scelta di conserve di cipolla di Giarratana presidio slow food, dai filetti alla siciliana al ketchup bianco di cipolle. Trovano posto anche la linea di conserve dai pomodorini Bio essiccati al sole e certificati Vegan e le olive siciliane in fustini da cinque chili, le gocce xtra di peperoncino, i pesti, i paté e i ragù.

Queste e molte altre conserve da mettere in dispensa per riscoprire i sapori di una Sicilia ritrovata.

CONSERVE ALLA BIRRA | PRESIDI SLOW FOOD | BIO | DOP | VEGAN OK | FINOCCHIETTO SELVATICO | POMODORI ESSICCATI AL SOLE | OLIVE SICILIANE | PESTI | PATÉ | RAGÙ



Cipolla Giarratana

La cipolla di Giarratana, dal cuore dei Monti Iblei, è un vero tesoro del suolo siciliano. I suoi giganteschi bulbi, dolci e succosi, sono testimonianza del legame tra la terra e la generosità della natura. Questa cipolla, con la sua tunica bianca e dorata e la polpa ricca di sapore ma mai aggressiva, è un prodotto di una bellezza sorprendente. Le sue dimensioni possono raggiungere due chilogrammi, rendendola un pezzo da protagonista nella cucina tradizionale ragusana. Sulle pendici collinari dell'altopiano ibleo, il terreno bruno e la roccia calcarea creano l'habitat ideale per questa cipolla unica nel suo genere.

Qui, i contadini piantano i semi a ottobre, sotto l'occhio vigile della luna, e attendono con pazienza che la natura faccia il suo corso fino

alla primavera per il trapianto. La raccolta avviene nell'abbondanza dell'estate, un'attività che scandisce l'anno e rimane un rituale di comunità. Dopo la raccolta, i bulbi vengono lasciati ad asciugare sotto il sole prima di essere conservati per il consumo futuro. Ogni agosto, la cipolla è la star di un festival locale, un momento di festa e condivisione che unisce la comunità in un omaggio alla generosità della loro terra. La cipolla di Giarratana è un omaggio alla maestria degli agricoltori siciliani, alla generosità della terra iblea, un invito a gustare l'essenza di un territorio ricco e vibrante. È una storia narrata attraverso i sapori, un patrimonio che si rinnova in ogni raccolto, un legame indissolubile tra la Sicilia e le sue radici.



I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE, REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.
fondazione Slow Food



Capperi di Salina

Il capperi, arbusto di origine tropicale, trova la sua casa nel cuore del Mediterraneo. In Italia, dalla Liguria alla Puglia, dalla Campania alle isole, cresce in abbondanza. Ma è l'isola di Salina a essere la regina indiscussa della produzione di alta qualità. Da fine maggio ad agosto, ogni 8-10 giorni, i capperi vengono raccolti e adagiati su teli di juta al fresco per prevenirne la fioritura. Poi viene il momento di separare i capperi dai capperoni e avviare la salatura, in grandi fusti o in "tinedde", ottenute da botti vecchie tagliate a metà. Dopo 4-5 giorni, i capperi devono essere "curati", cioè trasferiti da un contenitore all'altro, per evitare che il calore generato dal sale e dalla fermentazione possa danneggiarli. Circa un mese dopo, sono pronti per deliziare i nostri palati. I capperi di Salina si distinguono per la loro compattezza, il loro profumo e la loro uniformità. Tuttavia, la

difficile coltura e i costi di produzione, dovuti principalmente al lavoro manuale necessario per la raccolta, hanno portato ad una perdita d'interesse per la loro coltivazione. Non esistono al momento strumenti meccanici per la raccolta, che deve essere eseguita manualmente, un lavoro arduo data la struttura della pianta. La rusticità della pianta, la sua diffusione capillare ma irregolare, la mancanza di specifici impianti, rischiano di relegare questo prodotto di grande valore all'oblio. Solo una forte attività di promozione e collaborazione con tutti i produttori, può dare nuova vita a un prodotto che esprime al meglio la tradizione, il paesaggio isolano e la cultura contadina di questo territorio straordinario. Ogni capperi di Salina ci fa assaporare un pezzo di questa splendida terra, con la sua storia e la sua passione per la buona tavola.

Fonte: www.fondazione Slow Food.com



I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE, REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.
fondazione Slow Food





200 Gr

500 Gr

Capperi delle isole Eolie DOP

Arcipelago delle Eolie

Un capero autoctono che effettivamente si distingue, già a colpo d'occhio, rispetto a ogni altro. Per le dimensioni e la polpa, ben superiore ad altri omologhi di origine spontanea.

C0381/D | 0,2 Kg /6

C0383/B | 0,5 Kg /6



200 Gr

250 Gr

500 Gr

180 Gr

500 Gr

Capperi di Salina

Isola di Salina

Compattezza, profumo e uniformità caratterizzano i capperi di Salina, boccioli non ancora dischiusi dei fiori di un arbusto protagonista del paesaggio eoliano. Raccolti tra maggio e agosto, vengono stesi ad asciugare al fresco su teli di juta, poi salati e "curati", travasati da una tineda all'altra per evitare che l'azione combinata di sale e calore li rovini.

C0381 | 200 Gr /6 VETRO

C0381/B | 250 Gr /12 BUSTA

C0383 | 500 Gr /6 BUSTA



Cucunuci di Salina

Isola di Salina

Sono i frutti della pianta del Capero. Fusiformi, carnosì e dalla polpa rosacea sono tipici della cucina eoliana; conferendo carattere alle pietanze. Tipici nei piatti di pesce, vengono proposti anche in piatti freddi a crudo solo dissalati.

C0380 | 180 Gr /6 VETRO

C0384 | 500 Gr /6 BUSTA



Foglioline di capero

Alta Collina

Foglioline e piccoli germogli di capero, estremamente teneri e delicati, sono stati accuratamente raccolti sull'altopiano Ibleo. Macerati con sale grosso marino delle storiche saline Trapanesi, hanno un sapore autentico e inconfondibile.

D0381 | In busta 100 Gr



Capperi

Alta Collina

Capperi di piccole dimensioni, raccolte alle prime ore dell'alba, selezionate da abili dita e macerate in botte per almeno un mese con esclusivamente sale grosso marino delle saline trapanesi. Eleganti e delicati per condire qualsiasi piatto

D0380 | 500 Gr - Calibro 7/8 mm



Cucunuci

Alta Collina

Dalle colline dei Monti Iblei ecco i frutti della pianta del capero. Fusiformi, carnosì e dalla polpa rosacea arricchiscono di carattere le pietanze. Tipici nei piatti di pesce, vengono proposti anche in piatti freddi a crudo, solo dissalati.

D0384 | 400 Gr



Filetti di Cipolla

*Cipolla di Giarratana
Presidio Slow Food*

Tagliate a listerelle, le cipolle di Giarratana sono conservate "in bianco" ovvero al naturale con olio EVO, sale marino, aceto, origano e peperoncino. Ottimo come antipasto o contorno.

C0328 | 190 Gr /12

C0328/B | 1,5 Kg



Filetti alla siciliana

*Cipolla di Giarratana
Presidio Slow Food*

La qualità superiore e l'eccezionale bontà delle cipolle di Giarratana, un prodotto tipico della Sicilia, vengono storicamente esaltate e valorizzate attraverso l'abbinamento con un altro prodotto d'eccellenza siciliano, ovvero il pomodoro. Quest'ultimo, infatti, si sposa alla perfezione, creando un equilibrio ideale, con la particolare dolcezza e il sapore unico della cipolla di Giarratana.

C0329 | 190 Gr /12





Olive denocciolate

Nocellara del Belice

Dal colore verde non intenso, hanno pezzatura piuttosto grande, polpa consistente e croccante e gusto tendente all'amaro. Lavorate secondo il metodo Castelvetranese che prevede una immersione in soluzione sodica, seguita dalla salatura per la quale diversi chili di sale grosso vengono posti sopra il premi frutto di ogni barile sciogliendosi lentamente.

C0398/D | 7,5 Kg (sgocciolato 4,5 Kg)

Olive schiacciate

Nocellara del Belice

Le olive schiacciate della varietà Nocellara del Belice sono pressate senza che il nocciolo si rompa. Tipiche del sud Italia, autoctone della provincia di Trapani. La polpa spaccata assorbe più facilmente la salamoia, ottenendo un'oliva dal sapore ideale, ottima da abbinare a un buon aperitivo e ideale nelle insalate e nelle cotture per la buona capacità di assorbire gusti e sapori.

C0398/F | 7,5 Kg (sgocciolato 5 Kg)



Olive verdi dolci

Varietà Nocellara del Belice DOP, con un peso sgocciolato di ben 5 Kg, queste olive verdi dolci rappresentano un'eccellenza nel panorama gastronomico. Sono particolarmente eccellenti quando utilizzate per arricchire l'aperitivo, offrendo un'esperienza gustativa unica. Queste olive sono l'opzione ideale per chi è alla ricerca di sapori delicati e semplici, ma al tempo stesso distintivi e memorabili. Perfette per chi apprezza la genuinità e la qualità in ogni singolo boccone.

C0398 | 7,5 Kg (sgocciolato 5 Kg)



Olive verdi schiacciate e condite

Varietà Nocellara del Belice DOP, peso sgocciolato 2,5 Kg. Queste olive verdi sono state accuratamente schiacciate e poi messe in una salamoia di alta qualità. Successivamente, sono state sapientemente condite con olio di semi di girasole, origano, capuliato di pomodoro essiccato e un tocco di peperoncino per esaltarne il sapore. Ideali come antipasto, si abbinano perfettamente anche a formaggi e salumi, elemento versatile e delizioso per ogni occasione culinaria.

C0398/B | 3 Kg (sgocciolato 2,25 Kg)



Olive rosate a barchetta

Pronte all'uso e perfettamente conservate, queste olive rosate a barchetta sono caratterizzate da una polpa estremamente consistente e ricca di sapore. Sono l'ingrediente ideale per condire e arricchire non solo insalate, ma anche per farcire pizze, dando loro un tocco distintivo e delizioso. Oltre a questo, si prestano magnificamente per esaltare il sapore di primi piatti, antipasti, o qualsiasi altra creazione culinaria che la vostra immaginazione e fantasia vi suggeriscono di realizzare.

C0398/C | 7,5 Kg (sgocciolato 5 Kg)



Olive schiacciate in vetro

Olive Nocellara del Belice DOP al naturale



Le olive più buone di Sicilia - Olive Nocellara del Belice certificate D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) - Polpa croccante, sapore intenso con una tipica nota amarognola, ideali per un aperitivo, per arricchire insalate o antipasti rustici.

G0310 | 0,18 Kg /12



Ketchup bianco

Da cipolla di Giarratana Presidio Slow Food

Prodotto nuovo e unico nel suo genere, sano e gustoso, solo con cipolle di Giarratana Presidio Slow Food, con olio extra vergine d'oliva e spezie. Alternativa sana alle salse industriali è ideale abbinata alle frittate e nei panini gourmet.

C0340 | 190 Gr /6

C0340/B | 1,5 Kg /4



Musta

Crema spalmabile da cucunci siciliani

Prodotto innovativo, va utilizzato come una senape, ma dona alla portata un gusto e dalle caratteristiche tipicamente siciliane! Per la sua produzione vengono impiegati esclusivamente cucunci maturati al sole di Sicilia. È ottima per bruschette e secondi a base di carne.

G0311 | 0,18 Kg /12



212 ML
720 ML

Paté di carciofi

Carciofo Spinoso di Cerda

Viene preparato con la varietà autoctona siciliana Carciofo Spinoso di Cerda, forma sferica e venature rosso-violacee. Grazie alla sua estrema versatilità è un condimento perfetto per stupire con nuovi abbinamenti. In cucina arricchisce e insaporisce i vostri piatti ed è perfetto per la preparazione di finger.

G0306 | 212 ML /12

G0307 | 720 ML /4



212 ML
720 ML

Pesto di Finocchietto Selvatico

La Sicilia dei campi

Il pesto di finocchietti selvatici è un condimento particolarmente delicato e profumato, ideale per preparare primi piatti ricchi di sapore. Non solo, è anche perfetto per insaporire bruschette, carne e verdure, rendendo ogni piatto un'esperienza gastronomica unica e indimenticabile.

G0308 | 212 ML /12

G0309 | 720 ML /4



Pesto di pistacchio

Da Pistacchio di Bronte DOP



Per ottenere questo prelibato pesto, si utilizza esclusivamente Pistacchio Verde di Bronte DOP, olio extravergine d'oliva di alta qualità e sale. Ideale per primi piatti, si distingue quando utilizzato sulla pizza. Inoltre, è ottimo abbinato al pesce, aggiungendo un tocco di eleganza e sapore unico a ogni piatto.

G0784 | 190 Gr /6



Pesto di pistacchi siciliani

Da Pistacchi siciliani

Soltanto pistacchi maturati in terra siciliana per questo pesto pronto a dare un tocco gourmet carico di gusto alle vostre creazioni culinarie. I pistacchi sono stati sgusciati e lavorati con l'aggiunta di sale e olio di semi. Ottimo per bruschette, primi piatti e come condimento di secondi a base di pesce o carne

G0303 | 212 ML /12

Carcio Spinoso di Cerda

Il carciofo di Cerda, eccellenza della Sicilia, è un prodotto con radici storiche profonde. Si racconta che furono i Greci a portare i carciofi sull'isola, dove il frutto spinoso acquisì una dimensione mitologica. La linfa Cinara, ragazza di rara bellezza che affascinò Zeus, fu trasformata in carciofo da una gelosa Giunone. Durante gli anni di dominazione araba dell'isola, noto come "karasciuff", il carciofo prosperava nelle pianure attorno a Palermo. An-

cora oggi, nei pressi di questa città, a Cerda, il carciofo rappresenta un fiore all'occhiello dell'agricoltura locale. Visitando Cerda, ci si immerge in vasti campi di carciofi, che a seconda della stagione, colorano i paesaggi e i territori circostanti. Di grande rilievo è l'annuale Sagra del Carciofo, nata nel 1982 in onore del "Carciofo Spinoso Cerdese", e considerata una delle più affascinanti del sud Italia, attrattiva irresistibile per molti appassionati e appassionati di questa pianta versatile e unica.



Carciofini interi

Carciofini siciliani

Circa 36/40 in vetro

Scegli la bontà dei nostri carciofini di piccolissima taglia. Bocconcini di Carciofo Spinoso di Cerda, perfetti esemplari di miniatura conservati sott'olio. Questi piccoli tesori, raccolti a mano, mantengono la loro autenticità grazie ad una lavorazione rapida, assicurando

un gusto autentico e croccantezza inalterata. L'aroma esaltante e il sapore ricco ne fanno l'ideale per arricchire antipasti, rendere vivaci i tuoi aperitivi o per accompagnare come contorni i tuoi piatti principali. Lasciati conquistare dal loro gusto inconfondibile.

G0301 | 0,31 Kg



Estratto di pomodoro

Concentrato di pomodoro Siccagno

Colore rosso, pasta cremosa e profumo unico. Estratto di pomodoro Siccagno, coltivato senza acqua (di qui il nome) nei terreni dell'entroterra siciliano. In assenza di irrigazione la pianta offre pochi frutti, ma ricchi di vitamine, zuccheri e antiossidanti. La sua lenta lavorazione artigianale lo rende un estratto denso e profumato, perfetto in cucina per impreziosire sughi, salse e spezzatini

G0305 | 314 ML /12



Pomodorino ciliegino

Essiccato naturalmente

Questo varietà di pomodoro si distingue per l'aspetto peculiare che ricorda una ciliegia - frutti sferici, di piccola dimensione, e di un rosso vivace e brillante. Viene poi sottoposto ad un lento e accurato processo di essiccazione al sole, che ne concentra sapore e nutrienti, rendendo ogni singolo frutto un vero concentrato di gusto.

C0370 | 100 Gr /6

C0371 | 500 Gr /6



Capuliatto biologico

Di pomodoro ciappa

Un classico della tradizione culinaria siciliana, questo condimento è realizzato con pomodori essiccati, sminuzzati e macinati per preservarne l'intenso sapore. È un ingrediente versatile, perfetto per esaltare ogni piatto. Per esaltare ulteriormente la sua ricchezza aromatica, suggeriamo di arricchirlo con un filo di olio extra vergine di oliva e qualche foglia di basilico fresco, che aggiungerà un tocco di freschezza e un accento mediterraneo irresistibile.

C0365 | 500 Gr /6



Pomodoro ciappa

Essiccato naturalmente

Questi mezzi pomodori, tagliati verticalmente, presentano una polpa carnosa ed elastica. Si distinguono per il colore rosso bruno della buccia e il tono più chiaro della polpa. Seguono un processo di salatura che ne esalta il gusto, per poi essere essiccati sotto il sole, un procedimento che conserva e concentra il loro sapore intenso e autentico. Un prodotto ricco di carattere, ideale per valorizzare ogni ricetta.

C0363 | 100 Gr /6

C0364 | 500 Gr /6



CONSERVE DOLCI

Tutta la dolcezza di Sicilia nella nostra selezione di conserve dolci siciliane. Arance rosse e arance amare da agricoltura biologica, fichi d'india, pesca, gelsi neri, albicocche etnee lavorate secondo tradizione per dar vita a confetture, marmellate e creme dolci di successo, perfette sui taglieri come accompagnamento ai formaggi o per i piatti più ricercati. Un occhio di riguardo per il cotto di carrube, dressing innovativo e dalle profonde radici nella tradizione siciliana.

Sono le nostre conserve dolci siciliane, da scegliere per la propria dispensa così da riscoprire i sapori di una Sicilia ritrovata.

PRESIDI SLOW FOOD | MARMELLATE DA AGRUMI COLTIVATI IN BIOLOGICO | COTTO DI CARRUBE | CREMA DOLCE DI CIPOLLA DI GIARRATANA



Gelsi neri

Confettura

Uno dei frutti più antichi e diffusi in Sicilia, oggi spesso dimenticato, ha un sapore particolarmente gradevole e aromatico grazie al buon equilibrio tra dolcezza e acidità. Dal basso apporto calorico, è un frutto dalle notevoli proprietà antiossidanti.

D0322/B | 230 Gr /12
D0322 | 360 Gr /12

Arance rosse

Marmellata

Marmellata da prelibate Arance Moro, varietà celebrata che gode della prestigiosa certificazione IGP, cattura l'essenza autentica dell'isola. Conserva tutte le proprietà specifiche delle arance rosse dell'isola; il sapore è intenso, ricco e incredibilmente fresco.

D0321/B | 230 Gr /12
D0321 | 360 Gr /12



Fichi d'india

Confettura

Eleva i tuoi momenti gourmet con la nostra Confettura di Fichi d'India, un'autentica delizia direttamente dal cuore della Sicilia. Evoca la tradizionale "mostarda" delle regioni interne dell'isola, ma con una moderna e squisita rivisitazione. Privata di semi e

D0320/B | 230 Gr /12
D0320 | 360 Gr /12

assolutamente priva di conservanti, questa confettura è l'ingrediente segreto che hai sempre cercato. È anche una compagna sublime per formaggi freschi come la ricotta. Un'esplosione di sapore che ti trasporta direttamente sotto il sole siciliano!

Gelsi Neri

Al contrario, un decotto di radici ha un efficace effetto lassativo. La corteccia ha effetti antinfiammatori e regola l'attività intestinale, mentre e le parti verdi, bollite in acqua, possono essere usate per impacchi adatti a lenire irritazioni cutanee. Forse per tutti questi benefici, molti dei quali già noti in antichità, i Greci consacrarono questa pianta al dio Pan, simbologia, saggezza e passione. Non a caso è sotto le sue fronde che si consumò la tragedia di un amore leggendario. È Ovidio, narratore di un mondo vivo, passionale e incline alla bellezza, che nelle sue Metamorfosi ricorda l'amore tra Priamo e Tisbe. Figli di due famiglie antagoniste, a causa del loro legame erano stati confinati in stanze remote dei palazzi familiari. Palazzi edificati l'uno al fianco dell'altro e che avevano in comune proprio il muro tra le stanze di prigionia dei due ragazzi. I loro lamenti si levavano al cielo e fu così che scoprirono che solo un muro li separava. Attraverso una piccola fessura iniziarono a scambiarsi messaggi d'amore e il proposito di una fuga per coronare altrove il loro sogno d'amore. Non distante dalle loro case c'era un grande Gelso bianco. Si diedero appuntamento lì. Fu Tisbe la prima a scappare. Eluse la sorveglianza e corse verso l'albero, con il viso celato dietro a un bianco mantello. Appena in tempo notò una leonessa con il muso intriso di sangue, forse quello della sua ultima preda. Alla vista del feroce animale fuggì spaventata, perdendo il velo durante la corsa. In quei momenti anche Priamo era riuscito a sgattaiolare fuori dal suo palazzo senza essere

visto. Arrivato ai piedi del Gelso bianco notò poco lontano una leonessa che con i suoi artigli stracciava un bianco velo intriso di sangue. Lo riconobbe, era il velo di Tisbe. Fu preso dallo sgomento, la leonessa aveva sbranato la sua amata, quello era il velo di lei e il sangue non poteva che essere il suo. Non avrebbe sopportato di vivere ancora un solo istante senza di lei. Sguainò la spada che portava in vita e trafisse il suo cuore. Il suo sangue scivolò nel terreno, fino alle radici del Gelso. Tisbe era di ritorno, sperava che la leonessa fosse andata via e sapeva che Priamo doveva essere arrivato. Corse quando lo vide riverso al suolo. Arrivò in tempo per stringerlo a sé nel momento del suo ultimo respiro. Il suo cuore si spezzò, la sua ragione di vita era spirata tra le sue braccia. Pochi attimi e la stessa lama stava recidendo gli ultimi fili della sua giovane vita. Anche il suo sangue arrivò alle radici del Gelso ed ecco che i suoi frutti candidi iniziarono a mutare aspetto e la metamorfosi fu completa quando tutti diventarono violacei. Frutti neri, dolci, succosi e intrisi d'amore.





Crema dolce spalmabile al Pistacchio

Pistacchi siciliani

Finissima crema dolce a base di veri pistacchi di Sicilia ideale per la colazione, da gustare su pane, fette biscottate, e all'interno di pan di Spagna. Ottima per variegatura di gelato, ideale per farciture a freddo di crostate, brioches e di prodotti da forno.

G0304 | 212 ML /12



Confettura di Melagrana

Frutta BIO 100% siciliana

Confettura di Melagrana con fiocchi di mele e zucchero di canna è una gioia per il palato grazie alla sua dolcezza bilanciata e alla cremosità invitante. Perfetta in abbinamento a formaggi freschi, gelati e yogurt bianco se non in purezza su una buona fetta di pane.

G0312 | 230 Gr /12



La PESCA nel SACCHETTO

The Peach in the Bag



Pesca nel sacchetto

Confettura Extra di Pesca di Leonforte Presidio Slow Food

Ogni singola pesca di Leonforte, nel cuore della Sicilia più genuina, quando è grande quanto una mandorla viene insacchettata direttamente sull'albero per evitare l'uso di insetticidi. Qui le pesche sono lavorate per ottenere questa confettura extra quasi tutta frutta, perfetta per accompagnare anche i formaggi più decisi.

D0325 | 200 Gr /12



Nettare

Pesca nel Sacchetto Presidio Slow Food

Nettare di pesca nel sacchetto di leonforte, la polpa è molto densa grazie all'altissima percentuale di frutto grezzo. Anche qui gli ingredienti sono soltanto pesca, acqua, zucchero e succo di limone per una esperienza sensoriale mai provata prima.

D0324 | 200 Gr /6 BOTTIGLIA 



300 Gr

550 Gr

550 Gr

Scioppata al naturale

Pesca nel Sacchetto Presidio Slow Food

Prodotto unico nel suo genere, soltanto pesca nel sacchetto di leonforte, zucchero, acqua e succo di limone per questa scioppata che conserva tutte le caratteristiche del frutto, incartato a mano ancora sul ramo del pesco.

D0326 | 300 Gr /12 ORCIO

D0326/B | 550 Gr /6 ORCIO

D0326/C | 550 Gr /6 VASO 



300 Gr

550 Gr

Scioppata al Nero d'Avola

Pesca nel Sacchetto Presidio Slow Food

La pesca nel sacchetto di leonforte, zucchero, acqua, succo di limone e vino Nero d'Avola per questa scioppata che conserva tutte le caratteristiche del frutto, incartato a mano ancora sul ramo del pesco.

D0327 | 300 Gr /12 ORCIO

D0327/B | 550 Gr /6 ORCIO



Crema dolce di Giarratana

Cipolla di Giarratana

Cipolle particolarmente dolci e capaci di superare i 2 Kg. Tunica di colore bianco bruno e polpa bianca, sapida, qui unite a zucchero e limone in una crema dolce, ottima con formaggi stagionati o carni.

C0334 | 230 Gr /12

C0334/B | 1,8 Kg



100 ML

500 ML

Estratto di Carruba

Da polpa di carrube BIO

Realizzato dalla macerazione e dalla pressatura della polpa della carruba, il liquido estratto a freddo è denso, naturalmente dolce e dal colore bruno. Biologico senza aggiunta di zuccheri, lattosio e glutine. L'estratto è un Superfood pensato per chi ama provare nuove esperienze di gusto e cimentarsi in combinazioni culinarie originali. Ottimo per dolcificare bevande, ma anche per la preparazione sia di pietanze dolci come torte e glasse, sia salate, come topping e salse per filetti e tagliate di carne, verdure e formaggi, conferendo un sapore unico e accattivante.

D0379/C | 100 ML /12

D0379/D | 500 ML /6

MIELE E MANNA

L'ape nera sicula ha popolato per millenni la Sicilia, quasi scomparsa intorno agli anni 70 si è riusciti a riportarla sulla nostra isola e grazie alle sue caratteristiche possiamo gustare una ricca varietà di mieli autoctoni. Miele di Astragalo, di Arancio, di Carrubo, Fico d'India, Castagno, Eucalipto, Ferla, Timo, e tanti altri ancora. In ogni goccia i sapori di una Sicilia ritrovata.

APE NERA SICULA | PRESIDIO SLOW FOOD | 20+ ESSENZE | MANNA DI FRASSINO



Manna delle Madonie

Un tempo, migliaia di ettari di frassineti crescevano sotto il sole della Sicilia nord-occidentale. Oggi, questo tesoro verde si è ridotto a 250 ettari tra i paesi di Pollina e Castelbuono, in provincia di Palermo. Durante l'estate, i coltivatori incidono la corteccia dei tronchi di frassino, liberando una sostanza azzurra e resinosa. Esposta al sole ardente, questa sostanza si solidifica formando stalattiti biancastre di manna. La raccolta viene eseguita con strumenti tradizionali: il mannaruòlu per incidere, la rasula per raschiare la manna rimasta sui solchi della corteccia, e una grande foglia di ficodindia per raccogliere la manna colata a terra. Solo la manna che forma stalattiti e non entra in contatto con la corteccia è consi-

derata purissima. Oggi, gli 'ntaccaluòri, i raccoglitori di manna, sono ancora presenti, ma per lo più anziani. Fino al secondo dopoguerra, la coltivazione del frassino da manna era l'attività principale delle famiglie madonite. Le stalattiti di manna, leggere e spugnose, quasi insapori, sono da secoli un dolcificante naturale con un bassissimo contenuto di glucosio e fruttosio, e proprietà depurative e leggermentelassative. È un eccellente dolcificante anche per la pasticceria, usato in torte, biscotti, budini e molte altre prelibatezze.

Assaggiare un dolce preparato con la manna, è come assaporare la dolcezza stessa della Sicilia, un sapore che porta con sé la storia, la tradizione e l'amore di un popolo per la propria terra.



• I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD
• CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI
• DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE,
• REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.
• fondazione Slow Food.com

Fonte: www.fondazione Slow Food.com

Ape Nera Sicula

L'ape nera sicula, più precisamente Apis mellifera siciliana, è un piccolo gioiello del patrimonio naturale di questa terra. Con il suo addome scuro, la peluria giallastra e le ali più piccole, ha popolato la Sicilia per millenni, prima di essere quasi estinta negli anni settanta. Gli apicoltori siciliani in quegli anni avevano iniziato a sostituire i vecchi bugni di legno di ferula e a importare api ligustiche dal nord Italia. Grazie agli studi e alle ricerche dell'entomologo siciliano Pietro Genduso, l'ape sicula è riuscita a evitare l'estinzione totale. Questa ape è notevolmente docile, tanto che durante le operazioni di raccolta del miele non sono indispensabili le maschere. È anche incredibilmente produttiva, lavorando diligentemente

anche quando le temperature superano i 40°, resistendo bene agli sbalzi di temperatura. Per contrastare la consanguineità, uno dei problemi principali di questa razza, sono state istituite stazioni di fecondazione in luoghi isolati sull'isola. Gli apicoltori che allevano l'ape nera sicula hanno riscontrato una quasi totale assenza di mortalità in Sicilia, nonché una maggiore resistenza alle temperature elevate e alle malattie. Le sue qualità sono legate alla sua capacità di adattarsi a un territorio caldo e difficile, sfruttando le resistenze garantite dalla sua origine africana. Il miele prodotto da queste instancabili lavoratrici, racconta resistenza, adattamento e sopravvivenza in un territorio sfidante e affascinante.



• I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD
• CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI
• DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE,
• REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.
• fondazione Slow Food.com





Acacia



Dal colore giallo tendente all'ambrato e dalla graduale cristallizzazione. Ha un odore delicato, floreale, particolarità che mantiene al palato seguita da un retrogusto leggermente acidulo. È ottimo con formaggi freschi non stagionati.

C0395 | 250 Gr /6
C0395/B | 400 Gr /6



Asfodelo



Prodotto nel mese di maggio/giugno. Colore giallo tendente all'ambrato, cristallizzazione graduale. Di non facile produzione.

C0395 | 250 Gr /6
C0395/B | 400 Gr /6



Agrumi



Prodotto ad aprile, presenta un colore molto chiaro quando è ancora liquido, giallo quando cristallizza in cristalli grossi e sabbiosi. Leggera intensità aromatica, tra il floreale ed il fruttato, ricorda l'essenza del gelsomino.

C0323 | 250 Gr /6
C0385 | 400 Gr /6



Astragalo Nebrodensis



Prodotto in montagna a giugno. Il colore allo stato liquido è quasi assente; se puro non cristallizza. È un miele raro, di alta montagna (1800 m ca.). Odore leggerissimo, gusto delicato. È ricco di fruttosio viene metabolizzato a livello epatico e costituisce un'importante riserva energetica.

C0395 | 250 Gr /6
C0395/B | 400 Gr /6



Aneto



Prodotto nei mesi estivi, il colore è ambrato quando allo stato liquido, cristallizzando tende al marrone. Odore abbastanza aromatico con forti sentori di finocchietto. Gusto deciso, con un retrogusto leggermente amaro ricco di sali minerali.

C0314 | 250 Gr /6
C0313 | 400 Gr /6



Cardo



Prodotto nei mesi di giugno e luglio. Colore ambrato chiaro quando è liquido, tendente all'ocra quando cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto in cristalli uniformi. Molto profumato e dal sapore altrettanto intenso.

C0317 | 250 Gr /6
C0316 | 400 Gr /6



Arancio



Prodotto ad aprile. È trasparente quando allo stadio liquido, giallo paglierino / bianco perlaceo quando cristallizza in cristalli grossi e sabbiosi. Il suo profumo è leggero, ricorda i fiori di arancio. Il suo gusto è tra il florale ed il fruttato, con sentori di gelsomino.

C0304 | 250 Gr /6
C0303 | 400 Gr /6



Carrubo



Miele raro viene prodotto nel periodo invernale, tra ottobre e novembre. Scuro quando liquido, color nocciola in seguito a cristallizzazione, che si ha alcuni giorni dopo la smielatura. Il profumo ricorda la carruba, inebriante al palato, si scioglie lentamente in bocca grazie alla consistenza quasi cremosa.

D0301 | 250 Gr /6
D0302 | 400 Gr /6



Castagno



Prodotto in zone di media montagna nel mese di giugno o luglio. Alla vista va da ambrato a quasi nero, secondo le zone di produzione. La cristallizzazione in genere è assente o avviene in grossi cristalli. Forte e penetrante, tannico. Sapore pungente all'inizio, poi amaro e ricco di sali minerali.

C0325 | 250 Gr /6
C0397 | 400 Gr /6



Limone



Prodotto da fine aprile ai primi di maggio. Incolore quando liquido, bianco perlaceo quando cristallizza in cristalli medi, assumendo una consistenza pastosa. Delicato, inebriante e molto fruttato.

C0395 | 250 Gr /6
C0395/B | 400 Gr /6



Eucalipto



Prodotto nei mesi di luglio ed agosto. Ambrato medio, tende al grigio con la cristallizzazione a grana fine, consistenza compatta. Profumo intenso dei fiori di eucalipto, pungente. Il sapore ricorda le caramelle inglesi alla liquirizia.

C0310 | 250 Gr /6
C0309 | 400 Gr /6



Mandarino Tardivo di Ciaculli



Prodotto a Ciaculli nei mesi di aprile e maggio. Il suo colore giallo paglierino, quando cristallizza in cristalli grossi e sabbiosi tende a diventare leggermente più chiaro. Leggera fragranza floreale di mandarino. Sapore delicato tra il florale e il fruttato.

C0302 | 250 Gr /6
C0301 | 400 Gr /6



Ferla



Prodotto nel mese di giugno. Colore ambrato, tendente al chiaro. Si presenta a grana molto fine, per la sua lenta cristallizzazione. Profumo delicato e leggermente fruttato. Sapore delicato, fruttato, mediamente dolce.

C0386 | 250 Gr /6
C0387 | 400 Gr /6



Mandorlo



Prodotto a febbraio. Ambrato appena smielato, sul beige quando cristallizza a grana fine e cremoso. Miele di ardua produzione: le api sfidano il vento, la pioggia, il freddo. È intenso e delicato al naso come al palato. In bocca sprigiona un gradevole e intenso sentore di amaro.

C0324 | 250 Gr /6
D0306 | 400 Gr /6



Fico d'india



Prodotto ad agosto. Colore giallo paglierino che tende al beige cristallizzando. Sua caratteristica la rapida cristallizzazione che, molto spesso, non consente di estrarlo dai favi, rendendone difficilissima la produzione. Odore intenso. Al palato sono netti i sentori della "pala" del fico d'india, gusto deciso e particolare.

D0304 | 250 Gr /6



Melata



È l'unico miele che non deriva dal nettare dei fiori ma dalla linfa di alcune piante come agrumi e conifere, trasformata dal metabolismo di altri insetti in sostanza zuccherina. Raccolta dalle api, viene trasformata in un miele dal colore scuro e dal sapore meno dolciastro.

C0393 | 250 Gr /6
C0318 | 400 Gr /6



250 Gr

400 Gr

SECCHIELLO 4,5 KG

Millefiori delle Madonie



Varia dal giallo paglierino al marrone scuro a seconda delle specie botaniche bottinate, che determinano anche la varietà di odore, dal delicato al più intenso. Ha un sapore delicato e un soffice retrogusto.

C0322 | 250 Gr /6

C0321 | 400 Gr /6

D0309/B | 4,5 kg /6



250 Gr

400 Gr

Nespolo



Prodotto nei mesi di Novembre e Dicembre. È incolore allo stato liquido, tende a cristallizzare in brevissimo tempo in grossi cristalli, assumendo un colore variabile dal bianco perlaceo all'avorio. Miele unico nel suo genere è fruttato, il suo particolarissimo profumo ricorda i fiori di nespolo.

C0320 | 250 Gr /6

C0319 | 400 Gr /6



Poker di mieli



Una combinazione per assaporare quattro tipologie di mieli. Per gli indecisi, per i golosi, per gli amanti dei ricchi bouquet, per un regalo, per te. Un primo approccio ai mieli di ape nera sicula, odori e sapori diversi per scoprire, conoscere, amare.

C0396 | Confezione di 4 vasetti da 40 Gr



250 Gr

400 Gr

Rovo



Il suo colore ambrato può variare di intensità. A seconda delle annate la sua cristallizzazione in cristalli finissimi è difficile e molto lenta. L'odore è intenso, quasi caramellato. Sapore deciso, piacevole, ricco di sali minerali.

D0307 | 250 Gr /6

D0308 | 400 Gr /6



250 Gr

400 Gr

Sulla



Prodotto a Maggio e Giugno. Colore allo stato liquido chiaro, fino a quasi bianco. Cristallizza in pasta bianca e compatta, non dura, con cristalli facilmente solubili. Odore molto tenue e raffinato. Sapore delicato con una gradevole nota caratteristica vegetale.

C0307 | 250 Gr /6

C0305 | 400 Gr /6



250 Gr

400 Gr

Timo



Colore tipico dell'ambra, cristallizza in maniera variabile, per lo più lentamente. Odore molto intenso, floreale, con sentori di timo. Sapore anch'esso intenso e persistente.

C0308 | 250 Gr /6

C0306 | 400 Gr /6



Petali di Manna



Per realizzare questa originalissima versione in petali, la manna in purezza viene lavorata fino a ottenere fogli molto sottili che vengono scomposti in piccole scaglie, confezionate in comodi astucci richiudibili. Ideale per preparare e definire nuovi dessert e dolci da fine pasto.

C0377 | 30 Gr



Produzione artigianale dettata dalle condizioni climatiche che differiscono di anno in anno. La disponibilità del prodotto va sempre verificata.

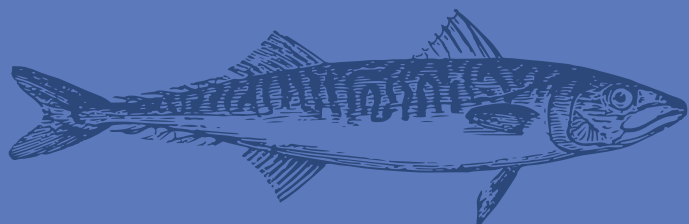
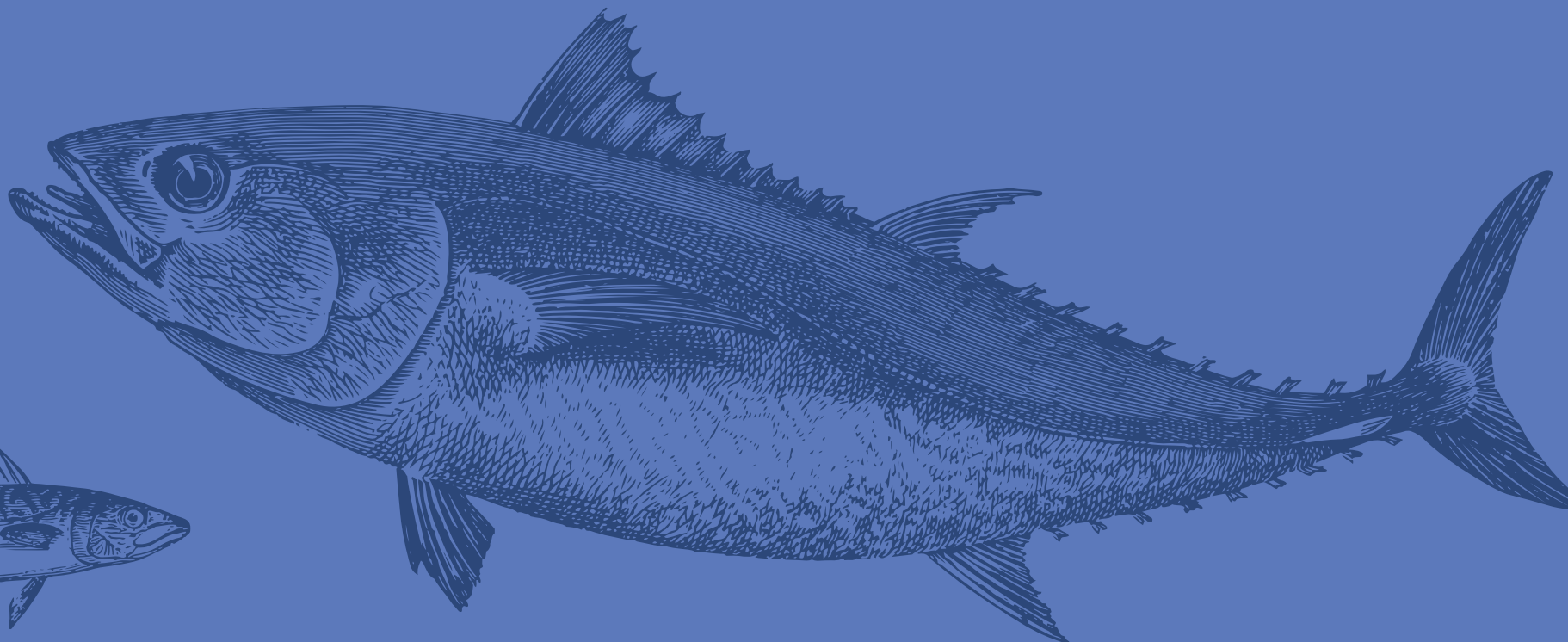
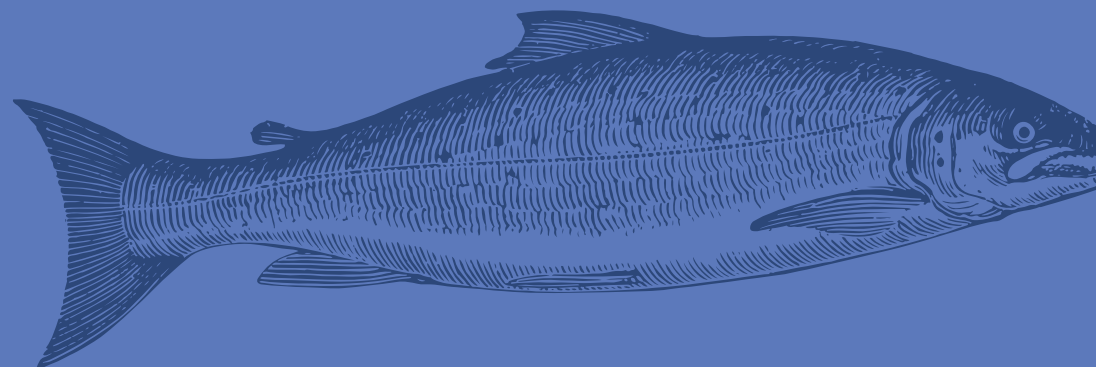
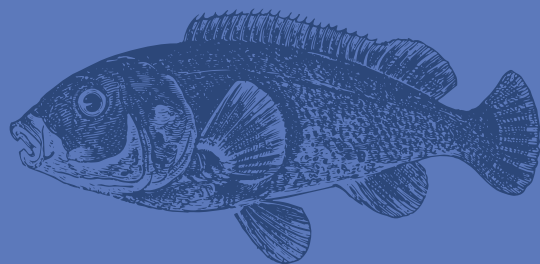
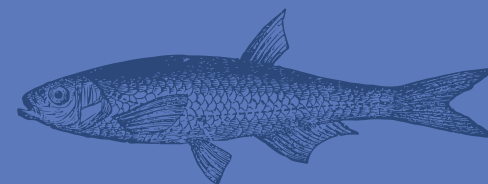
C0376 | 20 Gr /6

C0378 | 40 Gr /6

ITTICO

Dalle acque del Mar Mediterraneo ecco la nostra selezione di ittico lavorata secondo la tradizione dei pescatori di Sicilia, pescato sott'olio, filetti di alacce, bottarga di tonno e uova di pesce spada, baffa intera di uova di tonno, o ancora l'antica colatura di alici, il Garum, che sin dai tempi della Roma imperiale condivide le pietanze più prelibate. Ecco la nostra selezione di ittico siciliano per gustare i sapori di una Sicilia ritrovata.

**ZONA FAO 37.1 E 37.2 | LAVORAZIONE ARTIGIANALE | PICCOLE PRODUZIONI
LINEA SELEZIONE**





Filetti di Acciughe

Engraulis encrasicolus

Storicamente la salatura avveniva in vasi di creta, nei barili di legno e nelle latte: contenitori che permisero nei secoli di conservarne il gusto. Oggi nel rispetto di queste antiche tecniche, unendo passato e presente, nel piccolo borgo di Aspra (PA) punto di riferimento storico nella lavorazione dell'acciuga, partendo esclusivamente dal pesce fresco pescato nel mare siciliano, si ottiene questa eccezionale acciuga da mani attente e sapienti, per garantire il vero sapore delle acciughe siciliane salate e sott'olio.

- C0265 | 90 Gr /12 Filetti interi in olio di semi
- C0261 | 320 Gr /6 Filetti interi in olio di semi
- C0264/B | 720 Gr /6 Filetti interi in olio di semi
- C0264/C | 750 Gr /6 Latta filetti interi in olio oliva
- C0264 | 720 Gr /6 Filetti spezzati in olio di semi



Filetti di Acciughe del Cantabrico

Engraulis encrasicolus / Busta sv senza aggiunta di olio

Origine, tradizione, artigianalità, gusto, qualità è ciò che rappresentano le alici (*Engraulis Encrasicolus*) del Mar Cantabrico. Pescate in primavera rimangono sotto sale per ben 12 mesi, la carne prende il tipico colore rossastro e sviluppa un gusto inconfondibile. In questo caso le acciughe scelte per dimensioni e compattezza sfilettate a mano, vengono poste in buste sotto vuoto pronte per essere utilizzate con il loro sapore inconfondibile così come si presentano.

- C0264/D | 500 Gr /6 Mar Cantabrico
- Busta s/v **senza olio**

Garum

Colatura di Alici

Ottenuto dalla pressatura delle alici sotto sale, il Garum è un elisir del gusto utilizzato già nel V secolo a.C. dai Greci, che lo preferivano al sale per insaporire i cibi. Grazie alle guerre puniche, i Romani ne vennero a conoscenza e iniziarono ad usarlo come condimento di varie pietanze: il grande cuoco romano Apicio ne faceva largo uso nel preparare tutti i suoi banchetti. La ricetta per il Garum, persa per un centinaio di anni durante il Medioevo, fu riscoperta e riadattata nei secoli arrivando sino ai nostri giorni.

- C0260 | 100 ml /12



Sgombro Mediterraneo

Scomber Scombrus

Particolare la morbidezza delle sue carni bianche, dall'elevato contenuto di vitamine, sali minerali e acidi grassi Omega 3. Conservato sott'olio in morbidi filetti diliscati.

- C0222 | 200 Gr /12



Bottarga di Tonno Rosso del Mediterraneo

Thunnus Thynnus / Bluefin

Da tonni pescati nel Mar Mediterraneo, baffa di uova di tonno lavorate dai maestri tonnaroti secondo procedure ancora artigianali. Dal sapore più delicato delle altre, risultando meno salata è ottima servita in purezza accompagnata soltanto da olio e limone.

C0201/B | 700 Gr Porzionata
2~3 Kg Baffa intera [su richiesta]



Bresaola di Tonno

Thunnus albacares / Yellowfin - "Mosciame"

Pregiato filetto di tonno essiccato, da servire tagliato a fette come un salume e condito con olio, limone e spezie a piacere

C0203 | 0,8~1 Kg ca.



Bottarga di Tonno Pinna Gialla

Thunnus albacares / Yellowfin

Sapore intenso con un retrogusto deciso. È ottima come antipasto oltre che grattugiata o servita a fette sottili con del limone.

C0201 | 350 Gr - 500 Gr Indicativi



Salame di Tonno

Thunnus albacares / Yellowfin - "Ficazza"

Meticolosamente lavorato dalle mani esperte di maestri tonnaroti, seguendo tradizioni artigianali, questo prodotto celebra l'essenza del tonno. Gusto deciso e inconfondibile, imperdibile con un filo d'olio e un tocco di limone. Una prelibatezza che parla della passione e dell'arte della cucina del mare.

C0204 | 700 Gr



Tonno Rosso del Mediterraneo in Scaglie

Thunnus Thynnus / Bluefin

Simbolo del Mar Mediterraneo, eccolo in versione a scaglie, una porzionatura che ne consente un rapido utilizzo in cucina garantendo la compattezza dei singoli pezzi. Peso sgocciolato: 550gr. Ottimo per antipasti, primi, caponate e le idee innovative dei migliori chef.

C0270 | 850 Gr /6



Alalunga mediterranea

Thunnus Alalunga

Dal colore bianco con sfumature rosee, è una carne molto compatta, a basso contenuto di grassi, ricca di vitamine e proteine, caratterizzata da un sapore molto delicato. Il Mar Mediterraneo ne è molto popolato poiché è un pesce che predilige acque temperate.

C0216/B | 200 Gr / 12

Uova di Pesce Spada

Xiphias Gladius

Uova di pesce spada con la sola aggiunta di olio di oliva e sale marino. Il suo sapore intenso e il caratteristico colore rosa perlaceo, arricchiscono i primi piatti di pesce conferendogli un accento siciliano.

C0219/B | 200 Gr / 12



Tonno Rosso Mediterraneo

Thunnus Thynnus / Bluefin

Simbolo del Mar Mediterraneo, così chiamato per il colore rosso intenso delle sue carni molto pregiate. La sua pesca è regolamentata perché è una specie a rischio di estinzione. Cattura e trattamento corretti preservano le sue caratteristiche, evitando l'accumulo di istamine.

C0210/B | 200 Gr / 12

Ventresca di Tonno Rosso

Thunnus Thynnus / Bluefin

Taglio di altissima qualità, è la parte più pregiata del tonno, ricavata dal ventre, tra i fianchi e la cavità addominale. Molto tenera e saporita grazie all'elevato contenuto di grassi che la rende particolarmente tenera e gustosa.

C0212/B | 200 Gr / 12



LEGUMI

Una selezione di qualità per una categoria che abbraccia tantissime varietà vegetali che approdano nelle vostre dispense direttamente dalla terra e dalla tradizione di Sicilia. Legumi biologici come la fava Cattoia di Modica, la lenticchia nera ennese o la fava larga di Leonforte. Anche legumi Presidio Slow Food come le lenticchie di Ustica e il fagiolo Cosaruciaru di Scicli. Trovano posto anche gli sfarinati della tradizione come la Frascatula Presidio Slow Food e lo sfarinato di fava larga di Leonforte Presidio Slow Food.

Piccole gemme, autentici sapori di una Sicilia ritrovata.

PRESIDIO SLOW FOOD | BIO | VARIETÀ AUTOCTONE



Fava Cottoia di Modica

Modica, un gioiello italiano e Patrimonio Mondiale dell'Umanità per l'Unesco, è famosa non solo per le sue affascinanti bellezze architettoniche, ma anche per i suoi laboratori artigianali che lavorano le fave di cacao. Fino alla fine degli anni quaranta, l'economia locale era fondata su agricoltura e allevamento. Pascoli per la razza modicana si alternavano a campi coltivati, separati da muretti a secco tipici del territorio. Olivo, carrubo e frumento erano le colture più diffuse. In questo scenario, la fava modicana era impiegata per l'alimentazione del bestiame e come leguminosa nella rotazione delle colture dei cereali, grazie alla sua capacità di fissare azoto e di liberarlo nel suolo. Tuttavia, in alcune zone di Modica, la fava era anche un ingrediente apprezzato della cucina locale, soprattutto con un particolare metodo di cottura chiamato "cottoia". I lavoratori agricoli ricevevano una

razione giornaliera di "mezzo coppo" (500 gr. ca.) di fava, cucinata da sola o con verdura. La Fava Cottoia di Modica può essere consumata fresca a partire dalla terza decade di maggio o secca durante tutto l'anno. Col migliorare delle condizioni di vita e l'aumento del consumo di carne, il consumo di fave e la coltivazione specifica della Fava Cottoia di Modica sono andati diminuendo. Tuttavia, Slow Food, insieme alla UOS di Modica e ai produttori riuniti nella "Confraternita della fava cottoia di Modica", si sono impegnati a recuperare l'antico seme e a iniziare un percorso di recupero della coltivazione rispettando le aree di elezione della cultivar. Le fave di Modica rappresentano una deliziosa eredità culinaria, un tassello della tradizione siciliana che vale la pena riscoprire e preservare, per una cucina che abbraccia la storia e rispetta la terra.


Slow Food®
Presidi

I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD
CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI
DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE,
REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.
fondazione Slow Food.com

Lenticchia di Ustica

Sull'isola di Ustica, gioiello siciliano, crescono le lenticchie più piccole d'Italia. Di un colore marrone scuro con sfumature verdoline, sono da sempre coltivate sui terreni lavici e fertili dell'isola con tecniche manuali. Seminate a gennaio e raccolte nella prima metà di giugno, queste lenticchie rappresentano un esempio di coltivazione rispettosa dell'ambiente: non vengono usati né concimi né erbicidi, e le piante infestanti vengono rimosse manualmente. Una volta lasciate a seccare nei campi, le piante vengono sradicate e raggruppate in covoni, che vengono sistemati in un'aia e battuti. Fino a poco tempo fa, la separazione tra la pianta e le lenticchie avveniva come mille anni fa: gros-

se pietre trainate da asini schiacciavano le piante che venivano poi lanciate in aria con un tridente, lasciando che il vento di Ustica separasse la paglia dalle lenticchie. Con la nascita del Presidio, è stata introdotta sull'isola una trebbia, strumento più comodo e funzionale che permette di completare in poche ore un lavoro che prima impegnava una famiglia per due intere giornate. Le lenticchie di Ustica, cibo umile per eccellenza, sono un ingrediente fondamentale della cucina tradizionale siciliana. Grazie al supporto del Presidio hanno iniziato, seppur timidamente, a farsi conoscere al di fuori dell'isola, e le quantità prodotte sono aumentate nei limiti del possibile.


Slow Food®
Presidi

I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD
CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI
DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE,
REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.
fondazione Slow Food.com

Fonte: www.fondazione Slow Food.com





Ceci Maior



Diffuso in Sicilia sin dai tempi dei Romani che lo impiegavano nelle "pulses", zuppe a base di cereali e legumi. Tra le leguminose da granella risulta uno dei migliori per ricchezza proteica.

B0722/D | 400 Gr /12



Fave spezzate



Coltivate senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi, hanno un alto contenuto di fibre, proteine e sali minerali. La fava privata del tegumento può essere bollita senza l'ammollo di 20 ore tipico della fava intera con guscio.

B0722 | 400 Gr /12



Ceci neri



Uno di migliori esempi di biodiversità siciliana, oggi ancora presente grazie ad un lungo lavoro di recupero. Ha un sapore particolarmente intenso; ottimo in zuppe con verdure amare e in piatti con pesci o carni affumicati.

B0722/O | 400 Gr /12



Fava cottoia di Modica



Presidio Slow Food, il suo nome deriva da una veloce cottura che non necessita di un ammollo precedente. Ottima per preparare il "Macco", una vellutata tradizionale siciliana.

C0709 | 500 Gr /12



Cicerchia Ennese

Coltivata già da Greci e Romani per le sue caratteristiche si presta a molteplici utilizzi: da ottimo abbinamento con molluschi e crostacei a protagonista di zuppe delicate. Necessario un lungo ammollo che preceda la cottura.

C0762 | 250 Gr /12



Fava larga di Leonforte



Legume dal seme molto grande, meglio se privato di parte della buccia. La sua produzione conobbe un forte declino negli anni '80 dello scorso secolo, oggi è presente grazie ad un attento lavoro di recupero.

C0718/B | 500 Gr /12



Lenticchie nere



Antichissima cultivar, dal seme particolarmente piccolo, caratterizzata da alti livelli di proteine e fibre, una volta terminato il processo di cottura tende ad assomigliare al caviale. Ottimo l'abbinamento con il pesce.

B0723 | 400 Gr /12



Fagiolo rosso



Fagiolo dal sapore dolce e saporito. Texture leggera, buccia tenera e polpa farinosa grazie al ricco contenuto amidaceo. Ricco di potassio e povero di sodio è di facile digeribilità. Estremamente versatile, che ben si presta a zuppe, primi piatti, insalate e contorni.

B0722/H | 400 gr /12



Lenticchia nera ennese



Seme medio e liscio, rappresenta una delle cultivar più antiche dell'entroterra siciliano. Ha un'alta percentuale di proteine e fibre e un basso contenuto di grassi. Lo stelo cortissimo consente soltanto una coltura manuale.

C0717 | 250 Gr /12



Fagiolo borlotto



Striature brillanti, color rosso cino su un fondo crema. Gusto aromatico e aroma tendente al dolce. Ideale per la preparazione di zuppe e contorni. Accompagna egreggiamente piatti vegetali, carni, molluschi e crostacei.

B0722/S | 400 gr /12



Lenticchie rosse



Lenticchia caratterizzata dal colore rosso della pasta, si presta a molteplici usi in cucina, dalle zuppe ai piatti unici, per portate calde o fredde e grazie alla sua corposità ottima anche per purea o patè.

B0722/F | 400 Gr /12



Fagioli Neri



Sentori speziati e sapore deciso, al palato il loro gusto cremoso ricorda la nocciola. Sono la varietà più dolce tra i fagioli, la loro polpa è ricca di fibre. Ottimi interi, perfetti per la preparazione di creme.

B0722/R | 400 Gr /12

Fagiolo Cosaruciaru



In siciliano “cosaruciaru” significa “cosa dolce”. Morbido e leggero al palato, è caratterizzato da buccia sottile e dal colore bianco panna; a renderlo unico la tipica macchiolina rossastra attorno all'ilo. Cultivar storica già dagli inizi del '900 era coltivato nei terreni alluvionali adiacenti il torrente di Modica-Scicli.

C0708 | 300 Gr /12

C0708/B | 500 Gr /12



Fagiolo Cosaruciaru

Nell'incantevole città barocca di Scicli, nel cuore della Sicilia, è custodito un prezioso tesoro agricolo: il fagiolo cosaruciaru. Conosciuto anche come “casola cosaruciaru” (che in dialetto significa “cosa dolce”), questo legume era un tempo una colonna portante dell'economia agricola locale. Col suo colore crema e le delicate sfumature marroni, era un dono speciale della terra, seminato nei terreni alluvionali delle cannavate e venduto dai coltivatori, i ciumarari, nei mercati della città. Nonostante il rischio di scomparire, questo legume dal gusto dolce e unico è stato salvaguardato da un gruppo di devoti agricoltori. Hanno persistito nel coltivarlo nei loro orti, desiderosi di continuare a gustarlo

in zuppe di verdure o con le cotiche. Il cosaruciaru è una pianta annuale non rampicante con due cicli produttivi, uno primaverile-estivo per produrre semi freschi per la semina autunnale e l'altro autunnale, quando i semi secchi vengono raccolti e conservati. Il raccolto primaverile riduce il rischio che la schiusa delle larve di tonchio rovinino le coltivazioni. I semi secchi vengono poi sottoposti a un trattamento a freddo, una pratica antica tanto quanto il cosaruciaru stesso. In ogni piatto che porta questo fagiolo, c'è un pezzo di storia di Scicli, un tributo alla sua cultura agricola e al suo spirito indomito; non è solo un semplice cibo, ma un emblema dell'eredità e della resistenza di una comunità.

Fonte: www.fondazione Slow Food.com



I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE, REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.
FondazioneSlowFood.com



Lenticchie di Ustica



È la lenticchia più piccola di Italia, dal colore marrone scuro con delicate sfumature color smeraldo. Coltivata sui terreni lavici e fertili di Ustica, con una tecnica ancora prevalentemente manuale, è tenera e saporita e non ha bisogno di ammollo prima di poter essere lavorata. Cucina in tre quarti d'ora.

C0721 | 400 Gr /12

Grano spezzato



Grano duro storico siciliano. I chicchi di grano vengono bolliti, essiccati e spezzati. Ottimo per la preparazione di taboulé, è tra i protagonisti della cucina mediorientale di cui troviamo traccia nella tradizione culinaria siciliana.

B0722/B | 400 Gr /12



FRUTTA SECCA

Pistacchi e mandorle hanno da sempre un ruolo centrale nella cucina siciliana. Per questo abbiamo pensato a uno spazio tutto per loro. Pistacchio di Bronte DOP e Presidio Slow Food, mandorla d'Avola e Mandorla di Noto Presidio Slow Food. Frutta secca sgusciata, pelata, intera o tagliata a granella o ancora più fine, farina, pesto e pasta pura. Tutto quello che si desidera, eccolo, pronto per i palati più esigenti, pronti a riscoprire i sapori di una Sicilia ritrovata.

PISTACCHIO DI BRONTE | DOP | MANDORLA D'AVOLA | MANDORLA DI NOTO | PRESIDIO SLOW FOOD | PESTO | PASTA PURA



Mandorla di Noto

Il cuore dolce della Sicilia batte al ritmo delle mandorle, protagoniste indiscusse della sua rinomata pasticceria. Una tradizione risalente all'epoca degli Arabi, che per primi hanno trasformato questi frutti in prelibatezze, con l'aggiunta di albume d'uovo e miele. Con il passare dei secoli, questa arte culinaria si è evoluta, diversificandosi di valle in valle. Nelle terre rigogliose di Noto, si coltivano tre tipi di mandorle: la Romana, la Pizzuta d'Avola e il Fascionello. Queste antiche varietà, con il loro guscio spesso e legnoso, conservano al loro interno un tesoro di sapore e aroma. Durante l'estate, le campagne si animano: le mandorle vengono raccolte con lunghi bastoni, separa-

te dai loro gusci e stese al sole per asciugare. Questo è solo l'inizio di un meticoloso processo che comprende la sgusciatura, la tostatura e la lavorazione finale. Sono frutti preziosi e fragili: le gelate invernali possono distruggere un intero raccolto. A Noto il lavoro è incessante: a settembre vengono potati gli alberi, a dicembre innestate le piante selvatiche, poi viene arato il terreno e concimato con letame di vacca. In ogni mandorla di Noto c'è l'essenza stessa della Sicilia: un amalgama di passione, tradizione e innovazione. È un racconto dolce e commovente di dedizione, resilienza e amore per la terra che, guscio dopo guscio, rivela l'anima nobile di questa terra solare.

Fonte: www.fondazione Slow Food.com


Slow Food®
Presidi

I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD
CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI
DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE,
REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.

fondazione Slow Food.com



Pistacchio

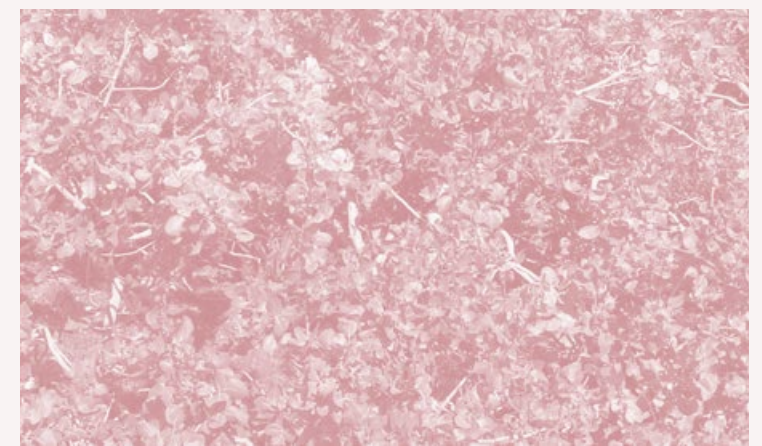
A Bronte, in Sicilia, cresce un tesoro unico: una varietà di pistacchio che non troverete da nessun'altra parte in Europa. Si tratta di gemme di uno smeraldo brillante, che emanano un profumo intenso e avvolgente. Questi alberi sono rustici, tollerano condizioni difficili e richiedono poche cure: nessuna irrigazione o fertilizzazione e solo un paio di potature all'anno. Il pistacchio ha un ritmo di vita unico, un anno produce e un anno riposa. Durante l'anno di riposo, i contadini rimuovono le rare gemme che spuntano, permettendo alla pianta di immagazzinare energia per il raccolto dell'anno successivo. La raccolta, che avviene tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, è un vero e proprio atto d'amore. I lavoratori si avventurano sui terreni accidentati di lava, raccogliendo delicatamente i chicchi uno ad uno, raccolti in sacche di tela legate al collo. Una

fatica che rende ogni singolo pistacchio ancora più prezioso. Nonostante la loro qualità superiore, i pistacchi verdi di Bronte lottano per competere con quelli meno saporiti, ma più economici, provenienti da Iran, Turchia e America. Di conseguenza, molte delle principali industrie dolciarie e salumifici italiani si sono rivolte alla produzione estera. Che siano croccanti, fillette, torroni, torroncini, paste, torte, salumi o piatti salati i pistacchi di Bronte aggiungono un tocco di magia a ogni pietanza, complementando perfettamente l'altro protagonista delle preparazioni siciliane: la mandorla. Ogni pistacchio di Bronte racconta una storia di resistenza e tenacia, un racconto di dedizione e amore per la terra. È un sapore che va oltre il semplice gusto: è il sapore della Sicilia, vibrante, intensa e sempre più inconfondibile in ogni piatto.




Slow Food®
Presidi

I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD
CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI
DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE,
REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.
fondazione Slow Food.com





Farina mandorla

Mandorla d'Avola pelata

Ottenuta da mandorle tritate molto finemente è priva di glutine e ha un ruolo fondamentale nella pasticceria siciliana. La particolare materia prima da cui deriva, la Mandorla di Avola, la rende di alta qualità e la cultivar più pregiata presente sul mercato internazionale.

C0747 | 500 Gr /12



Granella di mandorla

Mandorla d'Avola pelata

Granella ottenuta da mandorle siciliane sguosciate e sottoposte alla pelatura per l'eliminazione del tegumento. Si distingue per la sua ricchezza di olio e aromatizzazione. Il prodotto si presenta asciutto, pulito, esente da odori e sapori estranei.

C0747 | 500 Gr /12



Mandorla di Noto



Il guscio spesso e legnoso trattiene i grassi, conservando a lungo il sapore e il caratteristico profumo delle mandorle. A Noto i mandorleti si imbiancano in pieno inverno e basta un breve ritorno del gelo per distruggere l'intero raccolto. Raccolta, sguosciata e lavorata.

C0760 | 200 Gr /12

C0761 | 500 Gr /6

Pasta pura di Mandorla

Solo mandorle siciliane

Prelibata Pasta 100% da mandorle selezionate siciliane, realizzata senza coloranti né additivi. Prodotto versatile dal profumo intenso e vero sapore di mandorla. Rappresenta la base preziosa per la realizzazione di Gelati Mantecati, Granite Siciliane e per svariate preparazioni dal dolce al salato.

C0785/B | 1 Kg

Corrente Pelata

Mandorla Sicilia

Mandorla siciliana dalla forma triangolare irregolare. Chiamata anche Romana, è utilizzata quasi esclusivamente in pasticceria, protagonista della migliore tradizione dolciaria siciliana.

C0763/D | 1 Kg



Tuono Sguosciata

Mandorla Sicilia

Sfumature dal bianco all'avorio intenso, pieno, carico. Al profumo spiccano immediate e intense note dolci e oleose di mandorla. La dolcezza è assoluta al gusto che lascia scoprire un modesto croccante all'impatto.

C0763/E | 1 Kg

Gemella Pizzuta Pelata

Mandorla d'Avola

Di forma piatta, è la regina della confetteria e della pasticceria di altissima qualità, per le sue proprietà organolettiche e la sua forma appiattita. Fiorendo in pieno inverno, queste cultivar proliferano nelle zone calde costiere e di bassa collina in una delle zone più soleggiate di Italia, il territorio del Siracusano e del Ragusano.

C0763 | 1 Kg

Farina di pistacchio



Pistacchio di Bronte DOP

Questa farina di pistacchio, utilizzabile per svariate preparazioni di salse, dolci, pesti, creme e piatti di ogni tipo, è caratterizzata da un colore verde smeraldo e dall'inconfondibile sapore dolce del pistacchio di Bronte DOP. Ricco di ferro, calcio, potassio, zinco e fosforo, il pistacchio è tra gli ingredienti storici della cucina siciliana.

C0783/B | 1 Kg



Pasta pura di Pistacchio



Pistacchio di Bronte DOP

Solo da Pistacchio Verde di Bronte DOP, dunque pura al 100%. Realizzata nel pieno rispetto del regolamento del marchio DOP, priva di coloranti e aromi artificiali, si presta ad un utilizzo pratico e veloce sia in piatti salati che in piatti dolci.

C0785 | 1KG



Pesto di pistacchio



Da Pistacchio di Bronte DOP

Per ottenere questo pesto si utilizza soltanto Pistacchio Verde di Bronte DOP, olio extravergine d'oliva e sale. Ideale come condimento per primi, si distingue sulla pizza ed è ottimo quando abbinato al pesce.

C0784 | 190 Gr /6

Pistacchio di Bronte DOP



Vari formati

Molto resistente alla siccità è una pianta longeva, vive dai 200 ai 300 anni. Ha uno sviluppo molto lento e riesce a produrre solo dopo una decina d'anni dal suo innesto. Fiorisce tra aprile e maggio. Il seme è unico e allungato, di colore verde chiaro, ricco di olio e proteine. La raccolta

dei frutti è biennale e viene fatta negli anni dispari, tra la fine di agosto e gli inizi di settembre, a mano, facendo cadere i frutti dentro un contenitore portato a spalla o con l'ausilio di teloni o reti. Segue la fase di privazione del mallo, la pelatura e l'asciugatura al sole per alcuni giorni.

C0782/B | 1 Kg GRANELLA

C0780 | 100 Gr SGUSCIATO

C0781 | 1 Kg SGUSCIATO

Carruba di Ragusa

La carruba, nota in Sicilia come “carrua”, è il frutto distintivo del Carrubo (*Ceratonia siliqua L.*), un albero sempreverde che trae le sue radici dal clima mediterraneo. Le sue coltivazioni si estendono principalmente nella provincia di Ragusa, in Sicilia, tra le valli del Dirillo e dell’Anapo, dando vita a varietà come la “Latinissima”, la “Racemosa”, la “Morescona”, la “Saccarata” e la “Falcata”. Questa particolare leguminosa, lunga tra i dieci e i venti centimetri, si presenta come un baccello appiattito a forma corno, con una buccia coriacea lucida che matura dal verde al marrone scuro fino a diventare quasi nera. Nonostante la durezza esterna, la sua polpa è succosa e zuccherina, racchiudendo semi scuri noti come “carati”, un tempo utilizzati per la misurazione dell’oro. Con una stagione di raccolta che va da fine agosto ai primi di settembre, i frutti maturi cadono a terra e vengono raccolti a mano in tipici contenitori siciliani chiamati “cannisscia”. Questo processo peculiare ha luogo mentre l’albero ospita già i fiori della produzione successiva, in un ciclo di rinnovamento costante. Il gusto distintivo della carruba richiama il cacao con sfumature di miele e caramello, che la rendono una prelibatezza da gustare sia al naturale, sia tostata. La polpa tostata e polverizzata dà origine al “carcao”, un ingrediente versatile utilizzato

nella preparazione di pane, pasta e dolci. Questo frutto, una volta considerato il “cioccolato dei poveri”, oggi riveste un ruolo importante nella cucina raffinata e nella pasticceria.

L’adattabilità del carrubo alla siccità ne fa la “pianta della sopravvivenza”, simbolo della resistenza del territorio siciliano. Questo albero maestoso ha rappresentato per secoli una fondamentale risorsa economica in Sicilia, funzionale sia per l’ombra portata alle stalle estive, sia per il suo prezioso frutto. Il carrubo è intriso di miti e leggende, da streghe e fate che risiedono sotto le sue fronde, a tesori nascosti tra le sue radici, fino alla triste storia di Giuda Iscariota che si sarebbe impiccato ad un suo ramo. Queste storie contribuiscono a creare un alone di fascino attorno a questa pianta.

Negli ultimi decenni la carruba è passata da semplice alimento per animali e tradizione culinaria popolare, a ingrediente gourmet ricercato. Questo cambiamento è stato possibile grazie al lavoro instancabile di imprese locali che hanno preservato e valorizzato le tradizioni legate alla carruba. In questo panorama di evoluzione gastronomica, la carruba siciliana rappresenta un tesoro culinario da scoprire e incorporare nella tua prossima proposta. Un modo per offrire ai tuoi clienti un assaggio autentico del Mediterraneo, della sua storia e della sua cultura.



Farina di Polpa di Carrube BIO

Ottenuta dalla essiccazione e dalla frantumazione della polpa di carruba. Sapore dolciastro che la rende perfetta sia come sostituto del cacao che come base per la preparazione di dolce senza glutine al posto della tradizionale farina di grano senza necessità di aggiunta di zuccheri.

D0780 | 0,2 Kg

D0781 | 3 Kg



Pistacchio verde del Mediterraneo

Vari formati

Il Pistacchio Verde del Mediterraneo è un emblema di qualità, un viaggio gastronomico attraverso i sapori intensi e vibranti che solo la regione mediterranea può offrire. Questo prezioso frutto, grazie alle condizioni climatiche uniche del Mediterraneo, acquista un profilo aromatico unico, un equilibrio perfetto tra dolce e salato. Ricco di proteine, fibre, antiossidanti e minerali preziosi, è un dono della natura per la nostra salute. La sua versatilità è esal-

tata dalle diverse presentazioni disponibili: sgusciato, per gustare la sua purezza; in granella, ideale per arricchire dolci e salati; farina, per dare un tocco in più ai tuoi piatti; pasta pura, perfetta per deliziare il palato con un sapore intenso; e pesto, per un condimento pronto all’uso che ti porta dritto nelle calde terre del Mediterraneo. Questo non è solo un frutto, è un tesoro culinario, un simbolo di tradizione, passione e rispetto per la natura.

C0781/B | 1 Kg SGUSCIATO

C0782/C | 1 Kg GRANELLA

C0783/D | 1 Kg FARINA

C0785/C | 1 Kg PASTA PURA 100%

C0787 | 1 Kg PESTO 60%



Nocciola tostata

Origine Sicilia

Nocciola da coltivazione Siciliana, in dialetto nucidda, viene coltivata in prevalenza sul territorio del Parco dei Nebrodi (la più grande area naturale protetta della Sicilia), sui versanti dell'Etna dai 400 agli oltre 1000 metri di quota e delle Madonie.

C0790 | 1 Kg



Granello di Nocciola tostata

Origine Sicilia

Nocciola da coltivazione Siciliana, in dialetto nucidda, viene coltivata in prevalenza sul territorio del Parco dei Nebrodi (la più grande area naturale protetta della Sicilia), sui versanti dell'Etna dai 400 agli oltre 1000 metri di quota e delle Madonie.

C0791 | 1Kg



Pasta pura di Nocciola

Origine Sicilia

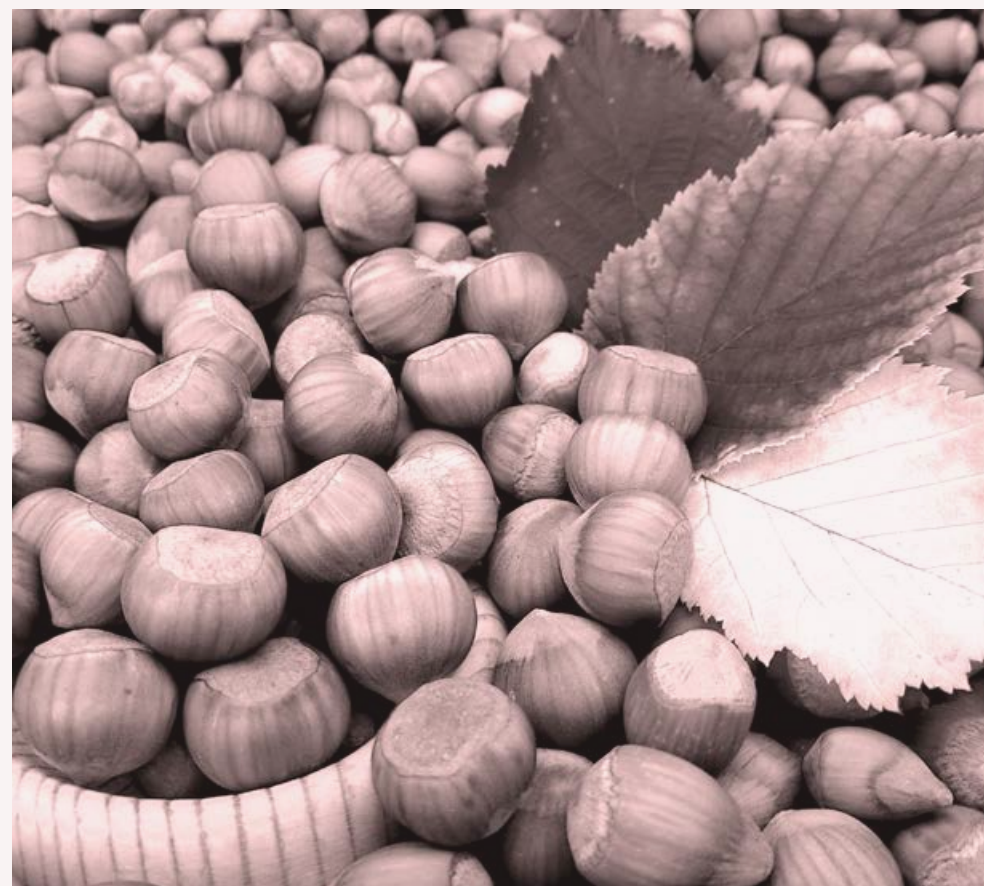
Pasta pura di nocciole siciliane, una crema di sole nocciole, senza zucchero. Ideale per aromatizzare gelati, semifreddi, creme per farciture o glasse.

C0792 | 1 Kg

Nocciola dell'Etna

Immersa nel cuore del Mediterraneo, la Sicilia si distingue per l'abbondanza dei suoi doni naturali. Tra questi tesori culinari, le nocciole dell'Etna risplendono per il loro sapore unico e la ricchezza della loro storia, affondando le radici nel ricco patrimonio della biodiversità siciliana, accanto a delizie che spaziano dagli avocado agli agrumi, dalle mandorle ai pistacchi. Alla fine dell'800, il Nocciolo inizia a diffondersi in Sicilia, trovando nelle pendici delle colline e sul fertile terreno vulcanico dell'Etna un habitat ideale per crescere e prosperare. Il Nocciolo, con le sue radici lunghe e fitte, non solo si adatta perfettamente al clima e al suolo siciliano, ma contribuisce anche a proteggere e prevenire l'erosione del suolo, preservandone la produt-

tività. Oltre ad essere deliziose, le Nocciole dell'Etna sono anche una fonte inestimabile di nutrimento. Sono ricche di energia e forniscono un apporto calorico significativo. Sono il seme oleoso più ricco di grassi e, allo stesso tempo, facilmente assimilabile dal nostro organismo. Integrare le nocciole nell'ambito di un'alimentazione sana e bilanciata non solo arricchisce i vostri piatti di sapore, ma offre anche un apporto di nutrienti essenziali per la salute e il benessere. Le nocciole dell'Etna sono molto più di un prodotto: sono un emblema dell'abbondanza e della bontà della Sicilia, un simbolo della sua ricca storia e del suo rapporto unico con la terra. Un regalo della natura che unisce gusto, storia e salute in un solo, squisito seme.



SALI E AROMI

Qui scoprirete la nostra selezione di aromi e sali di Sicilia. Dalle saline di Trapani i Soffi di Sale, sottilissimi veli che si formano sulla superficie dell'acqua marina nelle giornate in cui il vento placa la sua corsa, oppure il Fior di Sale, raccolto a mano nelle saline che guardano verso l'isola di Mithia. Sale al naturale o aromatizzato con agrumi di Sicilia, pepi, salvia, coriandolo o ginepro. Immane gli aromi della tradizione siciliana, l'origano a mazzetto e lo zafferano siciliano.

Risveglieranno i vostri sensi, sono i sapori di una Sicilia ritrovata.

SALE MARINO | SOFFI DI SALE | SALI DAL MONDO | AROMI DELLA TRADIZIONE





Origano a mazzetto



Da semi di ceppi selvatici del luogo, uno degli aromi più caratteristici della Sicilia: l'origano. Il profumo intenso di questo aroma deriva dalla sua coltivazione che avviene nelle stesse zone dove nasce e cresce da sempre spontaneo e rigoglioso, seguendo un iter interamente biologico. Una zona, quella dei Monti Iblei, ricca di piante aromatiche come il finocchietto selvatico o la maggiorana che ancora oggi pervadono le campagne siciliane di profumi autentici.

C0652 | 30 Gr



Sommacco

Sentori mediorientali che germogliano e crescono in Sicilia: una spezia dalle mille virtù la cui acidità ricorda l'aceto o il limone. Inserita a fine preparazione dona ai piatti un sapore unico con note aspre e fresche. È un ingrediente versatile e salutare. Ideale per primi a base di riso e legumi o secondi a base di pesce o carne. Un tesoro siciliano per arricchire la tua cucina con il gusto del Mediterraneo.

C0659 | 40 Gr - Busta



Fior di Sale

Raccolto rigorosamente a mano nelle saline di fronte l'isola di Mithia. Sale di qualità eccellente molto soffice, bianco e naturalmente fino, arricchito da diversi aromi. Per soddisfare anche lo chef più esigente, è disponibile la versione da 400 gr.

C0618 | 400 Gr



Arancia

C0608 | 100 Gr /12
C0614 | 400 Gr /8



Limone

C0609 | 100 Gr /12
C0615 | 400 Gr /8



Ai 4 pepi

C0610 | 100 Gr /12
C0616 | 400 Gr /8



Origano Sgranato



Biologico e di alta qualità, coltivato direttamente nelle rigogliose zone della Sicilia dove cresce spontaneo. Raccolto nel mese di giugno, nelle fresche prime ore del mattino, per preservarne tutte le proprietà, viene poi posto in luoghi ombreggiati e ventilati. Naturalmente ricco di sali minerali e oli essenziali, è perfetto per esaltare i piatti, con un tocco unico e genuino.

C0650 | 25 Gr



Zafferano

Lo zafferano, conservato sempre sotto vetro per mantenere più a lungo le sue qualità, si presenta in stigmi rosso vivo, disposti all'interno della corolla del fiore. È privo di giallo, che in realtà è la parte scadente dello stigma. Spezia preziosa: occorrono 140.000 fiori per produrne 1 kg. Da 70 fiori si ricavano 210 stigmatiche equivalenti a 0,5 gr di zafferano siciliano.

C0657 | 0,50 Gr



Ginepro

C0611 | 100 Gr /12
C0617 | 400 Gr /8



Coriandolo

C0613 | 100 Gr /12
C0618 | 400 Gr /8



Salvia

C0612 | 100 Gr /12
C0619 | 400 Gr /8

Cristalli di salina

Grossi cristalli di sale marino grezzo, selezionati a mano dal centro dei cumuli, bianchissimi proprio perché ne rappresentano il cuore e non entrano in contatto con nessun agente esterno. La particolarità di questo sale sta nel suo gusto forte, inconfondibilmente robusto e pronunciato. Da consumare macinandolo direttamente sui cibi: questo consente di sprigionare tutti gli aromi e i sapori che sono racchiusi all'interno del cristallo grezzo.

C0631 | 300 Gr /10



Soffi di Sale

Un sottilissimo velo di sale si forma sulla superficie delle vasche nelle rare giornate di calma di vento. Grazie alla tensione superficiale dell'acqua, i soffi di sale rimangono sospesi sulla sua superficie: i salinai li raccolgono immediatamente, schiumandoli rigorosamente a mano. È un sale ricco di magnesio, soffice e naturalmente fino, senza bisogno di esser macinato. La sapidità che conferisce ai cibi è inarrivabile, estremamente delicata e rotonda al palato.

C0607 | 120 Gr /12

C0621 | 400 Gr /8



Sale di Mothia

È proprio dalle saline che circondano da secoli l'isola di San Pantaleo che nasce il Sale Marino Integrale Mothia, nome antico dell'isola. Mantenendo il tradizionale metodo dell'evaporazione dell'acqua di mare con una frazionata evaporazione artigianale, tramandato dai Fenici, questo sale conserva inalterate tutte le preziose qualità del sale marino che lo rendono particolarmente ricco e saporito, eliminando i composti indesiderati come il solfato di calcio e il gesso.

C0601 | 1Kg /12 FINO

C0601/B | 1 Kg /12 GROSSO



Affumicato danese

Caratteristica è l'affumicatura secondo il tradizionale metodo vichingo lungo tre mesi con legni di quercia, ginepro, ciliegio, faggio e olmo rosso che donano a questo sale un colore ambrato, una sapidità leggera e un retrogusto ben delineato.

C0641 | 200 Gr /6



Blu di Persia

Dalle millenarie miniere di sale dell'Iran, è molto raro. Il suo colore è dovuto alla presenza della silvinite, minerale che si presenta giallo o rosa e, raramente, blu. Naturalmente ricco di potassio e cloro, ha un retrogusto leggermente speziato.

C0643 | 200 Gr /6



Rosso delle Hawaii

L'argilla rossa di origine vulcanica, durante il processo di evaporazione, arricchisce in grande quantità il sale di ferro, determinando il suo caratteristico colore rosso. Dal retrogusto leggermente ferroso. Indicato per carni, zuppe e legumi.

C0642 | 200 Gr /6



Rosa dell'Himalaya

Estratto alle pendici dell'Himalaya, è uno dei sali più puri, non raffinato né trattato chimicamente. Oltre al cloruro di sodio unisce circa ottanta altri oligoelementi. Ha un sapore rotondo e pieno, meno aggressivo del comune sale da cucina.

C0644 | 200 Gr /6



Fiocchi di Cipro

Dalle acque dell'isola di Cipro, ha forma di cristalli piramidali bianchi. È lavorato senza l'aggiunta di additivi artificiali. Al palato risulta particolarmente intensa la sua sapidità. Indicato per carni e verdure.

C0640 | 100 Gr /6

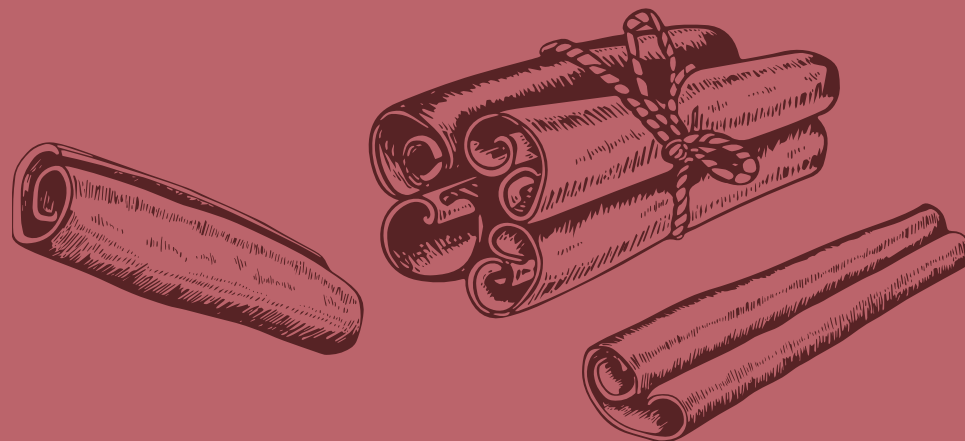


PASTICCERIA

La ricchezza della pasticceria siciliana in una selezione che racchiude in sé tutti i sapori dell'isola. Cioccolato di Modica, dolci al pistacchio e alla mandorla, colombe, panettoni e agrumi avvolti da dolci strati di cioccolato fondente e bianco, come Orange Moon, innovativa fetta intera di arancia candita ricoperta di cioccolato.

Scrigni di dolcezza pronti a svelare i sapori di una Sicilia ritrovata.

CIOCCOLATO DI MODICA | IGP | AGRUMI RIVESTITI DI CIOCCOLATO | PANETTONI | COLOMBE | TORRONI | CAMELLATI



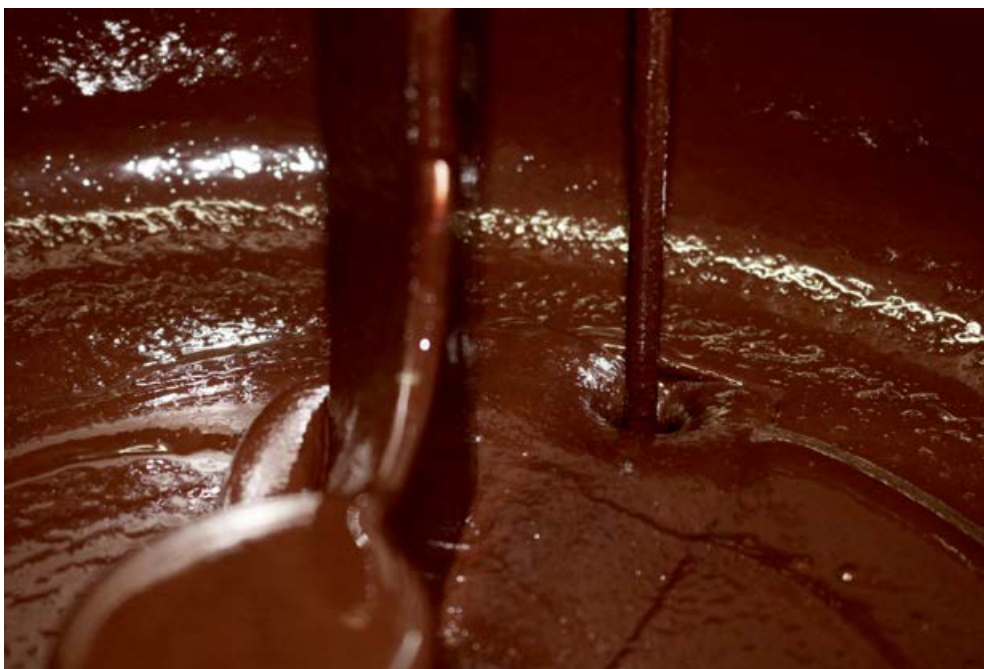
Cioccolato di Modica IGP

Eccellenza siciliana, deve la sua unicità alla consistenza granulosa e friabile e un aspetto ruvido, quasi grezzo, che conserva intatte tutte le caratteristiche del cacao. Un sapore unico che porta con sé il fascino e la suggestione di tradizioni e civiltà lontane nel tempo e nella storia. Ancora oggi questa prelibatezza modicana è frutto di una metodologia di preparazione artigianale: i semi di cacao macinati vengono riscaldati e mischiati a zucchero semolato e spezie. Il composto ottenuto viene mantenuto a una temperatura (max 40°) tale da non far sciogliere i cristalli di zucchero, che si mantengono intatti così da conferirgli la caratteristica consistenza granulosa. Il tutto viene poi amalgamato tramite raffinatrice,

un moderno "metate", che richiama la pietra ricurva poggiata su due basamenti orizzontali usata dalle popolazioni precolombiane. Questo tipo di lavorazione, detto "a freddo", senza l'aggiunta di burro o altri grassi vegetali, consente di preservare inalterate le caratteristiche del cacao, eliminando la fase del "concaggio" che potrebbe far scomparire alcune fragranze originali. Quando gli spagnoli approdarono nel Nuovo Mondo, importarono una serie di nuovi generi alimentari fino ad allora sconosciuti in Europa, tra i quali i primi chicchi di cacao. Durante la loro dominazione in Sicilia, nel XVI secolo, introdussero la lavorazione del cioccolato nella Contea di Modica, allora la più grande e ricca del Regno di Sicilia.



C0940/B | 1 Kg AL NATURALE



FINE - Granella al naturale

Come in una leggera pioggia estiva, le piccole gocce portano una ventata di brio ai dessert, donando una stuzzicante persistenza di sapori. Deliziosi momenti di scricchiolante dolcezza. Perfetti per nobilitare il cannolo!

C0953 | 1 Kg



MEDIA - Granella al naturale

Una grana un po' più grossa di quella fine per regalare una complessità aromatica più intensa e decisa. È il formato di granella media che, come perle, impreziosisce di gusto ogni preparazione. Da provare assolutamente per realizzare il gelato!

C0953/B | 1 Kg - Media - Su prenotazione



GROSSA - Granella al naturale

Simile a dei piccoli sassolini, il formato più grande raccoglie la sfida di mantenere inalterata la sua consistenza, anche all'interno di preparazioni che richiedono medie o lunghe procedure di preparazione, lievitazione e cottura. È il caso del panettone con il Cioccolato di Modica IGP.

C0953/C | 1 Kg - Grossa - Su prenotazione



CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF

G0940 | 100 Gr /12 CLASSICO 60%
 G0942 | 100 Gr /12 CANNELLA
 G0944 | 100 Gr /12 PASTA AMARA 72%
 G0945 | 100 Gr /12 BLACK 90
 G0946 | 100 Gr /12 ARANCIA
 G0947 | 100 Gr /12 PEPERONCINO

G0948 | 100 Gr /12 PISTACCHIO
 G0949 | 100 Gr /12 LIMONE E ZENZERO
 G0950 | 100 Gr /12 MANDORLA
 G0951 | 100 Gr /12 NOCCIOLA E ARACHIDI
 G0952 | 100 Gr /12 CARRUBA E ARANCIA
 G0953 | 100 Gr /12 VANIGLIA

DONA CON GUSTO

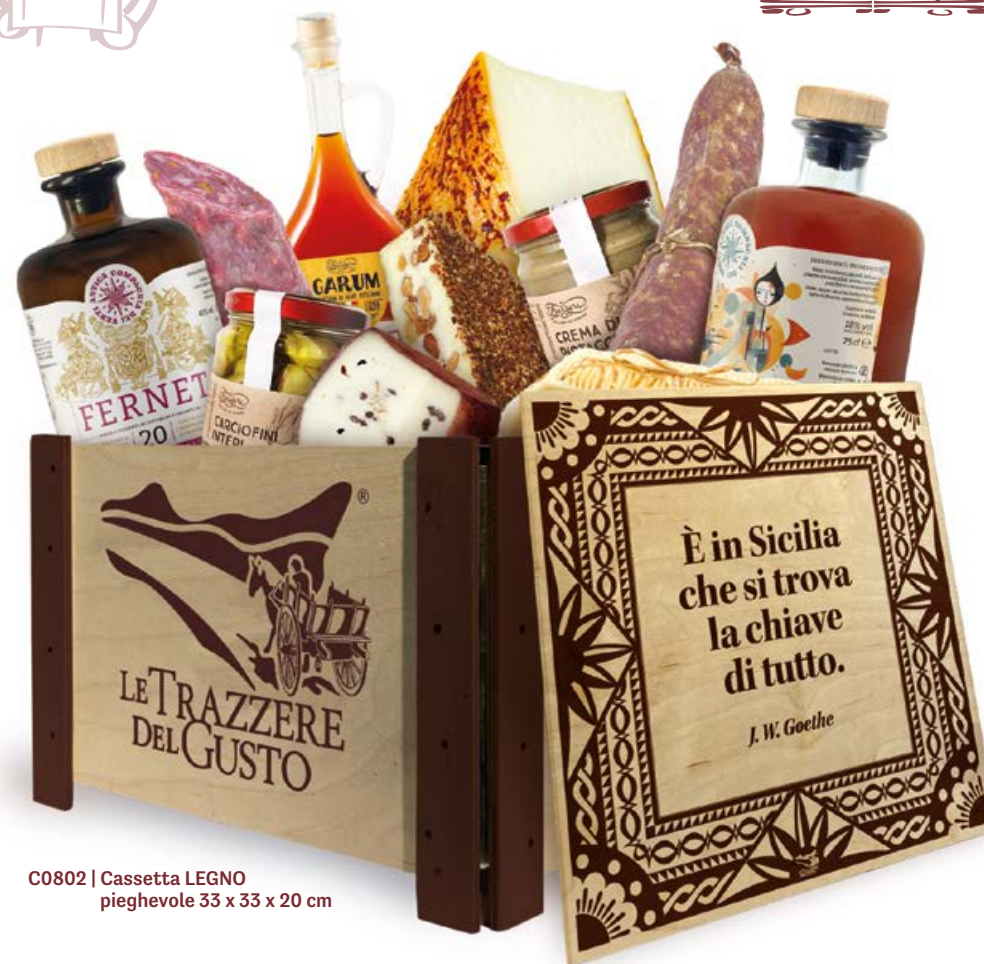
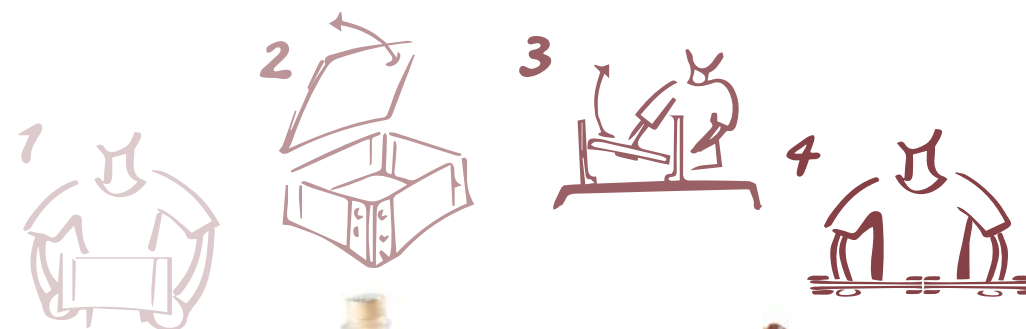
Sapori autentici da donare e donarsi per riscoprire il gusto della buona tavola. Due soluzioni per tutte le occasioni, per donare momenti da assaporare fino all'ultimo morso. Raccontare la nostra terra, i suoi frutti e le sue storie racchiuse in queste pagine e in ciascuno dei prodotti che abbiamo scelto per voi.

Componi la tua personale selezione dei nostri prodotti, da regalare o regalarti. Eccellenze frutto dell'impegno quotidiano degli artigiani del gusto siciliano, donne e uomini che ancora oggi riescono a far vivere l'essenza della Sicilia, rendendoci orgogliosi di esserne parte. A te la libertà di scegliere i prodotti che più ami e che fanno vibrare le tue papille gustative e sussultare il

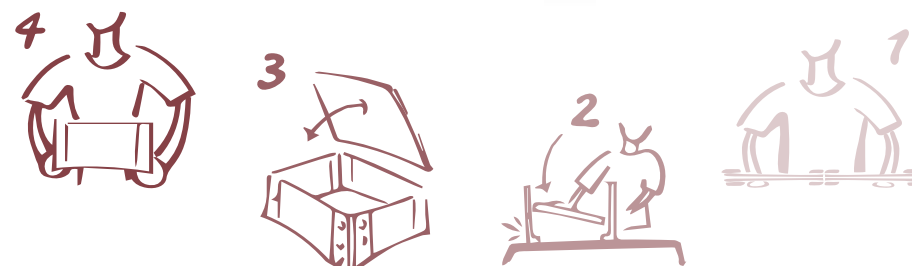
tuo cuore ad ogni assaggio. Concordando la dimensione della scatola e la scelta dei prodotti con l'agente di zona, potrai creare ad esempio una raccolta Bio, una Slow Food, una DOP, una che comprenda un prodotto per ogni provincia siciliana o ancora una selezione esclusiva che richiami i tuoi ricordi o il tuo stile. Hai un solo limite: la dimensione della scatola che sceglierai!



C0809 | BUONE FESTE 30 x 20 x 18 cm



C0802 | Cassetta LEGNO pieghevole 33 x 33 x 20 cm





Sapori e consistenze dal carattere forte, deciso e al contempo raffinato sapientemente abbinati per creare un'armonia che non scorderete.

ORDINE DIRETTO

Al fine di garantire la massima freschezza e la migliore shelf life, gli ordini Orange Moon vengono fatturati e spediti direttamente dall'azienda produttrice Canditfrucht.

**PRODUZIONE SICILIANA
PROMOSSA DA**



Orange Moon

Mezzelune d'arancia candite e glassate

Emozionante connubio tra una fetta intera di arancia candita e il cioccolato capace di regalare al palato un piacere inteso, ricordo dolce delle belle contraddizioni della terra siciliana. L'esclusività del prodotto esige una particolare attenzione alla sua presentazione: un elegante cofanetto di cartoncino nero o bianco con gli interni color oro laminato e una fettuccina di raso arancione che richiama l'autentico colore del frutto.

confezione 1Kg /sfusi, in bustina trasparente

NERO cod. art. 0502325

BIANCO cod. art. 0502324

IN LOVE cod. art. 0502330



confezione 13g

NERO cod. art. 0502313

BIANCO cod. art. 0502316

IN LOVE cod. art. 0502331



confezione 25g

IN LOVE cod. art. 0502323



confezione 100g

scatole per cartone: 16

NERO cod. art. 0502311

NERO BIO cod. art. 0502363 

BIANCO cod. art. 0502314


IN LOVE cod. art. 0502326



confezione 200g

scatole per cartone: 8

NERO cod. art. 0502312

NERO BIO cod. art. 0502364 

BIANCO cod. art. 0502315



Monoporzione 16 x 13g Cod. 0600315
RICARICA Numero confezioni: 90



IN LOVE 10 x 25g Cod. 0600298
RICARICA Numero confezioni: 40

Linosa

Pasta di mandorla artigianale

Con mandorle di Sicilia e blood lime candito, Orange Moon coinvolge tutti i cinque sensi e ti conduce in un luogo fantastico e senza tempo, la Sicilia.



Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502391	0502400
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Filicudi

Pasta di mandorla artigianale

Con mandorle di Sicilia e pasta di limone candito, Orange Moon coinvolge tutti i cinque sensi e ti conduce in un luogo fantastico e senza tempo, la Sicilia.



Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502393	0502418
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Favignana

Pasta di mandorla artigianale

Con mandorle di Sicilia, cioccolato bianco e composta di arancia amara, Orange Moon coinvolge tutti i cinque sensi e ti conduce in un luogo fantastico e senza tempo, la Sicilia.



Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502389	0502412
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Lipari

Pasta di mandorla artigianale

La mandorla siciliana si incontra con l'avvolgente aroma dell'arancia, del limone, del cedro, con la dolcezza dello zucchero e del miele, secondo antiche ricette riprese e reinterpretate dai migliori pasticceri siciliani.



Confezione: 250g
Cod.art. 0502387
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Confezione: 150g
Cod.art. 0502495
Per cartone: 10
Shelf-life mesi: 4

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502397
In cartone: sfuse
Shelf-life mesi: 4

Etna

Pasta di mandorla artigianale

Con mandorle e pistacchi di Sicilia. La mandorla siciliana si incontra con l'avvolgente aroma dell'arancia, del limone, del cedro, con la dolcezza dello zucchero e del miele, secondo antiche ricette riprese e reinterpretate dai migliori pasticceri siciliani.



Confezione: 250g
Cod.art. 0502498
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Confezione: 150g
Cod.art. 0502496
Per cartone: 10
Shelf-life mesi: 4

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502435
In cartone: sfuse
Shelf-life mesi: 4

Ortigia

Pasta di mandorla artigianale

I biscotti Ortigia alla pasta di mandorle artigianale, intenso sapore di mandorle siciliane e arancia candita, per un viaggio sensoriale verso la Sicilia, terra magica e senza tempo. Sapore intenso e inconfondibile, ogni morso rivela l'amore e la tradizione dell'arte pasticceria siciliana.



Confezione: 250g
Cod.art. 0502384
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Confezione: 150g
Cod.art. 0502497
Per cartone: 10
Shelf-life mesi: 4

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502411
In cartone: sfuse
Shelf-life mesi: 4



Alicudi

Pasta di mandorla artigianale

Con mandorle di Sicilia e pasta di arancia candita, Orange Moon coinvolge tutti i cinque sensi e ti conduce in un luogo fantastico e senza tempo, la Sicilia.



Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502394	0502417
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Salina

Pasta di mandorla artigianale

Con mandorle di Sicilia, Orange Moon coinvolge tutti i cinque sensi e ti conduce in un luogo fantastico e senza tempo, la Sicilia.



Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502383	0502416
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Panarea

Pasta di mandorla artigianale

Con mandorle di Sicilia e cubetti di cedro candito, Orange Moon coinvolge tutti i cinque sensi e ti conduce in un luogo fantastico e senza tempo, la Sicilia.



Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502386	0502415
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Vulcano

Pasta di mandorla artigianale

Con mandorle di Sicilia, cioccolato fondente e composta di arancia amara, coinvolge tutti i sensi e ti conduce in un luogo fantastico e senza tempo, la Sicilia.



Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502388	0502413
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Lampedusa

Pasta di mandorla artigianale

Con mandorle e pistacchi di Sicilia. La mandorla siciliana si incontra con l'avvolgente aroma dell'arancia.



Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502382	0502385
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Pantelleria

Pasta di mandorla artigianale

Con mandorle e pistacchi di Sicilia. La mandorla siciliana si incontra con l'avvolgente aroma dell'arancia.



Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502390	0502410
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Stromboli

Pasta di mandorla artigianale

Con mandorle di Sicilia, gocce di cioccolato fondente e pasta di arancia candita, Orange Moon coinvolge tutti i cinque sensi e ti conduce in un luogo fantastico e senza tempo, la Sicilia.



Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502392	0502414
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Isole Eolie

Pasta di mandorla artigianale

Paste di mandorla assortite con mandorle di Sicilia, Orange Moon coinvolge tutti i cinque sensi e ti conduce in un luogo fantastico e senza tempo, la Sicilia.

Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502398	0502395
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Isola Bianca

Pasta di mandorla artigianale

Paste di mandorla assortite con mandorle di Sicilia, Orange Moon coinvolge tutti i cinque sensi e ti conduce in un luogo fantastico e senza tempo, la Sicilia.

Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502419	0502429
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Isola Bella

Pasta di mandorla artigianale

Paste di mandorla assortite con mandorle di Sicilia, Orange Moon coinvolge tutti i cinque sensi e ti conduce in un luogo fantastico e senza tempo, la Sicilia.

Confezione: 250g	1Kg
Cod.art. 0502399	0502396
Per cartone: 6	sfuse
Shelf-life mesi: 4	4



Welcome to Sicily

Paste di mandorla artigianali

Con mandorle di Sicilia Orange Moon coinvolge tutti i cinque sensi e ti conduce in un luogo fantastico e senza tempo, la Sicilia.

Confezione: 2pz	
Cod.art. 0502492	
Per cartone: 24	
Shelf-life mesi: 4	

Panettoni artigianali Orange Moon

Il Panettone artigianale Orange Moon rappresenta la fusione perfetta tra creatività e la storica tradizione della pasticceria italiana, un esito di ricerca incessante che combina innovazione e rispetto per le antiche tecniche. Ogni elemento contribuisce a formare un mosaico di sensazioni uniche e indimenticabili. La morbidezza e la leggerezza straordinaria, ottenute solo attraverso un metodo di lavorazione lento e accurato, si fondono con il sapore rotondo e bilanciato degli ingredienti di base, tutti di primissima qualità, che si rivelano uno alla volta in un'armonia perfetta di gusti. La cupola del panettone, color bruno grazie al giusto grado di cottura e possibilmente ricoperta di glassa per i più golosi, cela un trionfo di colori e profumi che esplodono al primo taglio. L'occhio viene cattu-

rato dal giallo intenso dell'uovo di categoria A, punteggiato da acini di uvetta succosi e morbidi. I cubetti di arancia siciliana candita, prodotti internamente, si mescolano con gli oli essenziali di arancia e limone, che evocano profumi di fiori di zagara e di brezza marina. Ma le sorprese non finiscono qui: il pregiato cioccolato, che può essere bianco o nero, contribuisce alla ricchezza del gusto. La nota esotica dello zenzero e del cocco, l'eleganza del blood lime, del finger lime e del limone yuzu, aggiungono un'ulteriore dimensione di sapore. Infine, l'inebriante golosità dei frutti di bosco e del pistacchio di Sicilia rende l'esperienza culinaria ancora più completa e indimenticabile. Questo non è solo un panettone, ma un vero e proprio viaggio sensoriale nelle delizie della pasticceria italiana.



Panettone Nero

Panettone artigianale siciliano

Con gocce di cioccolato fondente e cubetti di arancia candita di Sicilia. Suntuoso, e allo stesso tempo soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502480
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Panettone Glassato Nero

Panettone artigianale siciliano

Con gocce di cioccolato fondente, cubetti di arancia candita di Sicilia e glassatura di cioccolato fondente. Suntuoso, e allo stesso tempo soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502481
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Panettone Bianco

Panettone artigianale siciliano

Con gocce di cioccolato bianco e cubetti di arancia candita di Sicilia. Suntuoso, e allo stesso tempo soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502476
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Panettone Glassato Bianco

Panettone artigianale siciliano

Con gocce di cioccolato bianco, cubetti di arancia candita di Sicilia e glassatura di cioccolato bianco. Suntuoso, e allo stesso tempo soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502475
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Panettone Cocco e Zenzero

Panettone artigianale siciliano

Con cubetti di cocco, zenzero, cedro e gocce di cioccolato bianco. Suntuoso, e allo stesso tempo soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502456
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Panettone Blood Lime

Panettone artigianale siciliano

Con gocce di "inspiration yuzu", blood lime candito e glassatura di cioccolato bianco. Suntuoso, e allo stesso tempo soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502494
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Panettone Mandorlato

Panettone artigianale siciliano

Con canditi di cedro e arancia, uvetta e glassatura di mandorla. Suntuoso, e allo stesso tempo soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502490
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Panettone Frutti di Bosco

Panettone artigianale siciliano

Con gocce di cioccolato bianco, frutti di bosco e glassatura di cioccolato bianco. Suntuoso, soffice e leggero: è la nostra visione del Natale, frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502493
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Panettone ai Tre Cioccolati

Panettone artigianale siciliano

Con gocce di cioccolato fondente, al latte e bianco con glassatura di cioccolato fondente. Suntuoso, e allo stesso tempo soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502491
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Panettone Mandorlato Biologico

Panettone artigianale siciliano

Con canditi di arancia e cedro, uvetta e mandorle di Avola. Suntuoso, soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502450
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 2



Panettone Pistacchio

Panettone artigianale siciliano

Con granella e glassatura al pistacchio, accompagnato da un vasetto di crema spalmabile di pistacchio. Suntuoso, soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502499
Per cartone: 4
Shelf-life mesi: 2



Panettone Pera e Cioccolato di Modica IGP

Panettone artigianale siciliano

Con cubetti di pera candita e gocce di Cioccolato di Modica IGP. Suntuoso, e allo stesso tempo soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502519
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Panettone Bianco
Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502476



Panettone Nero
Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502480



Panettone Glassato Nero
Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502481



Panettone Glassato Bianco
Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502475



Panettone ai Tre Cioccolati
Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502491



Panettone Mandorlato
Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502490



Panettone Blood Lime
Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502494



Panettone Cocco e Zenzero
Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502456



Panettone ai Frutti di Bosco
Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502493



Panettone Mandorlato BIO
Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502450



Panettone Pera e Cioccolato di Modica IGP
Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502519



Panettone Pistacchio
Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502499

Disponibili anche nel formato 750 gr, per ordini da 100 pz

Panettoni artigianali siciliani, avvolti in un elegante confezionamento in carta.

L'amato dolce natalizio ora nel formato da 750gr. Ogni dettaglio del nostro panettone da 750gr rispecchia la stessa dedizione e passione artigianale che caratterizza la nostra produzione. Per mantenere l'alta qualità che ci contraddistingue, il panettone da 750gr sarà disponibile solo su ordini di almeno 100 pezzi per tipologia. Avrai l'opportunità di ricevere un prodotto ancora più

unico e personalizzato. Ogni ordine diventa un evento di produzione dedicato, pensato per offrire ai tuoi clienti un panettone impeccabile, perfetto in ogni dettaglio. Prenota subito il tuo lotto di panettoni Orange Moon da 750gr, sarai protagonista di una storia gastronomica unica.



Panettone Bianco

Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502474

Confezione: 750 gr
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4
Minimo d'ordine: 100 pz



Panettone Nero

Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502472

Confezione: 750 gr
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4
Minimo d'ordine: 100 pz



Panettone Glassato Nero

Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502471

Confezione: 750 gr
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4
Minimo d'ordine: 100 pz



Panettone Glassato Bianco

Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502473

Confezione: 750 gr
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4
Minimo d'ordine: 100 pz



Panettone ai tre Cioccolati

Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502437

Confezione: 750 gr
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4
Minimo d'ordine: 100 pz



Panettone Mandorlato

Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502430

Confezione: 750 gr
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4
Minimo d'ordine: 100 pz



Panettone Blood Lime

Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502478

Confezione: 750 gr
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4
Minimo d'ordine: 100 pz



Panettone Cocco e Zenzero

Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502479

Confezione: 750 gr
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4
Minimo d'ordine: 100 pz



Panettone ai Frutti di Bosco

Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502484

Confezione: 750 gr
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4
Minimo d'ordine: 100 pz



Panettone Pera e Cioccolato di Modica IGP

Panettone artigianale siciliano

Cod.art. 0502485

Confezione: 750 gr
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4
Minimo d'ordine: 100 pz



Assortimento 6 panettoni artigianali da chilo

Panettoni artigianali siciliani, per soddisfare ogni esigenza.

Per il Natale 2023 i panettoni artigianali Orange Moon da 1kg saranno disponibili in due seducenti soluzioni miste. Abbiamo creato il **Mix Classic** e il **Mix Fruit**, due assortimenti accuratamente selezionati, per offrirvi l'esperienza completa della nostra varietà di panettoni artigianali. Ideali per il settore Ho.Re.Ca, queste

proposte vi permetteranno di soddisfare le preferenze di tutti i tuoi clienti. Scopri queste nuove soluzioni miste e offri un'esperienza culinaria indimenticabile. L'arte del panettone artigianale siciliano come non l'hai assaporata prima. Stupirai i tuoi clienti offrendo loro il massimo della scelta.

Mix Classic

Sei panettoni artigianali siciliani

La scelta perfetta per i tradizionalisti: include 3 Panettoni Mandorlati, 1 Panettone Glassato Nero, 1 Panettone Glassato Bianco e 1 Panettone Tre Cioccolati. Questa selezione è l'essenza stessa della tradizione natalizia, con un tocco di innovazione.

Cod.art. 0502490X - Natalemix1



Mandorlato

Confezione: 1Kg
Per cartone: 3
Shelf-life mesi: 4



Glassato nero

Confezione: 1Kg
Per cartone: 1
Shelf-life mesi: 4



Glassato bianco

Confezione: 1Kg
Per cartone: 1
Shelf-life mesi: 4



Ai tre cioccolati

Confezione: 1Kg
Per cartone: 1
Shelf-life mesi: 4

Mix Fruit

Sei panettoni artigianali siciliani

Per gli amanti dei gusti più freschi e fruttati. Questo assortimento contiene 2 Panettoni Pera e Cioccolato di Modica IGP, 2 Panettoni Frutti di Bosco, 1 Panettone Cocco e Zenzero, e 1 Panettone Blood Lime. Una sinfonia di sapori unici che catturerà i sensi.

Cod.art. 0502493X - Natalemix2



Pera e Cioccolato Mod.IGP

Confezione: 1Kg
Per cartone: 2
Shelf-life mesi: 4



Frutti di bosco

Confezione: 1Kg
Per cartone: 2
Shelf-life mesi: 4



Cocco e Zenzero

Confezione: 1Kg
Per cartone: 1
Shelf-life mesi: 4



Blood Lime

Confezione: 1Kg
Per cartone: 1
Shelf-life mesi: 4



Idea cestistica | Scatole per regali aziendali | Idee regalo

Lasciatevi avvolgere dal calore delle feste con Orange Moon e le sue esclusive idee regalo. Siamo orgogliosi di presentare tre box ricchi di prelibatezze pensate per conquistare ogni palato: "Box Pistacchio", "Box Pera e Cioccolato di Modica IGP" e "Box Mandorlato". Ogni box è un viaggio sensoriale che celebra la ricchezza dei sapori artigianali e la qualità dei nostri prodotti. Queste proposte, curate nei minimi dettagli,

sono perfette come idee regalo per la cestistica natalizia o per i regali aziendali. Ogni box è una scelta di qualità, un regalo che parla di buon gusto e di attenzione per il destinatario. Con Orange Moon, potrete regalare non solo prodotti di eccellenza, ma anche un'esperienza unica, un viaggio attraverso i sapori e le tradizioni della Sicilia. Scopri le nostre proposte e preparati a sorprendere in modo speciale.

Box Pistacchio

Dolce regalo siciliano

Omaggio alla tradizione siciliana e ai suoi sapori inconfondibili, che si fondono in un mix di dolci irresistibili e prelibatezze gourmet. Una selezione che esalta la delicatezza del pistacchio, frutto simbolo della nostra terra, in tutte le sue sfumature. È un inno alla dolcezza: un panettone al pistacchio da 1kg, una

crema spalmabile al pistacchio di 190g, un torpedo al pistacchio da 130g, la nostra Pasta di Mandorla Etna da 150g e una bottiglia di grappa di nerello mascalese da 50cl. Completano il box i nostri irresistibili Orange Moon in versione sfusa da 13g, per un'esplosione di sapore in tre varianti: love, bianco, nero.

Cod.art. 0502394X Shelf-life: su singola referenza
Confezione: misto Per cartone: 1



NB. Le immagini hanno il puro scopo illustrativo, i prodotti potrebbero differire. Per il contenuto, attenersi alle descrizioni testuali.

Box Pera e Cioccolato di Modica IGP

Dolce regalo siciliano

Celebra l'innovazione culinaria. Combina il gusto rustico e deciso del Cioccolato di Modica IGP con la dolcezza della pera, creando un equilibrio di sapori che vi sorprenderà, un'autentica delizia! Protagonista è panettone Pera e Cioccolato di Modica IGP da 750g,

accompagnato da un Babà in vaso cottura da 160g, un Torpedo nocciola da 130g, un Liquore al cioccolato da 50cl e una confezione di Orange Moon nero da 200g. Non mancano le nostre paste di mandorla sfuse imbustate, per un finale dolcemente sorprendente.

Cod.art. 0502394X
Confezione: misto
Shelf-life: su singole referenze
Per cartone: 1



Box Mandorlato

Dolce regalo siciliano

Tributo all'autenticità e alla semplicità, con una selezione di prodotti che mettono in risalto l'ingrediente principe: la mandorla. Un viaggio attraverso la tradizione dolciaria siciliana, per un'esperienza di gusto intensa e coinvolgente. Celebra la mandorla in tutte le sue forme: un panettone Mandorlato da 750g, una

confezione di Orange Moon in Love da 100g, le nostre tradizionali Piparelle da 200g, un Torpedo alla mandorla da 130g e una bottiglia di Grappa di Nerello Mascalese da 50cl. Inoltre, abbiamo incluso le nostre deliziose paste di mandorla sfuse imbustate, per un'esperienza di gusto autentica e ricercata.

Cod.art. 0502396X
Confezione: misto
Shelf-life: su singola referenza
Per cartone: 1



NB. Le immagini hanno il puro scopo illustrativo, i prodotti potrebbero differire. Per il contenuto, attenersi alle descrizioni testuali.



Crema di Pistacchio

Ingredienti

Pistacchio 35%, zucchero, oli e grassi vegetali [oli (girasole) grassi (palma, palmisti)], latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aromi, colorante: E141. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, di soia e derivati.

Cod.art. 0502599
Shelf-life: 12 mesi
Contenuto: 190 Gr e
Vol: 17%



Crema di Nocciola

Ingredienti

Zucchero, "Nocciola Piemonte IGP" delle Langhe 40%, latte scremato in polvere, cacao magro, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aromi, sale. Senza l'aggiunta di oli e grassi vegetali estranei da quelli ottenuti per natura in nocciole e cacao.

Cod.art. 0502598
Shelf-life: 12 mesi
Contenuto: 190 Gr e
Vol: 17%

Colombe artigianali Orange Moon

Il profumo avvolgente delle scorze d'arancia e del burro fresco di latteria si mescola con le note dolci del miele dell'Etna, creando un'esperienza olfattiva che inebria e evoca sentimenti di festa, convivialità e serenità. La Colomba Orange Moon, con la sua promessa di rinascita e speranza, accoglie i primi raggi di un sole timido che riscalda i cuori, in un abbraccio di primavera. Caratterizzata da una combinazione perfetta di qualità, creatività, tradizione e artigianalità, questa Colomba si distingue per il suo impasto morbido e fragrante, frutto di

un accurato processo di selezione di ingredienti eccellenti e di una lavorazione meticolosa e lenta. Tre giorni di attenta produzione, durante i quali si alternano svariate fasi di lavorazione e lievitazione, costituiscono il segreto del suo successo. I cubetti di arancia candita siciliana, prodotti in casa, con il loro profumo irresistibile e il sapore intenso e delicato, si uniscono alle golose gocce di cioccolato Noir 55% Valrhona. Questa sinergia di gusti conferisce alla Colomba Orange Moon un carattere unico, capace di deliziare il palato con un'esplosione di sapori.



Colomba Glassata Nera

Colomba artigianale siciliana

Con gocce di cioccolato fondente, cubetti di arancia candita di Sicilia e glassatura di cioccolato fondente. Suntuosa, soffice e leggera: è la nostra visione della Pasqua e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502369
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Colomba Cocco e Zenzero

Colomba artigianale siciliana

Con cubetti di cocco, zenzero, cedro e gocce di cioccolato bianco. Suntuosa, e allo stesso tempo soffice e leggera: è la nostra visione della Pasqua e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502470
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Colomba Mandorlata

Colomba artigianale siciliana

Con canditi di cedro e arancia, uvetta e glassatura di mandorla. Suntuosa, e allo stesso tempo soffice e leggera: è la nostra visione della Pasqua e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502381
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Colomba Glassata Bianca

Colomba artigianale siciliana

Con gocce di cioccolato bianco, cubetti di arancia candita di Sicilia e glassatura di cioccolato bianco. Suntuosa, e allo stesso tempo soffice e leggera: è la nostra visione della Pasqua.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502370
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



CuoreGoloso

Lievitato artigianale siciliano

Realizzato con un impasto soffice, impreziosito da gocce di cioccolato bianco e tanti frutti di bosco, il tutto ricoperto da una glassatura di cioccolato bianco. Perfetto per scaldare i cuori che vogliono celebrare la potenza dell'amore.

Confezione: 450 Gr **Per cartone: 9**
Cod.art. 0502482 **Shelf-life mesi: 4**





Colomba Blood Lime e Yuzu

Colomba artigianale siciliana

Con gocce di "inspiration yuzu", blood lime candito e glassatura di cioccolato bianco. Suntuoso, e allo stesso tempo soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502380
Per cartone: 4
Shelf-life mesi: 4



Colomba ai Tre Cioccolati

Colomba artigianale siciliana

Con gocce di cioccolato fondente, al latte e bianco con glassatura di cioccolato fondente. Suntuosa, soffice e leggera: è la nostra visione della Pasqua e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502379
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Colomba Pistacchio

Colomba artigianale siciliana

Con granella e glassatura al pistacchio, accompagnata da un vasetto di crema spalmabile di pistacchio. Suntuosa, soffice e leggera: è la nostra visione della Pasqua e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502511
Per cartone: 4
Shelf-life mesi: 4



Colomba Frutti di Bosco

Colomba artigianale siciliana

Con gocce di cioccolato bianco, frutti di bosco e glassatura di cioccolato bianco e lamponi "crunchy". Suntuosa, soffice e leggera: è la nostra visione della Pasqua e il frutto della costante attenzione alla qualità.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502513
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Colomba Mandorlata Biologica

Colomba artigianale siciliana

Con canditi di arancia e cedro, uvetta e mandorle di Avola. Suntuosa, soffice e leggera: è la nostra visione della Pasqua e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502469
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Colomba Pera e Cioccolato di Modica IGP

Colomba artigianale siciliana

Con cubetti di pera candita e gocce di Cioccolato di Modica IGP. Suntuoso, e allo stesso tempo soffice e leggero: è la nostra visione del Natale e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502520
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4

**Cuore Goloso***Lievitato artigianale siciliano - 450 Gr*

Cod.art. 0502482

**Colomba ai Tre Cioccolati***Colomba artigianale siciliana*

Cod.art. 0502379

**Colomba Mandorlata***Colomba artigianale siciliana*

Cod.art. 0502381

**Colomba ai Frutti di Bosco***Colomba artigianale siciliana*

Cod.art. 0502513

**Colomba Mandorlata BIO***Colomba artigianale siciliana*

Cod.art. 0502469

**Colomba Glassata Nera***Colomba artigianale siciliana*

Cod.art. 0502369

**Colomba Glassata Bianca***Colomba artigianale siciliana*

Cod.art. 0502370

**Colomba Blood Lime e Yuzu***Colomba artigianale siciliana*

Cod.art. 0502380

**Colomba Cocco e Zenzero***Colomba artigianale siciliana*

Cod.art. 0502470

**Colomba Pera e Cioccolato di Modica IGP***Colomba artigianale siciliana*

Cod.art. 0502520

**Colomba Pistacchio***Colomba artigianale siciliana*

Cod.art. 0502511



Decoro

Uovo artigianale siciliano

Con cubetti di cocco, zenzero, cedro e gocce di cioccolato bianco. Suntuosa, e allo stesso tempo soffice e leggera: è la nostra visione della Pasqua e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502470

Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Nocciole

Uovo artigianale siciliano

Uovo di cioccolato extra fondente 70% con "Nocciola Piemontese IGP" intera. Suntuosa, elegante e raffinata: è la nostra visione della Pasqua e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg
Cod.art. 0502470

Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 4



Bigusto

Uovo artigianale siciliano

Con cubetti di cocco, zenzero, cedro e gocce di cioccolato bianco. Suntuosa, e allo stesso tempo soffice e leggera: è la nostra visione della Pasqua e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg

Per cartone: 6

Cod.art. 0502470

Shelf-life mesi: 4



Pistacchio

Uovo artigianale siciliano

Con cubetti di cocco, zenzero, cedro e gocce di cioccolato bianco. Suntuosa, elegante e raffinata: è la nostra visione della Pasqua e il frutto della costante attenzione alla qualità degli ingredienti.

Confezione: 1Kg

Per cartone: 6

Cod.art. 0502470

Shelf-life mesi: 4



Riccio Capriccio

Uovo artigianale siciliano

Dedicato a chi non ha perso la capacità di guardare il mondo con occhi vivi e curiosi ecco il nostro riccio di finissimo cioccolato al latte. Per una Pasqua che unisce la nostra costante attenzione alla qualità degli ingredienti e la voglia di sorridere insieme.

Confezione: 1Kg

Per cartone: 6

Cod.art. 0502470

Shelf-life mesi: 4

Tavoletta Latte e Nocciola Piemonte IGP

Ciocolato artigianale

Immergiti nel piacere di una tavoletta di cioccolato al latte, sublime fusione tra dolcezza del latte e croccantezza della "Nocciola Piemonte IGP". Un tripudio di gusto autentico e qualità indiscussa.

Confezione: 100g
Cod.art. 0502522
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 6



Torpedo Mandorla

Barretta di cioccolato artigianale

Una barretta di cioccolato bianco, arricchita da una morbida pasta di pura mandorla e croccanti mandorle tostate. Un piacere intenso e unico!

Confezione: 130g
Cod.art. 0502525
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 6



Torpedo Pistacchio

Barretta di cioccolato artigianale

Ecco la barretta di cioccolato bianco con pasta pura di pistacchio e pistacchi interi, arricchita da crispy framboise. Un'esperienza di gusto dolce, croccante e leggermente acidula.

Confezione: 130g
Cod.art. 0502524
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 6



Torpedo Nocciola

Barretta di cioccolato artigianale

Scopri la barretta di pura pasta di nocciola, con cioccolato fondente e al latte, impreziosita con nocciole intere. Un perfetto mix di dolcezza e croccantezza, una delizia per ogni palato!

Confezione: 130g
Cod.art. 0502523
Per cartone: 6
Shelf-life mesi: 6



Mix Praline

Praline di cioccolato artigianali

Scegli le praline di cioccolato di Maurizio Frau, Maître chocolatier di fama internazionale. Un capolavoro di cioccolato, fusione di sapori intensi e texture exquisite. Una dolce tentazione!

Confezione: 96g - 12pz
Cod.art. 0502523
Shelf-life mesi: 6



Mix Amorini

Barretta di cioccolato artigianale

Un assaggio di paradiso con questo mix di cuoricini di cioccolato multigusto. La vera dolcezza in piccoli bocconi di amore. Scoprite il piacere in ogni cioccolatino, cuoricini di cioccolato fondente e cremino i rossi, cioccolato bianco e cremino pistacchio per i bianchi.

Confezione: 96g - 12 pz
Cod.art. 0502459
Shelf-life mesi: 6





Grappa Orange Moon

LA GRAPPA Orange Moon nasce da una attenta selezione di vinacce di Nerello Mascalese, vitigno autoctono siciliano. La distillazione avviene in alambicco discontinuo in rame. Per esaltare al meglio i sentori aromatici, essa trascorre un periodo di affinamento di 10 mesi in botti di rovere. Ottima come fine pasto, il suo sapore morbido e avvolgente rappresenta un valore aggiunto in abbinamento con i prodotti artigianali della linea Orange Moon.

Cod.art. 0300262
Bottiglie per cartone: 6
Contenuto: 50 Cl e
Vol: 42%



Liquore al Cioccolato

Il liquore al cioccolato è un vero classico, ideale per scaldare le sere d'inverno e allietare quelle d'estate. Cremoso e delizioso, Orange Moon è il risultato di un sapiente equilibrio tra l'intensità del gusto del cioccolato e la morbidezza dell'alcool. Dal profumo persistente e coinvolgente si presenta in un'elegante bottiglia, perfetto per tutte le occasioni.

Cod.art. 0502367
Bottiglie per cartone: 6
Contenuto: 50 Cl e
Vol: 17%



0502515 - 450 Gr

0502514 - 160 Gr

Babà

Al rum in vasocottura

Un capolavoro di dolcezza, preparato con dedizione e perizia, cotto direttamente nel suo vaso di vetro e chiuso ermeticamente. Questo processo ne conserva e intensifica gli aromi. Il vaso agisce come una cassaforte del gusto, custodendo la bontà e la fragranza del Babà, e preservando la sua essenza da qualsiasi influenza esterna, per libera un'esplorazione di aromi all'apertura. Si svelano il bouquet di profumi e le essenze originali del Babà, lasciando pregustare le dolci promesse di ciò che sta per essere gustato. Ed è allora che arriva il momento più atteso: l'assaggio. Un gusto indimenticabile che accarezza il palato e cattura i sensi, rendendo ogni boccone un piacere da ricordare.

sione di aromi all'apertura. Si svelano il bouquet di profumi e le essenze originali del Babà, lasciando pregustare le dolci promesse di ciò che sta per essere gustato. Ed è allora che arriva il momento più atteso: l'assaggio. Un gusto indimenticabile che accarezza il palato e cattura i sensi, rendendo ogni boccone un piacere da ricordare.



0502510 - 500 Gr
10 Babà singoli

Cod.art. 0502510	Cod.art. 0502515	Cod.art. 0502514
Contenuto: 10 Babà - 500 Gr€	Contenuto: 450 Gr€	Contenuto: 160 Gr€
Rum Vol: 15%	Rum Vol: 15%	Rum Vol: 15%
Unità per cartone: 6	Unità per cartone: 6	Unità per cartone: 6
Shelf-life: 6 mesi	Shelf-life: 6 mesi	Shelf-life: 6 mesi



Piparelle

Biscotto secco alle mandorle.

Mandorle, farina di frumento e miele rendono questi biscotti unici e perfetti per tutte le occasioni: come fine pasto, in abbinamento al caffè o per accompagnare un liquore strutturato.

Cod.art. 0502555	Cod.art. 0502554
Contenuto: 200 Gr €	Contenuto: 1 Kg €
Unità per cartone: 10	Prodotto sfuso
Shelf-life: 6 mesi	Shelf-life: 6 mesi

Biscotti al Sesamo

Frollini ricoperti di semi di sesamo.

Fai gustare la ricchezza della tradizione dolciaria siciliana con i nostri biscotti al sesamo! Deliziosi frollini avvolti in semi di sesamo per un sapore unico e irresistibile.

Cod.art. 0502559	Cod.art. 0502560
Contenuto: 250 Gr €	Contenuto: 1 Kg €
Unità per cartone: 6	Prodotto sfuso
Shelf-life: 6 mesi	Shelf-life: 6 mesi



MA

CA

irenette

RO

NS

ORANGE MOON®

Peso per pezzo: 25 Gr ⊖

Unità per blister: 36

Shelf-life:

12 mesi

*dalla data di produzione
se conservati a -18°*

14 giorni

*dalla data di scongelamento
se conservati a +4°/+6°*

5/6 giorni

*dalla data di scongelamento
se conservati a +12°*

Cod.art. 0502447



Cod.art. 0502443



Cod.art. 0502442



Cod.art. 0502445



Cod.art. 0502446



Cod.art. 0502448



Cod.art. 0502444



Cod.art. 0502441





Ogni 4 blister da 36 pz saranno forniti 6 **astucci**, scatoline in cartone per la vendita al banco.



I macaron vengono spediti in **blister** da 36 pz per gusto, confezionati in box da minimo 2 blister (4 per la spedizione refrigerata).

Irenette

Macaron artigianali siciliani.

Esemplari unici di gusto e raffinatezza, sono la nostra rivisitazione del classico macaron, in cui la tradizione siciliana incontra la sofisticazione francese per creare dolci davvero unici. Un perfetto connubio tra la croccantezza del biscotto esterno e la morbidezza della ganache, realizzata con pregiato cioccolato bianco.

Le Irenette sono prive di glutine, coloranti e additivi. I colori vibranti e naturali provengono direttamente dalla frutta, verdura e spezie che usiamo, in un omaggio alla semplicità e all'autenticità dei nostri ingredienti.

Nelle Irenette, la passione si fonde con l'eccellenza della materia prima. Crediamo che, con il giusto impegno e dedizione, si possono creare prodotti unici e deliziosi. Ecco perché le Irenette non sono solo dei macarons: sono piccole opere d'arte che raccontano la nostra dedizione all'arte culinaria, offrendo un'esperienza sensoriale ineguagliabile.





Cannolo scomposto

Dessert artigianale in barattolo

Rivisitiamo il classico cannolo siciliano in una versione scomposta, pronta per stupire i vostri clienti. Ricotta fresca e gocce di cioccolato, un'esperienza gastronomica unica.

Cod.art. 0502651
Pezzi per cartone: 9
Contenuto: 110 Gr



Dolce Pistacchio

Dessert artigianale in barattolo

Un dessert che celebra il re dei frutti secchi siciliani: il pistacchio. Un'esplosione di sapore avvolgente e delicato, perfetto per chiudere un pasto o per un dolce spuntino.

Cod.art. 0502653
Pezzi per cartone: 9
Contenuto: 110 Gr



Lemon Tart

Dessert artigianale in barattolo

L'acidità del limone e la dolcezza della pasta frolla si fondono in un equilibrio perfetto. Questa Lemon Tart, congelata per preservare la freschezza, è un'esplosione di sapore in ogni morso.

Cod.art. 0502652
Pezzi per cartone: 9
Contenuto: 110 Gr



Tiramisù

Dessert artigianale in barattolo

Il classico dessert italiano rivisitato da Orange Moon. Strati di savoiardi inzuppati nel caffè e crema al mascarpone, un'esperienza gustativa indimenticabile, pronta in pochi minuti.

Cod.art. 0502650
Pezzi per cartone: 9
Contenuto: 110 Gr

Dessert Orange Moon

Dessert in barattolo facili da servire, consegnati congelati per garantire qualità e lunga conservazione. Creati partendo da ingredienti di alta qualità, attraverso un processo di produzione che ne preservasse i sapori. Ogni barattolo è un viaggio tra sapori autentici e mai banali: dalla dolcezza del cannolo scomposto all'intensità del tiramisù, dall'esotismo della Cheesecake Tropical all'intensità del Dolce Pistacchio per finire con l'acidità ben equilibrata della Lemon Tart. Sceglili e offri indimenticabili esperienze di gusto alla tua clientela.



Tropical cheesecake

Dessert artigianale in barattolo

Un viaggio esotico in un dessert. La nostra Cheesecake Tropical combina la cremosità del formaggio con il fresco sapore dei frutti tropicali. Un finale dolce e rinfrescante per ogni pasto.

Cod.art. 0502654
Pezzi per cartone: 9
Contenuto: 110 Gr



*A te che ogni giorno
fai gustare la felicità,
grazie per aver scelto
la nostra selezione!*





LE TRAZZERE
DEL GUSTO

Le Trazzere del Gusto s.r.l.
Via Ettore Arculeo 12/A
90135 Palermo

P.IVA 06066380822

tel e fax 091 5073350

www.letzazzeredelgusto.it
info@letzazzeredelgusto.it

  @letzazzeredelgusto



Capperi!

Simbolo del lavoro e della tenacia delle donne e degli uomini siciliani, il capperone vuole essere un omaggio ai loro sforzi e alle loro passioni.

Un tuffo nei sapori autentici del Mediterraneo e dei suoi scorci, connubio perfetto tra il sole, il mare e il vento dell'isola.

Esclamazione e stupore, è il grido d'amore per una terra meravigliosa, che regala da sempre indimenticabili delizie.

