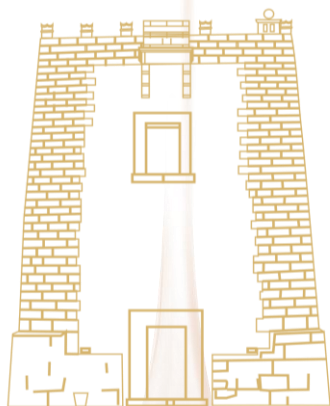




OLEIFICIO
SANT'ANNA



**BALSAMICI, SALI
E
CONSERVE**



I BALSAMICI

ACETO BALSAMICO SICILIANO



Da una ricetta nata negli anni 60' ha avuto vita l'aceto balsamico Maccubbo. Una miscela di aceto di vino e zucchero di uve bianche coltivate nell'agro di Marsala e Petrosino. Invecchiato in botti di legno, realizzato con ingredienti naturali, il balsamico Maccubbo si presenta di colore bruno, e con un sapore piacevolmente stuzzicante. Un prodotto per nulla alcolico, senza grassi e glutine, è in grado di esaltare i tuoi piatti senza mai coprirne il sapore. Ideale per condire insalate, antipasti di qualsiasi tipo, verdure cotte e crude e soprattutto piatti a base di carne e pesce.

*«Maccubbo - balsamic vinegar» born from a recipe born in the 60's.
A mixture of wine vinegar and white grape sugar, grown in Marsala and Petrosino countryside.
Aged in wooden barrels, it was made with natural ingredients,
Maccubbo balsamic vinegar is brown in color, with a pleasantly flavor.
A product with no alcohol, fat and gluten free, is able to enhance your dishes without covering the flavor.
Ideal for dressing salads, appetizers of any kind, cooked&raw vegetables and especially meat and fish dishes.*

GLASSA BALSAMICA SICILIANA



La Glassa Balsamica Maccubbo diviene dalla stessa ricetta dell'aceto balsamico Maccubbo, con l'unica differenza di dosaggio, secondo precise dosi, di zucchero d'uva concentrato. Si presenta come una deliziosa gelatina dal gusto agrodolce ed ha un profumo gradevole e aromatico. Si abbina perfettamente ai formaggi stagionati ed anche con carni bianche e rosse. Per i più curiosi è da provare assolutamente sia con i dolci, in particolare con quelli freschi al cucchiaio, che con la frutta.

Maccubbo - Balsamic vinegar Glaze becomes from the same recipe as our Maccubbo - Balsamic vinegar, with the difference in dosage, according to precise doses, of concentrated grape sugar. It looks like a delicious cream and sour jelly and has a pleasant and aromatic aroma. It goes perfectly with aged cheeses and also with white and red meats. For the more curious, it is a must try with desserts, especially with fresh ones and why not also with fruit such as figs and pears.

LE CONSERVE



CAPONATA SICILIANA SICILIAN CAPONATA

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Polpa di pomodoro, Melanzane, Peperoni, Sedano, Cipolla, Olive verdi denocciolate, Capperi, Olio extra-vergine di oliva, Olio di girasole, Aceto di vino rosso, Zucchero, Aglio, Pepe, Sale.

Tomato pulp, aubergines, peppers, celery, onion, pitted green olives, capers, extra virgin olive oil, sunflower oil, red wine vinegar, sugar, garlic, pepper, salt.



PATE' SICILIA SICILIAN PATE

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Pomodoro secco, Olio extra-vergine d'oliva, Olio di girasole, Olive nere denocciolate, Capperi, Aceto di vino rosso, Basilico, Aglio, Sale, Peperoncino.

Dried tomato, extra-virgin olive oil, sunflower oil, pitted black olives, capers, red wine vinegar, basil, garlic, salt, chilli pepper.



PESTO PISTACCHIO SICILIANO SICILIAN PISTACHIO PESTO

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Pistacchio, Olio extra-vergine d'oliva, Olio di girasole, Sale, Pistacchio, extra virgin olive oil, sunflower oil, salt.



PATE' DI OLIVE SICILIAN PASTE

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Olive verdi affettate, Olio extra vergine d'oliva, Olio di girasole, Aceto di vino, Pepe, Origano, Sale.
Sliced green olives, extra virgin olive oil, sunflower oil, wine vinegar, pepper, oregano, salt.



CREMA PISTACCHIO SICILIANO SICILIAN PISTACHIO CREAM

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Zucchero, Pistacchi sgusciati, Oli e grassi vegetali non idrogenati, Latte scremato in polvere, Siero del latte in polvere.
Sugar, shelled pistachios, non-hydrogenated vegetable oils and fats, skimmed milk powder, whey powder.



MIELE DI ZAGARA ZAGARA BLOSSOM HONEY

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Miele italiano di zagara di arancio.
Italian zagara blossom honey.



SUGO CON SARDE SARDINE SAUCE

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Polpa di pomodoro, Salsa di pomodoro, Sarde, Finocchietto selvatico, Cipolla, olio extravergine di oliva, Olio di semi di girasole, Uva passa, Pinoli, Aglio, Zucchero, Sale, Peperoncino.

Tomato pulp, Tomato sauce, Sardines, Wild fennel, Onion, extra virgin olive oil, Sunflower oil, Raisins, Pine nuts, Garlic, Sugar, Salt, Chilli pepper.



POMODORI SECCHI DRIED TOMATOES

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Pomodoro secco, Olio extra-vergine di oliva, Olio di girasole, Capperi, Sale.

Dried tomato, extra virgin olive oil, sunflower oil, capers, salt.



PESTO TRAPANESE TRAPANESE PESTO

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Pomodoro rosso, Olio extra vergine di oliva, Basilico, Mandorle, Aglio, Sale, Pepe.

Red tomato, extra virgin olive oil, basil, almonds, garlic, salt, pepper.

I SALI



ARANCIA
ORANGE



CURCUMA
TURMERIC



LIMONE
LEMON



PEPERONCINO
CHILI



ROSMARINO
ROSEMARY



CONTRADA SANT'ANNA 382
91025 – MARSALA (TP)
+39 0923 99 73 50
WWW.OLEIFICIOSANTANNA.IT
E-MAIL: INFO@OLEIFICIOSANTANNA.IT



SEGUICI SU:

