



**Tùdia**  
antiche ricette di Sicilia



# Naturalmente siciliani

Le ricette della tradizione siciliana pronte da gustare, preparate con frutta e ortaggi coltivati in azienda.

## *Naturally sicilian*

*Ready-to-eat traditional Sicilian recipes prepared with fruit and vegetables grown in our farm.*





## Raccontiamo i sapori di una volta

La nostra è una storia di famiglia ambientata tra le colline dell'entroterra siciliano, nel cuore delle Madonie. Un racconto appassionato, fatto di sapori veri e semplici, con quell'entusiasmo tipico di chi ha scoperto angoli della propria terra che nessuno conosce.

Amiamo quei riti della cultura di campagna che ormai sono scomparsi: fare "le bottiglie" e le conserve, come quelle che preparava nonna Maria e che amorevolmente ci ha tramandato. Siamo custodi di una genuinità perduta, di antiche ricette che ci piace rivisitare a modo nostro, con accostamenti inaspettati. Una cucina semplice, buona e sincera, come la vita.

### *We narrate the flavours of the past*

*Our story, the story of a family, is set in the hills of the Sicilian hinterland, in the heart of the Madonie mountains. It's a passionate story, made of true and simple flavours, with the typical enthusiasm of those who have discovered corners of their own land that no one knows.*

*We love those rites of rural culture that have now disappeared: preparing "the bottles" and the preserves, just like those made by Grandma Maria, who lovingly handed them down to us. We are the custodians of lost genuinity, of old recipes that we like to revisit in our own way with surprising combinations. A simple, good and sincere cuisine, just like life.*

## Fedeli alla tradizione

Su una superficie di circa 60 ettari, dal 1965 coltiviamo la frutta e gli ortaggi che poi portiamo sulle tavole dei buongustai, sotto forma di sfiziose ricette pronte da gustare.

Sui nostri terreni argillosi-calcarei, ricchi di potassio, applichiamo con cura e dedizione i metodi dell'agricoltura tradizionale, senza l'utilizzo di diserbanti, antiparassitari e concimi chimici di sintesi. La rotazione con le lenticchie e con il grano rende il nostro raccolto più saporito, succoso e con un alto valore salustistico e nutritivo.

La nostra frutta e i nostri ortaggi giungono in laboratorio freschi, appena raccolti, per essere trasformati in giornata.

### *Faithful to tradition*

*Since 1965, we have been growing the fruit and vegetables that we then bring to the gourmands' tables in the form of delicious ready-to-eat recipes.*

*On our clay-lime lands, rich in potassium, we apply methods of traditional agriculture with care and dedication, without the use of herbicides, pesticides and synthetic fertilisers. The rotation with lentils and wheat makes our crop tastier, juicier and with high health and nutritional values.*

*Our freshly harvested fruit and vegetables arrive in our plant to be processed within the same day.*



## Il Rosso della Sicilia

Il pomodoro Siccagno è il principe delle nostre ricette. La terra arida del centro della Sicilia, tra Villalba e la Valle del Bilici, lo arricchisce di antiossidanti (licopene) e di vitamine A e C. Abbiamo scelto di coltivarlo perché, ricco di polpa e povero d'acqua, rende i nostri sughi saporiti e corposi, dolci e veraci.

### Sicilian Red

*The Siccagno tomato is the prince of our recipes. The arid soil of inland Sicily, between Villalba and the Bilici Valley, enriches our tomato with antioxidants (lycopene) and vitamins A and C. We chose to grow it because, rich in pulp and poor in water as it is, it makes our sauces tasty and rich, sweet and genuine.*



## I sughi siciliani



Portiamo in cucina i grandi sughi siciliani pronti da versare sulla pasta, preparati con solo pomodoro siccagno e ingredienti coltivati nelle nostre terre.

*We bring into the kitchen the great Sicilian sauces, ready to pour on pasta, prepared with only siccagno tomatoes and ingredients grown on our lands.*



**100% Siciliani**  
100% Sicilian



**Preparati in giornata**  
*Prepared within a day's time*



**Con il nostro pomodoro siccagno**  
*With our siccagno tomato*



**Senza conservanti**  
*Preservative free*



**Senza glutine**  
*Gluten free*



**SHELF LIFE**  
36 mesi  
months



## La salsa in bottiglia

COD100 350 g | COD104 560 g | COD102 1000g | COD103 1600g

Sugo pronto di pomodoro con basilico.

**INGREDIENTI:** pomodoro siccagno 96%, cipolle, olio extravergine di oliva basilico 0,2%, sale, zucchero.

**UTILIZZO:** Condimento pronto per la tradizionale “pasta al sugo”: scaldare il prodotto e versare sulla pasta (spaghetti o rigatoni) cotti e scolati; eccellente base per la realizzazione di tutti i piatti a base di sugo di pomodoro.

*Ready made tomato sauce with basil.*

**INGREDIENTS:** siccagno tomatoes 96%, onions, extra virgin olive oil, basil 0,2%, salt, sugar.

**USE:** Ready made pasta sauce: heat the product and pour it over cooked and drained pasta (spaghetti or rigatoni); it's also an excellent base for the preparation of all tomato sauce-based dishes.

**SHELF LIFE:** 36 months.



**SHELF LIFE**  
36 mesi  
months



## La salsa pelata

COD201 350 g | COD202 1000 g | COD203 1600 g

Sugo pronto di pomodori pelati con basilico.

**INGREDIENTI:** pomodoro siccagno 90%, cipolle, olio extravergine di oliva 4%, basilico 2%, sale, zucchero.

**UTILIZZO:** condimento pronto per pastasciutta e/o riso; questo sugo tipico è la base ideale per la realizzazione di pizza e sugo alla pizzaiola.

*Ready made peeled tomato sauce with basil.*

**INGREDIENTS:** siccagno tomatoes 90%, onions, extra virgin olive oil 4%, basil 2%, salt, sugar.

**USE:** Ready made sauce for pasta and/or rice; this typical sauce is the ideal base for the preparation of pizza and “pizzaiola” sauce.

**SHELF LIFE:** 36 months.

## La Norma

COD401 350 g | COD402 1000 g | COD403 1600 g

Sugo pronto di pomodoro e melanzane.

**INGREDIENTI:** pomodoro siccagno 75%, melanzane 18%, olio extravergine di oliva 3%, cipolla, basilico, sale, zucchero.

**UTILIZZO:** condimento pronto per pasta, ideale per la realizzazione della tradizionale “Pasta alla Norma”. Ottimo per la preparazione di pizza e bruschette.

*Ready made tomato sauce with aubergines.*

**INGREDIENTS:** siccagno tomatoes 75%, aubergines 18%, extra virgin olive oil 3%, onion, basil, salt, sugar.

**USE:** ready made sauce for the Sicilian traditional “Pasta alla Norma”. Excellent for pizza and bruschetta.

**SHELF LIFE:** 36 months.



**SHELF LIFE**  
36 mesi  
36 months

### Pomodoro misto bosco e porcini

COD1001 350 g | COD1002 1000 g | COD1003 1600 g

Sugo pronto di pomodoro con funghi.

**INGREDIENTI:** pomodoro siccagno 83%, funghi 13%, olio extravergine di oliva 3%, cipolla, vino, aglio, prezzemolo, pepe.

**UTILIZZO:** condimento pronto per pasta e/o riso. Base o aggiunta per numerosi piatti (carni, pesci, pizza).

*Ready made tomato sauce with mushrooms.*

**INGREDIENTS:** siccagno tomatoes 83%, mushrooms 13%, extra virgin olive oil 3%, onion, wine, garlic, parsley, pepper.

**USE:** ready made sauce for pasta and/or rice. It can also be used as a base or an addition to several other dishes (meat, fish, pizza).



### Pomodoro, acciuga e finocchietto

COD701 350 g | COD702 1000 g | COD703 1600 g

Sugo pronto di pomodoro con acciuga e finocchietto.

**INGREDIENTI:** pomodoro siccagno 80%, acciughe 5%, finocchietto selvatico 4%, olio extravergine d'oliva 3%, cipolla, sale, vino, pepe.

**UTILIZZO:** condimento pronto per pasta o riso, ideale per la realizzazione della tradizionale "Pasta con le sarde a mare". Base o aggiunta per numerosi piatti.

*Ready made tomato sauce with anchovies and fennel.*

**INGREDIENTS:** siccagno tomatoes 80%, anchovies 5%, fennel 4%, extra virgin olive oil 3%, onion, salt, wine, pepper.

**USE:** ready made sauce for pasta or rice, ideal for the Sicilian traditional "Pasta con le sarde a mare"; it can also be used as a base or an addition to several other dishes.



### Pomodoro, carciofi e finocchietto

COD801 350 g | COD802 1000 g | COD803 1600 g

Sugo pronto di pomodoro con carciofi e finocchietto.

**INGREDIENTI:** pomodoro siccagno 70%, carciofi 16%, finocchietto selvatico 4%, olio extravergine d'oliva 3%, cipolla, sale, vino, pepe.

**UTILIZZO:** condimento pronto per pasta o riso. Base o aggiunta per numerosi piatti.

*Ready made tomato sauce with artichokes and fennel.*

**INGREDIENTS:** siccagno tomatoes 70%, artichoke 16%, fennel 4%, extra virgin olive oil 3%, onion, salt, wine, pepper.

**USE:** ready made sauce for pasta or rice; it can also be used as a base or an addition to several other dishes.

**SHELF LIFE**  
36 mesi  
36 months



### Pomodoro e peperoni

COD601 350 g | COD602 1000 g | COD603 1600 g

Sugo pronto di pomodoro con peperoni.

**INGREDIENTI:** pomodoro siccagno 58%, peperoni 28%, cipolle 4%, olio extravergine d'oliva 2%, sale, basilico, zucchero, pepe.

**UTILIZZO:** condimento pronto per pasta o riso. Base per pizza o aggiunta per piatti a base di carne.

*Ready made tomato sauce with bell peppers.*

**INGREDIENTS:** siccagno tomatoes 58%, bell peppers 28%, onions 4%, extra virgin olive oil 2%, salt, basil, sugar, pepper.

**USE:** ready made sauce for pasta or rice; it can also be used as a base for pizza or as an addition to meat dishes.



**SHELF LIFE**  
36 mesi  
months

## Sole di Sicilia

COD501 350 g | COD502 1000 g | COD503 1600 g

Sugo pronto di pomodoro con olive e capperi.

**INGREDIENTI:** pomodoro siccagno 81%, olive 8%, capperi 4%, cipolle, olio extravergine di oliva 2%, zucchero, sale, vino, basilico, prezzemolo, aglio, origano, pepe.

**UTILIZZO:** condimento pronto per pastasciutta e/o riso. Indicato per la preparazione di pesce a tranci.

*Ready made tomato sauce with olives and capers.*

**INGREDIENTS:** siccagno tomatoes 81%, olives 8%, capers 4%, onions, extra virgin olive oil 2%, sugar, salt, wine, basil, parsley, garlic, oregano, pepper.

**USE:** ready made sauce for pasta or rice; suitable for fish steak dishes.



## Il ragù vegetariano

COD901 350 g | COD902 1000 g | COD903 1600 g

Sugo pronto di pomodoro con ortaggi.

**INGREDIENTI:** pomodoro 70%, melanzane 6%, zucchine 6%, cipolle 4%, carote 4%, sedano 4%, fagiolini verdi 2%, olio extravergine di oliva 2%, sale, aglio, prezzemolo, basilico, aromi naturali, pepe.

**UTILIZZO:** condimento pronto per pastasciutta e/o riso. Base o aggiunta per numerosi piatti (carni, pesci, pizza, bruschette).

*Ready made tomato sauce with vegetables.*

**INGREDIENTS:** tomato 70%, aubergine 6%, zucchini 6%, onions 4%, carrots 4%, **celery** 4%, green beans 2%, extra virgin olive oil 2%, salt, garlic, parsley, basil, natural flavours, pepper.

**USE:** ready made sauce for pasta or rice; it can also be used as a base or an addition to several other dishes (meat, fish, pizza, bruschetta).



## L'arrabbiata di ciliegino

COD1101 350 g | COD1102 1000 g | COD1103 1600 g

Sugo pronto di pomodoro ciliegino all'arrabbiata.

**INGREDIENTI:** pomodoro ciliegino 93%, cipolle, zucchero, olio extravergine d'oliva 2%, sale, prezzemolo, basilico, peperoncino, pepe.

**UTILIZZO:** condimento pronto per pasta e riso. Base o aggiunta per numerosi piatti

*Ready made cherry tomato arrabbiata sauce.*

**INGREDIENTS:** cherry tomatoes 93%, onions, sugar, extra virgin olive oil 2%, salt, parsley, basil, chili pepper, pepper.

**USE:** ready made sauce for pasta; it can also be used as a base or an addition to several other dishes.



## L'estratto

COD301 210 g | COD302 1050 g | COD303 1700 g

Salsa di pomodoro concentrato.

**INGREDIENTI:** pomodoro 95%, olio extravergine d'oliva 3%, sale, pepe.

**UTILIZZO:** da ricostituire con acqua o passata di pomodoro per ottenere un sugo pronto.

*Tomato paste.*

**INGREDIENTS:** tomatoes 95%, extra virgin olive oil 3%, salt, pepper.

**USE:** to be reconstituted with water or tomato puree to obtain a ready made sauce. Add variable amounts in sauces, soups and in any other dish in which the use of tomatoes is required.

**SHELF LIFE**  
36 mesi  
months



## Le delizie siciliane



Le migliori specialità siciliane da gustare come contorno a secondi piatti tipici o come sfizioso antipasto. Ideali anche per arricchire di gusto primi piatti freddi, cous cous e insalate.  
Tutte le ricette sono preparate con olio extravergine di oliva estratto a freddo dalle olive coltivate in azienda.

*The best Sicilian specialities, to be served as side dish of typical dishes or as a delicious appetizers. They are also perfect for enriching the cold first courses, cous cous and salads. All recipes are prepared with cold-pressed extra virgin olive oil made from the olives grown in our farm.*



**100% Siciliani**  
100% Sicilian



**Ottenuto dalla lavorazione in giornata di ortaggi freschi**  
*Obtained from same-day processing of fresh vegetables*



**Senza conservanti**  
Preservative free



**Senza glutine**  
Gluten free

**SHELF  
LIFE**  
30  
mesi  
months



## Pesto rosso

ANT1000 95 g | ANT1002 1000 g | ANT1003 1500 g

Crema di pomodori secchi con olio extravergine di oliva.

**INGREDIENTI:** pomodoro secco 49%, olio extravergine di oliva 35%, pinoli, **mandorle**, sale, aromi naturali.

**UTILIZZO:** per aperitivi e/o antipasto: spalmare su pane e crostini; per condire spaghetti e primi piatti: aggiungere a un leggero soffritto con aglio e cipolla.

*Sun-dried tomato cream with extra virgin olive oil.*

**INGREDIENTS:** sun-dried tomatoes 49%, extra virgin olive oil 35%, pine nuts, almonds, salt, natural flavours.  
**USE:** for appetizers: spread it on bread and croutons; you can use it to make a sauce for spaghetti and other first courses by adding it to garlic and onion sautéed in olive oil.



## Patè di pomodoro secco

ANT401 95 g | ANT402 1000 g | ANT403 1500 g

Pesto di pomodori secchi con olio extravergine di oliva.

**INGREDIENTI:** pomodoro secco 51%, olio extravergine di oliva 47%, zucchero, aromi naturali, pepe.

**UTILIZZO:** per aperitivi e/o antipasto: spalmare su pane e crostini; per condire spaghetti e primi piatti: aggiungere a un leggero soffritto con aglio e cipolla.

*Sun-dried tomato pesto with extra virgin olive oil.*

**INGREDIENTS:** dried tomatoes 51%, extra virgin olive oil 47%, sugar, natural flavors, pepper.  
**USE:** for appetizers: spread it on bread and croutons; you can use it to make a sauce for spaghetti and other first courses by adding it to garlic and onion sautéed in olive oil.

**SHELF  
LIFE**  
30  
mesi  
months



## Patè di olive nere

ANT701 95 g | ANT702 1000 g | ANT703 1500 g

Pesto di olive nere con olio extravergine di oliva.

**INGREDIENTI:** olive nere 73%, olio extravergine di oliva 26%, peperoncino, aromi naturali.

**UTILIZZO:** per aperitivi e/o antipasto: spalmare su pane e crostini; per condire spaghetti e primi piatti: aggiungere a un leggero soffritto con aglio e cipolla.

*Black olive paste with extra virgin olive oil.*

**INGREDIENTS:** black olives 73%, extra virgin olive oil 26%, chili pepper, natural flavours.  
**USE:** or appetizers: spread it on bread and croutons; you can use it to make a sauce for spaghetti and other first courses by adding it to garlic and onion sautéed in olive oil.



## Patè di olive e capperi

ANT501 95 g | ANT502 1000 g | ANT503 1500 g

Pesto di olive verdi e capperi con olio extravergine di oliva.

**INGREDIENTI:** olive verdi 65%, capperi 13%, olio extravergine di oliva 20%, aromi naturali, peperoncino.

**UTILIZZO:** per aperitivi e/o antipasto: spalmare su pane e crostini; per condire spaghetti e primi piatti: aggiungere a un leggero soffritto con aglio e cipolla.

*Green olives and capers cream with extra virgin olive oil.*

**INGREDIENTS:** green olives 65%, capers 13%, extra virgin olive oil 20%, natural flavours, chili pepper.  
**USE:** for appetizers: spread it on bread and croutons; you can use it to make a sauce for spaghetti and other first courses by adding it to garlic and onion sautéed in olive oil.

**SHELF  
LIFE**  
30  
mesi  
months



## Patè di carciofi

ANT801 95 g | ANT802 1000 g | ANT803 1500 g

Pesto di carciofini con olio extravergine di oliva.

**INGREDIENTI:** carciofi 90%, olio extravergine di oliva 7%, aglio, sale, aromi naturali.

**UTILIZZO:** per aperitivi e/o antipasto: spalmare su pane e crostini; per condire spaghetti e primi piatti: aggiungere a un leggero soffritto con aglio e cipolla.

*Artichoke cream with extra virgin olive oil.*

**INGREDIENTS:** artichokes 65%, extra virgin olive oil 7%, garlic, salt, natural flavors.

**USE:** for appetizers: spread it on bread and croutons; you can use it to make a sauce for spaghetti and other first courses by adding it to garlic and onion sautéed in olive oil.



## Composta dolce di melanzane allo zenzero

CNF2001 110 g

Composta dolce di melanzane allo zenzero.

Ottenuto dalla lavorazione in giornata di ortaggi freschi.

**INGREDIENTI:** melanzane 67%, zucchero, zenzero 0,5%, aromi naturali.

**UTILIZZO:** ideale per accompagnare carni e formaggi.

*Aubergine compote with ginger.*

*Obtained by same-day processing of fresh vegetables.*

**INGREDIENTS:** aubergine 67%, sugar, ginger 0,5%, natural flavours.

**USE:** ideal with meat and with cheese.



## Crema di finocchietto selvatico

ANT901 95 g | ANT902 1000 g | ANT903 1600 g

Pesto di finocchietto selvatico con olio extravergine di oliva.

**INGREDIENTI:** finocchietto selvatico 74%, olio extravergine di oliva 25%, aceto di vino, pepe.

**UTILIZZO:** per aperitivi e/o antipasto: spalmare su pane e crostini; per condire spaghetti e primi piatti: aggiungere a un leggero soffritto con aglio e cipolla.

*Fennel cream with extra virgin olive oil.*

**INGREDIENTS:** fennel 74%, extra virgin olive oil 25%, wine vinegar, black pepper.

**USE:** for appetizers: spread it on bread and croutons; you can use it to make a sauce for spaghetti and other first courses by adding it to garlic and onion sautéed in olive oil.

**SHELF  
LIFE**  
30  
mesi  
months



## Peperonata

ANT1600 280 g | ANT1602 1000 g | ANT1603 1600 g

Specialità siciliana a base di peperoni.

**INGREDIENTI:** peperoni 70%, cipolle, sugo di pomodoro (pomodoro, cipolle, olio extravergine di oliva, basilico, sale, zucchero), zucchero, olio extravergine di oliva 2%, aceto di vino, sale, basilico.

**UTILIZZO:** antipasti o contorno.

*Sicilian speciality made from bell peppers.*

**INGREDIENTS:** bell peppers 70%, onions, tomato sauce (tomato, onions, extra virgin olive oil, basil, salt, sugar), sugar, extra virgin olive oil 2%, wine vinegar, salt, basil.

**USE:** ideal as an appetizer or a side dish.



**SHELF LIFE**  
30 mesi  
30 months



## Caponata di melanzane

ANT301 270 g | ANT302 1000 g | ANT303 1600 g

Specialità siciliana a base di melanzane.

**INGREDIENTI:** melanzane 49%, pomodoro 25%, **sedano**, cipolla, olio extravergine di oliva, olive bianche, capperi, aceto di vino, zucchero, sale, basilico in quantità variabile.

**UTILIZZO:** per antipasti e contorni.

*Sicilian speciality made from aubergines.*

**INGREDIENTS:** aubergines 49%, tomato 25%, **celery**, onion, extra virgin olive oil, green olives, capers, wine vinegar, sugar, salt, basil in varying quantities.

**USE:** ideal as an appetizer or a side dish.

## Caponata di mele

ANT201 270 g | ANT202 1000 g | ANT203 1500 g

Specialità siciliana a base di mele.

**INGREDIENTI:** mele, cipolle, carote, **sedano**, olive, capperi, uvetta, pinoli, aceto di vino, zucchero, olio di girasole, olio extravergine di oliva, sale.

**UTILIZZO:** per antipasti e contorni.

*Sicilian speciality made from apples.*

**INGREDIENTS:** apples, onions, carrots, **celery**, olives, capers, raisins, pine nuts, wine vinegar, sugar, sunflower oil, extra virgin olive oil, salt.

**USE:** ideal as an appetizer or a side dish.





## La frutta siciliana



Dolci e profumate, le confetture e le marmellate sono preparate con frutta fresca di stagione, raccolta in azienda e lavorata in giornata, e zucchero di canna grezzo. Da provare anche con carni e formaggi stagionati.

*Sweet and scented, our marmelades and jams are prepared with fresh seasonal fruit - harvested in our farm and processed before the end of the day - and raw cane sugar. Try them with meat or with mature cheese.*

 **100% Siciliani**  
100% Sicilian

 **Ottenuto dalla lavorazione in giornata di frutta fresca**  
*Obtained from same-day processing of fresh fruit*

 **Solo zucchero di canna grezzo**  
*Raw cane sugar only*

 **Senza conservanti**  
*Preservative free*

 **Senza glutine**  
*Gluten free*

**SHELF  
LIFE**  
36  
mesi  
months



## Arance di Sicilia

CNF701 220 gr

Marmellata di arance di Sicilia.

Ottenuto dalla lavorazione in giornata di frutta e/o ortaggi freschi raccolti in azienda.

**INGREDIENTI:** succo e polpa di arance, zucchero di canna, succo di limone, scorza di arance e limone.

**Per 100 g di prodotto sono utilizzati:**

Frutta 85 g, Zuccheri totali 56 g

**UTILIZZO:** ideale da spalmare su pane e fette biscottate, ottima per la preparazione di torte, crostate e biscotti.

*Sicilian orange marmalade. Obtained by processing fresh fruit harvested in our own farm.*

**INGREDIENTS:** orange juice and pulp, cane sugar, lemon juice, orange and lemon zests.

**Per 100 g of product:** Fruit 85 g, Total Sugars 56 g

**USE:** ideal for spreading on bread and rusks, excellent for preparing cakes, pies and biscuits.



## Arance amare

CNF1501 220 g

Marmellata di arance amare.

Ottenuto dalla lavorazione in giornata di frutta e/o ortaggi freschi raccolti in azienda.

**INGREDIENTI:** arance amare, zucchero di canna, succo di limone.

**Per 100 g di prodotto sono utilizzati:**

Frutta 156 g, Zuccheri totali 63 g

**UTILIZZO:** ideale da spalmare su pane e fette biscottate, ottima per la preparazione di torte, crostate e biscotti.

*Bitter orange marmalade. Obtained by processing fresh fruit harvested in our own farm.*

**INGREDIENTS:** bitter oranges, cane sugar, lemon juice.

**Per 100 g of product:** Fruit 156 g, Total Sugars 63 g

**USE:** ideal for spreading on bread and rusks, excellent for preparing cakes, pies and biscuits.

**SHELF  
LIFE**  
36  
mesi  
months



## Mandarini

CNF901 220 g | 350 g

Marmellata di mandarini.

Ottenuto dalla lavorazione in giornata di frutta e/o ortaggi freschi raccolti in azienda.

**INGREDIENTI:** mandarini, zucchero di canna, succo di limone.

**Per 100 g di prodotto sono utilizzati:**

Frutta 120 g, Zuccheri totali 56 g

**UTILIZZO:** ideale da spalmare su pane e fette biscottate, ottima per la preparazione di torte, crostate e biscotti.

*Mandarin marmalade. Obtained by processing fresh fruit harvested in our own farm.*

**INGREDIENTS:** mandarins, cane sugar, lemon juice.

**Per 100 g of product:** fruit 120 g, total Sugars 56 g

**USE:** ideal for spreading on bread and rusks, excellent for preparing cakes, pies and biscuits.



## Fichi d'india

CNF201 220 gr

Confettura extra di fichi d'india.

Ottenuto dalla lavorazione in giornata di frutta e/o ortaggi freschi raccolti in azienda.

**INGREDIENTI:** fichi d'india, zucchero di canna, succo di limone.

**Per 100 g di prodotto sono utilizzati:**

Frutta 120 g, Zuccheri totali 64 g

**UTILIZZO:** ideale da spalmare su pane e fette biscottate, ottima per la preparazione di torte, crostate e biscotti.

*Prickly pears extra jam. Obtained by processing fresh fruit harvested in our own farm.*

**INGREDIENTS:** prickly pears, cane sugar, lemon juice.

**Per 100 g of product:** fruit 120 g, total sugars 64 g

**USE:** ideal for spreading on bread and rusks, excellent for preparing cakes, pies and biscuits.

SHELF  
LIFE  
36  
mesi  
months



## Ciliegie

CNF2401 210 g

Confettura extra di ciliegie.

Ottenuto dalla lavorazione in giornata di frutta e/o ortaggi freschi raccolti in azienda.

**INGREDIENTI:** ciliegie, zucchero di canna, succo di limone.

**Per 100 g di prodotto sono utilizzati:** Frutta 95 g

**UTILIZZO:** ideale da spalmare su pane e fette biscottate, ottima per la preparazione di torte, crostate e biscotti.

*Cherry extra jam. Obtained by processing fresh fruit harvested in our own farm.*

**INGREDIENTS:** cherries, cane sugar, lemon juice.

**Per 100 g of product:** fruit 95 g.

**USE:** ideal for spreading on bread and rusks, excellent for preparing cakes, pies and biscuits.



## Pere alla vaniglia

CNF1801 220 g

Confettura extra di pere alla vaniglia.

Ottenuto dalla lavorazione in giornata di frutta e/o ortaggi freschi raccolti in azienda.

**INGREDIENTI:** pere, zucchero di canna, succo di limone, vaniglia.

**Per 100 g di prodotto sono utilizzati:**

Frutta 95 g, Zuccheri totali 56 g

**UTILIZZO:** ideale da spalmare su pane e fette biscottate, ottima per la preparazione di torte, crostate e biscotti.

*Pear extra jam with vanilla. Obtained by processing fresh fruit harvested in our own farm.*

**INGREDIENTS:** pears, cane sugar, lemon juice, vanilla.

**Per 100 g of product:** fruit 95 g, total sugars 56 g.

**USE:** ideal for spreading on bread and rusks, excellent for preparing cakes, pies and biscuits.

SHELF  
LIFE  
36  
mesi  
months



## Fichi alla cannella

CNF1701 220 g

Confettura extra di fichi alla cannella.

Ottenuto dalla lavorazione in giornata di frutta e/o ortaggi freschi raccolti in azienda.

**INGREDIENTI:** fichi, zucchero di canna, succo di limone, cannella.

**Per 100 g di prodotto sono utilizzati:**

Frutta 95 g, Zuccheri totali 56 g

**UTILIZZO:** ideale da spalmare su pane e fette biscottate, ottima per la preparazione di torte, crostate e biscotti.

*Figs extra jam with cinnamon. Obtained by processing fresh fruit harvested in our own farm.*

**INGREDIENTS:** figs, cane sugar, lemon juice, cinnamon.

**Per 100 g of product:** fruit 95 g, total sugars 56 g.

**USE:** ideal for spreading on bread and rusks, excellent for preparing cakes, pies and biscuits.



## Pesche montagnole

CNF1901 220 g

Confettura extra di pesche montagnole.

Ottenuto dalla lavorazione in giornata di frutta e/o ortaggi freschi raccolti in azienda.

**INGREDIENTI:** pesche, zucchero di canna, succo di limone.

**Per 100 g di prodotto sono utilizzati:**

Frutta 86 g, Zuccheri totali 63 g

**UTILIZZO:** ideale da spalmare su pane e fette biscottate, ottima per la preparazione di torte, crostate e biscotti.

*White peach extra jam. Obtained by processing fresh fruit harvested in our own farm.*

**INGREDIENTS:** peaches, cane sugar, lemon juice.

**Per 100 g of product:** fruit 86 g, total sugars 63 g.

**USE:** ideal for spreading on bread and rusks, excellent for preparing cakes, pies and biscuits.

**SHELF  
LIFE**  
36  
mesi  
months



## Albicocche

CNF2301 220 g

Confettura extra di albicocche.  
Ottenuo dalla lavorazione in giornata di frutta  
e/o ortaggi freschi raccolti in azienda.

**INGREDIENTI:** albicocche, zucchero di canna,  
succo di limone.

**Per 100 g di prodotto sono utilizzati:**

Frutta 100 g, Zuccheri totali 58 g

**UTILIZZO:** ideale da spalmare su pane e fette  
biscottate, ottima per la preparazione di torte,  
crostate e biscotti.

*Apricot extra jam. Obtained by processing fresh fruit  
harvested in our own farm.*

**INGREDIENTS:** apricot, cane sugar, lemon juice.

**Per 100 g of product:** fruit 100 g, total sugars 58 g

**USE:** ideal for spreading on bread and rusks, excellent  
for preparing cakes, pies and biscuits.



## Frutti di bosco

CNF2201 220 g

Confettura extra di frutti di bosco.  
Ottenuo dalla lavorazione in giornata di frutta  
e/o ortaggi freschi raccolti in azienda.

**INGREDIENTI:** frutti di bosco (fragole, mirtilli  
neri, mirtilli rossi, lamponi), zucchero di canna,  
succo di limone.

**Per 100 gr di prodotto sono utilizzati:**

Frutta 80 g, Zuccheri totali 55 g

**UTILIZZO:** ideale da spalmare su pane e fette  
biscottate, ottima per la preparazione di torte,  
crostate e biscotti.

*Fruits of the forest extra jam. Obtained by processing  
fresh fruit harvested in our own farm.*

**INGREDIENTS:** fruits of the forest (strawberries, blueberries,  
cowberries, raspberries), cane sugar, lemon juice.

**Per 100 g of product:** fruit 80 g, total sugars 55 g

**USE:** ideal for spreading on bread and rusks, excellent  
for preparing cakes, pies and biscuits.

**SHELF  
LIFE**  
36  
mesi  
months



## Fragole

CNF1201 220 g

Confettura extra di fragole.  
Ottenuo dalla lavorazione in giornata di frutta  
e/o ortaggi freschi raccolti in azienda.

**INGREDIENTI:** fragole, zucchero di canna,  
succo di limone.

**Per 100 g di prodotto sono utilizzati:**

Frutta 80 g, Zuccheri totali 52 g

**UTILIZZO:** ideale da spalmare su pane e fette  
biscottate, ottima per la preparazione di torte,  
crostate e biscotti.

*Strawberry extra jam. Obtained by processing fresh  
fruit harvested in our own farm.*

**INGREDIENTS:** stawberries, brown sugar, lemon juice.

**Per 100 g of product:** fruit 80 g, total sugars 52 g

**USE:** ideal for spreading on bread and rusks, excellent  
for preparing cakes, pies and biscuits.





**Tùdia**  
antiche ricette di Sicilia





# Tùdia

antiche ricette di Sicilia

Azienda Agricola Tùdia di Agata Ferlito  
Contrada Tudia - Petralia Sottana (PA)  
90027 - ITALIA

[tudia@tudiasicilia.it](mailto:tudia@tudiasicilia.it)

[tudiasicilia.it](http://tudiasicilia.it)