



# CATALOGO PRODOTTI 2025



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:



## I SUGHI PRONTI E I 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 43%, olio extra vergine di oliva, sale, basilico.

**Formato:** Bottiglia 330g - Bottiglia 660g - Latta 2 kg

**Pezzi per cartone:** 12 (330g) - 9 (660g) - 2 (latta)

**Conservabilità:** 30 mesi (bottiglia) - 24 mesi (latta)

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 inteso 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 99%, sale, basilico.

**Formato:** Bottiglia 330g - Bottiglia 660 - Latta da 2 kg

**Pezzi per cartone:** 12 (330g) - 9 (660g) - 2 (latta)

**Conservabilità:** 30 mesi (bottiglia) - 24 mesi (latta)

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 intesi 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, zucchero, basilico, peperoncino, origano.

**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 50%, pomodoro 46%, olio extra vergine di oliva, peperoncino, sale, zucchero, 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 45,6%, pomodoro 45,5%, olio extra vergine di oliva, zucchero, sale, basilico, aglio, origano, pepe nero, peperoncino.

**Formato:** Bottiglia 350g

**Pezzi per cartone:** 12

**Conservabilità:** 30 mesi



SENZA  
GLUTINE  
GLUTEN  
FREE**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. 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 43,5%, pomodoro 43,5%, funghi porcini (*boletus edulis*) 8%, zucchero, olio al tartufo bianco (*tuber magnatum pico*) 1,8%, cipolla, olio extra vergine di oliva, sale, basilico, aglio.

**Formato:** Bottiglia 350g

**Pezzi per cartone:** 12

**Conservabilità:** 30 mesi

SENZA  
GLUTINE  
GLUTEN  
FREE**SUGO PRONTO ALLA NORMA**

**Descrizione:** Una poesia di profumi che risveglia l'appetito. Si presenta così il sugo pronto di pomodoro alla Norma. Un condimento che traporta i tuoi sensi lì dove viene preparato: nella Sicilia più calda e autentica, in cui intere distese di pomodoro colorano di rosso la terra cocente. E poi c'è il sapore inconfondibile delle melanzane che si mescola ai sentori dell'olio extra vergine d'oliva, alla bontà della ricotta salata e del basilico fresco. Una sinfonia di gusto che ti ruba il cuore, tanto è buono e facile da impiegare in cucina per condirci la pasta. Perché è un sugo pronto e in pochi minuti ci prepari un primo gustoso come pochi.

**Ingredienti:** Pomodoro ciliegino 44%, pomodoro 43,3%, melanzane 9%, olio extra vergine di oliva, sale, ricotta salata (LATTE vaccino, caglio, siero del LATTE, sale), basilico, zucchero.

**Formato:** Bottiglia 350g

**Pezzi per cartone:** 12

**Conservabilità:** 30 mesi

**LE CONSERVE**SENZA  
GLUTINE  
GLUTEN  
FREE**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:** Vaso 90g - Vaso 190g - Vaso 970g

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

**Conservabilità:** 24 mesi



SENZA  
GLUTINE  
GLUTEN  
FREE**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, origano, aceto di vino.

**Formati:** Vaso 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 66,5%, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale, aglio, menta, correttore di acidità: acido citrico.

**Formati:** Vaso 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, peperoncino, aglio, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

**Formati:** Vaso 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 60%, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale.

**Formati:** Vaso 40g - Vaso 90g - Vaso 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, acido citrico.

**Formati:** Vaso 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, aceto di vino, zucchero, correttore di acidità: acido citrico.

**Formati:** Vaso 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, aglio, peperoncino.

**Formati:** Vaso 190g - Vaso 970g (in olio di semi di girasole)

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

**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, cipolla, olio di semi di girasole, zucchero, aceto di vino, sale, basilico, rosmarino, correttore di acidità: acido citrico.

**Formati:** Vaso 190g

**Pezzi per cartone:** 12

**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 60%, 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:** Vaso 90g - Vaso 190g - Vaso 970g

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

**Conservabilità:** 24 mesi



SENZA  
GLUTINE  
GLUTEN  
FREE**PATÉ 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:** Vaso 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 salto. 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:** Vaso 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 45%, 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:** Vaso 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:** Vaso 190g - Vaso 970g

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

**Conservabilità:** 24 mesi

SENZA  
GLUTINE  
GLUTEN  
FREE**PATE' 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:** Vaso 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 76,6%, olio extra vergine di oliva, mandorle, basilico, sale, aglio, correttore di acidità: acido citrico.

**Formati:** Vaso 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:** Vaso 90g - Vaso 190g - Vaso 970g

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

**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, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico.

**Formati:** Vaso 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 65%, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, origano, semi di finocchio, peperoncino, aglio, sale, antiossidante: acido ascorbico.

**Formati:** Vaso 290g - Vaso 1000g

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

**Conservabilità:** 24 mesi





### 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 2,2Kg 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



## I 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



SENZA  
GLUTINE  
GLUTEN  
FREE**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

**LE 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 Marsala fine DOP 70%, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

**Formati:** Vaso 40g - Vaso 100g - Vaso 220g

**Pezzi per cartone:** 56 (40g) - 16 (100g) - 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 65%, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

**Formati:** Vaso 40g - Vaso 100g - Vaso 220g

**Pezzi per cartone:** 56 (40g) - 16 (100g) - 12 (220g)

**Conservabilità:** 36 mesi



**GELATINA DI VINO LIQUOROSO con vino Zibibbo IGP Terre Siciliane**

**Descrizione:** La gelatina con vino Zibibbo IGP terre Siciliane 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 IGP Terre Siciliane 70%, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

**Formati:** Vaso 40g - Vaso 100g - Vaso 220g

**Pezzi per cartone:** 56 (40g) - 16 (100g) - 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: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

**Formati:** Vaso 40g - Vaso 100g - Vaso 220g

**Pezzi per cartone:** 56 (40g) - 16 (100g) - 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: pectina.

**Formati:** Vaso 40g - Vaso 100g - Vaso 220g

**Pezzi per cartone:** 56 (40g) - 16 (100g) - 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 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: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

**Formati:** Vaso 40g - Vaso 100g - Vaso 220g

**Pezzi per cartone:** 56 (40g) - 16 (100g) - 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: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

**Formati:** Vaso 40g - Vaso 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:** Polpa di fichi d’india, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, colorante naturale: E163 (estratto di carota nera).

**Formati:** Vaso 40g - Vaso 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.

**Ingredienti:** Zucchero, mandorla tostata in pasta 33%, oli e grassi vegetali (olio di girasole, olio di cocco, burro di cacao), latte magro in polvere, siero del latte in polvere, emulsionante: E322 (lecitine), aromi.

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

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

**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%, oli vegetali (olio di girasole, olio di cocco), burro di cacao, latte magro in polvere, siero del latte in polvere, emulsionante: E322 lecitine, sale, aroma naturale di vaniglia, coloranti: E100i (curcumina), E141ii (clorofillina rameica).

**Formati:** Vaso 40g - Vaso 90g - Vaso 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 cremosa. 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 dal sapore unico. Con la crema di pistacchio di Bronte, infatti, potrai stimolare la tua creatività in cucina. La sua versatilità, dopo tutto, la rende perfetta per deliziare ogni momento della giornata.

**Ingredienti:** Zucchero, oli e grassi vegetali (oli di semi di girasole, olio di cocco, burro di cacao), pistacchio verde di Bronte DOP 20%, latte magro in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: E322 lecitine, sale, aroma naturale di vaniglia, coloranti: E100i (curcumina), E141ii (clorofillina rameica).

**Formati:** Vaso 190g

**Pezzi per cartone:** 12

**Conservabilità:** 18 mesi



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

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 (olio di girasole, olio extra vergine di oliva), burro di cacao, fibra vegetale inulina.

**Formati:** Tubetto da 100g

**Pezzi per cartone espositore:** 30 senza astuccio – 18 con astuccio

**Conservabilità:** 18 mesi



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 30%, zucchero, oli vegetali (olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva), burro di cacao, fibra vegetale inulina, sale, coloranti: E100i (curcumina), E141ii (clorofillina rameica).

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

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

**Conservabilità:** 18 mesi

SENZA  
GLUTINE  
GLUTEN  
FREE**CREMA DI NOCCIOLA Vegana**

**Descrizione:** Cremosa, golosa, priva di lattosio e glutine, la nostra crema di nocciola vegana è la scelta perfetta per gli amanti della dolcezza senza compromessi. Con un gusto intenso di nocciola tostata e una consistenza vellutata, questa crema soddisferà ogni desiderio. Senza alcuna traccia di lattosio o glutine. Perfetta per spalmare su pane fresco o per arricchire dolci e dessert, è un must-have per chi cerca un'esperienza golosa e salutare allo stesso tempo.

**Ingredienti:** Nocciola 30%, oli vegetali (olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva), zucchero, fibra vegetale inulina, burro di cacao.

**Formati:** Vaso 190g

**Pezzi per cartone:** 12 (190g)

**Conservabilità:** 18 mesi

SENZA  
GLUTINE  
GLUTEN  
FREE**CREMA DI NOCCIOLA E CACAO Vegana**

**Descrizione:** La crema di nocciola e cacao senza lattosio e senza glutine nasce per addolcire sapientemente gli amanti delle prelibatezze dolci e gustose. Dalla sapiente unione tra la nocciola e il cacao nasce questa gustosa crema affinché il risultato finale sia all'altezza delle tue aspettative e semplicemente eccellente. La sua consistenza morbida e il gusto equilibrato tra la nocciola tostata e il cioccolato cremoso la rendono perfetta per arricchire ogni momento della giornata. Spalma generosamente questa crema su fette di pane fresco per una colazione unica, oppure utilizzala come ingrediente segreto per creare dessert irresistibili. Dalle crostate alle torte, dai biscotti ai cupcakes, questa crema sarà la stella indiscussa delle tue creazioni culinarie.

**Ingredienti:** Oli vegetali (olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva), nocciola 26%, zucchero, fibra vegetale inulina, burro di cacao, cacao in polvere.

**Formati:** Vaso 190g

**Pezzi per cartone:** 12 (190g)

**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 vegetali (olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva), burro di cacao, fibra vegetale: inulina, estratto naturale di vaniglia.

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

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

**Conservabilità:** 18 mesi



## SCATOLA TRIS da 40 o 90g/100g

Scatola tris da 40g - cod. 07B

Scatola tris da 90g/100g - cod. 07A

Disponibili con diverse combinazioni di prodotti:

**Tris misto:** Crema di pistacchio, crema di mandorla e crema di pistacchio

**Tris Marmellate:** Marmellata di arance, marmellata di limoni e marmellata di mandarini

**Tris di gelatine:** Gelatina di vino rosso, gelatina di vino liquoroso e gelatina di vino ambrato



## DOLCI E BONTA'

## 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, olio di palma, destrosio, latte in polvere, emulsionante: E322 lecitine.

**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:** Panettone: farina di GRANO TENERO "0", BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVO, lievito naturale in polvere, (contiene: farina di GRANO TENERO), glutine di FRUMENTO, lievito di birra, sale, aromi, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, acido ascorbico. Glassatura: zucchero, grassi e oli vegetali non idrogenati (oli di palmisti, olio di cocco, burro di sal), PISTACCHIO in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionanti: lecitina di SOIA, sale, coloranti: clorofilla e curcumina. Decorazione: granella di Pistacchio 10%.

**Formato:** 850 g + Vaso 190g

**Pezzi per cartone:** 6

**Conservabilità:** 70 giorni



## 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:** Panettone: Farina di GRANO TENERO "0", BURRO, tuorlo d'UOVO, zucchero, fruttosio, lievito madre naturale in polvere, (FRUMENTO), emulsionante (E471), LATTE intero in polvere, aromi, sale, enzimi, agente del trattamento delle farine: E300 (acido ascorbico). Glassatura aromatizzata al gusto di arancia 15%: zucchero, grasso di palma, olio di cocco, LATTOSIO, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionanti: E492, E322 (SOIA), aroma naturale d'arancia, estratto di paprika, aroma naturale di vaniglia. Scorze d'arancia candite 8% (scorze d'arancia 49%, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio), correttore di acidità: E330(acido citrico). Cioccolato di Modica IGP 8% (massa di cacao min 60%, zucchero).

**Formato:** 850g

**Pezzi per cartone:** 6

**Conservabilità:** 70 giorni



**DOLCEMAESTA' PISTACCHIO****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:** Colomba: farina di GRANO TENERO "0", BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVO, lievito naturale in polvere, (contiene: farina di GRANO TENERO), glutine di FRUMENTO, lievito di birra, sale, aromi, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, acido ascorbico. Glassatura: zucchero, grassi e oli vegetali non idrogenati (oli di palmisti, olio di cocco, burro di sal), PISTACCHIO in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionanti: lecitina di SOIA, sale, coloranti: clorofilla e curcumina. Decorazione: granella di Pistacchio 10%.

**Formato:** 850 g + Vaso 190g

**Pezzi per cartone:** 6

**Conservabilità:** 70 giorni



## DOLCEMAESTA' ARANCIA

## 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:** Colomba: farina di GRANO TENERO "0", BURRO, tuorlo d'UOVO, zucchero, fruttosio, lievito madre naturale in polvere, (FRUMENTO), emulsionante (E471), LATTE intero in polvere, aromi, sale, enzimi, agente del trattamento delle farine: E300 (acido ascorbico). Glassatura aromatizzata al gusto arancia 15%: zucchero, grasso di palma, olio di cocco, LATTOSIO, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionanti: E492, E322 (SOIA), aroma naturale d'arancia, estratto di paprika, aroma naturale di vaniglia. Scorze d'arancia candite 8% (scorze d'arancia 49%, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio), correttore di acidità: E330(acido citrico). Cioccolato di Modica IGP 8% (massa di cacao min 60%, zucchero).

**Formato:** 850g

**Pezzi per cartone:** 6

**Conservabilità:** 60 giorni



**MERLATINI AL PISTACCHIO**

**Descrizione:** Croccanti fuori con un cuore morbidissimo dentro, i merlatini al pistacchio sono un momento di intenso piacere. La merlatura che ne disegna la cialda si fa espressione di una tradizione siciliana in cui bellezza e genuinità si incontrano in un'esplosione di gusto. Con la loro forma profonda e accogliente, sono custodi di una crema irresistibile: l'ebbrezza verde del pistacchio accostata alla setosità della sua consistenza. Un vero tripudio di sapori e profumi, per un break inteso e goloso. Come piace a te.

**Ingredienti:** 50% biscotto (farina di grano tenero tipo 0, margarina, olio di girasole, grasso di palma, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico (aroma naturale), zucchero, uova\*fresche pastorizzate, burro, destrosio, proteine del latte, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato di sodio e carbonato di calcio, amido di frumento, sale, aromi naturali), crema al pistacchio 49,5% (zucchero, grasso di palma, olio di girasole, latte scremato in polvere, pistacchio 10%, siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di girasole, (aroma naturale)), pistacchio tostato 0,5%.

\*da allevamento a terra

**Formato:** Scatola 150g **Pezzi per cartone:** 12 o 24 **Conservabilità:** 10 mesi

**MERLATINI ALLA NOCCIOLA**

**Descrizione:** Croccanti fuori con un cuore morbidissimo dentro, i merlatini alla nocciola sono un momento di intenso piacere. La merlatura che ne disegna la cialda si fa espressione di una tradizione siciliana in cui bellezza e genuinità si incontrano in un'esplosione di gusto. Con la loro forma profonda e accogliente, sono custodi di una crema irresistibile: l'ebbrezza aromatica di nocciole rotonde e nutrienti, accostata alla setosità della sua consistenza. Un vero tripudio di sapori e profumi, per un break inteso e goloso. Come piace a te.

**Ingredienti:** 50% biscotto (farina di grano tenero tipo 0, margarina, olio di girasole, grasso di palma, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico (aroma naturale), zucchero, uova\*fresche pastorizzate, burro, destrosio, proteine del latte, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato di sodio e carbonato di calcio, amido di frumento, sale, aromi naturali), crema alla nocciola 49,5% (zucchero, grasso di palma, olio di girasole, latte scremato in polvere, nocciola 10%, siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di girasole (aroma naturale)), nocciola tostata 0,5%.

\*da allevamento a terra

**Formato:** Scatola 150g **Pezzi per cartone:** 12 o 24 **Conservabilità:** 10 mesi

**MERLATINI AL LIMONE**

**Descrizione:** Croccanti fuori con un cuore morbidissimo dentro, i merlatini al limone sono un momento di intenso piacere. La merlatura che ne disegna la cialda si fa espressione di una tradizione siciliana in cui bellezza e genuinità si incontrano in un'esplosione di gusto. Con la loro forma profonda e accogliente, sono custodi di una crema irresistibile: l'ebbrezza gialla di limoni succosi e profumati, accostata alla setosità della sua consistenza. Un vero tripudio di sapori e profumi, per un break inteso e goloso. Come piace a te.

**Ingredienti:** 50% biscotto (farina di grano tenero tipo 0, margarina, olio di girasole, grasso di palma, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico (aroma naturale), zucchero, uova\*fresche pastorizzate, burro, destrosio, proteine del latte, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato di sodio e carbonato di calcio, amido di frumento, sale, aromi naturali), crema al limone 49,5% (zucchero, olio di girasole, grasso di palma, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di girasole (aroma naturale), aroma naturale di limone 0,1%), scorza di limone candita 0,5%, sciroppo di glucosio, zucchero di canna.

\*da allevamento a terra

**Formato:** Scatola 150g **Pezzi per cartone:** 12 o 24 **Conservabilità:** 10 mesi



## L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA-HALYCOS

SENZA  
GLUTINE  
GLUTEN  
FREE

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA HALYCOS

**Descrizione:** 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 Guardanciolo

**Età:** piante di 92 anni (impiantate nel 1929)

**Altitudine:** 300 m s.l.m.

**Forma di allevamento:** vaso aperto

**Periodo 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 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 abbinare il Nero D'Avola a formaggi, frutta secca e pasticceria secca.

**Scheda tecnica:****Vitigno:** 100% Nero d'Avola**Classificazione:** D.O.C.**Zona di produzione:** Sicilia Occidentale (colline di Salemi)**Terreno:** medio impasto tendente all'argilloso**Altitudine:** 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**Profumo:** 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

## 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.

**Scheda tecnica:****Vitigno:** 100% Zibibbo (Moscato di Alessandria)**Classificazione:** I.G.P. Terre Siciliane**Zona di produzione:** provincia di Trapani (tra i comuni di Salemi e Marsala)**Altitudine:** tra i 50 e 300 m s.l.m.**Sistema di allevamento:** spalliera**Periodo di vendemmia:** fine agosto/settembre**Fermentazione alcolica:** fermentazione iniziale in silos di acciaio a temperatura controllata ed arresto della stessa mediante aggiunta di acquavite di vino**Colore:** paglierino chiaro**Profumo:** intenso, persistente e fruttato.**Gusto:** pieno e morbido, gradevolmente dolce con sentori di miele.**Volume alcolico:** 16% vol.**Valore zuccherino:** 120 g/l**Affinamento:** 6 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia**Abbinamento:** ideale vino da dessert, pasticceria secca e formaggi a pasta dura**Temperatura di servizio:** 8-12°C**Formato:** Bottiglia da 500 ml**Pezzi per cartone:** 6 bottiglie

## LA PASTA



## 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

**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

**Pezzi per cartone:** 12

**Conservabilità:** 24 mesi



## 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 trafileta 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

**Consiglio d'uso:** vedi sopra

**Formati:** Confezione da 500g

**Pezzi per cartone:** 12

**Conservabilità:** 24 mesi



## COMPOSIZIONE PALLET

## PALLET 80 X 120

Tipologia vaso o bottiglia	dimensioni scatola	pezzi per box	n° di box per fila	n° file	box per pallet	pezzi per pallet	peso per box	peso totale pallet
Conserven e creme dolci vaso 190g	28x21x9,2	12	15	16	240	2880	4,16	998,4
Marmellate e gelatine vaso 220g	28x21x9,2	12	15	16	240	2880	4,42	1060,8
Vaso 90g	28x21x6,7	16	15	20	300	4800	3,2	960
Salse e sughi pronti bottiglia 330 g	26,5x21x17,5	12	15	11	165	1980	5,9	973,5
Salse e sughi pronti bottiglia 350 g	26,5x21x17,5	12	15	11	165	1980	6,89	1136,9
Vaso 570g (olive)	26x17x19	12	17	6	102	1224	10,2	1040,4
Vaso 970g	32x22x17	6	12	11	132	792	8,6	1135,2
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 extra vergine di oliva - Bottiglia 0,5L	13,8x19,5x31	6	32	5	160	960	6,12	979,2
Olio extra vergine di oliva - Bottiglia 0,25L	17x22x25,5	12	24	7	168	2016	5,7	957,6
Olio extra vergine di oliva - Latta 5L	25x30x33,5	4	12	5	60	240	20,5	1230
Busiata	30x40x25	12	8	8	64	768	6,3	403,2
Crema di pistacchio in tubetto	19x26,7x21,65	30	15	10	150	4500	3,6	540
Crema di pistacchio in tubetto con astuccio	13x20x19,5	18	36	8	288	5184	2,4	705
Merlatini	24x20,7x19	12	20	8	160	1920	2,5	415

## PALLET 100x120 per container

Tipologia vaso o bottiglia	dimensioni scatola	pezzi per box	n° di box per fila	n° file	box per pallet	pezzi per pallet	peso per box	peso totale pallet
Conserven e creme dolci vaso 190g	28,6x21,4x9,2	12	19	15	285	3420	4,16	1185,6
Marmellate e gelatine vaso 220g	28,6x21,4x9,2	12	19	14	266	3192	4,42	1175,7
Vaso 90g	28x21x6,7	16	19	18	342	5472	3,2	1110
Salse e sughi pronti bottiglia 330 g	26,5x21x17,5	12	20	10	200	2400	5,9	1180
Salse e sughi pronti bottiglia 350 g	26,5x21x17,5	12	19	9	171	2052	6,89	1178,2
Vaso 570g (olive)	26x17x19	12	22	5	110	1320	10,2	1122
Vaso 970g	32x22x17	6	16	8	128	768	8,6	1100,8
40g Jar	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 extra vergine di oliva - Bottiglia 0,5L	13,8x19,5x31	6	40	5	200	1200	6,12	1224
Olio extra vergine di oliva - Bottiglia 0,25L	17x22x25,5	12	29	7	203	2436	5,7	1157,1
Olio extra vergine di oliva - Latta 5L	25x30x33,5	4	16	3	48	192	20,5	984
Busiata	30x40x25	12	10	8	80	960	6,3	504
Dolcemaestà al Pistacchio - Panettone	25x71x35	6	6	6	36	216	8,2	295,2
Dolcemaestà all'arancia - panettone	25x71x35	6	6	6	36	216	6,2	223,2
Merlatini	24x20,7x19	12	24	8	192	2304	2,5	480
Crema di pistacchio in tubetto	19x26,7x21,65	30	19	10	190	5700	3,6	684
Crema di pistacchio in tubetto con astuccio	13x20x19,5	18	45	8	360	6480	2,4	880

**ALICOS**

**Catalogo prodotti 2025**

**ALICOS**

Alicos s.r.l.

Sede legale: via M. Cremona, 21

Sede operativa: c/da Capitisseti, 20/a

91018 Salemi (TP) Italia

Tel. +39 0924983348

Mail: [info@alicos.it](mailto:info@alicos.it)

[www.alicos.it](http://www.alicos.it)