

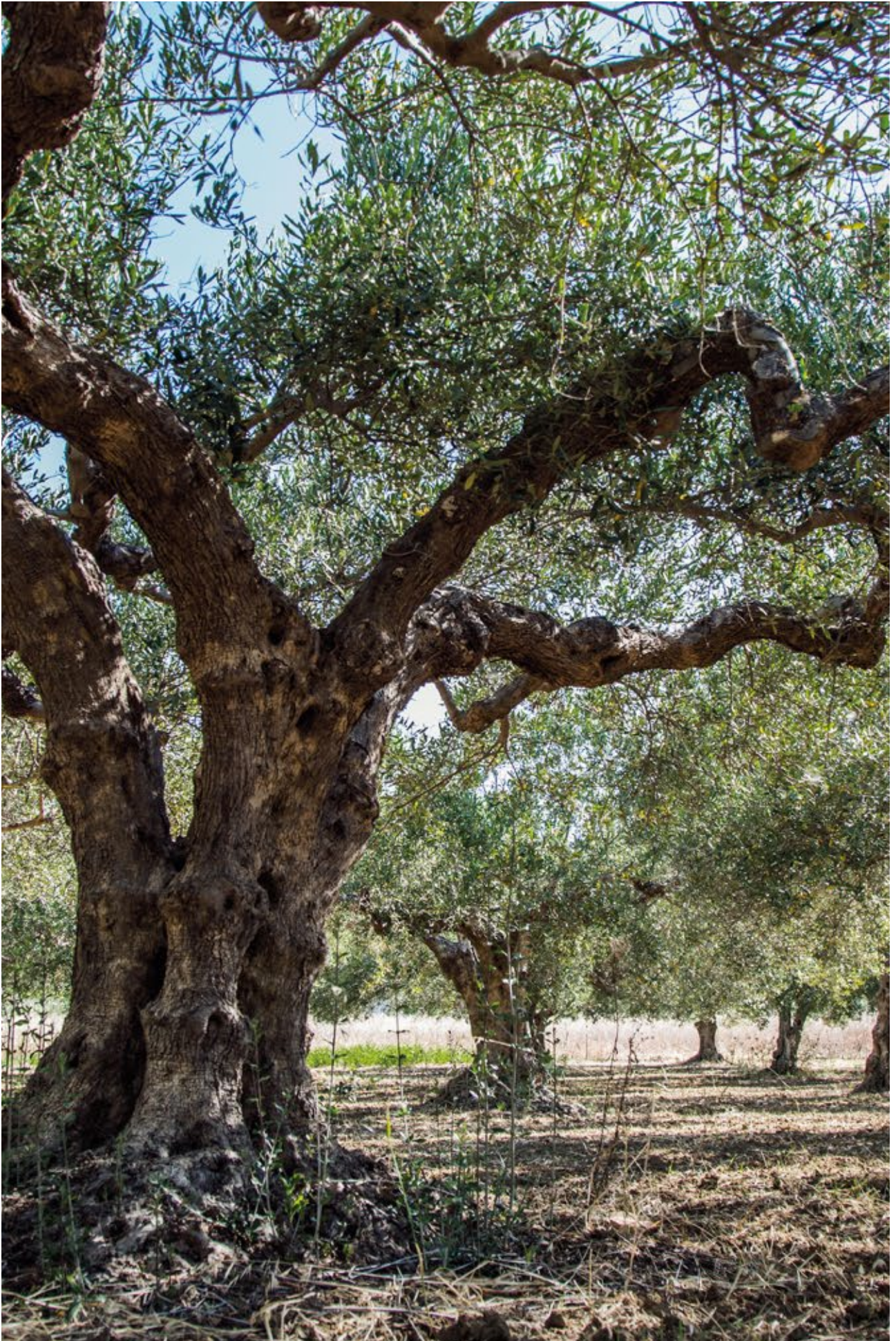


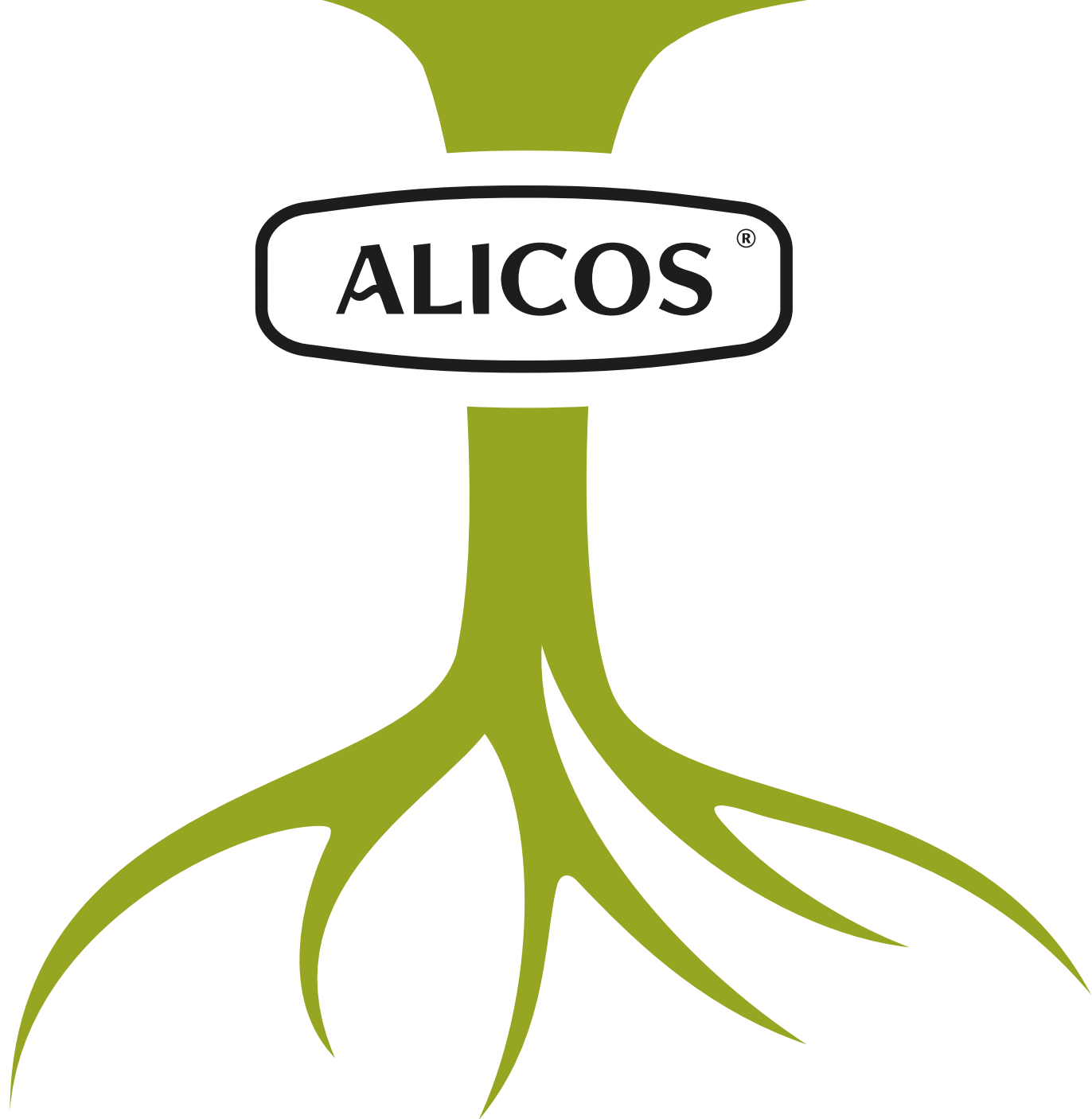
CATALOGO PRODOTTI

2026

*il gusto autentico
della Sicilia*

ALICOS[®]





il gusto autentico della Sicilia

Dall'amore profondo per la Sicilia

e per le sue tradizioni nasce Alicos, con il desiderio di condividere con il mondo i profumi, i colori e i sapori autentici di questa terra straordinaria.

La nostra missione è chiara: trasformare ingredienti semplici e genuini in esperienze di gusto che uniscono piacere e benessere, portando sulle tavole la vera essenza mediterranea.

Ogni prodotto è il risultato di passione, ricerca e rispetto per la tradizione: ricette che custodiscono l'anima della cucina siciliana e la arricchiscono con un tocco di innovazione.

Con Alicos celebriamo ogni giorno la bellezza del mangiar bene, trasformando il cibo in emozione e racconto del nostro territorio.



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



Indice

Conserve	6
Sughi pronti	16
Marmellate, confetture e creme	17
Le creme dolci vegane	20
Scatola tris	23
Olio extra vergine di oliva	24
Vino	25
Composizione pallet	29

CAPULIATO PICCANTE

Descrizione: Dalla sintesi di pomodoro secco, capperi e peperoncino, nasce questo gustoso capuliato 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: Pomodori secchi reidratati, olio extra vergine di oliva, capperi, aceto di vino, origano, peperoncino.



Formati

Vaso 90g - Vaso 190g - Vaso 500g



Pezzi per cartone

16 (90g) - 12 (190g) - 6 (500g)



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, olio extra vergine di oliva, sale, basilico, origano, aglio, aceto di vino.



Formati

Vaso 190g - Vaso 950g (in miscela di olio EVO e olio di semi di girasole)



Pezzi per cartone

12 (190g) - 6 (950g)



Conservabilità

24 mesi



PESTO AL BASILICO E MANDORLE

Descrizione: Una ricetta semplice, dal sapore pieno e aromatico, che celebra la freschezza del basilico e la delicatezza delle mandorle siciliane. Il profumo delle foglie appena raccolte si fonde con la nota rotonda e vellutata della frutta secca, per un pesto cremoso, intenso e naturalmente mediterraneo. Perfetto per condire la pasta, spalmare su crostini o aggiungere un tocco speciale ai tuoi piatti. Una pausa di gusto autentico, che profuma di sole e di tradizione.

Ingredienti: Basilico 48,8 %, olio di semi di girasole, MANDORLE 12%, olio extra vergine di oliva, zucchero, sale, aglio, correttore di acidità: acido lattico.



Formati

Vaso 90g - Vaso 190g - Vaso 500g



Pezzi per cartone

16 (90g) - 12 (190g) - 6 (500g)



Conservabilità

24 mesi



CARCIOFINI DI NONNA PEPPA

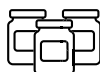
Descrizione: Ricetta antica e originale, questa preziosa conserva è il frutto dell'interpretazione della nostra amata nonna Peppa. Solo lei conosceva il segreto per realizzare in cucina carciofi così buoni. I suoi ingredienti sono semplicissimi: carciofi con olio di oliva, aceto di vino, sale, aglio 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, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, menta, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico.



Formati

Vaso 190g - Vaso 950g (in miscela di olio EVO e olio di semi di girasole)



Pezzi per cartone

12 (190g) - 6 (950g)



Conservabilità

24 mesi



PATÉ 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, olio extra vergine di oliva, sale, aceto balsamico di Modena, peperoncino, aglio, correttore di acidità: acido citrico.



Formati

Vaso 190g - Vaso 500g



Pezzi per cartone

12 (190g) - 6 (500g)



Conservabilità

24 mesi



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.

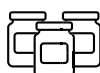
Un ingrediente genuino quanto gustoso per accompagnare primi, secondi di carne o pesce.

Ingredienti: Pistacchio 60%, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale.



Formati

Vaso 40g - Vaso 90g - Vaso 180g - Secchiello 1000g



Pezzi per cartone

56 (40g) - 16 (90g) - 12 (180g) - 6 (1000g)



Conservabilità

18 mesi



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, olio extra vergine di oliva, pomodoro secco, cipolla, aceto balsamico di Modena, zucchero, uva passa, sale, fecola di patate, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico.

Formati
Vaso 190g - Vaso 500g

Pezzi per cartone
12 (190g) - 6 (500g)

Conservabilità
24 mesi



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 capperio.

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 77%, olio extra vergine di oliva, pomodoro secco, sale, aceto balsamico di Modena, zucchero, correttore di acidità: acido citrico.

Formati
Vaso 190g

Pezzi per cartone
12 (190g)

Conservabilità
24 mesi



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 73%, olio extra vergine di oliva 26%, sale, basilico, origano, aglio.

Formati
Vaso 190g - Vaso 950g (in miscela di olio EVO e olio di semi di girasole)

Pezzi per cartone
12 (190g) - 6 (950g)

Conservabilità
24 mesi



PESTO DI MELANZANE E MENTA

Descrizione: Fresco, profumato e dal gusto avvolgente, questo pesto nasce dall'incontro tra la dolcezza morbida della melanzana e la nota vivace della menta fresca. Le melanzane, lavorate con cura secondo tradizione, si uniscono all'aroma erbaceo della menta in una ricetta delicata ma ricca di carattere. Ideale per condire primi piatti, arricchire bruschette o accompagnare formaggi leggeri, è un condimento versatile che porta in tavola una ventata di freschezza mediterranea, in ogni stagione.

Ingredienti: Melanzane, olio extra vergine di oliva, MANDORLE, passata di pomodoro, basilico, aceto balsamico di Modena, sale, aglio, menta, correttore di acidità: acido citrico.



Formati

Vaso 90g - Vaso 190g - Vaso 500g



Pezzi per cartone

16 (90g) - 12 (190g) - 6 (500g)



Conservabilità

24 mesi



PATÈ 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, TONNO (TONNO, olio di semi di girasole, sale), olio extra vergine di oliva, zucchero, aceto balsamico di Modena, fecola di patate, sale, correttore di acidità: acido lattico.



Formati

Vaso 90g - Vaso 190g - Vaso 500g



Pezzi per cartone

16 (90g) - 12 (190g) - 6 (500g)



Conservabilità

24 mesi



PATÈ 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 90%, olio extra vergine di oliva, sale, aceto balsamico, fecola di patate, correttore di acidità: acido citrico.



Formati

Vaso 90g - Vaso 190g



Pezzi per cartone

16 (90g) - 12 (190g)



Conservabilità

24 mesi



PATÉ 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: Peperone 90.8%, olio extra vergine di oliva, basilico, prezzemolo, aceto balsamico di Modena, sale, zucchero, fecola di patate, correttore di acidità: acido citrico.

Formati
Vaso 190g

Pezzi per cartone
12 (190g)

Conservabilità
24 mesi



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.

Nuova ricetta senza frittura e il 60% di grassi in meno (rispetto alla vecchia ricetta).

Ingredienti: Melanzane, passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva, cipolla, SEDANO, capperi, olive verdi, aceto balsamico di Modena, zucchero, sale.

Formati
Vaso 190g - Vaso 500g

Pezzi per cartone
12 (190g) - 6 (500g)

Conservabilità
24 mesi



CAPONATA DI MELE

Descrizione: Un viaggio nella memoria della cucina siciliana più autentica. La Caponata di Mele Alicos nasce dalla riscoperta di un'antica ricetta palermitana della cucina povera, dove la dolcezza delle mele sostituiva le melanzane, trasformando ingredienti semplici in un capolavoro di gusto. Il risultato è un equilibrio armonioso tra note agrodolci e profumi mediterranei, capace di sorprendere e conquistare ogni palato. Ideale come antipasto raffinato, in abbinamento a formaggi stagionati o per accompagnare secondi piatti di carne, racconta in ogni cucchiata la tradizione e la creatività contadina della Sicilia. **Non frita, ridotto contenuto di grassi.**

Ingredienti: Mele, passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva, cipolle, sedano, capperi, aceto balsamico di Modena, olive verdi, zucchero, sale.

Formati
Vaso 190g

Pezzi per cartone
12 (190g)

Conservabilità
24 mesi



CAPONATA DI CARCIOFI

Descrizione: Una variante raffinata della classica caponata siciliana, dove i carciofi diventano protagonisti assoluti. Lavorati con cura e uniti a pomodoro, olive e capperi, regalano un sapore deciso ma equilibrato, esaltato dalle note agrodolci tipiche di questo grande piatto della tradizione. La Caponata di Carciofi Alicos è perfetta come antipasto, contorno o condimento, capace di raccontare la Sicilia in una versione originale e sorprendente, che conquista al primo assaggio.

Non frita, ridotto contenuto di grassi.

Ingredienti: Carciofi, passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva, cipolle, SEDANO, capperi, aceto balsamico di Modena, olive verdi, zucchero, sale.

Formati
Vaso 190g

Pezzi per cartone
12 (190g)

Conservabilità
24 mesi



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, MANDORLE, olio extra vergine di oliva, basilico, sale, aglio, fecola di patate, correttore di acidità: acido citrico.

Formati
Vaso 90g - Vaso 190g - Vaso 500g

Pezzi per cartone
16 (90g) - 12 (190g) - 6 (500g)

Conservabilità
24 mesi



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, pomodoro secco, MANDORLE, olio extra vergine di oliva, basilico, sale, aglio, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico.

Formati
Vaso 90g - Vaso 190g - Vaso 500g

Pezzi per cartone
16 (90g) - 12 (190g) - 6 (500g)

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, acqua di cottura del finocchietto, pomodoro secco reidratato, olio extra vergine di oliva, PASTA DI SARDE (Sardina Pilchardus), cipolla, zucchero, aceto balsamico, PASTA DI ACCIUGHE (Engraulis Encrasicolus), uva passa nera, fecola di patate, correttore di acidità: acido lattico.



Formati

Vaso 90g - Vaso 190g - Vaso 950g



Pezzi per cartone

16 (90g) - 12 (190g) - 6 (500g)



Conservabilità

24 mesi



ESTRATTO DI POMODORO

Descrizione: L'Estratto di Pomodoro Alicos racchiude tutta l'intensità della tradizione siciliana. Preparato con pomodori maturati al sole, un pizzico di sale e olio extravergine di oliva, concentra in sé il gusto pieno e autentico della cucina di una volta. Un ingrediente prezioso, ideale per arricchire sughi, stufati e piatti della tradizione, capace di donare sapore e colore con poche quantità. Perfetto per chi desidera portare in tavola la genuinità e la praticità di un prodotto pronto all'uso.

Ingredienti: Pomodoro, olio extra vergine di oliva, sale.



Formati

Vaso 115g - Vaso 240g



Pezzi per cartone

16 (115g) - 12 (240g)



Conservabilità

15 mesi



OLIVE NOCELLARA 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 300g (sgocciolato 160g) - Vaso 570g (sgocciolato 340g)
Vaso 1000g (sgocciolato 620g) - Secchiello 2,2Kg netto - Secchiello 5Kg netto



Pezzi per cartone

12 (300g) - 12 (570g) - 6 (1000g) - 1 (2,2Kg) - 1 (5Kg)



Conservabilità

24 mesi (vaso) - 12 mesi (secchiello)



PESTO ZUCCHINE E PISTACCHIO

Descrizione: Delicato, profumato e sorprendentemente armonico, questo pesto nasce dall'incontro tra la freschezza delle zucchine e il carattere inconfondibile del pistacchio. Una ricetta che valorizza ingredienti semplici e genuini, lavorati con cura per preservarne il gusto naturale. La dolcezza vegetale delle zucchine si fonde con la nota intensa e leggermente croccante del pistacchio, dando vita a un condimento elegante e versatile. Ideale per condire primi piatti, arricchire bruschette o accompagnare piatti freddi, porta in tavola un'interpretazione raffinata della cucina mediterranea, dove equilibrio e autenticità sono protagonisti.

Ingredienti: zucchine 75%, cipolla, olio extra vergine di oliva, PISTACCHIO 5% (granella di PISTACCHIO e pasta di PISTACCHIO), basilico, MANDORLE, aceto balsamico di Modena IGP, fecola di patate, zucchero, sale.

Formati
Vaso 190g

Pezzi per cartone
12 (190g)

Conservabilità
24 mesi



PATÈ DI OLIVE NERE

Descrizione: Il suo colore è scuro e intenso come il profumo delle olive nere con cui è fatto. Si presenta così questo patè 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 patè, è proprio inevitabile.

Ingredienti: Olive nere 91,6%, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, prezzemolo, origano, menta, correttore di acidità: acido citrico.

Formati
Vaso 190g

Pezzi per cartone
12 (190g)

Conservabilità
24 mesi



PATÈ DI OLIVE VERDI NOCELLARA

Descrizione: Il Patè di Olive Verdi Nocellara nasce da olive siciliane selezionate, apprezzate per il loro gusto intenso e leggermente fruttato. La consistenza cremosa e il sapore equilibrato lo rendono un condimento ricco di carattere, perfetto per esaltare ogni preparazione.

Ideale da spalmare su crostini e bruschette, per arricchire panini o accompagnare aperitivi e piatti freddi, è la soluzione pratica per portare in tavola un gusto deciso e autentico in pochi gesti.

Ingredienti: olive verdi nocellara 89,5%, olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, prezzemolo, origano, menta, correttore di acidità: acido citrico.

Formati
Vaso 190g

Pezzi per cartone
12 (190g)

Conservabilità
24 mesi



GRANELLA DI PISTACCHIO

Descrizione: Croccante, profumata e dal gusto intenso, la granella di pistacchio Alicos nasce dalla lavorazione accurata di pistacchi selezionati, per preservarne tutta l'aromaticità e la naturale fragranza. Un ingrediente versatile e prezioso, ideale per rifinire primi piatti, arricchire ricette dolci e salate o aggiungere un tocco di carattere a dessert e preparazioni creative. Piccoli frammenti di gusto che racchiudono l'essenza della tradizione mediterranea, capaci di esaltare ogni piatto con semplicità ed eleganza.

Ingredienti: PISTACCHIO 100%

Formati
Vaso 100g

Pezzi per cartone
12 (100g)

Conservabilità
12 mesi



FARINA DI PISTACCHIO

Descrizione: Fine, profumata e dal gusto intenso, la farina di pistacchio Alicos nasce dalla macinazione accurata di pistacchi selezionati, per preservarne aroma, colore e qualità. Un ingrediente raffinato e versatile, ideale per la preparazione di dolci, creme, impasti e ricette creative, ma anche per dare carattere a piatti salati. La sua texture delicata e il sapore autentico rendono ogni preparazione unica, portando in cucina l'eleganza e l'identità del pistacchio mediterraneo.

Ingredienti: PISTACCHIO 100%

Formati
Vaso 100g

Pezzi per cartone
12 (100g)

Conservabilità
12 mesi



BRUSCHETTA AL 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, olio extra vergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro, basilico, sale, fecola di patate, aglio, correttore di acidità: acido citrico.

Formati
Vaso 190g - Vaso 500g

Pezzi per cartone
12 (190g) - 6 (500g)

Conservabilità
24 mesi



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, pomodoro secco, capperi, olio extra vergine di oliva, basilico, sale, aglio, aceto di vino, peperoncino, origano, correttore di acidità: acido citrico.

Formati
Vaso 190g - Vaso 500g

Pezzi per cartone
12 (190g) - 6 (500g)

Conservabilità
24 mesi



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, peperoni, olio extra vergine di oliva, capperi, doppio concentrato di pomodoro, cipolla, basilico, sale, fecola di patate, aglio, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico.

Formati
Vaso 190g

Pezzi per cartone
12 (190g)

Conservabilità
24 mesi



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, melanzane, olio extra vergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro, basilico, sale, fecola di patate, aglio, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico.

Formati
Vaso 190g

Pezzi per cartone
12 (190g)

Conservabilità
24 mesi



SALSA PRONTA DI POMODORO CILIEGINO E 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.



Formati
Bottiglia 330g



Pezzi per cartone
12 (330g)



Conservabilità
30 mesi (bottiglia)



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 99%, sale, basilico.



Formati
Bottiglia 330g - Latta da 2 kg



Pezzi per cartone
12 (330g) - 2 (latta)



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



MARMELLATA DI ARANCE DI SICILIA

Descrizione: Il suo intenso colore arancione ti lascia immergere subito tra le fragranze degli agrumi più ricercati di Sicilia. Così si presenta questa marmellata di arance, preparata con un nuovo processo produttivo che riduce lo spreco alimentare, valorizzando sia la polpa succosa che la buccia fresca degli agrumi appena raccolti. Questo metodo esalta ulteriormente i profumi naturali e i sapori autentici delle arance, per regalarti un gusto ancora più intenso e genuino, ideale per accompagnare formaggi o essere spalmato semplicemente su fette di pane.

Ingredienti: Arance, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Frutta utilizzata 60g per 100g.



Formati

Vaso 40g - Vaso 220g - Vaso 330g



Pezzi per cartone

56 (40g) - 12 (220g) - 12 (330g)



Conservabilità

36 mesi



MARMELLATA DI LIMONI DI SICILIA

Descrizione: Per gli appassionati dei profumi forti e persistenti nasce la marmellata di limoni di Sicilia, preparata utilizzando un innovativo processo produttivo che riduce lo spreco alimentare: impieghiamo infatti sia la polpa succosa che la buccia fresca dei limoni appena raccolti. Questo nuovo metodo esalta significativamente i profumi e i sapori naturali dell'agrume, regalandoti una prelibatezza gialla come il sole dell'isola, dal colore intenso e dal gusto autenticamente siciliano. La sua consistenza morbida e delicata ti consentirà di spalmarla facilmente e creare deliziosi abbinamenti con frutta, dolci e svariate tipologie di formaggi, rendendo ogni assaggio una vera esperienza sensoriale.

Ingredienti: Limoni, zucchero, gelificante: farina di carruba.

Frutta utilizzata 60g per 100g.



Formati

Vaso 40g - Vaso 220g - Vaso 330g*



Pezzi per cartone

56 (40g) - 12 (220g) - 12 (330g)



Conservabilità

36 mesi



MARMELLATA DI MANDARINI DI SICILIA

Descrizione: La marmellata di mandarini di Sicilia è una storia dolcissima che nasce da un nuovo processo produttivo anti-spreco, pensato per valorizzare ogni parte del frutto: polpa succosa e buccia fresca vengono utilizzate per esaltare intensamente i profumi e i sapori naturali degli agrumi siciliani. Gustosa e profumata, è ideale per creare abbinamenti versatili e deliziosi con frutta fresca, dolci, formaggi a pasta morbida o dura e pane tostato. Un prodotto genuino che cattura tutta l'essenza e la freschezza della materia prima.

Ingredienti: Mandarini, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Frutta utilizzata 60g per 100g.



Formati

Vaso 40g - Vaso 220g - Vaso 330g*



Pezzi per cartone

56 (40g) - 12 (220g) - 12 (330g)



Conservabilità

36 mesi



*su richiesta (minimo d'ordine 1 pallet completo)

CONFETTURA EXTRA 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.

Frutta utilizzata 60g per 100g.



Formati

Vaso 40g - Vaso 220g - Vaso 330g*



Pezzi per cartone

56 (40g) - 12 (220g) - 12 (330g)



Conservabilità

36 mesi

**su richiesta (minimo d'ordine 1 pallet completo)



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.

Frutta utilizzata 60g per 100g.



Formati

Vaso 40g - Vaso 220g - Vaso 330g*



Pezzi per cartone

56 (40g) - 12 (220g) - 12 (330g)



Conservabilità

36 mesi

*su richiesta (minimo d'ordine 1 pallet completo)



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE

Descrizione: Dal colore intenso e dal profumo delicato, la nostra confettura di fragole è realizzata esclusivamente con fragole fresche, selezionate con cura per mantenere intatti i sapori genuini e autentici della frutta appena raccolta. Ogni cucchiaino racchiude la freschezza delle fragole più dolci e succose, regalandoti un'esperienza sensoriale che evoca l'estate e la dolcezza naturale della terra siciliana. Perfetta da spalmare su pane tostato o per accompagnare dolci e formaggi, questa confettura è il modo ideale per riscoprire il piacere semplice e inconfondibile della frutta fresca.

Ingredienti: Fragole, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Frutta utilizzata 60g per 100g.



Formati

Vaso 40g - Vaso 220g - Vaso 330g



Pezzi per cartone

56 (40g) - 12 (220g) - 12 (330g)



Conservabilità

36 mesi



CONFETTURA EXTRA DI GELSI NERI

Descrizione: La confettura di gelsi neri di Sicilia è una delle espressioni più autentiche della dolcezza naturale della nostra terra. Preparata con frutti freschi e perfettamente maturi, conquista al primo sguardo con il suo colore intenso e scuro, e con l'aroma deciso che si sprigiona appena si apre il vasetto.

Il suo sapore ricco e avvolgente racconta storie di antiche campagne siciliane, dove i gelsi crescono rigogliosi e generosi sotto il sole dell'isola. La consistenza è morbida e vellutata, racchiudendo tutto il piacere naturale di un frutto raro e prezioso.

Perfetta da gustare al cucchiaino o spalmata sul pane, si abbina meravigliosamente anche a formaggi freschi o a pasta semi-morbida, trasformando ogni assaggio in una vera esperienza di dolcezza e autenticità.

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

Frutta utilizzata 60g per 100g.



Formati

Vaso 40g - Vaso 220g - Vaso 330g*



Pezzi per cartone

56 (40g) - 12 (220g) - 12 (330g)



Conservabilità

36 mesi

*su richiesta (minimo d'ordine 1 pallet completo)



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 dolciumi 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 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 - Secchiello 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, colorato con E100i - E141ii.



Formati

Vaso 40g - Vaso 90g - Vaso 190g - Secchiello 1000g



Pezzi per cartone

56 (40g) - 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (1000g)



Conservabilità

18 mesi



CREMA AL PISTACCHIO

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, sale.



Formati
Tubetto da 100g



Pezzi per cartone espositore
30 senza astuccio - 18 con astuccio



Conservabilità
18 mesi



ESPOSITORE DA 30



ESPOSITORE DA 18

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 girasole, olio extra vergine di oliva), burro di cacao, fibra vegetale inulina, sale, coloranti: E100i - E14iii.



Formati

Vaso 40g - Vaso 90g - Vaso 190g - Secchiello 1000g



Pezzi per cartone

56 (40g) - 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (1000g)



Conservabilità

18 mesi



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



Formati

Vaso 40g - Vaso 90g - Vaso 190g - Secchiello 1000g



Pezzi per cartone

56 (40g) - 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (1000g)



Conservabilità

18 mesi



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 girasole, olio extra vergine di oliva), NOCCIOLA 26%, zucchero, fibra vegetale inulina, burro di cacao, cacao in polvere 2.9%.



Formati

Vaso 40g - Vaso 90g - Vaso 190g - Secchiello 1000g



Pezzi per cartone

56 (40g) - 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (1000g)



Conservabilità

18 mesi



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: MANDORLE 33%, zucchero, oli vegetali (olio di girasole, olio extra vergine di oliva), burro di cacao, fibra vegetale inulina, estratto naturale di vaniglia.



Formati

Vaso 40g - Vaso 90g - Vaso 190g - Secchiello 1000g



Pezzi per cartone

56 (40g) - 16 (90g) - 12 (190g) - 6 (1000g)



Conservabilità

18 mesi



In alternativa ai tre tris proposti, è possibile acquistare le singole scatoline e comporre il tris in autonomia. In questo caso, la composizione della scatola è a carico del cliente e i costi di confezionamento della scatola non sono inclusi.

TRIS MISTO

Descrizione: Crema di pistacchio, crema di mandorla e crema di pistacchio



Formati

Scatola tris da 40g - cod. 07B | Scatola tris da 90g/100g - cod. 07A



n.b. le immagini dei barattoli sono indicative

TRIS MARMELLATE

Descrizione: Marmellata di arance, marmellata di limoni e marmellata di mandarini



Formati

Scatola tris da 40g - cod. 07B



n.b. le immagini dei barattoli sono indicative

TRIS CREME VEGANE

Descrizione: Crema di pistacchio vegana, crema di nocciola vegana, crema di mandorla vegana



Formati

Scatola tris da 40g - cod. 07B | Scatola tris da 90g/100g - cod. 07A



n.b. le immagini dei barattoli sono indicative

TRIS CONFETTURE

Descrizione: Confettura extra di fragole, fichi neri e gelsi neri



Formati

Scatola tris da 40g - cod. 07B



n.b. le immagini dei barattoli sono indicative

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 0.10l - Bottiglia da 0.50l



Conservabilità

18 mesi



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.

SCHEDE 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



Formati

Bottiglia da 500 ml



Pezzi per cartone

6 bottiglie



Per la sezione vini del catalogo Alicos abbiamo scelto di collaborare con CA' VIENTU, una realtà enologica siciliana giovane e autentica, capace di interpretare il territorio con uno stile contemporaneo e rispettoso della natura. Situata a Salemi, nel cuore della Sicilia occidentale, CA' VIENTU produce vini non filtrati, caratterizzati da freschezza, identità e forte legame con l'ambiente in cui nascono.

La filosofia produttiva, basata su interventi minimi in cantina e sull'espressione pura delle uve, rispecchia i valori che guidano Alicos: qualità, artigianalità e valorizzazione del territorio. Il vento, elemento distintivo di queste colline, contribuisce a definire vini eleganti e vibranti, capaci di raccontare la Sicilia in modo sincero.

Una collaborazione naturale, nata dalla condivisione di visione, passione e rispetto per le eccellenze locali.

ZEPHYRUS

Vino bianco non filtrato IGP Terre Siciliane

Descrizione: Il nostro vino bianco non filtrato. Prodotto da vigneti rinfrescati dai venti del mare, questo vino abbraccia la naturalezza e l'autenticità del territorio. Il leggero fondo presente, tipico di un vino non filtrato, aggiunge aromi intriganti ed in continua evoluzione, creando un'esperienza degustativa unica e appagante. Gustate la sincerità di questo vino che esprime appieno il suo terroir e il suo amore per la Sicilia.

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino con riflessi tendenti al verde. L'opacità, tipica di un vino non filtrato gli conferisce una notevole profondità visiva che invoglia a procedere con l'analisi olfattiva e l'assaggio.

Profumo: Intenso, ricco e deciso. Spiccano le note di frutti gialli maturi come albicocca, pompelmo ed agrumi in in fiore. Domina la scena una piacevole sensazione di mele cotogne, molto persistente al naso.

Gusto: Molto consistente in bocca con un buon corpo, fresco, sapido e di grande bevibilità. La sua lunga persistenza invoglia comunque a bere il secondo bicchiere. Zephyrus è dotato di grande versatilità di abbinamento in quanto nonostante la sua fragranza e freschezza è dotato di buona struttura in grado di reggere anche gli abbinamenti più difficili. Nel vino non filtrato rimane in sospensione o sul fondo il residuo dei lieviti di fermentazione, questo garantisce una continua evoluzione dei suoi aromi e profumi, una esperienza degustativa in divenire, capace di sorprendere ad ogni assaggio.

Come degustarlo: Inclinare la bottiglia verso il basso. Roteare il fondo per favorire la sospensione dei lieviti. Stappare e degustare.

Abbinamenti: Ottimo da abbinare a gustosi aperitivi, primi e secondi di pesce, o a piatti vegetariani. Dato il suo bouquet agrumato può essere abbinato anche a carni bianche o rosse poco forti.

Calice consigliato: Calice Renano (nel primo anno di vita), Tulipano (al secondo o terzo anno)

Temperatura di servizio: 8-10 °C

DATI AGRONOMICI

Tipo di viticoltura: controspalliera

Vitigni utilizzati: catarratto e viognier

Zona ubicazione vigneti: Sicilia occidentale.

Altitudine: 450/500 metri s.l.m.

Tipo di suolo: calcareo, di medio impasto con presenza di scheletro che permette una ottimale aerazione del terreno.

Orientamento ed esposizione delle viti: Il vigneto si trova alla sommità di una collina per cui le viti ricevono il sole in modo ottimale dal sorgere al tramonto. Per lo stesso motivo il vigneto è lambito dai venti di tutte le direzioni. Tutto ciò conferisce alle uve ed ai vini caratteristiche organolettiche uniche.

Sistema di allevamento: guyot

Ceppi/ha: 4500

Resa uva q.li/ha: 70q/ha

Epoca vendemmiale: terza decade di agosto, prima decade di settembre

DATI ENOLOGICI

Gradazione alcolica: 13 % vol

Vinificazione in bianco: raccolta delle uve a maturazione ottimale. Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta a bassa temperatura con i lieviti naturalmente presenti nelle stesse uve.

Affinamento in botti di acciaio: 9 mesi

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Longevità del vino: oltre 3 anni



Formati
750ml



Pezzi per cartone
6 (750ml)



CAURUS

Vino rosso non filtrato IGP Terre Siciliane

Descrizione: Il vino rosso non filtrato. Il corpo deciso e piacevole avvolge ogni sorso. I vitigni, si abbeverano dell'influsso benefico del vento marittimo, donando al vino un carattere unico e affascinante. Perfetto da abbinare a secondi di carne o al cioccolato fondente come fine pasto.

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Rosso rubino intenso. Alla vista si presenta impenetrabile data la sua struttura e la sua leggera velatura dovuta ai lieviti.

Profumo: Ricco, con note di frutti rossi, soprattutto more, ciliegie e prugne. Rimane comunque molto pulito al naso.

Gusto: Il grande equilibrio gustativo, deciso ma al contempo elegante ne fa un vino molto versatile ed accattivante, data sia la sua delicatezza che la setosità al palato. Nel vino non filtrato rimane in sospensione o sul fondo il residuo dei lieviti di fermentazione, per questo gli aromi sono in continua evoluzione creando nel tempo una esperienza degustativa in continua evoluzione, resa complessa anche dalla maturazione dei Tannini.

Come degustarlo: Inclinare la bottiglia verso il basso. Roteare il fondo per favorire la sospensione dei lieviti. Stappare e degustare.

Abbinamenti: oltre al classico abbinamento a carni sia bianche che rosse, è ottimo da abbinare con pietanze di pesce condite con aglio, pomodoro, peperoncino, capperi e altri ingredienti dagli aromi importanti.

Calice consigliato: tipo ballon o gran ballon

Temperatura di servizio: 14-20 °C

DATI AGRONOMICI

Tipo di viticoltura: contospalliera

Vitigni utilizzati: cabernet sauvignon, merlot

Zona ubicazione vigneti: Sicilia occidentale.

Altitudine: 200/300 metri s.l.m.

Tipo di suolo: calcareo di medio impasto

Sistema di allevamento: guyot

Ceppi/ha: 4500

Resa uva q.li/ha: 70q/ha

Epoca vendemmiale: settembre

DATI ENOLOGICI

Gradazione alcolica: 14% vol.

Vinificazione in rosso: raccolta delle uve a maturazione ottimale. Diraspatura, macerazione delle bucce con il mosto. Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta a temperatura controllata con i lieviti naturalmente presenti nelle stesse uve.

Affinamento in botti di acciaio: 9 mesi e 3 mesi in botti di rovere.

Affinamento in bottiglia: 5/6 mesi

Longevità del vino: oltre 5 anni



Formati
750ml



Pezzi per cartone
6 (750ml)



BOREAS

Vino spumante brut nature IGP Terre Siciliane

Descrizione: Lo spumante brut nature non filtrato Ca' Vientu: un'esperienza di autentica freschezza in ogni sorso. Le delicate bollicine danzano vivaci sul palato, armoniosamente. Le influenze del vento marittimo che spazza le viti regalano una nota sapida e vivace. Da abbinare a primi di pesce, secondi leggeri e carni bianche.

Ottimo anche come aperitivo. Lo spumante è prodotto con il metodo Charmat lungo che rispecchia a pieno le caratteristiche varietali con grande classe ed ottima struttura. Le uve sono raccolte nel momento di maturazione ideale per poi essere diraspate e macerate a freddo. La successiva pressatura viene effettuata in maniera soffice e progressiva per estrarre la parte migliore del succo, il mosto fiore. La fermentazione avviene lentamente e a bassa temperatura è caratterizzato da un ricercato bouquet di frutti a polpa gialla, ingentilito da spezie ed erbe aromatiche che lo rendono delicato e quanto mai equilibrato. Lo spumante brut nature è caratterizzato dall'assenza di aggiunta di zuccheri dalla fase di dosaggio all'imbottigliamento ed ha un residuo zuccherino finale inferiore a 3 g/l.

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino, velato alla vista.

Perlage: Fine e persistente, velato alla vista.

Profumo: Delicate note di agrumi e frutti e polpa bianca si mescolano piacevolmente a sentori di crosta di pane e di vaniglia.

Gusto: Secco, in bocca risulta cremoso e intrigante, tutti gli aromi vengono esaltati grazie ad un corpo delicato e armonioso. Nello spumante non filtrato rimane in sospensione o sul fondo il residuo dei lieviti di fermentazione, per questo gli aromi sono in continua evoluzione creando nel tempo una esperienza degustativa capace di stupire ad ogni nuovo assaggio.

Come degustarlo: Inclinare la bottiglia verso il basso. Rotolare il fondo per favorire la sospensione dei lieviti. Stappare e degustare.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo o accostato a crudi di pesce. Ideale a tutto pasto.

Calice consigliato: flûte

Temperatura di servizio: 4-6 °C

DATI AGRONOMICI

Tipo di viticoltura: controspalliera

Vitigni utilizzati: catarratto e viognier

Zona ubicazione vigneti: Sicilia occidentale.

Altitudine: 450/500 metri s.l.m.

Tipo di suolo: calcareo, di medio impasto con presenza di scheletro che permette una ottimale aerazione del terreno.

Orientamento ed esposizione delle viti: Il vigneto si trova alla sommità di una collina per cui le viti ricevono il sole in modo ottimale dal sorgere al tramonto. Per lo stesso motivo il vigneto è lambito dai venti di tutte le direzioni. Tutto ciò conferisce alle uve ed ai vini caratteristiche organolettiche uniche.

Sistema di allevamento: guyot

Ceppi/ha: 4500

Resa uva q.li/ha: 60q/ha

Epoca vendemmiale: seconda/terza decade di agosto

Tipologia di raccolta: manuale

DATI ENOLOGICI

Gradazione alcolica: 12% vol.

Vinificazione in bianco: raccolta delle uve a maturazione ottimale. Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta a bassa temperatura. Presa di spuma con il metodo charmat. Imbottigliato senza nessuna aggiunta di zuccheri.

Affinamento in autoclave: 9 mesi "sur lie" con agitazione giornaliera

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Longevità del vino: oltre 5 anni

Residuo zuccherino: inferiore a 3 g/l



Formati
750ml



Pezzi per cartone
6 (750ml)

PALLET 80x120

TIPOLOGIA VASO O BOTTIGLIA	DIMENSIONI SCATOLA	PEZZI PER BOX	NUMERO DI BOX PER FILA	NUMERO DI FILE	BOX PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET	PESO PER BOX	PESO TOTALE PALLET
Conservas e creme dolci vaso 190g	28x21x8,7	12	15	16	240	2880	154,2	4,2	1028
Marmellate e confetture vaso 220g	28x21x8,7	12	15	16	240	2880	154,2	4,4	1076
Olive e sughi pronti vaso 300g	28,6x21,4x12,5	12	15	11	165	1980	152,5	6,4	1076
Marmellate e confetture vaso 330g	28,6x21,4x12,5	12	15	11	165	1980	152,5	6,7	1125,5
Vaso 90g	28x21x6,7	16	15	20	300	4800	149	3,2	980
Vaso 40g	28x21x9,7	60	15	11	165	9900	121,7	6,6	1109
Tris 40g	28x21x9,7	16	15	11	165	2640	121,7	5,5	927,5
Salse e sughi pronti bottiglia 330 g	26,5x21x17,5	12	16	11	176	2112	207,5	5,9	1058,4
Vaso 570g (olive)	19x17x26	12	17	6	102	1224	171	10,2	1060,4
Vaso 950g	32x22x17	6	12	10	120	720	185	8,6	1052
Creme dolci secchiello 1kg	14,8x40x30,5	6	16	6	96	576	198	7	692
Olio extra vergine di oliva - Bottiglia 0,5L	24,5x16x22	6	23	8	184	1104	191	5,5	1032
Olio extra vergine di oliva - Bottiglia 0,25L	20,5x15x19	6	29	10	290	1740	205	3,4	1006
Olio extra vergine di oliva - Bottiglia 0,1L	22,5x17x15	12	24	12	288	3456	195	3,4	999,2
Olio extra vergine di oliva - Latta 5L	25x30x33,5	4	12	4	48	192	149	20,5	1004
Busiata	54,5x38x24	24	4	8	32	768	207	13	436
Crema di pistacchio in tubetto	21,65x26,7x19	30	15	10	150	4500	205	3,6	560
Crema di pistacchio in tubetto con astuccio	13x20x19,5	18	36	8	288	5184	171	2,4	711,2
Boreas Ca'Vientu	20x29x33,5	6	16	5	80	480	182,5	9,5	780
Caurus e Zephyrus Ca'Vientu	17,5x26x31	6	21	5	105	630	170	8,4	902

PALLET 100x120 PER CONTAINER

TIPOLOGIA VASO O BOTTIGLIA	DIMENSIONI SCATOLA	PEZZI PER BOX	NUMERO DI BOX PER FILA	NUMERO DI FILE	BOX PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET	PESO PER BOX	PESO TOTALE PALLET
Conservas e creme dolci vaso 190g	28x21x8,7	12	119	15	285	3420	145,5	4,2	1217
Marmellate e confetture vaso 220g	28x21x8,7	12	19	14	266	3192	136,8	4,4	1190,4
Olive e sughi pronti vaso 300g	28,6x21,4x12,5	12	19	10	190	2280	140	6,4	1236
Marmellate e confetture vaso 330g	28,6x21,4x12,5	12	19	9	171	2052	127,5	6,7	1165,7
Vaso 90g	28x21x6,7	16	19	20	380	6080	149	3,2	1236
Vaso 40g	28x21x9,7	60	19	9	171	10260	102,3	6,6	1148,6
Tris 40g	28x21x9,7	16	19	11	209	3344	121,7	5,5	1169,5
Salse e sughi pronti bottiglia 330 g	26,5x21x17,5	12	20	10	200	2400	190	5,9	1200
Vaso 570g (olive)	19x17x26	12	22	5	110	1320	145	10,2	1142
Vaso 950g	32x22x17	6	16	8	128	768	151	8,6	1120,8
Creme dolci secchiello 1kg	14,8x40x30,5	6	20	6	120	720	198	7	860
Olio extra vergine di oliva - Bottiglia 0,5L	24,5x16x22	6	28	8	224	1344	191	5,5	1252
Olio extra vergine di oliva - Bottiglia 0,25L	20,5x15x19	6	37	9	333	1998	186	3,4	1152,2
Olio extra vergine di oliva - Bottiglia 0,1L	22,5x17x15	12	29	12	348	4176	195	3,4	1203,2
Olio extra vergine di oliva - Latta 5L	25x30x33,5	4	16	3	48	192	115,5	20,5	1004
Busiata	54,5x38x24	24	5	8	40	960	207	13	540
Crema di pistacchio in tubetto	21,65x26,7x19	30	19	10	190	5700	205	3,6	704
Crema di pistacchio in tubetto con astuccio	13x20x19,5	18	45	8	360	6480	171	2,4	884





ALICOS S.R.L.

Sede legale: via M. Cremona, 21
Sede operativa: c/da Capitisseti, 20/a
91018 Salemi (TP) Italia

+39 0924983348
info@alicos.it
www.alicos.it