



CATALOGO PRODOTTI 2022



Dall'amore per la propria terra, delle tradizioni e del gusto delle pietanze siciliane, nasce Alicos che con l'ardente passione nel far conoscere al mondo intero la bellezza e le bontà della Sicilia, ha fissato fin dal primo giorno una missione forte e chiara: prendersi cura della salute e del benessere di ogni persona nel mondo.

Dalla riscoperta della tradizione gastronomica siciliana e dall'inventiva nell'accostamento dei sapori, nasce la naturale selezione e produzione dei migliori prodotti, impreziositi dalle antiche ricette tipiche e dagli ingredienti genuini e di alta qualità.

Le nostre certificazioni:



SUGHI PRONTI E CONDIMENTI

SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE

SALSA PRONTA DI POMODORO CILIEGINO E POM. DATTERINO

Descrizione: Una salsa che nasce dalla miscelazione del pomodoro ciliegino e del pomodoro datterino. Una scelta che conferisce al sugo una delicatezza e una dolcezza davvero irripetibile.

Questa particolare salsa è già pronta da consumare poiché non necessita di alcuna cottura. Puoi impiegarla per condire la pasta o per i piatti freddi. In questo modo potrai sbizzarrirti in cucina e creare le tue preparazioni a base di pomodoro fresco.

Il risultato finale è sorprendente perché è come se l'avessi appena preparata tu. E una volta versata, potrai esperire di tutto il suo profumo intenso, tipico delle salse siciliane appena cotte.

Ingredienti: Pomodoro ciliegino 55%, pomodoro datterino 42%, olio extra vergine di oliva, sale, basilico.

Formato: Bottiglia 330g - Bottiglia 660g - Bag in box 3 kg

Pezzi per cartone: 12 (330g) - 9 (660g) - 2 (bag in box)

Conservabilità: 30 mesi


SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE

SALSA PRONTA DI POMODORO CILIEGINO E PEPERONI

Descrizione: Quando il pomodoro ciliegino incontra i peperoni, nasce un nuovo gusto dolce e delicato. È la poesia di una salsa pronta che sa sorprendere per il suo intenso profumo oltre che per il suo sapore davvero originale.

Con i suoi ingredienti, infatti, rompe la tradizione di una semplice salsa al pomodoro, per regalarti qualcosa di unico da poter abbinare alla pasta, e creare, pertanto, un piatto genuino e gustoso.

Ingredienti: Pomodoro ciliegino 85%, peperoni 10%, olio extra vergine di oliva, sale, basilico.

Formato: Bottiglia 330g

Pezzi per cartone: 12 (330g)

Conservabilità: 30 mesi


SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE

PASSATA DI POMODORO CILIEGINO

Descrizione: Dall'incontro del pomodoro ciliegino e del pomodoro tondo, nasce questa preziosa passata, fatta esclusivamente con materie prime selezionate e di altissima qualità.

Un sugo genuino e ideale per chi ama personalizzare la propria salsa, aggiungendo una passata dal gusto intenso e pieno di genuinità.

La sua particolarità, oltre che nel suo sapore singolare, sta nel suo essere davvero ottima per essere personalizzata – verso fine cottura – con spezie e condimenti a piacere.

Renderai, così, ancora più unica la tua passata per abbinarla ai più svariati piatti.

Ingredienti: Pomodoro ciliegino 70%, pomodoro 30%, sale.

Formato: Bottiglia 330g - Bottiglia 660 - bag in box da 3 kg

Pezzi per cartone: 12 (330g) - 9 (660g) - 2 (bag in box)

Conservabilità: 30 mesi (bottiglia) / 12 mesi (bag in box)



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SUGO PRONTO ALL'ORTOLANA

Descrizione: Come dice il suo stesso nome, questo sugo non può che ricordarci i meravigliosi profumi dell'orto di casa.

Genuino nell'essenza e ottimo con la pasta, il sugo all'ortolana si contraddistingue per i suoi ingredienti deliziosi che vanno dalle melanzane ai peperoni, dal sedano alle cipolle e le carote. Il tutto soffritto, perché possa raggiungere quella dolcezza e delicatezza di gusto, che saprà certamente sorprendere anche i palati più attenti ed esigenti.

Potrai utilizzare questo sugo in modo semplice e veloce grazie al fatto che è già pronto. E una volta versato sul piatto, noterai subito la particolarità dei sentori che emana, nonché la delicata complessità del suo colore e del suo sapore.

Ingredienti: Pomodoro ciliegino, pomodoro, melanzane, peperoni, olio extra vergine di oliva, cipolla, carote, sale, sedano, basilico.

Formato: Bottiglia 350g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 12 (350g) - 6 (970g) **Conservabilità:** 30 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SUGO PRONTO PICCANTELLO

Descrizione: Nato dall'unione del pomodoro fresco e quello secco, il sugo pronto piccantello si contraddistingue per quelle note di vivacità, che sono tipiche del peperoncino. Un ingrediente che aggiunge dinamicità gustativa a un sugo che si arricchisce di altri profumi della terra, come capperi, basilico, origano, rosmarino e olio extra vergine di oliva.

Ideale per i palati che amano i sapori intensi e piccanti, con questo sugo potrai realizzare, in modo semplice, una pasta particolarmente gustosa. Un'ottima alternativa al sugo tradizionale per assaporare qualcosa di unico e diverso.

Ingredienti: Pomodoro ciliegino 41%, pomodoro 35%, pomodoro secco, olio extra vergine di oliva, capperi, aceto di vino, sale, basilico, peperoncino, origano, rosmarino.

Formato: Bottiglia 350g

Pezzi per cartone: 12

Conservabilità: 30 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SUGO PRONTO CAPPERI E OLIVE

Descrizione: Con i capperi e le olive, questo sugo pronto raggiunge l'apice della sua identità mediterranea. Il pomodoro, infatti, si unisce alla bontà dei capperi freschi, delle olive verdi e di altri pochi, semplici ingredienti che contribuiscono a definirlo in modo completo.

Il suo sapore tipicamente siciliano si coglie al primo assaggio, portando in tavola tutta la bontà di un sugo dai sentori freschi, particolari e invitanti.

Ottimo sia con la pasta calda che con i piatti freddi, il sugo capperi e olive si presenta come un ingrediente versatile per ogni abbinamento culinario che richiede la presenza del pomodoro e non solo.

Ingredienti: Pomodoro ciliegino 45%, pomodoro 41%, capperi 5%, olive verdi 5%, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, zucchero, sale, basilico.

Formato: Bottiglia 350g

Pezzi per cartone: 12

Conservabilità: 30 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SUGO PRONTO ALL'ARRABBIATA

Descrizione: Un sugo pronto dai toni vivaci, quello all'arrabbiata. Un sugo che viene fuori dall'incontro del pomodoro con il peperoncino, che anima il sapore semplice del pomodoro fresco per accontentare gli amanti della cucina piccante.

Che tu voglia abbinarla alla pasta calda o a piatti freddi, la bontà di questo particolare sugo non cambia. Sa rendere unico ogni piatto, aggiungere armonia alle pietanze e animare le tue preparazioni in chiave ancora più saporita.

Ingredienti: Pomodoro ciliegino, pomodoro, olio extra vergine di oliva, peperoncino, sale, basilico.

Formato: Bottiglia 350g

Pezzi per cartone: 12

Conservabilità: 30 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE

SUGO PRONTO CON TONNO

Descrizione: Un sugo pronto che accoglie mare e terra con le sue note di tonno e capperi. È questa la principale caratteristica che contraddistingue questo prodotto dall'anima mediterranea, in ogni sua parte.

Preparato con cura come si faceva una volta, con questo sugo potrai condire primi e secondi, aggiungendo un tocco di singolare sapore ai tuoi piatti.

La sua eccentricità - grazie al suo gusto intenso - lo rende perfetto per gli amanti dei sughi al pomodoro più particolari e per chi ama sperimentare nuovi racconti in cucina.

Ingredienti: Pomodoro ciliegino 46%, pomodoro 40%, tonno 7%, olio extra vergine di oliva, capperi, zucchero, aceto di vino, sale, basilico.

Formato: Bottiglia 350g

Pezzi per cartone: 12

Conservabilità: 30 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SUGO PRONTO ALLA MARINARA

Descrizione: Un sugo che porta il nome del mare ma che cela un'anima tutta legata alla terra. Il sugo alla marinara è così... ricco di essenze aromatiche che vanno dal pepe nero all'origano, dall'aglio al basilico fino al peperoncino. Un connubio di profumi e sapori unici, che danno vita a un sugo equilibrato e per questo molto apprezzato.

Assaporarlo in accostamento con primi o secondi di carne o pesce, significa immergersi nei tipici sentori degli orti siciliani, dove le erbe aromatiche crescono rigogliose per prepararsi a condire piatti genuini e senza tempo.

Ingredienti: pomodoro, ciliegino, zucchero, sale, peperoncino, pepe nero, olio extra vergine di oliva, aglio, origano.

Formato: Bottiglia 350g

Pezzi per cartone: 12

Conservabilità: 30 mesi





SUGO PRONTO CON TARTUFO E FUNGHI PORCINI

Descrizione: Ricco delle note profumate dell'olio al tartufo bianco e funghi porcini, questo sugo è un racconto che profuma di terra buona. Quella dove nascono le polpe rosse più succose, le carnose cortecce dei tartufi e i setosi funghi. Questo sugo pronto è un concentrato di sapori dove si incontrano anche altri semplici ingredienti: aglio, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale e basilico. Tutti prodotti siciliani, frutto di una sapiente coltura. È così che farai esperienza di un sugo perfetto per una pasta che vuole conquistare i palati più curiosi, innamorati di una cucina che sa regalare nuovi accostamenti.

Ingredienti: Pomodoro ciliegino 44.3%, pomodoro 44%, funghi porcini (*boletus edulis*) 5%, olio al tartufo bianco (*tuber magnatum pico*) 1.8%, zucchero, cipolla, olio extra vergine di oliva, sale, basilico, aglio.

Formato: Bottiglia 350g

Pezzi per cartone: 12

Conservabilità: 30 mesi



LE CONSERVE



CAPULIATO PICCANTE

Descrizione: Dalla sintesi di pomodoro secco, capperi e peperoncino, nasce questo gustoso capuliatto piccante. Una storia semplice fatta di cose semplici: ingredienti freschi e genuini, profumi di una volta, colore intenso come profondo sa essere il rosso del pomodoro che si stringe al peperoncino.

La sua anima piccante conferisce un tocco di originale mediterraneità al piatto, qualunque sia la tua preparazione culinaria: antipasto con fette di pane tostato, uova a occhio di bue o primi piatti.

Ingredienti: Pomodoro secco 56%, olio extra vergine di oliva, capperi, sale, aceto di vino, peperoncino, origano.

Formati: Vasetto 90g - vaso 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



POMODORO SECCO SOTT'OLIO

Descrizione: Con i pomodori secchi sott'olio fai un viaggio sensoriale che ti lega alla tradizione più calda dell'isola. In estate i pomodori vengono raccolti e poi essiccati per raggiungere un'altra dimensione di gusto: quella tipica del sott'olio.

La loro lunga e lenta conservazione - impreziosita dal nostro olio extra vergine d'oliva - sa renderli unici nel gusto, delicati, morbidi e perfetti per un antipasto o per guarnire piatti freddi.

Potrai così immergerti dentro una delle tante sfumature culinarie dell'isola, dove il rosso pomodoro ti ricorderà il rosso caldo delle cocenti campagne coltivate per la loro crescita.

Ingredienti: Pomodoro secco 63%, olio extra vergine di oliva 35%, sale, aglio, basilico 0,2%, origano, aceto di vino.

Formati: Vasetto 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



CARCIOFINI DI NONNA PEPPA

Descrizione: Ricetta antica e originale, questa preziosa conserva è il frutto dell'interpretazione della nostra amata nonna Peppa. Solo lei conosceva il segreto per realizzare in cucina carciofi così buoni.

I suoi ingredienti sono semplicissimi: carciofi con olio di oliva, aceto di vino, sale, aglio e menta. Di quei prodotti genuini che raccogli nell'orto e sono subito pronti a fare la magia in tavola.

La loro peculiarità, oltre che nel sapore davvero unico, sta nella loro capacità di rendere speciale un antipasto o un piatto freddo, portandoci alle buone abitudini alimentari di una volta.

Ingredienti: Carciofi 65%, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale, aglio, menta, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

Formati: Vasetto 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



CREMA DI CARCIOFI

Descrizione: Creosità e freschezza. Sono queste le gustose caratteristiche di una conserva tanto naturale come la crema di carciofi. La sua morbidezza accarezza il palato dei commensali della cucina sopraffina, pur nella sua essenzialità.

Una crema che implementa di bontà semplice e invitante un antipasto, lo arricchisce con le sue note di carciofo miste ad olio d'oliva, aceto di vino, sale, aglio e peperoncino.

Un piccolo miracolo della cucina isolana dentro le tue preparazioni dalla vena sicilianeggiante.

Ingredienti: Carciofi 64%, olio extra vergine di oliva, sale, aceto di vino, aglio, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

Formati: Vasetto 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



PESTO DI PISTACCHIO

Descrizione: Il pesto di pistacchio è ciò che di meglio c'è per condurti con l'immaginazione lì dove la terra buona incontra il verde intenso dei suoi preziosissimi frutti: i pistacchi.

Così croccanti e coltivati da preziose mani sapienti, tutto il loro gusto si riversa nel nostro pesto. Un ingrediente genuino quanto gustoso per accompagnare primi, secondi di carne o pesce.

Ingredienti: Pistacchio 65%, olio extra vergine di oliva, sale, pepe.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 90g - Vasetto 180g - Vaso 1000g

Pezzi per cartone: 56 (40g) - 16 (90g) - 12 (180g) - 6 (1000g)

Conservabilità: 18 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



PESTO AL FINOCCHIETTO SELVATICO

Descrizione: Essenziale come semplice sa essere il finocchietto selvatico che nasce spontaneamente nelle terre siciliane, questo pesto si contraddistingue proprio per quell'anima selvatica data dal suo ingrediente principale: il finocchietto.

Note naturali di un condimento pieno nel gusto, inebriano i tuoi piatti, semplici o più articolati che siano.

In questo modo, potrai spaziare creativamente dagli antipasti ai primi piatti, così da creare inediti accostamenti culinari da abbinare ad altre pietanze da servire in tavola. Se poi alla pasta col pesto aggiungi una spolverata di mollica abbrustolita, la bontà raggiunta tocca il suo apice.

Ingredienti: Finocchietto selvatico 45%, olio extra vergine di oliva, pomodoro secco, cipolla, aceto di vino, uva passa, zucchero, sale, correttore di acidità: acido lattico.

Formati: Vasetto 90g - vaso 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



PESTO DI CAPPERI

Descrizione: Con il pesto ai capperi fai un tuffo nella più pura mediterraneità. Particolare nel gusto, buonissimo nel profumo, sa rendere i tuoi piatti ancora più ricchi e gustosi, grazie alle sue note di pomodoro secco che smorza la vivacità del capperi.

Che siano bruschette, carni o primi piatti, il pesto ai capperi è una storia di cucina senza tempo, poiché abbinabile alle più diverse pietanze e fortemente amato dagli appassionati dei gusti forti e originali.

Ingredienti: Capperi 49%, olio extra vergine di oliva, pomodoro secco, sale, zucchero, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vasetto 90g - vaso 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



POMODORO CILIEGINO SEMISECCO

Descrizione: Si dice semisecco sott'olio poiché è solo parzialmente essiccato. Ciò ne preserva la naturale dolcezza e morbidezza, con un risultato finale davvero sorprendente.

Il pomodoro ciliegino, infatti, si riconosce proprio per la sua unicità di gusto, così pieno e buono nella polpa che non accontentarsi di un mero assaggio è inevitabile.

Dagli antipasti ai piatti freddi, dal contorno ai primi e i secondi piatti, il pomodoro ciliegino semisecco, ti aiuterà a rendere uniche le tue creazioni in cucina e sorprendere piacevolmente i commensali, specialmente gli amanti del pomodoro.

Ingredienti: Pomodoro ciliegino semisecco 65%, olio extra vergine di oliva 33%, sale, origano, basilico, aglio, peperoncino.

Formati: Vasetto 190g - Vaso 1600g (in olio di semi di girasole)

Pezzi per cartone: 12 (190g) - 6 (1600g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



PATE' DI ZUCCHINE

Descrizione: Sapore delicato, verde intenso, consistenza leggera e dal profumo invitante. È così che si presenta il nostro paté di zucchine.

La sua versatilità in cucina ti consente di creare da piatti semplicissimi come la classica bruschetta, a piatti più raffinati.

È così che porterai in tavola un condimento che ha proprio la parvenza di essere appena stato fatto in casa. E ciò anche grazie a tutti quegli ingredienti freschi che contribuiscono a rendere davvero unici i tuoi piatti.

Ingredienti: Zucchine 66%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, zucchero, aceto di vino, sale, basilico, rosmarino, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vasetto 190g

Pezzi per cartone: 12 (190g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE

PATE' DI CIPOLLA E TONNO

Descrizione: Con questo paté la terra incontra il mare per creare una conserva dall'intenso gusto agrodolce. Frutto della miscelazione tra la cipolla fresca, il tonno e altri pochi ingredienti, questo delicato pasticcio fa coppia perfetta col pane a fette o la pizza cotta.

Puoi impiegarlo per rendere delicate le tue preparazioni in cucina e allietare il palato degli amanti di sapori originali e semplicemente gustosi.

Ingredienti: Cipolla 61%, olio extra vergine di oliva, tonno (thunnus albacares) 10%, zucchero, aceto di vino, vino Marsala fine DOP, sale, fecola di patate, correttore di acidità: acido lattico.

Formati: Vasetto 90g - vaso 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



PATE' DI PEPERONCINO

Descrizione: Con quel sapore vivace tipico della piccantezza del peperoncino, questo particolare paté è tosto quanto basta per far felici gli appassionati del piccante. Semplice nel condimento, la sua unicità sta proprio nel suo sapore dinamico ed esuberante, pronto a estendersi ovunque tu voglia inserirlo nelle tue portate.

Il paté di peperoncino, infatti, è ottimo come antipasto ma altrettanto eccellente per arricchire primi piatti e secondi di carne. Puoi anche abbinarlo ai formaggi dolci per creare quel giusto equilibrio fra due sapori opposti ma insieme buonissimi.

Ingredienti: Peperoncino 82 %, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale, fecola di patate, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vasetto 90g - vaso 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



CREMA DI PEPERONI DOLCI

Descrizione: La crema di peperoni è il giusto compromesso che accontenta gli amanti del dolce ma anche del salato. La dolcezza dei peperoni, infatti, si confonde al piacere di tutti gli altri ingredienti dall'impronta gustativa più eccentrica, che finisce per dare vita a un paté particolarissimo nel sapore.

Potrai abbinarlo a carni bollite e formaggi, farci un antipasto con il pane tostato o impiegarlo come contorno a secondi piatti a base di carne, per tanti preziosi abbinamenti.

Ingredienti: Peperoni 80%, olio extra vergine di oliva, basilico, prezzemolo, sale, aceto di vino, zucchero, fecola di patate, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vasetto 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



CAPONATA ALLA SICILIANA

Descrizione: La caponata alla siciliana è un racconto di antichi profumi che ci portano indietro nel tempo. Ci portano con la memoria nella cucina della nonna, tra le fragranze delle verdure fresche appena cotte e il pane caldo appena sfornato.

Un insieme di suggestioni olfattive e gustative che si intrecciano come trame sensoriali, riportandoci alla terra, lì dove melanzane, pomodoro, olio, sedano, olive, cipolla e capperi, si uniscono armoniosamente in un trionfo di colori e odori tipici della tradizione siciliana.

Che sia per un antipasto o un contorno, la caponata è compagna perfetta di pranzi e cene, è un viaggio sensoriale nella terra del sole.

Ingredienti: melanzane, passata di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, sedano, cipolla, olive verdi, zucchero, aceto di vino, capperi, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vasetto 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



PATE' DI OLIVE VERDI

Descrizione: Un concentrato di olive verdi, frutto delle terre dove nascono i tesori Alicos. Direttamente dalla lavorazione delle olive Nocellara, questa particolare conserva ha il colore e il profumo della natura piena e incontaminata. Sì, perché le nostre olive nascono da alberi che estendono i loro frutti in modo del tutto naturale. Crescono rigogliosi per portare sulla tua tavola tutto il piacere della genuinità, quella autentica.

Ottimo da spalmare sulle fette di pane tostato, il paté di olive verdi è un pasto godurioso, semplice, siciliano nell'essenza, tipico come tipica sa essere la nostra cucina piena di prelibatezze della tradizione.

Ingredienti: olive verdi 77%, olio extra vergine di oliva, sale, aceto di vino, prezzemolo, menta, origano, aglio, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vasetto 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



PATÉ DI OLIVE NERE

Descrizione: Il suo colore è scuro e intenso come intenso è il profumo delle olive nere con cui è fatto. Si presenta così questo paté dall'anima freschissima, tanto da poter percepire l'odore tipico delle olive appena spremute.

Ideale come antipasto, puoi spalmarlo su fette di pane tostato, farci un croccante aperitivo e deliziare i tuoi commensali in modo semplice e sorprendente al contempo. Perché fare un tuffo tra gli uliveti di Sicilia, con questo raffinato paté, è proprio inevitabile.

Ingredienti: Olive nere 78%, olio extra vergine di oliva, sale, aceto di vino, prezzemolo, menta, origano, aglio, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vasetto 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



PESTO ALLA TRAPANESE

Descrizione: Con il pesto alla trapanese si fa sempre un salto indietro nel tempo... La sua ricetta è molto antica e ci porta fra le acque del porto di Trapani, dove si fermavano le navi genovesi che giungevano dall'Oriente.

È proprio da queste che arrivò la tradizione dell'agliata ligure, a base di aglio e noci. Un piatto rielaborato dai marinai trapanesi con i prodotti della loro terra: pomodoro e mandorle.

E che tu voglia usarlo per piatti freddi o caldi o semplicemente su fette di pane tostato, la bontà racchiusa nella sua sostanza è tenace nel sapore come i viaggiatori dei mari d'un tempo.

Ingredienti: Pomodoro, olio extra vergine di oliva, mandorle, basilico, sale, aglio, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vasetto 90g - vaso 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



PESTO ALLA SICILIANA

Descrizione: Trae ispirazione dal pesto alla trapanese ma aggiunge l'intensità e il gusto deciso del pomodoro secco e del peperoncino. Il pesto alla siciliana ti fa viaggiare fra i meandri delle terre coltivate a pomodoro, nelle calde estati sicule.

La polpa fragrante e la buccia rossa colorano di bellezza questi tesori, per imprimersi nella bontà del pesto di cui sono l'ingrediente principale.

Dai piatti caldi a quelli freddi fino alla bruschetta, la versatilità del pesto alla siciliana è davvero unica in cucina. Ti sorprenderai di come con un piatto fatto con i suoi ingredienti, possa farti vivere in modo originale la buona tavola siciliana.

Ingredienti: Pomodoro 66,5%, pomodoro secco, olio extra vergine di oliva, mandorle, basilico, sale, aglio, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vasetto 90g - vaso 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 16 (90g) - 12 (180g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



PEPERONATA

Descrizione: Tutto il gusto dei peperoni soffritti con cipolla e capperi, si concentra dentro questa prelibata conserva. Un concentrato di gusto tipicamente siculo, che si adatta perfettamente per realizzare un ottimo antipasto o accompagnare le carni bianche e rosse.

Qualunque sia, dunque, il menù che hai scelto per la tua cena, con la peperonata sei certo di poter aggiungere un tocco di originalità, colore e freschezza ai tuoi piatti.

Ingredienti: Peperoni 66%, olio extra vergine di oliva, cipolla, capperi, aceto di vino, zucchero, sale.

Formati: Vasetto 190g

Pezzi per cartone: 12 (190g)

Conservabilità: 24 mesi



CONDIMENTO PER PASTA CON LE SARDE

Descrizione: Da una delle ricette siciliane più antiche, arriva questo condimento della più tipica gastronomia isolana: sarde e finocchietto selvatico. Condimento di una cucina povera, essenziale ma delizioso nel sapore e nel profumo.

Famoso in tutto il mondo, si contraddistingue proprio per il suo gusto, davvero unico nel suo genere, vista la persistenza del sapore della sarda che, mista al finocchietto e ad altri semplici ingredienti, ti consente di realizzare facilmente un primo, amalgamando il tutto alla pasta calda.

Se poi come pasta scegli le classiche busiate, allora sarai certo di assaporare un piatto davvero siciliano nella sua totalità.

Ingredienti: Finocchietto selvatico 50%, sarde salate (sardina pilchardus) 15%, acqua di cottura del finocchietto, polpa di pomodoro, cipolla, filetti di acciughe (engraulis encrasicolus), zucchero, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, uva passa, sale, succo di limone, correttore di acidità: acido lattico.

Formati: Vasetto 90g - vaso 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



OLIVE VERDI SCHIACCIATE E CONDITE

Descrizione: Dalle immense distese della preziosa Nocellara, nascono loro: le olive schiacciate e condite. Delizioso antipasto o creativo stuzzichino per colorare un break semplice ma sfizioso.

Immerse in olio extra vergine di oliva, potrai assaporarle dentro un mix di profumi e sapori diversi che rimembrano gli odori della campagna in autunno, sotto gli uliveti secolari dove nascono con lentezza e bellezza.

Ingredienti: Olive verdi, olio extra vergine d'oliva, sedano, peperoni, prezzemolo, origano, menta, aceto di vino, sale, acidificante: acido citrico.

Formati: Vaso da 290g - Vaso da 1000g

Pezzi per cartone: 12 (290g) - 6 (1000g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



OLIVE VERDI DA COCKTAIL

Descrizione: In autunno nascono loro, le olive in salamoia. Si fanno come tradizione vuole, con una conservazione accurata e una lavorazione particolare - detta alla castelvetranese - per addolcirle. Si apre così un nuovo scenario per le olive Nocellara, che non diventano olio, ma si preparano per essere poi servite con gli aperitivi e come antipasti. Brillanti nel colore, croccanti nella polpa, aggiungono un tocco di vivacità ai momenti di festa, convivialità e leggerezza.

Ingredienti: Olive verdi, acqua, sale. Correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido l-ascorbico.

Formati: Vaso 570g - sgocciolato 340g/ Vaso 1000g - sgocciolato 620g/ Secchiello 2,2 Kg netto

Pezzi per cartone: 12 (570g) - 6 (1000g)

Conservabilità: 24 mesi (vaso) / 12 mesi (secchiello)



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



ORIGANO DI SICILIA

Descrizione: Puro, naturale e coltivato a una quota di 800 metri s.l.m., il nostro origano è una delle chicche più ricercate fra le spezie coltivate in Sicilia. Unico per il suo profumo intenso e le sue proprietà naturali, puoi impiegarlo in cucina per aggiungerlo ai tuoi piatti e dare un tocco di sapore in più.

Disponibile in busta a Rametti interi o sbriciolato nei vari formati.

Formati: Rametti: Busta da 40g

Sbriciolato: Busta da 50g

Busta da 500g

Pezzi per cartone: 30/40 (Rametti da 40g) - 50 (buste da 50g) - 6 (buste da 500g)

Conservabilità: 18 mesi



CONDIMENTI PRONTI PER BRUSCHETTE

SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



CONDIMENTO PER BRUSCHETTA CON BASILICO

Descrizione: Pomodoro fresco, olio extra vergine di oliva, basilico, aglio e sale. Pochi e semplici ingredienti per una sinfonia di gusto unica nel suo genere, quella della bruschetta al basilico. Un condimento che sposa la tradizione culinaria più genuina dell'isola, ricordandoci la vivace convivialità delle scampagnate, quando ci si riunisce alla ricerca di spensieratezza e delle memorie olfattive di una volta.

È così che, assorbiti dal rosso del pomodoro fresco, la bruschetta al basilico è esperienza totalizzante, è pura immersione dentro il verde basilico, condimento e contorno perfetto.

Ingredienti: Pomodoro 84,7%, olio extra vergine di oliva, basilico 4%, sale, aglio, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vaso 190g / Vaso 970g

Pezzi per cartone: 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



CONDIMENTO PER BRUSCHETTA CON POMODORO SECCO

Descrizione: La bruschetta al pomodoro secco è una visione d'estate. Sa immergerti, con l'intensità del suo sapore, negli scenari della Sicilia più calda, fra le viuzze degli antichi paesi dove puoi trovare distese di pomodori esposti al sole... Perché è qui che si preparano, fra i meandri di una tradizione che ancora resiste, che fa sognare col suo ritorno alla terra cocente.

Un connubio di emozioni gustative in cui il pomodoro fresco si intreccia all'unicità di quello secco, si unisce a capperi, peperoncino, basilico, aglio, rosmarino, aceto di vino e sale, tra delizia e meraviglia.

Ingredienti: Pomodoro 72%, olio extra vergine di oliva, pomodoro secco 10%, basilico, capperi, sale, aglio, peperoncino, origano, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vaso 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



CONDIMENTO PER BRUSCHETTA CON MELANZANE

Descrizione: Dall'orto alla cucina, dalla cucina al barattolo. La nostra bruschetta di melanzane è capace di sorprenderti con la sua capacità di portare con sé tutto il profumo fresco dell'orto dove cresce. Ne conserva l'identità, la memoria olfattiva, la cura di chi ogni giorno si è accertato che le melanzane di cui è fatta, crescessero bene, con quella polpa fruttata e saporita che rende il condimento ancora più buono e ricercato.

Potrai così preparare la tua bruschetta in modo semplice ma come se il condimento lo avessi preparato tu, friggendo quei tocchetti di melanzana e condendo poi il tutto con olio extra vergine di oliva.

Ingredienti: Pomodoro 69,2%, melanzana 15%, olio extra vergine di oliva, basilico, sale, aglio, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vaso 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi





CONDIMENTO PER BRUSCHETTA CON PEPERONI

Descrizione: La bruschetta ai peperoni è un'esplosione di colori. Immersi fra dadini di pomodoro fresco, questi preziosi ortaggi vengono fritti e conditi in modo essenziale con olio extra vergine di oliva e pochi altri ingredienti genuini.

Il prodotto finale è un condimento gustoso e leggero, pieno nel sapore e ideale in quelle giornate da trascorrere attorno alla convivialità di un tavolo o immersi nella natura a fare un picnic.

Lo spalmerai sul pane è il piacere esperito sarà quello di un morso croccante misto a tanta morbidezza.

Ingredienti: Pomodoro 61,4%, peperoni 15%, olio extra vergine di oliva, cipolla, basilico, capperi, aceto di vino, sale, zucchero, aglio, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vaso 190g - Vaso 970g

Pezzi per cartone: 12 (190g) - 6 (970g)

Conservabilità: 24 mesi



MARMELLATE - CONFETTURE- CREME E GELATINE

GELATINA DI VINO AMBRATO con vino MARSALA FINE D.O.P.

Descrizione: La gelatina con vino Marsala è un prodotto molto particolare nel suo genere, data la sua peculiare origine: un rinomato vino liquoroso siciliano, nonché uno dei più pregiati in Italia.

La gelatina - con la sua peculiare essenza di Marsala - nasce proprio per arricchire i tuoi piatti, donando loro quell'impronta tipica dei sentori del vino con cui è fatta. Per questo, è scelta soprattutto dagli amanti dei sapori più particolari, nonché del vino liquoroso.

Saprai così sorprendere i tuoi commensali, abbinando la gelatina con le più diverse pietanze: dai dolci ai formaggi a media e forte stagionatura, dagli arrostiti alle carni bianche fino alla bresaola, al salame, allo speck e la bottarga. Un ingrediente, insomma, così versatile da poter far spaziare la tua creatività in cucina e stupire anche i palati più esigenti.

Ingredienti: Vino liquoroso Marsala fine DOP 70%, zucchero 30%. Gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 110g (100ml) - Vasetto 220g

Pezzi per cartone: 56 (40g) - 16 (110g) - 12 (220g)

Conservabilità: 36 mesi



GELATINA DI VINO ROSSO con vino Nero d'Avola DOC SICILIA

Descrizione: Con la gelatina con vino Nero d'Avola IGP Terre siciliane, fai un tuffo dentro il sapore intenso di uno dei vini più tipici dell'isola. Buona e genuina in ogni sua parte, questa gelatina è un racconto di bellezza oltre che di bontà... E ciò perché scaturisce da un sapiente lavoro artigianale di produzione, che vede, intanto, quelle che sono delle uve pregiate diventare un vino d'eccellenza, per poi tramutarsi in gelatina spalmabile. Una goduria per gli occhi, la bocca e il cuore.

È così che potrai accrescere la bontà dei tuoi piatti, aggiungendo un tocco di unicità con questa gelatina dal profumo buonissimo e pronta per unirsi alle tue preparazioni culinarie: dolci, formaggi, carni arrostiti, bolliti cacciagione e carni grigliate.

Ingredienti: Vino Nero d'Avola IGP terre Siciliane 65%, zucchero. Gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 110g (100ml) - Vasetto 220g

Pezzi per cartone: 56 (40g) - 16 (110g) - 12 (220g)

Conservabilità: 36 mesi



GELATINA DI VINO LIQUOROSO con vino Zibibbo IGP Terre Siciliane

Descrizione: La gelatina con vino Zibibbo è il frutto di uno dei vini più rinomati dell'isola siciliana, lo Zibibbo. Un vino liquoroso e dal sapore intenso, che anima con le sue peculiarità questa preziosa gelatina dal colore tipicamente mediterraneo.

Unica nel profumo e nel gusto, potrai accostarla a salumi, formaggi a pasta morbida o a bassa stagionatura; impiegarla negli arrostiti o nei bolliti. Una versatilità che fa di questo prodotto, una vera e propria chicca della cucina che ama sperimentare. Potrai così rendere ancora più creativi i tuoi piatti e stupire piacevolmente gli amanti dei sapori più originali.

Ingredienti: Vino Zibibbo liquoroso 70%, zucchero 30%. Gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vasetto 40g- Vasetto 110g (100ml) -Vasetto 220g

Pezzi per cartone: 56 (40g) -16 (110g) -12 (220g)

Conservabilità: 36 mesi


MARMELLATA DI ARANCE DI SICILIA

Descrizione: Il suo intenso colore arancione ti lascia immergere subito tra le fragranze degli agrumi più ricercati di Sicilia, le arance di Ribera. Così si presenta questa marmellata di arance, così dolce e genuina da darti la sensazione di poter sentire dal vivo il profumo tipico degli agrumi freschi con cui la prepariamo.

Il suo sapore delicato infarcisce di una bontà quasi ricercata ogni pietanza con cui scegli di unirla. Avrai così l'opportunità di creare sposalizi perfetti in cucina, che tu voglia unirla ai formaggi o semplicemente spalmarla su fette di pane.

Con la sua semplicità riesce davvero a mettere d'accordo tutti e coinvolgere gradevolmente i più affezionati all'arancia e ai piaceri dall'anima dolce.

Ingredienti: Arance, zucchero, gelificante: pectine. Acidificante: acido citrico.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 110g (100ml) - Vasetto 220g

Pezzi per cartone: 56 (40g) - 16 (110g) - 12 (220g)

Conservabilità: 36 mesi


MARMELLATA DI LIMONI DI SICILIA

Descrizione: Per gli appassionati dei profumi forti e persistenti, nasce la marmellata di limoni di Sicilia. Una prelibatezza gialla come il sole dell'isola, che si contraddistingue per il suo colore dolcissimo, il suo profumo unico e un sapore che si trascina quell'identità tipicamente siciliana, che lascia il segno nel palato di chiunque l'assaggi.

La sua consistenza morbida e delicata, ti consentirà di spalmarla facilmente e creare alcuni abbinamenti davvero deliziosi con la frutta, i dolci e svariate tipologie di formaggi.

Ingredienti: Limoni, zucchero, gelificante: pectine.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 110g (100ml) - Vasetto 220g

Pezzi per cartone: 56 (40g) - 16 (110g) - 12 (220g)

Conservabilità: 36 mesi




MARMELLATA DI MANDARINI DI SICILIA

Descrizione: La marmellata di mandarini di Sicilia è una storia dolcissima che ci porta dritti ai tipici mandarini "Tardivo di Ciaculli". Una varietà dall'aroma forte ed elevato contenuto zuccherino, che rende la marmellata particolarmente gustosa e apprezzabile nei più svariati abbinamenti: frutta, dolci, formaggi a pasta morbida o dura, fette di pane.

Sarà così molto piacevole per te e gli altri commensali, fare esperienza di una marmellata tanto buona quanto versatile. Un prodotto genuino, semplice e perfettamente in linea a chi ama sapori che richiamano la terra da cui provengono, nonché tutta la freschezza della materia prima da cui scaturiscono.

Ingredienti: Mandarini, zucchero, gelificante: pectine. Acidificante: acido citrico.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 110g (100ml) - Vasetto 220g

Pezzi per cartone: 56 (40g) - 16 (110g) - 12 (220g)

Conservabilità: 36 mesi


CONFETTURA DI FICHI NERI

Descrizione: La confettura di fichi neri è una dolce tipicità dal nero inconfondibile. Una volta aperto il barattolo, il profumo sprigionato è carico di quell'essenza naturale, buona e dolcissima, propria dei fichi di Sicilia.

Il suo sapore è delicato ma intenso al contempo, per offrirti un'esperienza gustativa ricca e unica nel suo genere. I fichi neri, infatti, si contraddistinguono proprio per le loro proprietà zuccherine, che fanno di loro un peccato di gola per i palati più golosi.

Potrai spalmare la confettura di fichi neri, abbinandola a formaggi morbidi o di media stagionatura, o alla frutta fresca. Un modo speciale per addolcire un antipasto o un break in modo del tutto inedito.

Ingredienti: Fichi neri, zucchero, gelificante: pectine. Acidificante: acido citrico.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 220g

Pezzi per cartone: 56 (40g) - 12 (220g)

Conservabilità: 36 mesi


CONFETTURA EXTRA DI FICHI D'INDIA

Descrizione: Da uno dei frutti più famosi e tradizionali dell'isola siciliana, nasce questa preziosa confettura di fichi d'india. Il suo sapore particolare ci porta dritti nelle campagne dove i suoi frutti crescono colorati e rigogliosi. Un gusto al palato immediatamente riconoscibile, succulento e pieno nell'essenza.

Semplicemente ideale da spalmare, puoi unire la confettura a formaggi morbidi o di media stagionatura, abbinarla alla frutta fresca o con fette di pane. Il risultato sarà quello di un'esperienza gustativa piacevole, semplice e da condividere soprattutto con gli amanti della frutta.

Ingredienti: Fichi d'india, zucchero, gelificante: pectine. Acidificante: acido citrico.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 220g

Pezzi per cartone: 56 (40g) - 12 (220g)

Conservabilità: 36 mesi



CREMA DI MANDORLE

Descrizione: Bianca, cremosa e dolcissima. Così si presenta la nostra delicatissima crema di mandorle, nata per viziare i golosi creativi della cucina dolce.

Ottenuta dalla lavorazione delle mandorle siciliane, riesce a guarnire anche i dolci più semplici, rendendoli sfiziosi quanto irresistibili... E ciò grazie al quel sapore intenso ed equilibrato che fa di essa una delle creme più ricercate della pasticceria "fatta in casa" e non solo.

È così che potrai spalmarla sui più svariati dolci, oltre che su crepes, cornetti o pizze dolci. Una carrellata di bontà, dove la crema di mandorle farà sempre la differenza.

Ingredienti: Zucchero, mandorle 30%, olio di girasole, grassi vegetali (palma, palmisti in proporzione variabile), latte scremato in polvere, siero del latte in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aromi.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 90g - Vasetto 190g

Pezzi per cartone: 56 (40g) - 16 (90g) - 12 (190g)

Conservabilità: 18 mesi



CREMA DI PISTACCHIO

Descrizione: La crema di pistacchio è frutto di una creazione che trae la sua ispirazione dalle verdi distese di campagna, dedicate alla coltivazione di questo frutto preziosissimo.

Il sapore unico e il suo profumo intenso fanno di questa crema un alimento dolcissimo, gustoso, perfetto per infarcire i tuoi dolci o spalmarlo su fette di pane, crepes, cornetti e pizze dolci.

Per gli amanti del pistacchio è proprio una tentazione senza fine. Una di quelle creme la cui versatilità diventa occasione per sperimentare dai sapori più nuovi a quelli più tradizionali, spaziando per le più svariate ricette che si sposano bene con il pistacchio.

Ingredienti: Zucchero, pistacchio 30%, olio di girasole, grassi vegetali (palma, palmisti in proporzione variabile), latte scremato in polvere, siero del latte in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aromi, colorante E141.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 90g - Vasetto 190g - Vaso 1000g

Pezzi per cartone: 56 (40g) - 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (1000g)

Conservabilità: 18 mesi



CREMA DI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

Descrizione: La crema di pistacchio di Bronte DOP è una vera poesia di versi sensoriali. Preparata con i pistacchi più famosi al mondo, le sue proprietà sono subito riconoscibili: gusto intenso, profumo deciso, consistenza cremosissima.

Un tripudio di dolcezza che racconta delle vaste distese di terra coltivate a pistacchio; del sapore forte e aromatico di questi frutti dalla verdeggiante copertura croccante.

Non è un caso se la pasticceria siciliana ne è ghiotta perché ottimo per preparare dolci gustosi e dal sapore unico.

Con la crema di pistacchio di Bronte, infatti, potrai stimolare la tua creatività in cucina. Oppure potrai accompagnarla a una fetta di pane per farci colazione o merenda. La sua versatilità, dopo tutto, la rende perfetta per deliziare ogni momento della giornata.

Ingredienti: zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli di semi di girasole, olio di cocco, burro di cacao), pistacchio verde di Bronte DOP 20%, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi, colorante E141.

Formati: Vasetto 190g

Pezzi per cartone: 12

Conservabilità: 18 mesi



SCIROPPO DI ARANCE DI SICILIA

Descrizione: Concentrato di arance puramente siciliane, questo sciroppo è una goduria per i sensi. Il suo colore caldo ci accoglie verso uno scenario tipicamente siciliano: quello delle immense distese di aranceti dai toni naturali brillanti. Il suo profumo e il suo sapore è quello tipico delle arance fresche appena raccolte. Un racconto che unisce bontà e genuinità, perfetto per una dieta salutare e ricca di vitamina C. Potrai impiegare lo sciroppo di arance per preparare aperitivi, cocktails, torte, bevande estive e insalate. O ancora abbinarlo alla frutta o alla macedonia. Un mix di accostamenti che renderanno le tue preparazioni perfette per ogni occasione.

Ingredienti: Succo di arancia (55%), zucchero, buccia di arancia, succo di limone.

Formato: Bottiglia 100 ml (130g) - bottiglia 250ml (320g) - bottiglia 500ml (620g)

Pezzi per cartone: 30 (100ml) - 12 (250 ml e 500 ml)

Conservabilità: 24 mesi



CONFETTURA DI FRAGOLINE DI SCIACCA E RIBERA

Descrizione: Particolare come poche, la confettura di fragoline di Sciacca e Ribera è un prodotto pregiato, dal sapore e profumo caratteristico e assolutamente esclusivo.

Le sue qualità si portano dietro tutte le essenze paesaggistiche delle terre in cui le fragole vengono sapientemente coltivate. E ciò rende questa confettura una vera e propria chicca nel panorama gastronomico dell'isola.

Perfetta per i tuoi abbinamenti culinari più ricercati, potrai accostare questa preziosa confettura con dei formaggi a pasta morbida o a pasta dura semi-stagionati o stagionati, fino alla frutta e ai dolci. Tutti abbinamenti che daranno ai tuoi piatti un tocco di originalità in più.

Ingredienti: Fragoline di Sciacca e Ribera, zucchero, farina di semi di carruba, succo di limone.

Conservabilità: 36 mesi

Formato: Vaso 140g (16 pezzi per cartone)



SCORZETTE DI ARANCE

Descrizione: Dalla buccia di arancia nasce questa delicata prelibatezza siciliana. Un prodotto che per consistenza e gusto richiama tutta la naturalità degli agrumeti da cui prende vita, distinguendosi, al contempo, dalle tipiche marmellate.

È così che potrai assaporare tutta l'esclusività di un alimento naturale, pieno nel sapore e versatile negli accostamenti: frutta, dolci, formaggi, ricette salate. Una varietà che porta in tavola tradizione, bontà, freschezza, genuinità e voglia di stupire.

Ingredienti: Buccie di arance 55%, zucchero, succo di arance, succo di limone.

Conservabilità: 24 mesi

Formato: Vaso 140g (16pezzi per cartone)




CONFETTURA DI GELSI NERI

Descrizione: La confettura di gelsi neri è una visione d'estate. Fatta nel mese di luglio con gelsi freschi e maturi, questa particolare confettura conserva tutta la fragranza tipica di uno dei frutti più golosi di sempre.

La sua principale caratteristica sta nel suo essere particolarmente dolce e delicata. Una qualità che la rende perfetta da sposare con formaggi morbidi o di media stagionatura, con la frutta fresca e la panna cotta.

Ingredienti: Gelsi neri, zucchero, gelificante: pectina. Correttore di acidità: acido citrico.

Conservabilità: 36 mesi

Formato: Vaso 140g (16 pezzi per cartone)


CREME DOLCI VEGANE (senza lattosio - senza glutine- senza olio di palma)

SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE


CREMA DI PISTACCHIO Vegana

Descrizione: La crema di pistacchio senza lattosio e senza glutine nasce per addolcire sapientemente gli amanti delle prelibatezze al pistacchio, che seguono un'alimentazione vegana, gluten-free o senza lattosio.

La sua bontà affonda le radici nella materia prima che selezioniamo per prepararla: solo pistacchi scelti con cura, perché il risultato finale sia all'altezza delle tue aspettative e semplicemente eccellente.

Un dolce realizzato con un'ottima crema di pistacchio - che oltre a essere gustosa e anche genuina - non potrà che essere un dolce superlativo e pronto a sorprendere anche i palati più esigenti.

Ingredienti: Pistacchio 28%, zucchero, oli vegetali (Olio extra vergine di Oliva, olio di semi di girasole, in proporzioni variabili), burro di cacao, fibra vegetale Inulina. Colorato con Curcuma E100 - Clorofilla E141.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 190g - Vaso 1000g

Pezzi per cartone: 56 (40g) - 12 (190g) - 6 (1000g)

Conservabilità: 18 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE


CREMA DI PISTACCHIO in tubetto

Descrizione: Buonissima nell'essenza, particolare nella confezione, la crema di pistacchio vegana in tubetto è l'unico colore verde che tinge di infinita dolcezza il palato.

L'assenza di lattosio e glutine rende questa crema genuina e ideale per le diete vegane, gluten-free e senza lattosio. Inoltre, viene preparata esclusivamente con pistacchi selezionati e di alta qualità.

Ma oltre a distinguersi per la sua bontà e attenzione alla salute, la crema di pistacchio in tubetto piace proprio per la sua facilità di consumo: premi il tubetto ed ecco che esce fuori una golosa fragranza al pistacchio, subito pronta per essere applicata.

Puoi aggiungerla ai tuoi dolci e dare un tocco di gusto in più, oppure spalmarla semplicemente su una fetta di pane. Il suo sapore unico e intenso ti lascerà senza parole e con l'unica voglia di gustarne ancora un po'.

Ingredienti: Pistacchio 30%, zucchero, oli vegetali (girasole, olio extra vergine di oliva in proporzione variabile), burro di cacao, fibra vegetale Inulina. Coloranti (curcumina E100 - Clorofilla E141).

Formati: Tubetto da 100g

Pezzi per cartone espositore: 30

Conservabilità: 18 mesi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



CREMA DI MANDORLA Vegana

Descrizione: La crema di mandorle senza lattosio e senza glutine è stata pensata per chi necessita di un prodotto che abbia delle qualità in linea a specifiche esigenze alimentari. Pertanto, si presta bene a chi conduce una dieta vegana, gluten-free, senza lattosio o a chi semplicemente desidera un prodotto particolarmente genuino, più naturale possibile, senza comunque rinunciare a piaceri dall'impronta dolcissima.

Inoltre, ciò che contraddistingue questa preziosa crema di mandorle da spalmare, è soprattutto il suo particolare profumo, esaltato dall'olio extra vergine di oliva. Una caratteristica che l'avvicina profondamente alla natura dei nostri uliveti, alle essenze dell'olio biologico puro.

Unire questa crema alle tue dolci creazioni, dunque, imprimerà un tocco di naturalità alle tue preparazioni, oltre che un sapore davvero unico e delicato.

Ingredienti: Mandorla 33%, zucchero, oli e grassi vegetali (olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, in proporzioni variabili), burro di cacao, fibra vegetale Inulina, estratto naturale di vaniglia.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 190g - Vaso 1000g

Pezzi per cartone: 56 (40g) - 12 (190g) - 6 (1000g)

Conservabilità: 18 mesi



DOLCI E BONTÀ' AL PISTACCHIO

CROCCANTE AL PISTACCHIO

Descrizione: Il croccante al pistacchio è un dolce che racconta tutta la bontà racchiusa nei pistacchi freschi di Sicilia. Una ricetta senza tempo, che da sempre coinvolge gli appassionati dei sapori dolcissimi e non solo.

Fatto in maniera genuina con soli pochi ingredienti aggiunti, il croccante si rivela tutt'oggi una prelibatezza unica come poche. Potrai degustarla per fare un break o servirla come un alternativo dessert.



Ingredienti: Pistacchio 50%, sciroppo di glucosio, zucchero, oli vegetali idrogenati (cocco-palma), destrosio, latte scremato in polvere, emulsionante E 322 (soia), grassi del latte in polvere. Formato: barretta da circa 70 g Conservabilità: 4 mesi	
CROCCANTE ALLA MANDORLA Descrizione: Direttamente dalla lavorazione di mandorle altamente selezionate, nasce il croccante alla mandorla. Una bontà che fa riscoprire tutta la carica gustativa delle mandorle fresche, ma nella loro variante dolce. Potrai così avvicinarti a una barretta ricca nel gusto e nel profumo e ottima per un break o dessert alternativo. Ingredienti: Mandorle 50%, sciroppo di glucosio, zucchero, oli vegetali idrogenati (cocco-palma), destrosio, latte scremato in polvere, emulsionante E 322 (soia), grassi del latte in polvere. Formato: barretta da circa 70 g Conservabilità: 4 mesi	
CANNALICCHI (Dolci Tipici Siciliani) Descrizione: Una sinfonia di dolci tipici siciliani con ripieno di fichi secchi, mandorle e miele. I cannalicchì sono caratteristici dolci natalizi, che ogni anno vengono preparati con cura da sapienti mani della tradizione pasticceria dell'isola. Singolari nel gusto, particolarissimi nell'aspetto, questi dolci sono realizzati con pochi ingredienti, semplici e genuini. Rispettano l'antica ricetta e, una volta assaggiati, sapranno trascinarvi dentro un vortice di gusto davvero incomparabile. Un'esperienza gustativa dall'impronta fortemente sicula. Ingredienti: Farina di grano, strutto, zucchero, sale, uova, fichi neri, cioccolato, mandorle, miele, scorza di arance, succo di arance. Formato: Scatola da 250 g (disponibilità: periodo natalizio e pasquale) Conservabilità: 4 mesi	
CROCCANTI DI PISTACCHIO, MANDORLA E NOCCIOLA Descrizione: La confezione con croccanti di pistacchio, mandorla e nocciola è un piccolo universo di gusto che racchiude tutta la bontà della frutta secca. Un mix di deliziose prelibatezze, pronte a immergerti dentro un viaggio di sapori e odori unici, nonché tipicamente siciliani. Potrai così fare un'esperienza gustativa dai toni delicati e fragranti; assaporare la variante più dolce di frutti che diventano prelibate barrette da consumare durante un break o magari come dessert finale. Ingredienti: Se Mandorle: mandorle 50 % - Se pistacchio: pistacchio 50% - se Nocciole: nocciole 50% Sciroppo di glucosio, zucchero, grasso di palma, destrosio, latte intero in polvere, emulsionante E 322 lecitina di soia. Formato: Scatola da 200 g Conservabilità: 4 mesi	

DOLCEMAESTA' PISTACCHIO**PANETTONE ARTIGIANALE E CREMA CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"**

Descrizione: Dolcemaestà al pistacchio è frutto di una sapiente lavorazione artigianale, fatta con lievito madre. Soffice nella consistenza, dolce al palato, il segreto del suo gusto inconfondibile si cela dietro a una lievitazione naturale lunga 48 ore, che dona all'impasto una colta fragranza e una spiccata alveolatura.

A completare questo quadro di sublime bontà è la sua copertura al cioccolato bianco e pistacchio, ricoperta, a sua volta, da granella di pistacchi.

Potrai degustare il panettone, accompagnando ogni fetta con la pregiata crema di pistacchio di Bronte DOP. Un'eccellenza del territorio siciliano, famosa e conosciuta in tutto il mondo.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0, burro, Farina di grano tenero tipo 00, copertura al pistacchio 15% (zucchero, grasso vegetale totalmente idrogenato (cocco e palmisti) in proporzione variabile, pistacchio 10%, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia), zucchero, tuorlo d'uovo, lievito naturale (farina di grano tenero tipo 0, acqua), granella di pistacchi 2%, edulcorante E420, emulsionante (E471), latte scremato in polvere, sale, destrosio, aromi.

Formato: 850 g + Vaso 190g

Conservabilità: 4 mesi

Pezzi per cartone: 6

**DOLCEMAESTA' ARANCIA****PANETTONE ARTIGIANALE CON SCORZETTE D'ARANCIA E GOCCE DI CIOCCOLATO DI MODICA**

Descrizione: Dolcemaestà all'arancia è frutto di una sapiente lavorazione artigianale, fatta esclusivamente con lievito madre. Soffice nella consistenza, dolce al palato, il segreto del suo gusto inconfondibile si cela dietro a una lievitazione naturale lunga 48 ore, che dona all'impasto una colta fragranza e una spiccata alveolatura.

A completare questo quadro di sublime bontà è la sua croccante copertura al cioccolato bianco e arancia, arricchita da scorzette d'arancia candita e gocce di cioccolato di Modica. Due ingredienti che diventano protagonisti di quel contrasto gustativo, che sa rendere davvero originale questo soffice panettone.

Tanta eccellenza, dunque, in un solo prodotto, che vi condurrà dentro un viaggio sensoriale di piacere, lì dove profumo, morbidezza e sapori tipicamente siculi, si fanno espressione massima della sua appartenenza territoriale.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0, burro, Farina di grano tenero tipo 00, copertura aromatizzata al gusto di arancia 15% (zucchero, grasso vegetale totalmente idrogenato (cocco e palmisti) in proporzione variabile), siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia. Coloranti E102, E110, aromi) Scorze d'arancia candite 7% (scorze d'arancia 49%, sciroppo di glucosio - fruttosio, saccarosio, correttore di acidità E330, conservante: anidride solforosa E220) zucchero, tuorlo d'uovo, lievito naturale, farina di grano tenero di tipo 0, acqua), cioccolato di modica 2% (massa di cacao min. 50%, zucchero di canna), edulcorante: E420 (ii), emulsionante: E471, latte scremato in polvere, sale, destrosio, aromi.

Formato: 850g

Conservabilità: 4 mesi

Pezzi per cartone: 6



COLOMBA ARTIGIANALE E CREMA CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

Descrizione: La colomba al pistacchio è frutto di una sapiente lavorazione artigianale, fatta con lievito madre. Soffice nella consistenza, dolce al palato, il segreto del suo gusto inconfondibile si cela dietro a una lievitazione naturale lunga 48 ore, che dona all'impasto una colta fragranza e una spiccata alveolatura.

A completare questo quadro di sublime bontà è la sua copertura al cioccolato bianco e pistacchio, ricoperta, a sua volta, da granella di pistacchi.

Potrai degustare la colomba, accompagnando ogni fetta con la pregiata crema di pistacchio di Bronte DOP. Un'eccellenza del territorio siciliano, famosa e conosciuta in tutto il mondo.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0, burro, Farina di grano tenero tipo 00, copertura al pistacchio 15% (zucchero, grasso vegetale totalmente idrogenato (cocco e palmisti) in proporzione variabile, pistacchio 10%, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia), zucchero, tuorlo d'uovo, lievito naturale (farina di grano tenero tipo 0, acqua), granella di pistacchi 2%, edulcorante E420, emulsionante (E471), latte scremato in polvere, sale, destrosio, aromi.

Formato: 850 g + Vaso 190g

Conservabilità: 4 mesi

Pezzi per cartone: 6



COLOMBA ARTIGIANALE CON SCORZETTE D'ARANCIA E GOCCE DI CIOCCOLATO DI MODICA

Descrizione: La colomba all'arancia è frutto di una sapiente lavorazione artigianale, fatta esclusivamente con lievito madre. Soffice nella consistenza, dolce al palato, il segreto del suo gusto inconfondibile si cela dietro a una lievitazione naturale lunga 48 ore, che dona all'impasto una colta fragranza e una spiccata alveolatura.

A completare questo quadro di sublime bontà è la sua croccante copertura al cioccolato bianco e arancia, arricchita da scorzette d'arancia candita e gocce di cioccolato di Modica. Due ingredienti che diventano protagonisti di quel contrasto gustativo, che sa rendere davvero originale questo soffice dolce pasquale.

Tanta eccellenza, dunque, in un solo prodotto, che vi condurrà dentro un viaggio sensoriale di piacere, lì dove profumo, morbidezza e sapori tipicamente siculi, si fanno espressione massima della sua appartenenza territoriale.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0, burro, Farina di grano tenero tipo 00, copertura aromatizzata al gusto di arancia 15% (zucchero, grasso vegetale totalmente idrogenato (cocco e palmisti) in proporzione variabile), siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia. Coloranti E102, E110, aromi)

Scorze d'arancia candite 7% (scorze d'arancia 49%, sciroppo di glucosio – fruttosio, saccarosio, correttore di acidità E330, conservante: anidride solforosa E220) zucchero, tuorlo d'uovo, lievito naturale, farina di grano tenero di tipo 0, acqua), cioccolato di modica 2% (massa di cacao min. 50%, zucchero di canna), edulcorante: E420 (ii), emulsionante: E471, latte scremato in polvere, sale, destrosio, aromi.

Formato: 850g

Conservabilità: 4 mesi

Pezzi per cartone: 6



L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA-HALYCOS
Descrizione olio:

Olio dal colore giallo dorato con delicati toni verdi, il nostro Halycos extra vergine di oliva novello è la sintesi di una storia che ogni anno si rinnova. Un tesoro verde che viene estratto a freddo da olive interamente raccolte a mano.

Ricco di eleganti sentori fruttati ed erbacei, l'olio Halycos presenta una personalità complessa con toni vegetali di pomodoro e carciofo, che richiamano le essenze più diffuse del territorio dove gli uliveti sorgono.

Il suo duplice volto di amaro e piccante è ben espresso ed equilibrato, donando un'identità assolutamente riconoscibile. La sua versatilità in cucina, inoltre, lo rende perfetto per essere unito a piatti di pesce, zuppe di legumi, insalate di verdure e formaggi.

Abbinamenti: antipasti di molluschi, insalate di verdure, insalate di pollo, verdure gratinate, zuppe di legumi, risotto con carciofo, gamberi in umido, seppie alla griglia, formaggi freschi a pasta filata.

Scheda tecnica:

Varietà: 100% Cerasuola

Ubicazione uliveti: Salemi, c/da Guardancielo

Età: piante di 92 anni (impiantate nel 1929)

Altitudine: 300 m s.l.m.

Forma di allevamento: Vaso aperto

Epoca di raccolta: seconda e terza decade di ottobre

Tipo di raccolta: manuale

Tempo dalla raccolta alla molitura: max. 8 ore (Tutti i giorni vengono molite le olive raccolte durante la giornata)

Tipo di frantoio: in continuo e molitura a freddo

Tipologia olio: non filtrato

Formati:

- bottiglia da 0.25l

- latta da 3 e 5 litri

- bottiglia da 0.50l

- bottiglia da 0.75l (su richiesta)



IL VINO
VINO GRILLO DOC SICILIA

Descrizione: Nato da uno dei vitigni più rinomati della Sicilia occidentale, il nostro Grillo DOC ci conduce fra i profumi dei vigneti da cui prende vita.

Elegante nel suo colore giallo paglierino, si contraddistingue per il suo profumo di frutta, salvia e alloro. Caratteristiche che gli conferiscono una personalità ricca e intensa, perfetta per unirsi a piatti a base di pesce e, in particolare, crostacei e acciughe. Potrai, dunque, accostarlo alle tue preparazioni culinarie e completare il quadro gustativo.

Vitigno: Grillo 100%.

Classificazione: D.O.C.

Zona di produzione: Sicilia nord/occidentale (Colline di Salemi).

Terreno: Medio impasto tendente all'argilloso.

Altezza: 150-350 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Spalliera.

Età media dei vigneti: 10 anni.

Periodo di vendemmia: Settembre

Fermentazione Alcolica: In vasche di acciaio a temperatura controllata 16-18° C.

Colore: Giallo paglierino.

Odore: Profumo di frutta, salvia e alloro.

Gusto: Grande personalità ricco ed intenso.

Volume Alcolico: 13,00% vol.

Affinamento: 3/5 mesi in vasche di acciaio inox e minimo 2 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Perfetto con pesce, crostacei, acciughe e antipasti.

Temperatura di servizio: 10/12 °C.

Formato: Bottiglia 0.75 **Pezzi per cartone:** 6 bottiglie


VINO NERO D'AVOLA DOC SICILIA

Descrizione: Unico nel suo rosso rubino intenso, il Nero D'Avola Doc Sicilia è un racconto che si contraddistingue per quel profumo fruttato che ci ricorda, in particolare, la frutta rossa e le spezie. Il suo gusto è morbido e persistente e non lascia dubbi sulla sua personalità. Un'identità che affonda le sue radici nelle terre della Sicilia occidentale tra le colline di Salemi, dove a settembre si raccolgono le uve da cui prende vita.

Il suo affinamento è lungo circa sei mesi. Un arco temporale in cui ogni singola goccia si modula lentamente per arrivare alla sua fase conclusiva: la bottiglia e il calice.

Potrai piacevolmente abbinare il Nero D'Avola a formaggi, frutta secca e pasticceria secca.

Vitigno: 100% Nero d'Avola.

Classificazione: D.O.C.

Zona di produzione: Sicilia Occidentale (Colline di Salemi).

Terreno: Medio impasto tendente all'argilloso.

Altezza: 150/350 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento: Spalliera.

Età Media dei Vigneti: 10 anni

Periodo di vendemmia: Settembre

Fermentazione alcolica: Macerazione a contatto delle bucce ad una temperatura di 24/26°C, svinatura e completamento a temperatura controllata.

Colore: Rosso rubino intenso.

Odore: Fruttato ricorda la frutta rossa ed anche delle spezie.

Gusto: Morbido intenso e persistente.

Volume alcolico: 14,00% vol.

Affinamento: in acciaio per circa 1 anno, per tre mesi, 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Primi piatti con sughi di carne, paste al forno elaborate e carni rosse.

Temperatura di servizio: temperatura ambiente.

Formato: Bottiglia 0.75 l **Pezzi per cartone:** 6 bottiglie



MARSALA SUPERIORE DOLCE

Descrizione: Nato dall'incontro di tre preziosi vitigni - Catarratto, Grillo e Inzolia - il Marsala superiore prende vita nella Sicilia occidentale, nelle settembrine giornate di fine estate, quando la campagna accoglie le uve mature pronte a diventare vino.

Il suo colore ambra e il suo profumo intenso e persistente con sentori di rovere, sono la marca distintiva di questo vino. Un classico che viene conservato in botti di rovere per almeno due anni, fino ad assumere quelle peculiarità che lo rendono pieno nel sapore, morbido e gradevolmente dolce; dunque perfetto da servire con il dessert.

Vitigno: Grillo - Inzolia - Catarratto.

Classificazione: D.O.C.

Zona di produzione: Provincia di Trapani.

Periodo di vendemmia: Fine Settembre.

Colore: Ambra.

Profumo: Intenso e persistente gradevole sentore di rovere.

Sapore: Pieno e morbido gradevolmente dolce.

Tenore alcolico: 18% vol.

Tenore zuccherino: 11% Vol.

Invecchiamento: Per disciplinare minimo due anni in botti di rovere.

Affinamento: Circa 4 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Ideale vino da dessert.

Temperatura di servizio: 12-14°C.

Formato: bottiglia da 750 ml.

Pezzi per cartone: 6 bottiglie


MARSALA SUPERIORE SECCO RISERVA

Descrizione: Intenso, persistente e dal gradevole sentore di rovere, il Marsala superiore secco è una poesia sensoriale dal sapore avvolgente.

Nato da un vitigno dove si incontrano Grillo, Catarratto e Inzolia, il suo colore ambra chiaro ci ricorda i colori delle campagne assolate, di una natura generosa, piena, calda e accogliente. Dentro c'è tutta la bellezza di un amore senza tempo, quello per il vino buono, per l'isola in cui nasce, quello per chi ama unirsi attorno a un buon calice di vino e perdersi fra le note delle sue piacevoli essenze. Ciò che lo rende unico è proprio il suo processo di produzione: dalla raccolta delle uve, alla loro lavorazione, per finire nelle botti in rovere per almeno quattro lunghi anni. Periodo durante il quale si impreziosisce per regalarti un'esperienza gustativa impareggiabile come poche.

Vitigno: Grillo, Catarratto, Inzolia.

Classificazione: D.O.C.

Zona di produzione: Provincia di Trapani.

Periodo di vendemmia: Fine Settembre.

Colore: Ambra chiaro.

Profumo: Intenso e persistente, gradevole sentore di rovere.

Sapore: Avvolgente, secco e persistente.

Tenore alcolico: 18% vol.

Invecchiamento: Per disciplinare minimo quattro anni in botti di rovere.

Affinamento: circa 4 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Ideale con formaggi, frutta secca e pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 12/14° C.

Formato: bottiglia da 750 ml.

Pezzi per cartone: 6 bottiglie



ZIBIBBO VINO LIQUOROSO

Descrizione: Intenso, persistente e fruttato. È così che si presenta all'assaggio, il nostro Zibibbo. Un vino liquoroso fra i più rinomati della nostra terra, coltivato in provincia di Trapani, e scelto tipicamente per accompagnare dessert, pasticceria secca e formaggi a pasta dura.

È un vino dal sapore pieno e morbido, gradevolmente dolce, e si contraddistingue per i suoi sentori di miele, che lo rendono davvero unico.

Con questo peculiare vino liquoroso, chiuderai in bellezza pranzi e cene dove è previsto il dolce finale, arricchendo elegantemente la cornice del pasto e il palato dei commensali.

Vitigno: 100% Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Classificazione: I.G.P. Terre Siciliane.

Zona di produzione: Provincia di Trapani (prevalentemente nel territorio compreso tra i comuni di Salemi e Marsala)

Altitudine: tra i 50 e 300 m s.l.m.

Forma di allevamento: Spalliera

Fermentazione alcolica: Fermentazione iniziale in silos di acciaio a temperatura controllata ed arresto della stessa mediante aggiunta di acquavite di vino

Periodo di vendemmia: Fine Agosto/Settembre.

Colore: Paglierino chiaro.

Profumo: Intenso, persistente, Fruttato.

Sapore: Pieno e morbido, gradevolmente dolce con sentori di miele.

Tenore alcolico: 16% vol.

Tenore zuccherino: 120 g/l.

Affinamento: Sei mesi in vasche di acciaio e tre mesi in bottiglia.

Abbinamento: Ideale vino da dessert, pasticceria secca e formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 8-12°C.

Formato: bottiglia da 750 ml.

Pezzi per cartone: 6 bottiglie



BUSIATA

Descrizione: La busiata è una pasta di semola di grano duro siciliano, molito a pietra naturale. Trafilata in bronzo a lenta essiccazione, questa pasta è una tipica specialità del territorio trapanese. Il suo nome è tratto dai *busi*, ovvero i ferri per lavorare la lana, che in passato venivano usati per confezionarla.

Si tratta di una pasta particolarissima, la cui specialità risiede in quella forma attorcigliata che consente di trattenere bene i condimenti. Ciò la rende unica nel suo genere e molto gustosa al palato.

Tradizionalmente è accostata al pesto alla trapanese, ma resta comunque una pasta particolarmente versatile negli abbinamenti, dunque assolutamente da provare anche con il pesto al pistacchio, quello al finocchietto selvatico e il capuliatto piccante.

Con la busiata porterai in tavola una delle paste più famose della Sicilia.

Ingredienti: Semola di grano duro Siciliano, acqua.

Tempo di cottura: 10 minuti

Conservabilità: 24 mesi

Consiglio d'uso: Secondo la tradizione siciliana, le busiate sono condite con il pesto trapanese, ma da provare anche con il pesto di pistacchio, il capuliatto piccante o il pesto al finocchietto selvatico.

Formati: confezione da 500g (12 pezzi per cartone)





BUSIATA LUNGA

Descrizione: La busiata lunga è una variante di quella corta. Fatta con semola di grano duro siciliano, molito a pietra naturale, questa pasta è trafilata in bronzo a lenta essiccazione.

Corposa nella consistenza e molto buona al palato, la busiata lunga si presta bene per essere insaporita con i più svariati condimenti della tradizione siciliana. Ciò ti permetterà di sperimentarla con salse e sughi diversi, che siano di carne o pesce, così da creare primi piatti in cui infondere tutta la ricchezza della buona tavola siciliana.

Ingredienti: Semola di grano duro Siciliano, acqua.

Tempo di cottura: 10 minuti

Conservabilità: 24 mesi

Consiglio d'uso: Vedi sopra.

Formati: confezione da 500g (12 pezzi per cartone)



Composizione pallet

Tipologia prodotto	dimensioni cartone cm	Pezzi per cartone	N° cartoni /fila	N° file	cartoni per pallet	n° pezzi per pallet	Peso per cartone	Peso tot. pallet
PALLET 100x120								
190g Vaso conserve e creme	28x21x8,5	12	19	15	285	3420	4,16	1185,6
190g Vaso conf. e gelatine	28x21x8,5	12	19	15	285	3420	4,42	1259,7
330g bottiglia salsa	26,5x21x17,5	12	19	11	209	2508	5,9	1233,1
350g bottiglia sugo	26,5x21x17,5	12	19	10	190	2280	6,89	1309,1
570g Vaso (olive)	26x17x19	12	22	6	132	1584	10,2	1350
Vaso 970g	32x22x17	6	16	9	144	864	8,6	1240
Vaso 40g	27,5x24x11,8	60	17	9	153	9180	6,585	1007,5
Origano 40g	30x40x34,5	40	10	6	60	2400	1,8	108
Origano 50g	30x40x23	50	10	9	90	4500	2,7	243
Olio bottiglia Marasca 0,5 l	19x24,5x29	12	24	5	120	1440	10,8	1296
Olio bottiglia Marasca 0,25 l	17x22x25,5	12	29	7	203	2436	5,7	1157,1
Olio latta da 5 l	25x30x33,5	4	16	3	48	192	20,5	984
Pasta Busiata corta	30x40x25	12	10	8	80	1280	8,4	672
Pasta Busiata lunga	30x40x25	12	10	8	80	960	6,3	504
Dolcemaestà Pistacchio	25x71x35	6	6	6	36	216	8,2	295,2
Dolcemaestà Arancia	25x71x35	6	6	6	36	216	6,2	223,2
Crema di pistacchio in tubetto	19x26,7x21,65	30	19	10	190	5700	3	570

Tipologia prodotto	dimensioni cartone cm	Pezzi per cartone	N° cartoni /fila	N° file	cartoni per pallet	N° pezzi per pallet	Peso per cartone	Peso tot. pallet
PALLET 80 X 120								
190g Vaso conserve e creme	28x21x8,5	12	15	15	225	2700	4,16	936
190g Vaso conf. e gelatine	28x21x8,5	12	15	15	225	2700	4,42	994,5
330g bottiglia salsa	26,5x21x17,5	12	15	11	165	1980	5,9	973,5
350g bottiglia sugo	26,5x21x17,5	12	15	11	165	1980	6,89	1136,9
570g Vaso (olive)	26x17x19	12	17	6	102	1224	10,2	1050
Vaso 970g	32x22x17	6	12	11	132	780	8,6	1140
Origano 40g	30x40x34,5	40	8	6	48	1920	1,8	86,4
Origano 50g	30x40x23	50	8	9	72	3600	2,7	194,4
Olio bottiglia Marasca 0,5 l	19x24,5x29	12	19	6	114	1368	10,8	1231,2
Olio bottiglia Marasca 0,25 l	17x22x25,5	12	24	7	168	2016	5,7	957,6
Olio latta da 5 l	25x30x33,5	4	12	5	60	240	20,5	1230
Olio latta da 5 l	25x30x33,5	4	12	3	36	144	20,5	738
Pasta Busiata corta	30x40x25	12	8	8	64	1024	8,4	537,6
Pasta Busiata lunga	30x40x25	12	8	8	64	768	6,3	403,2
Crema di pistacchio in tubetto	19x26,7x21,65	30	15	10	150	4500	3	450

Rev.0 del 17.01.2021