

Sughi e conserve di Sicilia

Profumi
antichi
e grande
qualità

La Sicilia propone i migliori marchi con prodotti selezionati e genuini sotto il segno dell'eccellenza



Sughi e conserve. Dal pesce al pomodoro è un crescendo di prodotti che si distinguono per la genuinità, per i territori con un microclima unico. In questo senso sono tante le aziende che si muovono nel rispetto delle normative vigenti e nel segno della grande qualità

La tradizione siciliana nel campo delle conserve e dei sughi esprime tante splendide realtà. Come l'azienda Agripantel S.n.c. ideata dopo un'attenta analisi di ricerca di mercato nel 1992, che inizia ad operare nel 1994 in un contesto dove l'elemento primario fu la passione. La passione di volere dare un valore aggiunto ai prodotti dell'agricoltura e spinti dal fatto che saremmo stati la prima la prima azienda di trasformazione dell'agroalimentare in provincia di Trapani- dicono i proprietari- ci ha indotto a prendere in considerazione di volere iniziare a trasformare i prodotti del fresco (gli ortaggi, la frutta) e del secco (le mandorle, nocciole, i pistacchi) la tradizione vuole che il pasto dei nostri contadini si componesse di pane nero fatto in casa, olio di oliva, olive condite, pomodori secchi, sarde salate, arance, vino, formaggio pecorino primo sale. Le bruschette di pane di casa duro con il pesto alla trapanese. La pasta busiata fatta in casa con il pesto alla trapanese. Siamo stati sempre alla ricerca di presentare al consumatore prodotti pronti per l'uso, confezionati in barattoli di vetro, stabilizzati con il processo di pastorizzazione in autoclave. Fra i tanti prodotti che vi segnaliamo ce ne sono alcuni che si collegano con il mare e con i vegetali. I sughi artigianali già pronti per l'uso si possono riscaldare e versare direttamente sulla pasta aggiungendo solo un filo di olio extra vergine di oliva: i prodotti artigianali Agripantel sono di un livello qualitativo in grado di soddisfare anche gourmet e chef più esigenti e raffinati, in quanto tutti i prodotti vengono selezionati e scelti con la massima cura prima di essere trasformati. Siamo una tra le aziende artigiane siciliane più qualificate nel settore della produzione di gastronomia tipica, concludono i proprietari.

ANTICHI SAPORI MEDITERRANEI

SLOW FOOD in a FAST TIME

Produciamo prodotti tipici dal 1990

Marmellate, Creme, Pate, Sughi pronti per l'uso, Pomodori secchi sott'olio, Carciofi sott'olio, Olive, Capperi, Pasta busiata e pesto alla trapanese. Confezioni regalo in tutto il periodo dell'anno. Consegniamo con i corrieri in tutto il mondo.

Agripantel snc di A.P. La Rosa & C. - Via Umberto I° n. 197 - 91021 Campobello di Mazara (TP)
Tel. 0924 912943 Cel. 338 36 27 999 info@agripantel.it - www.agripantel.it - www.siciliabio.eu