



**Il gusto  
irresistibile  
della Sicilia!**



linea terra

Oli extra vergine d'oliva aromatizzati	pag. 20
Pasta	pag. 26
Pesto di pistacchio <b>Pistachio's pesto</b>	pag. 30
Pesti <b>Pestos</b>	pag. 32
Patè	pag. 44
Salsa di pomodoro <b>Tomato Sauce</b>	pag. 48
Sott'olii <b>In oil</b>	pag. 50
Ortaggi <b>Vegetables</b>	pag. 56
Spezie <b>Spices</b>	pag. 58
Frutta secca <b>Dry fruits</b>	pag. 62
Gelatine di vino <b>Wine Gelatin</b>	pag. 64



linea mare

Sale marino di Sicilia <b>Sicily sea salt</b>	pag. 70
Acciughe <b>Anchovies</b>	pag. 74
Ittico <b>Fish</b>	pag. 78
Pesce alta qualità <b>High quality fish</b>	pag. 82
Bottarghe <b>Fish eggs</b>	pag. 88
Patè ittico <b>Fish pate</b>	pag. 90
Pesti ittici <b>Fish pestos</b>	pag. 92
Specialità marinare <b>Sea specialty</b>	pag. 94
Sughi di mare <b>Sea sauce</b>	pag. 96



linea dolce

Cannoli Siciliani	pag. 102
DolceTrio	pag. 104
Marmellate <b>Marmalades</b>	pag. 106
Crema <b>Spreads</b>	pag. 114
Miele <b>Honey</b>	pag. 118
Torroncini <b>Little nougats</b>	pag. 122
Torroni <b>Nougats</b>	pag. 126
Dolcetti <b>Desserts</b>	pag. 128
Scorzette d'arancia <b>Orange candy peel</b>	pag. 133
Panetti <b>Marzipan</b>	pag. 138
Tricchitracchi	pag. 140
Cioccolato di Modica <b>Modica's chocolate</b>	pag. 144
Panettone	pag. 148
Colomba <b>Dove-shaped easter cake</b>	pag. 162



Riali

Confezioni regalo **Gift Box**

pag. 12



**l'Opera dei Pupi**

Opera dei pupi

pag. 40



Liquori Siciliani

Liquori Siciliani **Sicilian Liqueurs**

pag. 16



linea ceramica

Ceramiche **Ceramics**

pag. 174

Azienda **Company**

pag. 6

Mission

pag. 10

Siciliamentazioni è molto più di un'azienda è un'autentica celebrazione dei sapori e delle tradizioni culinarie siciliane.

Fondata nel 2001 con la visione di riportare in tavola i gusti genuini della nostra terra, oggi siamo una realtà consolidata nel panorama gastronomico, apprezzata sia in patria che all'estero per la nostra qualità e autenticità.

Ci impegniamo costantemente a preservare le tradizioni culinarie della Sicilia, mantenendo vivo il ricordo dei sapori autentici che hanno reso la nostra terra celebre in tutto il mondo.

Ogni prodotto che offriamo è un'ode alla ricchezza dei nostri ingredienti e al savoir-faire artigianale che contraddistingue la nostra produzione

Siamo un ponte tra passato e presente, tra tradizione e innovazione. Con una costante attenzione alle esigenze dei nostri clienti, ci adattiamo ai cambiamenti del mercato senza mai perdere di vista le nostre radici.

Siciliamentazioni is much more than a company, it is an authentic celebration of Sicilian flavors and culinary traditions.

Founded in 2001 with the vision of bringing the genuine flavors of our land back to the table, today we are a consolidated reality in the gastronomic panorama, appreciated both at home and abroad for our quality and authenticity.

We are constantly committed to preserving the culinary traditions of Sicily, keeping alive the memory of the authentic flavors that have made our land famous throughout the world.

Each product we offer is an ode to the richness of our ingredients and the artisanal savoir-faire that distinguishes our production

We are a bridge between past and present, between tradition and innovation. With constant attention to the needs of our customers, we adapt to market changes without ever losing sight of our roots.

Il nostro team è il cuore pulsante di Siciliamentazioni. Con competenza e dedizione, ogni membro contribuisce al successo dell'azienda, garantendo prodotti di eccellenza e un servizio impeccabile.

Our team is the beating heart of Siciliamentazioni. With competence and dedication, each member contributes to the success of the company, guaranteeing excellent products and impeccable service.





## Una storia di famiglia

La storia di SiciliaTentazioni Srl inizia ben 23 anni fa, animata da una passione autentica per la tradizione culinaria siciliana. L'idea originale era di condividere a tavola i sapori autentici delle conserve della nonna, preparate con ingredienti di altissima qualità provenienti principalmente dalla Sicilia. Sin dall'inizio, l'obiettivo è stato quello di mantenere vive le tradizioni gastronomiche del passato, rivisitando le ricette di famiglia e collaborando strettamente con artigiani che condividessero lo stesso rispetto per i metodi di lavorazione tradizionali. Fin da bambina, Armanda ha avuto l'opportunità di osservare la nonna Gigia mentre preparava con dedizione e maestria le sue conserve, dalle fragranti marmellate ai saporiti sott'olio. Il suo amore per la cucina e la cura nei dettagli hanno ispirato profondamente la sua visione imprenditoriale.

È stato proprio il desiderio di riportare in auge questi antichi sapori che l'ha spinta a trasformare un'idea iniziale in una realtà concreta.

# Celebrando i Sapori Siciliani

SiciliaTentazioni è molto più di un'azienda: è un'autentica celebrazione dei sapori e delle tradizioni culinarie siciliane. Fondata 23 anni fa con la visione di riportare in tavola i gusti genuini della nostra terra, oggi siamo una realtà consolidata nel panorama gastronomico, apprezzata sia in patria che all'estero per la nostra qualità e autenticità.

Ci impegniamo costantemente a preservare le tradizioni culinarie della Sicilia, mantenendo vivo il ricordo dei sapori autentici che hanno reso la nostra terra celebre in tutto il mondo.

Ogni prodotto che offriamo è un'ode alla ricchezza dei nostri ingredienti e al savoir-faire artigianale che contraddistingue la nostra produzione. Siamo un ponte tra passato e presente, tra tradizione e innovazione. Con una costante attenzione alle esigenze dei nostri clienti, ci adattiamo ai cambiamenti del mercato senza mai perdere di vista le nostre radici.



# Mission

La Mission di Sicilia Tentazioni Srl è profondamente radicata nella passione per i sapori autentici della Sicilia e nell'impegno a garantire la massima soddisfazione del cliente.

L'attenzione al dettaglio è il nostro marchio di fabbrica: curiamo ogni aspetto del nostro prodotto, dalla selezione dei migliori ingredienti alla cura dell'estetica del packaging, per garantire che il risultato rifletta pienamente l'eccellenza che ci contraddistingue.

La nostra filosofia si basa sulla vicinanza al cliente. Siamo sempre pronti ad ascoltare e risolvere qualsiasi problema, offrendo un servizio personalizzato che va oltre le semplici transazioni commerciali, poiché l'obiettivo principale di Sicilia Tentazioni è fidelizzare i nostri clienti. Desideriamo che i nostri clienti conoscano appieno la qualità e l'autenticità dei nostri prodotti. Per questo motivo, offriamo la possibilità di inviare kit degustativi, consentendo loro di scoprire e condividere con i propri clienti i sapori unici della Sicilia.

La nostra missione è chiara e semplice: portare in auge i vecchi sapori siciliani, offrendo prodotti di alta qualità e un servizio impeccabile che soddisfi e superi le aspettative dei nostri clienti.



Miriamo a diventare un punto di riferimento nel settore alimentare, ovvero il mangiare bene e sano con materie prime scelte personalmente dall'orto del contadino e trattati con i metodi tradizionali come facevano le nonne un tempo, riconosciuti per la nostra eccellenza e la nostra capacità di anticipare e soddisfare le esigenze del mercato. Guardiamo al futuro con ottimismo e determinazione, pronti ad affrontare le sfide e cogliere le opportunità che ci si presenteranno.

Guardiamo avanti con fiducia, progettando di avviare una nuova linea di produzione che ci consenta di ampliare la nostra gamma di prodotti e di raggiungere nuovi segmenti di mercato.

Questa espansione ci permetterà di soddisfare ancora meglio le esigenze dei nostri clienti e di mantenere la nostra posizione di leader nel settore delle conserve siciliane di alta qualità.

Ci impegniamo a mantenere vivi i valori fondamentali che hanno guidato la nostra crescita finora: l'attenzione alla qualità, il rispetto per le tradizioni culinarie siciliane e la dedizione al servizio clienti. Continueremo a innovare e ad adattarci alle esigenze del mercato, garantendo sempre prodotti autentici e un'esperienza cliente senza pari.



## Carta dei Valori

Nei valori di Sicilia Tentazioni, la correttezza, l'inventiva e la creatività sono pilastri fondamentali che guidano ogni nostra azione.

### DETERMINATI

Gli ostacoli non ci spaventano, li affrontiamo con determinazione e resilienza, convinti che ogni sfida sia un'opportunità di crescita e miglioramento.

### ONESTÀ

Crediamo nella trasparenza e nell'integrità delle nostre relazioni con i clienti, i fornitori e tutti coloro con cui interagiamo. La fiducia è alla base di ogni nostra azione e lavoriamo instancabilmente per mantenerla.

### APPASSIONATI

Ogni prodotto che offriamo è il risultato di un impegno sincero nel portare avanti le tradizioni culinarie siciliane con autenticità e passione. Siamo guidati dalla convinzione che solo attraverso la dedizione e l'amore per il nostro lavoro possiamo garantire la massima qualità e soddisfazione per i nostri clienti.

### RICERCATEZZA

È impegno quotidiano che permea ogni fase del nostro lavoro, dalla selezione delle materie prime alla presentazione dei nostri prodotti sul mercato. Ogni ingrediente utilizzato è scelto con attenzione, privilegiando la qualità, l'autenticità e la provenienza locale. Ogni passo della filiera produttiva è sottoposto a rigidi controlli qualitativi per garantire che solo il meglio raggiunga le nostre tavole e quelle dei nostri clienti. Il nostro team di esperti artigiani lavora con passione e dedizione per offrire prodotti che non solo soddisfino i palati più esigenti, ma che raccontino anche la storia e le tradizioni della nostra terra.



## Riali

Sorprendenti, invitanti, ricche, saporite: ognuna di loro è un'autentica tentazione siciliana. Quattro dominazioni storiche della nostra isola per gustare quattro tipologie di menù, tutte con la Sicilia dentro.

*Surprising, inviting, rich, tasty: each of them is an authentic Sicilian temptation. Four historical dominations of our island to taste four types of menus, all with Sicily inside.*



## Greca

L'arrivo dei greci in Sicilia avvenne intorno a VIII secolo A.C. Essi non vennero con lo scopo principale di conquistare ma, più probabilmente, con l'intento di trovare una nuova terra da abitare, in cui coltivare i frutti e vederli crescere.  
*The arrival of the Greeks in Sicily occurred around the eighth century BC. They did not come in with the main purpose of conquering but more likely, with the intent to find a new land to live in, where to grow their fruits and watch them grow.*

In questa scatola: / In box:  
 Busiate Trapanesi Corte 500 g  
 Pesto Siciliano 180 g  
 Marmellata di Mandarino 240 g  
 Miele di Zagara d'Arancio 250 g  
 Caponata 270 g

2 pz per cartone | Cod. Prod.: 0560



## Bizantina

Nel 535 D.C. l'esercito bizantino conquistava in pochi mesi la Sicilia. L'isola aveva una funzionalità logistica, in quanto base navale, granaio per l'esercito e luogo sicuro ove si ritiravano i rifugiati aristocratici. Vivevano sull'Isola genti di etnie diverse: locali, greci, latini, orientali ed ebrei e tutti contribuivano con la propria cultura all'arricchimento artistico delle opere in corso di realizzazione.  
*In 535 AD the Byzantine army conquered Sicily in a few months. The island had a logistical function, as a naval base, barn for the army and a safe place where aristocratic refugees withdrew. People of different ethnic groups lived on the island: local, Greek, Latin, Oriental and Jewish and all contributed their own culture to the artistic enrichment of the works in progress.*

In questa scatola: / In box:  
 Busiate Trapanesi di Tumina 500 g  
 Pesto Rosso 180 g  
 Torrone Mandorla e Arancia  
 Acciughe al Pistacchio  
 Miele di Zagara di Limone 250 g  
 Pomodoro Secco Ciliegino 270 g

2 pz per cartone | Cod. Prod.: 0561



## Romana

L'arrivo dei Romani in Sicilia coincide con l'inizio della prima guerra punica (264-241 a.C.) che pose l'una contro l'altra le due maggiori potenze dell'epoca: Roma e Cartagine. I Romani vennero in Sicilia per la supremazia sul Mediterraneo per la ricchezza delle materie prime spontanee e perché l'isola costituiva il ponte ideale per la conquista dell'Africa.  
*The arrival of the Romans in Sicily coincides with the beginning of the first Punic War (264-241 BC) which pitted the two major powers of the time against each other: Rome and Carthage. The Romans came to Sicily for supremacy over the Mediterranean for the wealth of spontaneous raw materials and because the island was the ideal bridge for the conquest of Africa.*

In questa scatola: / In box:  
 Busiate Trapanesi al Pistacchio 550 g  
 Torrone Pistacchio  
 Pesto Pistacchio 180 g  
 Crema di Pistacchio 190 g  
 Acciughe al Pistacchio  
 Paté di Carciofi e Pistacchio 180 g

2 pz per cartone | Cod. Prod.: 0562



## Normanna

La dominazione Normanna in Sicilia inizia nel 1061, in un momento di crisi degli Arabi, quando il potere sull'isola risultava frammentato. La conquista fu ultimata nell'arco di trent'anni, nel 1091: in questo periodo nacque un curioso Regno, dato dalla fusione e convivenza pacifica di diverse genti.  
*Norman domination in Sicily began in 1061, in a time of Arab crisis, when power on the island was fragmented. The conquest was completed in thirty years, in 1091: in this period a curious Kingdom was born, given by the fusion and peaceful coexistence of different people.*

In questa scatola: / In box:  
 Busiate Trapanesi Lunghe  
 Torrone Pistacchio  
 Bottarga Grattugiata di Tonno  
 Paté di Tonno e Arancia  
 Filetti di Tonno Rosso  
 Acciughe al limone 140 g

2 pz per cartone | Cod. Prod.: 0563

# Liquori Siciliani

Gli odori, i colori, la raccolta delle materie prime genuine e la loro lavorazione: ogni sorso canta la passione per il territorio siciliano.

*The smells, the colors, the collection of authentic raw materials and their processing: each sip sings the passion for the Sicilian territory.*



## MALAMURI

Un liquore artigianale ottenuto dall'infusione naturale di erbe aromatiche del territorio e le scorze d'arancia siciliana. Equilibrato e intenso al palato, è il piacere amaro al punto giusto per essere riconosciuto come ottimo digestivo.

Colore: Ambrato  
Profumo: Erbaceo, agrumato, delicato e frizzante dell'arancia.  
Gusto: Morbido, intenso

*An artisan liqueur obtained from the natural infusion of local aromatic herbs and Sicilian orange peel. Balanced and intense on the palate, it is the bitter pleasure at the right point to be recognized as an excellent digestive.*

Color: Amber  
Perfume: Herbaceous, citrus, delicate and sparkling orange.  
Taste: Soft, intense

50cl | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0569



## BIRBACCHIO

La crema liquorosa al pistacchio di Sicilia è morbida e gustosa. Un sorso segue l'altro per un vero momento di frivola, fresca dolcezza.

Colore: Verde pistacchio  
Profumo: Erbaceo, delicato e arboreo  
Gusto: Dolce e morbido

*The Sicilian pistachio liqueur cream is soft and tasty. One sip follows the other for a real moment of frivolous, fresh sweetness.*

Color: very light Green  
Bouquet: Herbaceous, delicate and arboreal  
Taste: Sweet and soft

50cl | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0530



## LIMONELLO

L'eccellenza della nostra materia prima, la sua natura poliedrica e genuina, le sue proprietà, il profumo e il colore solare. L'irriverenza è la golosità di ogni sorso in più.

Colore: Giallo solare  
Profumo: Agrumato, delicato, estivo  
Gusto: Amaro, cremoso e fresco

*The excellence of our raw material, its multifaceted and genuine nature, its properties, the scent and the sunny color. Irreverence is gluttony for every extra sip.*

Color: very light yellow  
Nose: Citrus, delicate, summery  
Taste: Bitter, creamy and fresh

50cl | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0568



# terra

earth

Linea Terra comprende assolute specialità gastronomiche tipiche del territorio siciliano e uniche per la tipicità, merito delle culture che si sono incontrate nel corso dei millenni. A noi il compito di onorare ogni giorno la preziosa eredità fatta di valori e tradizioni che conserviamo gelosamente, scegliendo Ingredienti di qualità e adoperandoci con lo stesso spirito di una volta.

*The "Earth Line" includes absolute gastronomical specialties typical of the Sicilian territory, unique for their typicality connected to different cultures that alternated each other in the millennia and that have left values and traditions, which we preserve jealously and for which we try every day to maintain the same quality of the Ingredients used and the same spirit.*

Sicilia



Condimento a base di

# Olio extravergine d'Oliva aromatizzato

Una selezione di aromi e sapori danno profumo all'olio extra vergine d'oliva. Un'idea semplice e pratica per chi vuole dare una nota profumata a tutte le pietanze.

*Thanks to the Mediterranean climate, the natural suitability of the soil and the warm sun of Sicily, excellent durum wheat is still produced today for the pasta making process.*

*The fragrance and the high flavor, typical of homemade pasta, is due to the use of the best Sicilian hard gains, to the use of purified impasto water and to the processing process.*

Vita residua: 24 mesi | Best before 24 months

ne d'



### Limone

Ingredienti: Olio extra vergine d'oliva, Limone 0,4%  
 Ingredients: Extra virgin Olive Oil, Lemon 0,4%  
 Confezione da 5cl | 16 pz x cartone | Cod. Prod.: 0381  
 Confezione da 250cl | 9 pz x cartone | Cod. Prod.: 0533



### Peperoncino

Ingredienti: Olio extra vergine d'oliva, Peperoncino 0,4%  
 Ingredients: Extra virgin Olive Oil, chili pepper 0,4%  
 Confezione da 5cl | 16 pz x cartone | Cod. Prod.: 0378  
 Confezione da 250cl | 9 pz x cartone | Cod. Prod.: 0534



### Aglio

Ingredienti: Olio extra vergine d'oliva, Aglio 0,4%  
 Ingredients: Extra virgin Olive Oil, garlic 0,4%  
 Confezione da 5cl | 16 pz x cartone | Cod. Prod.: 0382  
 Confezione da 250cl | 9 pz x cartone | Cod. Prod.: 0537

Le più profumate e preziose cultivar di olive vengono aromatizzate con i profumi più intensi per arricchire ed insaporire al meglio tutte le portate. Dalle insalate, ai primi piatti, fino ai secondi di carne e di pesce; una variopinta sinfonia di profumi esalterà i vostri piatti.

*The most fragrant and precious cultivar of olives are flavored with the most intense aromas to enrich and flavor at best all the dishes. From salads, pasta dishes and main courses both fish and meat, a colorful symphony of perfumes will exalt your dishes.*



### Arancia

Ingredienti: Olio extra vergine d'oliva, Arancia 0,4%  
 Ingredients: Extra virgin Olive Oil, orange 0,4%  
 Confezione da 5cl | 16 pz x cartone | Cod. Prod.: 0380  
 Confezione da 250cl | 9 pz x cartone | Cod. Prod.: 0538



### Basilico

Ingredienti: Olio extra vergine d'oliva, Basilico 0,4%  
 Ingredients: Extra virgin Olive Oil, basil 0,4%  
 Confezione da 5cl | 16 pz x cartone | Cod. Prod.: 0379  
 Confezione da 250cl | 9 pz x cartone | Cod. Prod.: 0532



### Rosmarino

Ingredienti: Olio extra vergine d'oliva, Rosmarino 0,4%  
 Ingredients: Extra virgin Olive Oil, rosemary 0,4%  
 Confezione da 5cl | 16 pz x cartone | Cod. Prod.: 0383  
 Confezione da 250cl | 9 pz x cartone | Cod. Prod.: 0535



### Tartufo

Ingredienti: Olio extra vergine d'oliva, Tartufo 0,4%  
 Ingredients: Extra virgin Olive Oil, truffle 0,4%  
 Confezione da 5cl | 16 pz x cartone | Cod. Prod.: 0454  
 Confezione da 250cl | 9 pz x cartone | Cod. Prod.: 0536



# Olio extravergine d'Oliva Estratto a Freddo

Di categoria superiore, l' Olio Extravergine di Oliva nasce dalla coltivazione dell' antica Nocellara Etnea, varietà pregiata di olive di grossa pezzatura da cui sprigiona tutta la qualità eccellente. Fragrante e profumato esprime un gradevole sentore fruttato, con lievi note di amaro e piccante al palato. Il basso grado di acidità lo rende perfetto nell' esaltare tutti i piatti, specialmente quelli tipici della cucina mediterranea.

*Of superior category, the Extra Virgin Olive Oil comes from the cultivation of the ancient Nocellara Etnea, a prized variety of large-sized olives from which it releases all the excellent quality. Fragrant and fragrant, it expresses a pleasant fruity scent, with slight bitter and spicy notes on the palate. The low degree of acidity makes it perfect for enhancing all dishes, especially those typical of Mediterranean cuisine.*

Ingredienti: Olio extra vergine d'oliva, Aglio 0,4%  
Ingredients: Extra virgin Olive Oil, garlic 0,4%  
Confezione da 0,5 L | 16 pz x cartone | Cod. Prod.: 0792

Vita residua: 36 mesi

# Pasta

Grazie al clima mediterraneo, alla naturale idoneità del suolo e al caldo sole di Sicilia si producono ancora oggi grani duri eccellenti per la pastificazione. La fragranza e l'elevato sapore, tipico della pasta fatta in casa, è dovuto all'utilizzo del miglior grano siciliano, all'utilizzo di acqua d'impasto depurata e al processo di lavorazione.

*Thanks to the Mediterranean climate, the natural suitability of the soil and the warm sun of Sicily, excellent durum wheat is still produced today for the pasta making process.*

*The fragrance and the high flavor, typical of homemade pasta, is due to the use of the best Sicilian hard gains, to the use of purified impasto water and to the processing process.*



SOLO GRANO SICILIANO

La trafilatura al bronzo rende la superficie ruvida e porosa. L'asciugatura a bassissime temperature per circa 48 ore permette di ottenere un prodotto di altissima qualità senza alterare il sapore tipico del grano siciliano, conferendo ai nostri prodotti eccezionali caratteristiche nutrizionali ed organolettiche.

*The bronze drawing makes the surface rough and porous. The drying at very low temperatures for about 48 hours, allows obtaining a product of the highest quality without altering the typical flavor of Sicilian wheat, giving our products exceptional nutritional and organoleptic characteristics.*



## Busiate

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*  
*Ingredients: Durum wheat, water.*  
Confezione da 500 g | 20 pz x cartone | Cod. Prod.: 416



## Busiate 100% di tumminia

*Ingredienti: Semola di grano duro di tumminia, acqua.*  
*Ingredients: Tumminia durum wheat, water.*  
Confezione da 500 g | 20 pz x cartone | Cod. Prod.: 0414



## Busiate al Pistacchio 6%

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, pistacchio (6%).*  
*Ingredients: Durum wheat, water, pistachio (6%).*  
Confezione da 500 g | 20 pz x cartone | Cod. Prod.: 0451



## Busiate lunghe

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*  
*Ingredients: Durum wheat, water.*  
Confezione da 500 g | 20 pz x cartone | Cod. Prod.: 421



## Barocchetti

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*  
*Ingredients: Durum wheat, water.*  
Confezione da 500 g | 12 pz x cartone | Cod. Prod.: 415



## Anelletti

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*  
*Ingredients: Durum wheat, water.*  
Confezione da 500 g | 24 pz x cartone | Cod. Prod.: 418

Vita residua: 36 mesi

Se si chiama così per il particolare ferro di lana utilizzato per la lavorazione dell'impasto, il buso, o per la canna di giunco utilizzata per attorcigliare la pasta, ancor oggi non è chiaro. Una cosa è certa: questo è il formato di pasta tipico siciliano. Quello che sa assorbire bene il condimento e lo cattura per sempre tra le sue maglie, per portare al palato tutto il buono di un primo piatto sempre eccellente.

*Thanks to the Mediterranean climate, the natural suitability of the soil and the warm sun of Sicily, excellent durum wheat is still produced today for the pasta making process.*

*The fragrance and the high flavor, typical of homemade pasta, is due to the use of the best Sicilian hard gains, to the use of purified impasto water and to the processing process.*

Aromatizzata al limone di Sicilia, al Nero di Seppie e al Peperoncino, questa tipica pasta siciliana diventa ancora più gustosa con sughi e condimenti tipici siciliani, per un primo piatto ricco di sapore. Il formato a spirale, caratteristico della pasta, è preparato ancora oggi a mano, con grande maestria e velocità. L'impasto è solo acqua e semola di grano duro. Il risultato è culinaria poesia.

I tre gusti garantiscono un mix di sapori intensi e irresistibili, perfetti per rendere un pasto un momento indimenticabile.

*The bronze drawing makes the surface rough and porous. The drying at very low temperatures for about 48 hours, allows obtaining a product of the highest quality without altering the typical flavor of Sicilian wheat, giving our products exceptional nutritional and organoleptic characteristics.*



### Busiate al Limone

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, succo di limone 4%.*  
*Ingredients: Durum wheat, water.*  
*Confezione da 500 g | 20 pz x cartone | Cod. Prod.: 0703*



### Busiate al Peperoncino

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, peperoncino 2%.*  
*Ingredients: Tuminia durum wheat, water.*  
*Confezione da 500 g | 20 pz x cartone | Cod. Prod.: 0704*



### Busiate al Nero di Seppie

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, nero di seppie (4%).*  
*Ingredients: Durum wheat, water, pistachio (6%).*  
*Confezione da 500 g | 20 pz x cartone | Cod. Prod.: 0705*

# Pesto di Pistacchio

## Pistachio Nut Pesto

Una deliziosa preparazione pronta per condire i nostri primi piatti e per donarci tutte le proprietà tipiche del pistacchio di Sicilia. Questo frutto è povero di colesterolo e di sodio, ma ricco di vitamina B6 che contribuisce al buon utilizzo delle proteine assunte con gli alimenti. Dunque non solo un ottimo prodotto gastronomico, ma anche un buon ingrediente alimentare contenuto in un vasetto dall'aspetto assai invitante.

*A delicious preparation ready to dress our pastas and to give us all the typical property of the Sicily's pistachio nut. This fruit is poor in cholesterol and sodium but rich of B6 vitamin that contributes to transform correctly the proteins taken in by the food. Therefore it is, not only a good gastronomical product, but also a good food ingredient contained in a little jar from the very captivating outlook.*



Ingredienti: Pistacchio (Pistacia vera) 75%, olio di semi di girasole, sale, pepe  
Ingredienti: Pistachio (true pistachio) 75%, sunflower oil, salt, pepper

Confezione da 90 g | 12 pz x cartone | Cod. Prod.: 002  
Confezione da 180 g | 6 pz x cartone | Cod. Prod.: 001

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.





### Pesto alla Palermitana Palermo Pesto

Tra i sentieri assolati della Sicilia cresce in modo spontaneo una speciale varietà botanica: il Finocchietto selvatico, da cui nascono vere prelibatezze gastronomiche, come il nostro speciale Condimento. Aromatico, profumato, stuzzicante al palato grazie alla nota sapida delle sardine salate. Ideale per condire un primo piatto, da servire con una spolverata croccante di pangrattato.

*A special botanical variety grows spontaneously among the sunny paths of Sicily: wild fennel, from which true gastronomic delicacies are born, such as our special condiment. Aromatic, fragrant, appetizing on the palate thanks to the savory note of salted sardines. Ideal for seasoning a first course, to be served with a crunchy sprinkling of breadcrumbs.*

*Ingredienti: Finocchietto selvatico (origine Sicilia) 45%, olio di semi di girasole, acqua, aceto (contiene SOLFITI), sardine (Sardina pilchardus) salate (sardine, sale), pomodoro secco, sale. Può contenere PESCE, LATTE e derivati, FRUTTA A GUSCIO.*  
*Ingredients: Wild fennel (Sicilian origin) 45%, sunflower seed oil, water, vinegar (contains SULPHITES), salted sardines (Sardina pilchardus) (sardines, salt), dried tomato, salt. May contain FISH, MILK and derivatives, NUTS.*  
 Confezione da 180g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0822  
 Confezione da 90g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0823

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pesto alla Norma Norma Pesto

Ispirato al piatto simbolo della tradizione culinaria siciliana, questo Condimento esalta i sapori tipici mediterranei attraverso i suoi deliziosi ingredienti, perfettamente combinati tra loro. Un viaggio tra i profumi e i doni succulenti dell'isola con i pomodori succosi, l'invitante fritturina di melanzane, la ricotta salata, le mandorle e il basilico fresco.

*Inspired by the symbolic dish of the Sicilian culinary tradition, this condiment enhances the typical Mediterranean flavors through its delicious ingredients, perfectly combined with each other. A journey through the scents and succulent gifts of the island with juicy tomatoes, the inviting aubergine fritter, salted ricotta, almonds and fresh basil.*

*Ingredienti: Passata di pomodoro 33%, olio di semi di girasole, melanzana fritta (melanzana, olio di semi di girasole), pomodoro secco 12%, ricotta salata (siero di LATTE ovino, siero di LATTE, LATTE ovino, sale) 4,4%, MANDORLA 1,5%, sale, basilico, aglio, peperoncino, olio extra-vergine di oliva. Può contenere PESCE, LATTE e derivati, FRUTTA A GUSCIO.*  
*Ingredients: Tomato puree 33%, sunflower seed oil, fried aubergine (aubergine, sunflower seed oil), dried tomato 12%, salted ricotta (sheep's MILK whey, whey, sheep's MILK, salt) 4,4%, ALMOND 1,5%, salt, basil, garlic, chilli pepper, extra-virgin olive oil. May contain FISH, MILK and derivatives, NUTS.*  
 Confezione da 180g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0816  
 Confezione da 90g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0817

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pesto agli Agrumi Citrus Pesto

Profumato e gustoso, ecco un condimento davvero originale e versatile perfetto per le tue preparazioni culinarie. Mandorle, arance e scorze di limone lo rendono ideale per condire risotti, primi piatti, insalate di cereali, pizze, verdure crude o pesce. Se diluito si ottiene un delizioso dressing aromatico.

*Fragrant and tasty, here is a truly original and versatile condiment perfect for your culinary preparations. Almonds, oranges and lemon peels make it ideal for seasoning risottos, first courses, cereal salads, pizzas, raw vegetables or fish. If diluted you get a delicious aromatic dressing.*

*INGREDIENTI: MANDORLE, olio di semi di girasole, succo di arancia 18%, arancia 15%, acqua, sale, zeste di limone 1%, patate, aromi naturali.*  
*INGREDIENTS: ALMONDS, sunflower seed oil, orange juice 18%, orange 15%, water, salt, lemon zest 1%, potatoes, natural flavourings.*  
 Confezione da 180g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0820  
 Confezione da 90g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0821

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pesto di Mandorla Almond Pesto

Le mandorle di Avola, protagoniste di questo insolito pesto, hanno un alto potere energetico, visto l'elevato contenuto di proteine e zuccheri. Portate a tavola questo condimento ricco di gusto e salute.

*The Avola's almonds, main subject of this unusual pesto, have a high energy value, considered the high content of protein and sugar. Take with you to your table this dressing full of taste and health.*

**Ingredienti:** Mandorla 51%, olio di semi di girasole, sale, pepe  
**Ingredients:** Almond 51%, sunflower oil, salt, pepper  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 213  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0344

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pesto di Noci Walnut Pesto

Un pesto dal gusto alternativo, assai gradito dai palati più raffinati ed attenti ai sapori divergenti.

*A paste of unusual taste, much appreciated by the most refined and attentive to the flavors of "diverging" taste dishes.*

**Ingredienti:** Noci (juglans regia) 55%, olio di semi di girasole, zucchero, sale, aromi  
**Ingredients:** Walnuts (juglans regia) 55%, sunflower oil, sugar, salt, flavourings  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0157  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0343

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pesto di Zucca e Noci Pumpkin and Walnut Pesto

La zucca contiene la vitamina A che apporta un notevole contributo ai processi di ricambio cellulare. In questo vasetto, unita alla magnificenza delle noci, dà vita ad un pesto dal gusto alternativo, assai gradito ai palati più raffinati ed attenti ai sapori dal gusto originale.

*The pumpkin contains vitamin A that brings a significant contribution to the cell renewal process. In this jar the pumpkin, united to the magnificence of the walnuts, give birth to a paste of a unique taste, much appreciated by the most refined and attentive to the flavors of "diverging" taste palates.*

**Ingredienti:** Zucca 69%, cipolla, noci (juglans regia) 10,4%, olio di semi di girasole, sale, basilico, aglio, zucchero  
**Ingredients:** Pumpkin 69%, onion, walnuts (juglans regia) 10,4%, sunflower oil, salt, basil, garlic, sugar  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 003  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0335

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Spaghetтата di mezzanotte Midnight "Spaghetтата"

In bilico tra un giorno che se ne va ed un altro che arriva, la mezzanotte è senza dubbio un'ora magica e ricca di mistero. Incontrarsi a quest'ora davanti ad un piatto di spaghetti fumanti è un rito quasi sacro. È la sacralità può toccare vertici altissimi quando il condimento è fatto da una morbida salsa piccante.

*In between a day which is ending and another coming, midnight is, doubtless, a magical and mysterious hour. Meeting at this time in front of a smoking spaghetti plate it's an almost sacred ritual. And the sacredness can touch the highest peaks when the dressing is made by a soft chilly sauce.*

**Ingredienti:** Peperoncino, olio di semi di girasole, aglio, basilico, olio extravergine d'oliva, sale  
**Ingredients:** Pepper, the sunflower oil, garlic, basil, extra virgin olive oil, salt  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 354  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 353

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pesto di Vulcano Vulcano's Pesto

Il pesto tipico di Vulcano dal sapore "mordente" parla del cratere dell'isola. Le sarde, il prezzemolo, l'aglio e l'olio vengono infatti vulcanizzati da abbondante ed esplosivo peperoncino che racconta delle lave profonde che caratterizzano la natura dell'arcipelago eoliano.

*A typical pesto from the Vulcano Island, from Aeolian Islands. Its "biting" taste tells us about the character of the island. In fact the sardines, the parsley, the garlic and the oil come vulcanized by abundant and explosive chilly that tell us about the deep lavas that characterize the Aeolian archipelago nature.*

**Ingredienti:** Peperoncino, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sarde, sale.  
**Ingredients:** pepper, the sunflower oil, olive oil, parsley, sardines, salt  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 022  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 021

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pesto dell'Etna Etna's Pesto

La posizione strategica dell'Etna, il vulcano più alto d'Europa, permette alla natura di esprimersi in varie forme e colori. Gli ingredienti di questa ricetta raggruppano un mix di sapori forti provenienti da quei luoghi dove la natura incontra il fuoco e la roccia lavica per insaporire e irrobustire l'aroma.

*The strategic position of the Etna, the highest volcano of Europe, allows nature to express in different forms and colors. The ingredients of this recipe gather a mix of strong tastes coming from those places where nature meets fire and the lava stone enhances and toughen the aroma.*

**Ingredienti:** Pomodoro, olio di semi di girasole, funghi pleurotus, olive nere, basilico, peperoncino, olio extra vergine di oliva, sale  
**Ingredients:** tomato, sunflower oil, mushrooms pleurotus, olives, basil, red pepper, extra virgin olive oil, salt  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 018  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 017

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.





### Pesto Trapanese Trapani's Pesto

Questo tipo di pesto è una variante del "pesto alla genovese". Le navi provenienti da Genova, infatti, attraccavano a Trapani e i marinai diffondevano le ricette del loro pesto. I cuochi di Trapani allora personalizzarono il pesto genovese aggiungendo mandorle al posto dei pinoli ed arricchendo il tutto con i migliori pomodori siciliani.

*This type of Pesto is, indeed, a variant of the "Pesto alla Genovese". In fact the ships coming from Genova, would dock in Trapani and the sailors would spread the recipes of their pesto. The Trapani chefs personalize the Genova's pesto, adding almonds instead of pine seeds and enriching all with better sicilian Tomatos.*

**Ingredienti:** Pomodoro, olio extra vergine di oliva, aglio, mandorle, basilico  
**Ingredients:** Tomato, extra virgin olive oil, garlic, almonds, basil  
**Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 006**  
**Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 005**

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pesto Nisseno Caltanissetta's Pesto

Il finocchietto selvatico col suo sapore fresco ed aromatico, caratterizza questa preparazione molto usata nelle tradizioni gastronomiche di Caltanissetta. Sulla nostra tavola porterà una nota di grande festa e di antichi costumi siciliani.

*The wild fennel with its fresh and aromatic taste, characterizes the preparation of this paste much used in the gastronomic tradition of Caltanissetta. It will bring on our table ( in inglese on your table) a note of geat fest and ancients Sicilian costumes.*

**Ingredienti:** Finocchietto, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sarde, pomodoro, aromi naturali, aromi naturali  
**Ingredients:** Fennel, sunflower oil, extra virgin olive oil, sardines, tomato, herbs, natural flavors  
**Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 010**  
**Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 009**

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pesto Rosso Red Pesto

Pomodoro, aglio, formaggio, basilico, e l'ottimo olio extra vergine d'oliva compongono un mix di sapori sorprendenti. Aromatizzati ed insaporiti secondo una tradizionale ricetta siciliana, costituiscono un ottimo pesto da assaporare con pasta, oppure come stuzzichino sulle bruschette ideale per l'aperitivo.

*Tomatos, garlic, cheese, basil, and an excellent extra virgin olive oil create a mix of surprising tastes. Flavored and seasoned following a traditional sicilian recipe, create an excellent pesto to eat with pasta, or like an appetizer on the bruschettas.*

**Ingredienti:** Pomodoro 40%, olio di semi di girasole, basilico 10%, olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino, sale  
**Ingredients:** Tomato 40%, sunflower oil, basil 10%, extra virgin olive oil, garlic, pepper, salt  
**Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 012**  
**Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 011**

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pesto Siciliano Sicilian Pesto

Questo condimento per la pasta mette insieme, in sapiente mistura, prodotti spontanei e coltivati, tratti da vegetali che caratterizzano le assolate colline siciliane. Il finocchietto selvatico, col suo forte e fresco aroma, si inserisce, in maniera dominante, in un sugo fatto di pomodori e mandorle, esaltato dall'olio d'oliva e dal peperoncino.

*This pasta dressing puts together, in a wise mixture, spontaneous and cultivated products, coming from vegetables that characterize the sunny sicilian hills. The wild fennel, with its strong and fresh aroma, enters, dominantly, in a sauce of Tomatos and almonds, enhanced by the extra virgin olive oil and the chilly.*

**Ingredienti:** Pomodoro,olio di semi di girasole, finocchietto,mandorle, olio extravergine di oliva, sale, aromi naturali.  
**Ingredients:** Tomato, oil sunflower seeds, fennel, almond, extra virgin olive oil, salt, natural flavours  
**Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0002**  
**Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0001**

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pesto di Basilico Basil Pesto

Il basilico con tutta la sua fragranza è accompagnato, in questo condimento, da noci e mandorle: una piacevole variante al classico pesto con pinoli.

*The basil, with all its fragrance, is matched, in this dressing, is matched by walnuts and almonds. It is indeed, a nice variation of the classical pesto with pine seeds.*

**Ingredienti:** Basilico 35% olio di semi di girasole, melanzane, mandorle, aglio, olio extra vergine d'oliva sale  
**Ingredients:** Basil 35% of sunflower oil eggplant, almond, garlic, extra virgin olive oil, salt  
**Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 008**  
**Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 007**

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.





### Passione di Sicilia Sicilian Passion

La tradizione siciliana, legata indiscutibilmente al suo territorio, prevede, nei primi piatti, l'uso della pasta. Questo pesto, la "Passione di Sicilia", fa parte ormai del menu di degustazione di quasi tutti i ristoranti tipici siciliani.

*The Sicilian tradition, connected indisputably to its territory, expect, in the first course, the use of pasta. This pesto, "Sicilian Passion" makes part by now of the tasting menus of almost all the typical Sicilian restaurants.*

*Ingredienti: pomodoro, olio di semi di girasole, capperi, olive nere, olio extra vergine di oliva, sale aromi naturali.*

*Ingredients: tomato, sunflower oil, capers, olives, extra virgin olive oil, salt natural aromas.*

*Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 016*

*Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 015*

*Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.*



### Pesto di Carciofi e Tonno Artichoke and Tuna Pesto

Deliziosa ricetta del calatino che unisce i carciofi al tonno e li conserva con dell'olio d'oliva. Il suo gusto delicato e morbido nella tradizione viene impiegato per la farcitura delle tipiche frittate di Caltagirone, ma è indicato anche per condire la pasta.

*Delicious recipe of the Caltagirone county that unites the artichoke to the tuna and gets conserved in olive oil. Its taste delicious and soft as the tradition wants gets used for the filling of the typical Castiglione's omelette, but it is suggested to be used also with pasta.*

*Ingredienti: Carciofi 50% olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, tonno 10% e sale*

*Ingredients: Artichokes 50%, sunflower oil, tuna 10%, extra virgin olive oil, salt*

*Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 355*

*Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 356*

*Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.*

### Pesto ai Funghi Porcini Porcini Mushroom Pesto

La preparazione è pronta per rallegrare le vostre pastasciutte, le vostre carni arrosto, i vostri stuzzichini. Noi lo proponiamo in un morbido paté dai toni cromatici roseggianti, pronto per essere adoperato per rallegrare ogni piatto.

*The mixture is ready to delight your pasta, your roast beef, your appetizer. We prepare it in a soft paté with roseate chromatic tone, ready to be used to delight any plate.*

*Ingredienti: Funghi pleurotus (Pleurotus ostreatus), funghi porcini (Boletus edulis) 20%, acqua, cipolla, olio di semi di girasole, aceto, olio extravergine di oliva, sale, zucchero, prezzemolo, pepe nero*

*Addensante E 1414 Correttore di acidità E 330*

*Ingredients: Oyster mushrooms (Pleurotus ostreatus), porcino mushrooms (Boletus edulis) 20%, water, onion,*

*sunflower oil, vinegar, olive oil, salt, sugar, parsley, black pepper*

*Thickener E1414 Acidity regulator E330*

*Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0345*

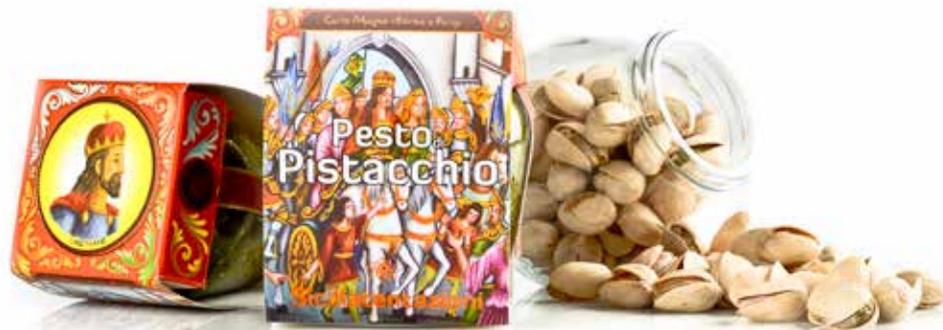
*Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 004*

*Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.*

## l'Opera dei Pupi

Collezione limitata e dedicata all'Opera dei Pupi siciliani. Le raffigurazioni sono trattate attraverso la rielaborazione del materiale contenuto nei poemi del ciclo carolingio. L'Opera dei Pupi si affermò in Sicilia tra la seconda metà del XIX e la prima metà del XX secolo, e i suoi protagonisti sono Carlo Magno e i paladini di Francia. Nel 2008 l'UNESCO ha iscritto l'Opera dei Pupi tra i Patrimoni Orali e Immateriali dell'Umanità.

Limited edition dedicated to the sicilian Puppet Theatre. The representations are made through the reprocessing of the material contained in the novels and poems of the Charlemagne cycle. The Puppet Theatre got established in Sicily between the second half of the 19th and the first half of the 20th century. The protagonists are Charlemagne and its paladins. In 2008 the UNESCO has registered the Puppet Theatre among the Oral and Intangible Heritage of Humanity.



### Carlo Magno

05

Il Pesto di Pistacchio, dedicato al Carlo Magno nel suo ritorno a Parigi dopo la battaglia a Roncisvalle.  
The Pistachio Nut Pesto, dedicated to Charlemagne on his return to Paris after the Roncevalles battle.

Ingredienti: Pistacchio (Pistacia vera) 75%, olio di semi di girasole, sale, pepe  
Ingredients: Pistachio (true pistachio) 75%, sunflower oil, salt, pepper  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 462  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 461  
Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Bradamante

04

Il Pesto di trapani interpretato da Bradamante. Qui raffigurata nell'atto in cui lega Brunello per impossessarsi dell'anello magico.  
The Trapani's Pesto interpreted by Bradamante. Here represented in the scene in which she ties down Brunello to get the magic ring.

Ingredienti: Pomodoro, olio extra vergine di oliva, aglio, mandorle, basilico  
Ingredients: Tomato, extra virgin olive oil, garlic, almonds, basil  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 472  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 471  
Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Orlando

01

Il Pesto Siciliano ha come Paladino il grande Orlando, il quale scappa dal castello di Agrigane dopo aver preso in salvo Angelica.  
The Sicilian Pesto has as a paladin the great Orlando, which escapes from the Agigane's castle after having saved Angelica.

Ingredienti: Pomodoro, olio di semi di girasole, finocchietto, mandorle, olio extravergine di oliva, sale, aromi naturali  
Ingredients: Tomato, oil sunflower seeds, fennel, almond, extra virgin olive oil, salt, natural flavours  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 464  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 463  
Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

Produzioni artistiche di:  
*Barbara Palombelli*



L'Opera dei Pupi è Patrimonio Orale e Immateriale dell'Umanità.



Foto: Valerio Contiguglia



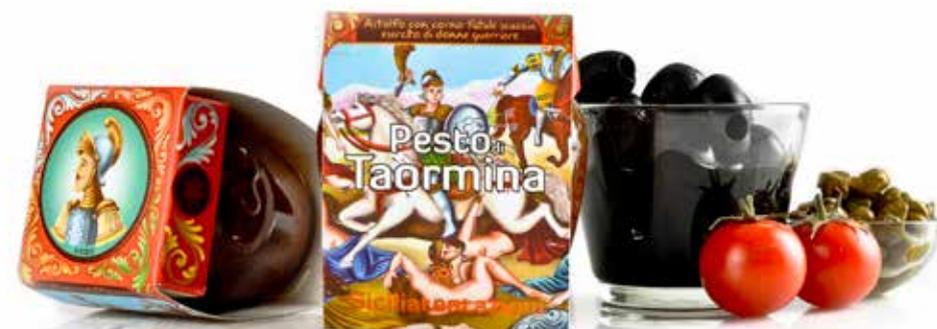
## Angelica

02

**Pesto dell'Etna:** Angelica giunge alla corte di Carlo Magno accompagnata dal fratello Argralia e sfida tutti i guerrieri pretendenti. Il vincitore avrà Angelica.  
**Etna's Pesto:** Angelica arrives to the Charlemagne court accompanied by the brother Argralia and challenges all the suitors warriors. The winner will have Angelica.

**Ingredienti:** Pomodoro, olio di girasole, olive nere, funghi pleurotus, olio extravergine di oliva, sale  
**Ingredients:** Tomatos, sunflower oil, black olives, oyster mushrooms, extra virgin olive oil, salt  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 470  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 469

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Astolfo

03

**Pesto di Taormina:** Astolfo scaccia l'esercito di donne con il suono del suo corno magico.  
**Taormina's Pesto:** Astolfo chased away the army of women with the sound of his magic horn.

**Ingredienti:** Pomodoro, olio extra vergine di oliva, basilico, olive nere, funghi, capperi, ago di vino, peperoncino, aromi naturali  
**Ingredients:** Tomato, extra virgin olive oil, basil, black olives, mushrooms, capers, sour wine, red pepper, herbs  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 468  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 467

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Rinaldo

06

**Il Pesto Sarde e Finocchietto** è interpretato da Rinaldo: il Paladino nella battaglia riesce a strappare la bandiera ai Saraceni.  
**The Wild Fennel and Sardines Pesto** is interpreted by Rinaldo: the paladin in the battle manages to tear the flag of the Saracens.

**Ingredienti:** finocchetto 40%, polpa di pomodoro, sarde 3% olio extra vergine, uva passolina, pinoli cipolla, sale e pepe.  
**Ingredients:** fennel 40%, chopped Tomatos, sardines 3% extra virgin, uva raisins, pine nuts, onion, salt and pepper.  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 466  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 465

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

Produzioni artistiche di:  






# Paté

Una grande selezione di materie prime dalle più fantasiose combinazioni si propongono per stuzzicare il palato all'assaggio, per godere ed apprezzare tutto il meglio che la terra siciliana ha da offrire.

Una collezione sorprendente di paté pronti da utilizzare sui crostini e in vari piatti, adatti come antipasto o, se volete fare un figurone, da preparare insieme all'aperitivo nei giorni di festa: deliziosi!

*A high selection of raw material with the most creative combinations are offered to stimulate your palate and by the taste let you enjoy and appreciate all the best that the Sicilian ground has to offer you.*

*A surprising collection of paté ready to be used in your bruschettas and other plates, appropriate for your starter or, if you want to make an excellent impression you can serve them as an appetizer for your parties. Delicious!*



## Paté di Olive Nere Black Olive Paté

Selezioniamo le migliori olive nere Siciliane per offrire un paté unico e prelibato. Un genuino ingrediente per ottime creazioni culinarie.

*We select the best sicilian black olives to offer you a delicious and unique paté. An excellent and genuine ingredient for your culinary creation.*

**Ingredienti:** Olive nere (60%), olio di semi di girasole, peperoncino, semi di finocchio, sale, aceto  
**Ingredienti:** Black olives (60%), sunflower oil, chili pepper, fennel seeds, salt, vinegar  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 034  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 033

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Paté di Olive Verdi Green Olive Paté

Anatra alle olive, bocconcini di vitello alle olive, couscous verdure e olive, panetti gustosi alle olive e prosciutto, in quali altre ricette il nostro paté sarà utilizzato? L'Olea Europaea, originaria del Caucaso ed ambientata in tutto il Mediterraneo, è una pianta sempreverde della famiglia delle Oleacee. Il nostro paté, col suo gusto assai accattivante è perciò un'ottima opportunità per un ulteriore, piacevole consumo di questo frutto dalle eccezionali proprietà organolettiche.

*Duck in olives, bite-size calf with olives, vegetable couscous and olives, tasty sandwiches with olives and ham, in which other recipes use our paté? The OLEA EUROPAEA, originally from Caucasus and well settled in all Mediterranean area, it's a everGreen tree of the OLEACEE family. Our paté, with its irresistible taste, is, indeed a good opportunity for the next, satisfying use of this fruit with exceptional organoleptic properties.*

**Ingredienti:** Olive verdi, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, aglio, aromi  
**Ingredienti:** Green olives (60%), sunflower oil, chili pepper, fennel seeds, salt, vinegar  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 036  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 035

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Paté di Pomodoro Tomato Paté

Alla famiglia delle Solanacee appartiene il Solanum Lycopersicum, cioè il pomodoro. Il Licopene contenuto in esso è un antiossidante con proprietà antitumorali. Il suo uso in cucina è larghissimo; ricordiamolo anche come ingrediente del famoso cocktail Bloody Mary. Nella nostra confezione il pomodoro è presente secco e poi tritato insieme a piacevoli aromi e reso cremoso dalla presenza dell'olio.

*To the SOLANACEE family belongs the SOLANUM LYCOPERSICUM, namely the Tomato. The LICOPENE contained in it is an antioxidant with anticancer properties. Its use in kitchen is large. We remember it also as an ingredient of the Cocktail Bloody Mary. In our package the Tomatos are dry than gound together with tasty aromas and made creamy by the presence of oil.*

**Ingredienti:** Pomodoro 60%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale e aromi naturali  
**Ingredienti:** Tomato 60%, sunflower oil, extra virgin olive oil, salt and natural flavours  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 051  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 050

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Paté di olive nere e pomodoro Black Olive and Tomato Paté

Nel pieno rispetto delle più antiche e nobili tradizioni gastronomiche, i migliori pomodori si incontrano con le prelibate olive nere Siciliane, dando vita ad un paté di olive nere e pomodori deliziosamente sublime.

*In full respect of the most ancient and noble gastronomical traditions, the best Tomatos meet the most delicious black Sicilian olives, giving birth to a delightfully sublime black olive and Tomato paté.*

**Ingredienti:** Pomodoro 40%, olio di semi di girasole, olive nere 20%, olio extravergine di oliva, sale e aromi naturali  
**Ingredienti:** Tomato 40%, sunflower oil, olive black 20%, extra virgin olive oil, salt and natural flavours  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 038  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 037

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Paté di olive verdi e pomodoro Green olive and Tomato Paté

Tutte le caratteristiche nutrizionali e tutta la fragranza di pomodori e olive verdi sono contenute in questo paté dal gusto fortemente mediterraneo che regalerà alla tavola una nota di grande piacevolezza. Da spalmare sui crostini di pane abbrustolito, nei sughi, con gli spaghetti, sulle carni grigliate e su tutto ciò che la fantasia suggerisce.

*All nutritional characteristic and all fragrance of Tomatos and Green olives, are contained in this paté with strong Mediterranean taste that will give to your table a note of pleasantness. Try it on crunchy bruschettas, sauces, spaghetti, on gilled meat and on all your imagination suggests.*

**Ingredienti:** Pomodoro 40%, olio di semi di girasole, olive verdi 20%, olio extravergine di oliva, sale e aromi naturali  
**Ingredienti:** Tomato 40%, sunflower oil, Green olive 20%, extra virgin olive oil, salt and natural flavours  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 040  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 039

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Paté di pomodoro e capperi Tomato and Caper Paté

Tutte le proprietà dei migliori pomodori insieme agli ottimi capperi, sono presenti in questo paté dal sapore squisitamente mediterraneo. La preparazione si presta a mille usi e a mille fantasie gastronomiche dallo straordinario gusto tra il rustico e l'estremamente delicato.

*All properties of the best Tomatos with excellent capers, are present in this paté with exquisitely Mediterranean taste. The mixture can be used in thousand ways and gastronomic fantasies with extraordinary taste between rustic and extremely delicate.*

**Ingredienti:** Pomodoro 40%, olio di semi di girasole, capperi 20%, olio extravergine di oliva, sale e aromi naturali  
**Ingredienti:** Tomato 40%, sunflower oil, capers 20%, extra virgin olive oil, salt and natural flavours  
 Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 053  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 052

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Paté di Peperoncino Chilli Paté

Alla famiglia delle Solanacee appartiene anche il peperoncino, Capsicum, cioè scatola, in riferimento alla forma allungata che protegge i numerosissimi semi, di solito molto piccanti. Originario del Messico giunge a noi grazie a Cristoforo Colombo. La sostanza che pizzica contenuta nei peperoncini è un alcaloide, la Capsalcina che ha effetti antibatterici ed antinfiammatori. In cucina è usato per aromatizzare sughi e carni.

*To the SOLINACEE belongs also the chilly, CASPICUM, literally package, referring to the lengthened form that protects the many seeds, usually very spicy. Originally from Mexico came to us thanks to Cristoforo Colombo. The itching substance contained in the chilly is an alkaloid, the CAPSALCINA, which has antibacterial and anti-inflammatory effects. In the kitchen is used to season sauces and meat.*

**Ingredienti:** Peperoncino, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, aromi naturali  
**Ingredients:** Hot peppers, extra virgin olive oil, sunflower oil, herbs  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 057  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 056

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Paté di Capperi Capers Paté

I boccioli sono i capperi, i frutti sono chiamati cucunci. Coltivati da tempi remoti, crescono spontanei sulla roccia calcarea e sulle vecchie mura; quelli freschi contengono una proprietà restauratrice delle pareti dei vasi sanguigni, quelli famosi sono quelli di Pantelleria e di Lipari. Vengono conservati sott'olio, sott'aceto, sotto sale e usati in cucina in mille preparazioni, pronto da gustare sulle carni lesse, sughi e spaghetti.

*The bud called capers and the fruits called "cucunci" are the products of the caper. It is cultivated since long time and it is spontaneous on calcareous rocks and on old house walls. Famous are the capers from Pantelleria and Lipari islands. They get conserved in oil, in vinegar, in salt and get used in kitchen in many recipes. It looks like that the fresh capers have a restructuring property for the blood walls and vessels. We offer to you our paté ready to be used on boiled meat or sauces, spaghetti or as you like it.*

**Ingredienti:** Capperi, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, aromi naturali, aglio  
**Ingredients:** Capers, extra virgin olive oil, sunflower oil, herbs, garlic  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 055  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 054

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Paté di Finocchietto Wild Fennel Paté

Aromatico e antinfiammatorio, è usato anche contro le sindromi da colon irritabile. Il suo uso in cucina è diffusissimo e viene presentato cotto o crudo in mille preparazioni diverse. Il Foeniculum Vulgare è qui offerto in forma di paté da portare in tavola e adattare ai vostri piatti. L'espressione "lasciarsi infiocchiare" deriva dall'abitudine dei venditori di vino di offrire spicchi di finocchio ai clienti per rendere piacevole anche il più scadente dei vini.

*Aromatic, anti-inflammatory, it is used also against the aerophagia and in the irritable colon syndrome. Its use in kitchens is large and it gets served cooked or rough in thousands of different preparations. The FOENICULUM VULGARE, in Latin, is here offered in a very nice paté to bring on the table and on your plates. The expression "to get funneled" = "to get fooled" comes from the habit of the wine sellers to offer fennel pieces to the customers; in fact the fennel contains aromatic substances that make pleasant even the poorest-quality wine.*

**Ingredienti:** Finocchietto 60%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale  
**Ingredients:** Fennel 60%, of sunflower oil, extra virgin olive oil, salt  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 047  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 046

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Paté di Peperoni Peppers Paté

L'elevato contenuto di vitamina C rende il Paté di peperoni di Sicilientazioni un prodotto ipocalorico ed antiossidante. La nostra confezione contiene un prodotto pronto per tartine e stuzzichini che rallegreranno gli appuntamenti con gli ospiti.

*The high content of vitamin C makes the Peppers Paté of Sicilientazioni a low-calories and antioxidant product. Our confection contains a pepper paté ready for your canapé and your snacks that will cheer up your appointments with friends and guests.*

**Ingredienti:** peperoni 60%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale e aromi naturali  
**Ingredients:** peppers 60%, of sunflower oil, extra virgin olive oil, salt and natural flavours  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 049  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 412

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

## Paté di Aglio Garlic Paté

L'aglio noto per le sue proprietà antiossidanti e disinfettanti, è molto utilizzato nella cucina siciliana per condire ed insaporire svariate pietanze.

*The garlic, known for its disinfecting and antioxidant qualities, is very used in the sicilian kitchen to season and flavour different dishes.*

**Ingredienti:** Aglio olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, aromi naturali  
**Ingredients:** Garlic, extra virgin olive oil, sunflower oil, herbs  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0342  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0341

Scadenza: 36 mesi | Best before: 36 months.



## Paté di carciofi e mandorle

### Artichoke and Almonds Paté

Un'insolita preparazione dal gusto particolarissimo è pronta per dare un pizzico di originalità ai tuoi antipasti e ai tuoi stuzzichini. La cinarina anticolsterolo contenuta nel carciofo insieme all'alto valore dei grassi monoinsaturi, cioè "buoni", presenti nelle mandorle, fanno di questo paté un alimento completo con un alto quoziente gastronomico nutrizionale.

*An unusual preparation with really unique taste its ready to give a taste of originality to your starters appetizers. The anti-cholesterol cynarin contained in the artichoke together with the high value of monounsaturated fats, the "good-ones", present in almonds, make of this paté a complete food with an high gastronomic nutritional quotient.*

**Ingredienti:** Carciofi 55%, olio di semi di girasole, mandorle 5%, olio extra vergine di oliva, sale  
**Ingredients:** Artichokes 55%, sunflower oil, almond 5%, extra virgin olive oil, salt  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 044  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 043

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

## Paté di Carciofi e Pistacchio

### Artchoke and pistachio Paté

Deliziosa ricetta del calatino che unisce i carciofi al pistacchio e poi conservato con dell'olio d'oliva. Il suo gusto delicato e morbido per tradizione viene impiegato per la farcitura delle tipiche frittate di Caltagirone, ma è indicato anche per condire la pasta.

*Delicious recipe from Caltagirone's area that unites the artichoke to the pistachio and then preserves them in olive oil. Its taste delicate and soft as the tradition wants gets used for the typical Caltagirone's omelets, but it is also used to season the pasta.*

**Ingredienti:** Carciofi 50%, olio di semi di girasole, pistacchio 10%, olio extravergine di oliva, e sale  
**Ingredients:** Artichokes 50%, sunflower oil, pistachio 10%, extra virgin olive oil, salt  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 451  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 450

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

## Paté di Carciofi Artichoke Paté

In arabo Kharshuff, il carciofo è stato introdotto proprio dagli Arabi nei nostri costumi gastronomici. Il carciofo ha un basso apporto calorico ed è indicato nelle diete dimagranti. È ricco di sali minerali ed ha un enorme contenuto di ferro. Nella nostra confezione il carciofo viene offerto pronto da gustare, in un morbidissimo paté che potrà arricchire ogni piatto.

*In Arabic KARSHUFF, the artichoke has been brought in by the Arabs in our gastronomic costumes. The artichoke has a low caloric supply and it is, indeed, good to loose weight. It is full of mineral salts and it has a high supply of iron. In our package the artichoke gets served, ready to be eaten, in a very soft paté that can enrich every plate.*

**Ingredienti:** Carciofi, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, aromi naturali.  
**Ingredients:** Artichokes, extra virgin olive oil, sunflower oil, herbs.  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 042  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 041

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.





## Salsa pronta Bio di pomodoro ciliegino

Ready made Cherry Tomato Bio Sauce

Questo condimento è pronto per tutti i tuoi piatti preferiti ma il suo ambiente naturale è la pasta di qualsiasi tipo e forma. Preparata in maniera semplice con un filo di olio extra vergine d'oliva siciliano, un pizzico d'aglio e due foglie di basilico è sicuramente la morte sua!

*This sauce is ready to spice up all your most favorite dishes. Its natural room is the pasta of any kind and form. To be prepared simply with Sicilian extra virgin olive oil, a bit of garlic and two basil leaves. This is certainly its death!*

*Ingredienti: Pomodoro ciliegino\* (95% min.), olio extra vergine d'oliva\*, sale, basilico\*.  
 Ingredients: Cherry Tomatoes\* (95% min.), extra virgin olive oil\*, salt, basil\*  
 Confezione da 33cl | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 302*

*\*Da Agricoltura biologica / From Organic Farming*

Scadenza: 36 mesi | Best before: 36 months.



## Passata Bio di pomodoro

Ready made Tomato Bio Sauce

Questo condimento fatto solo con pomodori freschi di agricoltura biologica e sale, è ideale per la preparazione di piatti tradizionali a base di salse, sughi e ragù. Perfetta per il condimento di pizze e pasta, se preparata in maniera semplice con un filo d'olio e basilico fresco.

*This dressing made only with fresh organic Tomatoes and salt, is ideal for the preparation of traditional dishes based on sauces, gravies and meat sauce. Perfect for dressing pizzas and pasta, if prepared simply with a drizzle of oil and fresh basil.*

*Ingredienti: Pomodoro\* (99%), sale marino. Può contenere tracce di sedano e frutta a guscio.  
 Ingredients: Tomato\* (99%), sea salt. It may contain traces of celery and nuts.  
 Confezione da 420 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0651*

*\*Da Agricoltura biologica / From Organic Farming*

Scadenza: 36 mesi | Best before: 36 months.

Bio   
 agricoltura biologica

Senza conservanti



La zona di produzione del Pomodoro Ciliegino comprende l'intero territorio nella parte sud orientale della Sicilia. Caratteristico per l'aspetto "a ciliegia" su un grappolo a spina di pesce con frutti tondi, piccoli, dal colore eccellente e di grado brix elevato, è lavorato con procedimenti naturali entro 8 ore dalla raccolta utilizzando solo ingredienti di prima scelta. Il suo gusto dolce, molto gradito anche ai bimbi, e il basso contenuto di acidità, ne fanno un prodotto unico ed inimitabile al mondo.

*The production zone of the "Cherry Tomatoes" includes the entire in the South Eastern part of Sicily. Typical for the "cherry-like" form on a cluster similar to a fishbone with round fruits, small, with an excellent color and an high degrees Brix. It is worked with natural processes within 8 hours from the harvest, using only ingredients of first quality. Its sweet taste, much loved also from the children, and the low content of acidity make of it an unique and inimitable product.*

# Sott'olii

## In Oil

Da una minuziosa ricerca delle materie prime migliori, tutto il buono degli ortaggi siculi, puliti semplicemente e messi in vaso per conservarne il sapore e tutta la freschezza di un prodotto nato dalla terra e cresciuto dal sole Siculo.

*All the best of the Sicilian vegetable, from a careful research of the best row materials, getting simply cleaned and put in jars to preserve the taste and all the freshness of a product born in the ground and grown by the Sicilian sun.*



### Bruschetta Siciliana Sicilian Bruschetta

**Ingredienti di qualità per la preparazione della tipica bruschetta. Pronta per l'uso.**  
*Quality Ingredients for the preparation of the typical bruschetta. Ready to use.*

*Ingredienti: Pomodoro secco, olio di semi di girasole, acciughe salate, olive nere, olio extravergine d'oliva, capperi, peperoncino, basilico, aglio, aceto, sale*  
*Ingredients: Dry Tomatoes, sunflower oil, anchovies, black olives, extra virgin olive oil, capers, red pepper, basil, garlic, vinegar, salt*  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0340  
Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Carciofni Siciliani di Cerda Artichokes in oil

Da un'antichissima ricetta siciliana della Tradizione Contadina, nasce la gustosa preparazione dei Carciofni di Cerda. Tenera polpa e sapore intenso racchiusi in una speciale conserva. Ottimi come deliziosi antipasti o sfiziosi contorni, presentano un gusto davvero ricco e appetitoso.

*The tasty preparation of Artichokes of Cerda is born from an ancient Sicilian recipe of the peasant tradition. Tender pulp and intense flavor enclosed in a special preserve. Excellent as delicious appetizers or delicious side dishes, they have a truly rich and appetizing taste.*

*Ingredienti: Carciofi 65%, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, aceto bianco, aglio, sale fino, origano.*  
*Ingredients: Artichokes 60%, oil sunflower seeds, oil extra virgin olive oil, vinegar, garlic, basil, salt, natural flavours*  
Confezione da 290 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0793  
Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Carciofni in olio Artichokes in oil

Nell'entroterra siciliano le nostre contadine preparano i carciofi secondo una ricetta antichissima. Ottimi per deliziosi antipasti. Irresistibili e profumatissimi!

*In the Sicilian inland our countrywomen prepare the artichokes following a very old traditional recipe. Excellent for delicious starters.*

*Ingredienti: Carciofi 60%, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, aceto, aglio, basilico, sale, aromi naturali*  
*Ingredients: Artichokes 60%, oil sunflower seeds, oil extra virgin olive oil, vinegar, garlic, basil, salt, natural flavours*  
Confezione da 270 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 064

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Cipolle borettane grigliate

Varietà tipica e appetitosa dal gusto dolce e maggiormente delicato rispetto alle comuni cipolle. Tonde e dai poli molto schiacciati, si caratterizzano per la consistenza croccante e il sapore leggermente agrodolce, reso ancora più deciso dalla cottura alla griglia. Risultano perfette per accompagnare ogni pietanza ed arricchire aperitivi sia tradizionali che gourmet.

*Typical and appetizing variety with a sweet and more delicate taste than common onions. Round and with very flattened poles, they are characterized by their crunchy consistency and slightly sweet and sour flavor, made even more decisive by grilling. They are perfect to accompany any dish and enrich both traditional and gourmet appetizers.*

**Ingredienti:**  
**Ingredients:**  
 Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.:



### Caponata

La tradizionale e gustosa preparazione con aggiunta di capperi, cipolla e olive, viene protetta da un ottimo olio ed è così pronta in ogni momento nella vostra dispensa.

*The traditional, tasty preparation with an addition of capers, onions and olives, gets preserved by an excellent oil ready for any occasion in your kitchen pantry.*

**Ingredienti:** Melanzane, passata di pomodoro, olive, olio di semi di girasole, capperi, cipolla, sedano, olio extra vergine di oliva, ago di vino, sale  
**Ingredients:** Eggplant, tomato sauce, olives, sunflower oil, capers, onion, celery, extra virgin olive oil, sour wine, salt  
 Confezione da 270 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 075

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Melanzane grigliate Grilled Aubergine

Fresche e gustose, le melanzane alla griglia rappresentano un contorno di verdure appetitoso e pronto da gustare. È la passione e l'arte culinaria che da secoli accompagna ed esalta i migliori piatti della tradizione!

*Fresh and tasty, grilled aubergines are an appetizing and ready-to-eat vegetable side dish. It is the passion and the culinary art that has accompanied and enhanced the best traditional dishes for centuries!*

*In the Sicilian inland gilled aubergines, ready to taste. A delicacy for your appetizer.*

**Ingredienti:** Melanzane 79%, aceto bianco, olio di semi di girasole, olio extra-vergine di oliva, sale fino, aglio, origano, prezzemolo, menta  
**Ingredients:** Melanzane 79%, aceto bianco, olio di semi di girasole, olio extra-vergine di oliva, sale fino, aglio, origano, prezzemolo, menta  
 Confezione da 290 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0789

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Zucchine grigliate Grilled Zucchini

Decisamente sfiziose e dal gusto delicato, la semplicità delle zucchine grigliate è ideale per arricchire con finezza gustosi antipasti e contorni. Una vera prelibatezza di grande effetto!

*Definitely delicious and with a delicate taste, the simplicity of grilled zucchini is ideal for enriching tasty appetizers and side dishes with finesse. A real delicacy of great effect!*

**Ingredienti:** Zucchine 79%, aceto bianco, olio di semi di girasole, olio extra-vergine di oliva, sale fino, aglio, origano, prezzemolo.

Confezione da 290 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0791

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Filetti di Peperoni Bell Pepper Filet

Deliziosi ortaggi dal gusto saporito e inconfondibile. Ideali per un contorno gustoso e colorato, il loro sapore intenso e unico li rende perfetti per esaltare le più svariate preparazioni con un tocco di originalità.

*Delicious vegetables with a tasty and unmistakable taste. Ideal for a tasty and colorful side dish, their intense and unique flavor makes them perfect for enhancing the most varied preparations with a touch of originality.*

**Ingredienti:** Peperoni 79%, aceto bianco, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale fino.  
**Ingredients:** peppers, vinegar, sour wine, extra virgin olive oil, sunflower oil, spices  
 Confezione da 290 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0790

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Tris di Verdure grigliate Grilled Vegetables Trio

Melanzane, zucchine e peperoni grigliati sono il tris perfetto per un prodotto sublime.

*Aubergines, zucchini and bell pepper, all gilled, are a perfect trio for a sublime product.*

**Ingredienti:** Melanzane, zucchine, peperoni, aglio, olio di semi di girasole, origano, menta, aceto, sale.  
**Ingredients:** Aubergine, zucchini, bell pepper, garlic, seed sunflower oil, oregano, mint, vinegar, salt.

Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 199

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Melanzane alla Contadina Country Style Aubergines

Nel pieno rispetto della più antica tradizione siciliana, questa semplicissima ricetta si presta ad accompagnare salumi e formaggi; ottimizza anche ogni stuzzichino e ogni bruschetta.

*In the full respect of the oldest Sicilian tradition, this very simple recipe is good as a side-dish for cheeses and cold cuts; it optimizes even every appetizer and bruschettas.*

**Ingredienti:** Melanzane 60%, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, aceto, aglio, basilico, sale, aromi naturali.  
**Ingredients:** Aubergines 60%, oil sunflower seeds, oil extra virgin olive oil, vinegar, garlic, basil, salt, natural flavours  
 Confezione da 270 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 066

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pomodoro secco ciliegino Dry Cherry Tomatos

Dolce e fragrante, il sole e il tempo sono gli unici ingredienti per questo sublime prodotto.

*Sweet and fragrant, the sun and time are the only ingredients for a sublime product.*

*Ingredienti: Pomodoro ciliegino, olio di semi di girasole, aceto, origano, sale*  
*Ingredients: Cherry Tomato, sunflower oil, vinegar, oregano, salt*  
*Confezione da 270 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 058*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pomodoro Ciliegino semisecco Half-Dry Cherry Tomatos

Le contadine raccolgono il pomodoro ciliegino e quando è quasi secco, dopo l'esposizione al sole, lo ripongono nei nostri vasetti trasparenti proteggendolo con dell'olio. Un antipasto gustato così com'è sarà un successo!

*The countrywomen harvest the cherry Tomatos and when it is almost dry, after an exposure to the sun, they put it into our transparent jars conserving it in oil. Try it as an appetizer so as it is. It will be a success!*

*Ingredienti: Pomodoro ciliegino, olio di semi di girasole, aceto, origano, sale*  
*Ingredients: Cherry Tomato, sunflower oil, vinegar, oregano, salt*  
*Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 888*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pomodoro secco della Nonna Gandma dry Tomatos

Prodotto tipico della nobile tradizione siciliana. Con amore e passione, le contadine locali preparano e conservano il pomodoro secco della nonna. Delizia del palato.

*Typical product of the noble Sicilian tradition. The local countrywomen prepare and conserve, with love and passion, the gandma dry Tomato. Delight your palate.*

*Ingredienti: Pomodoro, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aglio, capperi, acciughe, aromi naturali*  
*Ingredients: Tomato, sunflower oil, extra virgin olive oil, garlic, capers, anchovies, herbs*  
*Confezione da 270 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 061*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pomodoro secco siciliano Sicilian Dry Tomato

Lessicazione lenta sotto il caldo sole siciliano e come ingrediente principale la natura.

*A slow drying process under hot the Sicilian sun. The ingredient? Nature.*

*Ingredienti: Pomodoro secco, olio di semi di girasole, aceto, origano, sale*  
*Ingredients: Dried Tomatos, sunflower oil, vinegar, oregano, salt*  
*Confezione da 270 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 059*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



# Pomodori secchi Dry Tomatos

I pomodori secchi sott'olio sono una conserva popolare del sud d'Italia. La preparazione consiste nell'essiccazione lenta al sole del pomodoro che perde la sua acqua e acquista piano piano un sapore deciso. I pomodori secchi sott'olio si preparano alla fine dell'estate e si possono gustare per tutto il periodo invernale come ottimo antipasto, serviti con delle fette di pane casereccio, per insaporire un primo piatto o per arricchire con un gusto più deciso diverse preparazioni.

The dry Tomatos in oil are a popular preserve of the south of Italy. The preparation of the dry Tomatos in oil consists in a slow drying process of the Tomatos under the direct sun that loses its water and gets slowly a sharp taste. The dry Tomatos in oil get prepared at the end of summer and can get eaten for whole winter period.

The dry Tomatos in oil are an excellent starter served for instance with sliced home-made bread, but can be also used to season a pasta dish or to enrich with a sharper taste different preparations.



### Aglio marinato al peperoncino Chilly marinated Garlic

Sublime delizia dal sapore delicato e pungente. Il vino, l'aceto, il peperoncino e varie spezie esaltano il gusto dell'aglio, trasformandolo in un formidabile aperitivo da offrire agli amici che amano i sapori intensi.

*Sublime delicacy with soft and spicy taste. The wine, the vinegar, the chilly and different spices enhance the taste of the garlic, transforming it in an exceptional appetizer to offer to friends who love strong tastes.*

*Ingredienti: Aglio, prezzemolo, peperoncino piccante e dolce, pomodoro, sale  
Ingredients: Garlic, parsley, red hot chilli pepper, red bell pepper, Tomato, salt  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 063*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Aglio marinato Marinated Garlic

Dal sapore molto delicato, quasi di mandorla è una vera delizia da gustare anche come aperitivo.

*With a very delicate taste, almost almond-like it is a very delicacy to be tasted also as an appetizer.*

*Ingredienti: Aglio, prezzemolo, sale  
Ingredients: Garlic, parsley, salt  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 062*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Peperoncino macinato in olio Crashed Chilly in Oil

Ottimo condimento da utilizzare sulla pasta o per condire insalata e pizza.

*Excellent seasoning to be used on the pasta or to dress salads or pizzas.*

*Ingredienti: Peperoncino, olio extra vergine di oliva  
Ingredients: Hot peppers, extra virgin olive oil  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 074*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Olive verdi Nocellara dell'Etna Green Etna's Nocellara Olives

Alle pendici dell'Etna la fertile terra gratifica il nostro palato offrendoci l'oliva verde Nocellara dell'Etna. Il suo gustoso sapore, unito alle sue molteplici proprietà, rendono l'oliva verde Nocellara dell'Etna di Siciliantentazioni un prodotto unico al mondo.

*At the feet of the Etna the fertile ground gratifies our palate offering us the Green Etna's Nocellara olives. Its tasty flavor, together with its many properties, make the Green Etna's Nocellara olive of Siciliantentazioni a product unique in the world.*

*Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperoncino, semi di finocchietto, aceto, sale  
Ingredients: Olive, sunflower oil, red pepper, fennel seeds, vinegar, salt  
Confezione da 270 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 072*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Capperi siciliani sotto sale Salted Sicilian Capers

A Pantelleria le donne di Siciliantentazioni conservano sotto sale i migliori capperi. Ottimi per insaporire le vostre creazioni culinarie.

*In Pantelleria the women of Siciliantentazioni Salt the best capers. Excellent to flavor your culinary creations.*

*Ingredienti: Capperi, sale  
Ingredients: Capers, salt  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 070*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Olive nere Nocellara dell'Etna Black Etna's Nocellara Olives

Povere di carboidrati, le olive hanno un alto contenuto di fibre dietetiche e di acido oleico monoinsaturo, quindi un ottimo alimento da portare in tavola come stuzzichino o nelle ricette della tradizione.

*Poor in carbohydrates, the olives have an high content of dietetic fibers monounsaturated oleic acid. For these particular characteristics they are an excellent food to put on the table as an appetizer or in the traditional recipes.*

*Ingredienti: Olive, olio di semi di girasole, peperoncino, semi di finocchietto, aceto, sale  
Ingredients: Olive, sunflower oil, red pepper, fennel seeds, vinegar, salt  
Confezione da 270 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 073*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Cocunci Caper's Fruits

Con pazienza e passione raccogliamo i cocunci più buoni per offrirvi un prodotto di alta qualità gastronomica.

*With patience and passion we harvest the Cucunci to offer you a product of high gastronomical quality.*

*Ingredienti: Frutto del capperi, aceto di vino, acqua, sale  
Ingredients: Fruit of the caper, wine vinegar, water, salt  
Confezione da 270 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 071*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

# Spezie

## ortaggi e frutta secca

### Spices vegetables and dry fruits

Una vasta gamma di spezie in un ricco mix per condire ed insaporire i tuoi piatti. Si ha l'imbarazzo della scelta davanti a tutta la linea di prodotti. Manca la vostra fantasia per utilizzarli nelle più svariate pietanze: dall'origano siciliano sulla pizza e sull'insalata, al condimento per bruschetta, fino ad arrivare al mix di ortaggi secchi da servire con la pasta o per adoperare per preparare un sughetto per il secondo. Qualunque scelta sarà vincente.

*A vast range of spices and rich mixes to season and flavor your dishes. One is just spoiled for choices in front of the all line of products. It is asked only your fantasy to use them in the most various dishes. Starting from the Sicilian oregano on the pizzas on the salads to the seasoning for bruschettas ending to the mixes with dry vegetables to be cooked with the pasta or to make a sauce for a second course. Certainly anything you'll choose will be a winning option.*



58

Spezie

Foto: Valerio Comignella



### Origano a mazzetto

Utilissimo in cucina per aromatizzare, nell'antica Grecia l'origano era considerato una pianta di pace e felicità. Cresce spontaneo sulle montagne siciliane, si raccoglie in mazzetti e quando le cime sono ancora fiorite si essicano all'ombra.  
*Very useful in kitchen for seasoning. In the Old Greece the ORIGANO plant was considered plant of peace and peacefulness. It grows spontaneously in the Sicilian mountains, it gets harvested when the tips are still bloomed and it gets dried in darkness.*

**Ingredienti:** Origano | **Ingredients:** Oregano.  
Confezione da 30 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0297

**Ingredienti:** Origano | **Ingredients:** Oregano.  
Confezione da 50 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 330  
Confezione da 500 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0156

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

### Origano

### Peperoncino tritato Gound Chilly

Il Peperoncino Piccante tritato era usato come alimento fin dai tempi antichissimi. Reperti archeologici testimoniano che era conosciuto in Messico 9000 anni fa. In Europa, il peperoncino è arrivato con Cristoforo Colombo che l'ha portato dalle Americhe, ma già prima di quella data era diffuso in Asia e Africa. In cucina, il Peperoncino tritato è comodo da servire per aromatizzare e fare salse piccanti.  
*The gound chilly pepper was used as food since very ancient time and archeological researches have found that it was known in Mexico 9,000 years ago. In Europe, the chilly has arrived with Cristoforo Colombo that has brought it from the Americas, but already before that date was known in Asia and Africa. In kitchen, the gound chilly is good to be served to spice up and to make spicy sauces.*

**Ingredienti:** Capsicum frutescens  
**Ingredients:** Capsicum frutescens  
Confezione da 70 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 116

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

### Peperoncino intero Whole Chilly

Un pizzico di fuoco riscalda ogni piatto. Il peperoncino piccante è una delle spezie maggiormente utilizzate nella tradizione culinaria siciliana, e usato per dare sapore ai cibi ed è rinomato per le qualità benefiche.  
*A bit of fire that warms up every dish. The chilly pepper is one of the most used spices in the Sicilian culinary tradition, it is used to season food and well known to be good for the health.*

**Ingredienti:** Capsicum frutescens  
**Ingredients:** Capsicum frutescens  
Confezione da 50g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 117

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Pomodoro secco ciliegino Dry Cherry Tomatos

Il famoso ciliegino prodotto in Sicilia ha un elevato contenuto in vitamine e sostanze antiossidanti. Il sapore piacevole e la consistenza della polpa la ritroviamo in questa confezione che mette a vostra disposizione tutta la bontà dei pomodori seccati sotto il sole padichinese che ne concentra il sapore per regalarci un porretto da gustare anche così com'è, con gli antipasti o semplicemente in compagnia dei vostri aperitivi.  
*The famous cherry Tomatos produced in Sicily has an high content of vitamins and antioxidant substances. The nice taste and the consistency of the pulp we find in this package that makes available all the goodness of the Tomatos dried under the Sicily's sun that concentrates the taste to give us a product to taste even so as you find it, with the starters or simply together with your appetizers.*

**Ingredienti:** Pomodoro ciliegino essiccato. **Ingredients:** Dry cherry Tomatos.  
Confezione da 100 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 238  
Confezione da 200 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 239  
Confezione da 250 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 240  
Confezione da 300 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 241  
Confezione da 1000 g | 5 pz per cartone | Cod. Prod.: 335

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

### Pomodoro secco siciliano Dry Sicilian Tomatos

Nel pieno rispetto delle più antiche e nobili tradizioni gastronomiche siciliane, selezioniamo i migliori pomodori facendoli essicare naturalmente al sole.

*In the full respect of the most ancient and noble gastronomical Sicilian traditions, we select the best Tomatos letting them naturally dry under the sun.*

**Ingredienti:** Pomodoro essiccato. **Ingredients:** Dry Tomatos  
Confezione da 100 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 234  
Confezione da 200 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 235  
Confezione da 250 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 236  
Confezione da 300 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 237  
Confezione da 1000 g | 5 pz per cartone | Cod. Prod.: 289

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

### Cocunci siciliani in salamoia Sicilian Caper's Fruits in Brine

I cocunci sono il frutto finale della pianta dei capperi. Con pazienza e passione li raccogliamo per offrirvi in questa confezione in una salamoia aromatizzata con il miglior aceto. Pronti per i tuoi aperitivi.

*The "Cucunci" are the final resulting fruit of the caper plant. With patience and passion we harvest them to offer them to you in this package in a brine seasoned with the best vinegar. Ready for you appetizers.*

**Ingredienti:** Frutto del capero, aceto di vino, acqua, sale.  
**Ingredients:** Fruit of the caper, wine vinegar, water, salt.  
Confezione da 100 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0291  
Confezione da 300 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 365

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

### Capperi siciliani sotto sale Sicilian Capers in Salt

A Pantelleria le donne di Siciliatentazioni conservano sotto sale i migliori capperi. Ottimi per insaporire le vostre creazioni culinarie.

*In Pantelleria the women of Siciliatentazioni conserve in salt the best capers. Excellent to season your culinary creations.*

**Ingredienti:** Capperi, sale. **Ingredients:** Capers, salt.  
Confezione da 100 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 244  
Confezione da 200 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 245  
Confezione da 250 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 246  
Confezione da 300 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 247  
Confezione da 400 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 248  
Confezione da 1000 g | 5 pz per cartone | Cod. Prod.: 288

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

59

Spezie



## Busiate alla Trapanese

### Pennette with mushroom

Una selezione accurata di funghi per un condimento pronto. Da strapparvi le penne!  
*An accurate selection of mushrooms for a ready sauce. To pluck the feathers (penne) off.*

*Ingredienti: Cipolla, melanzane, porro, misto funghi, aglio, peperone, sedano, prezzemolo, sale, spezie e aromi naturali. (In proporzioni variabili)*  
*Ingredients: Onion, aubergines, leek, mixed mushrooms, garlic, bell pepper, CELERY, parsley, salt, spices and natural flavors. (In variable proportions)*  
 Confezione da 70 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0368  
 Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Penne dell'Etna

### Etna's Penne

Un tripudio di sapori e bontà uniche per condire i tuoi pasti; ideale con le penne rigate, darà una nota di colore e sapore alla tua tavola.  
*A triumph of unique tastes and goodnesses to season your dishes ideal with "penne rigate"; it will give a note of color and taste to your table.*

*Ingredienti : Prezzemolo, olive nere, capperi, cipolla, porro, aglio, peperone, pomodoro, origano, sale, spezie e aromi naturali. (In proporzioni variabili)*  
*Ingredients: Parsley, black olives, capers, onion, leek, garlic, pepper, tomato, oregano, salt, spices and natural flavors. (In varying proportions)*  
 Confezione da 70 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 109  
 Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Spaghetтата di Mezzanotte

### Sicilian way Spaghetтата

Aglio, prezzemolo e peperoncino sono stati tagliati ed essiccati insieme a mille spezie ad aromi per regalarvi un condimento pronto per i vostri spaghetti. Perciò datevi da fare; fate soffriggere il nostro prodotto in abbondante olio d'oliva e versatelo sugli spaghetti fumanti. La mezzanotte coi vostri amici sarà sicuramente di grande effetto.  
*Garlic, parsley and chilli were cut and dried with a thousand spices to give you a flavor for seasoning ready for your spaghetti. So get busy; saute our product in plenty of olive oil and pour it on steaming spaghetti. Midnight with your friends will be surely of great effect.*

*Ingredienti: Aglio, peperoncino, prezzemolo, cerfoglio, basilico e sale. (In proporzioni variabili)*  
*Ingredients: Garlic, hot pepper, parsley, chervil, basil and salt (In variable proportions)*  
 Confezione da 70 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 110  
 Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Bruschetta Siciliana

Preparato di pomodori essiccati con tutti gli aromi tipici per la preparazione della bruschetta. Pronto all'uso.  
*Preparation of dry Tomatoes with all the typical aromas to prepare bruschettas. Ready to use.*

*Ingredienti: Passato di pomodoro essiccato, peperoncino, aglio, origano, basilico e sale*  
*Ingredients: Dried tomato, chilli pepper, garlic, oregano, basil and salt*  
 Confezione da 70 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 113  
 Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Maccheroni alla Siciliana

### Sicilian way Maccheroni

Farete saporiti i vostri maccheroni alla siciliana facendo cuocere in padella con un filo d'olio ed un po di acqua di cottura.  
*You'll make tasty your Sicilian way Maccheroni just by letting them cook in a pan with e.v.o. oil and some cooking water from the pot.*

*Ingredienti: Pomodoro, prezzemolo, patate, cipolla, peperoncino, zucchini, sedano, cavolo, peperoni, porro, bietola, sale, spezie e aromi naturali. (In proporzioni variabili)*  
*Ingredients: Tomato, parsley, potatoes, onion, red pepper, zucchini, celery, cabbage, peppers, leek, chard, salt, spices and natural flavorings. (In varying proportions)*  
 Confezione da 70 g | 12pz per cartone | cod. Prod.: 401

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Spaghetti alla Eoliana

### Aeolian way Spaghetti

Tutto il profumo della isole Eolie che se lasciate bene amalgamare tutti gli ingredienti che vi sono nella vostra confezione e poi saltante in padella con la pasta vi sembrerà di essere al mare.  
*All the perfume of the Aeolian islands. Mix well all the ingredients that you have in the package and end the cooking with the pasta in the pan.*

*Ingredienti: Prezzemolo, peperoncino, origano, aglio, zucchine e sale, spezie e aromi naturali.*  
*Ingredients: Parsley, hot pepper, oregano, garlic, zucchini and salt, spices and natural flavors.*  
 Confezione da 70 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 402

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Trenette alla Taormina

### Taormina's way Trenette

Conquista i tuoi ospiti con questo piatto originale. Questa ricca ricetta tipica della suggestiva Taormina, vuole che tutti gli ingredienti si accorpino con la pasta, in particolare con le trenette dette anche linguine. Non aggiungete nulla in più: solo un filo d'olio extra vergine d'oliva.  
*Make your guests fall in love with this original dish. This rich recipe typical of the suggestive Taormina, wants that all the ingredients come together with the pasta, in particular with the trenette also called linguine. Do not add anything else; only a little bit of extra virgin olive oil.*

*Ingredienti: Prezzemolo, melanzane, pomodoro, zucchine, aglio, basilico, sale, spezie e aromi naturali. (In proporzioni variabili)*  
*Ingredients: Parsley, aubergines, Tomatos, courgettes, garlic, basil, salt, spices and natural flavors. (In varying proportions)*  
 Confezione da 70 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 112  
 Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Aglio, olio e peperoncino

### Sicilian way Spaghetтата

Una tavolozza di colori illuminerà i vostri piatti. Questo cocktail di spezie è frutto di una ormai antica tradizione tutta isolana. Conservato secco può durare molto a lungo. Per la preparazione immergeteli in un tegame e lasciateli ammorbidire in acqua e soffriggeteli in padella con olio d'oliva.  
*A layer of colors will enlighten your dishes. This cocktail of spices is the result of a by now ancient tradition all from the island. Preserved dry can last very long time. To prepare them let them soften in a saucepan with some water and that fry them in a pan with olive oil.*

*Ingredienti: Prezzemolo, cerfoglio, aglio, peperoncino e sale. (In proporzioni variabili)*  
*Ingredients: Parsley, chervil, garlic, chilli pepper and salt (In variable proportions)*  
 Confezione da 70 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0374

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

# Pistacchio

I migliori pistacchi di Bronte, il frutto povero di colesterolo e di sodio, ma ricco di vitamina B6 che contribuisce al buon utilizzo delle proteine assunte con gli alimenti. Un ottimo prodotto gastronomico e un buon ingrediente alimentare, da noi conservato in un vasetto o in una busta dall'aspetto assai invitante.

*The best Bronte's pistachio nuts. Dry fruits poor in cholesterol and sodium but rich of B6 vitamin that contributes to transform correctly the proteins taken in by the food. Therefore it is not only a good gastronomical product, but also a good food ingredient contained in a little jar from the very captivating outlook.*



## Granella di Pistacchio Pistachio chopped nut

Dall'accurata selezione dei migliori pistacchi e dalla sua tradizionale lavorazione nasce la granella di pistacchio di Sicilientazioni. Un ottimo ingrediente che si presta bene a molte squisite creazioni culinarie.

*From an accurate selection of the best pistachio nuts and from the traditional work process was born the pistachio nut flour of Sicilientazioni. An excellent ingredient which is very good for your culinary creations.*

**Ingredienti:** Pistacchio. **Ingredients:** Pistachio  
 Confezione da 100 g in busta | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 393  
 Confezione da 100 g in vaso | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0338  
 Confezione da 1000 g | 4 pz per cartone | Cod. Prod.: 394

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Pistacchi interi sgucciati Shelled Whole Pistachio Nuts

Delizioso e goloso frutto mediterraneo dal dolce e delicato sapore. Sgusciamo i migliori pistacchi per darti un sublime prodotto. Esalta e soddisfa il palato.

*Delicious and tasty Mediterranean fruit with a sweet and delicate taste. We shell the best pistachio nuts to give you a sublime product. Excite your palate with the shelled pistachio nuts of Sicilia tentazioni.*

**Ingredienti:** Pistacchio. **Ingredients:** Pistachio  
 Confezione da 100 g in busta | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 376  
 Confezione da 100g in vaso | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 300  
 Confezione da 1000 g | 4 pz per cartone | Cod. Prod.: 370

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Farina di Pistacchio Pistachio Nuts Flour

Dall'inebriante e gustoso sapore, la farina di pistacchio di Sicilientazioni rende ogni vostra pietanza una vera delizia.

*From heady and delicious flavor, the pistachio nut flour of Sicilientazioni makes any dish delightful.*

**Ingredienti:** Pistacchio. **Ingredients:** Pistachio  
 Confezione da 100 g in vaso | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 299  
 Confezione da 100 g in busta | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 264  
 Confezione da 1000 g | 4 pz per cartone | Cod. Prod.: 218

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Mandorle intere pelate Peeled Whole Almonds

Peliamo le migliori mandorle siciliane nel pieno rispetto delle tradizioni per offrirvi un prodotto genuino.

*We peel the best Sicilian almonds in the full respect of traditions to offer you a genuine product.*

**Ingredienti:** Mandorla. **Ingredients:** Almond  
 Confezione da 100 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 379  
 Confezione da 1000 g | 4 pz per cartone | Cod. Prod.: 382

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

## Mandorle intere Whole Almonds

La mandorla è un prodotto molto usato nella dieta mediterranea. Il suo inconfondibile e delizioso sapore lo rende un prodotto che si presta bene alle diverse creazioni dolciarie.

*The almond is a very much used ingredient in the Mediterranean diet. Its unique and delightful taste makes it a product which is very suitable for the different confectionary creations.*

**Ingredienti:** Mandorla. **Ingredients:** Almond  
 Confezione da 100 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 380  
 Confezione da 1000 g | 4 pz per cartone | Cod. Prod.: 381

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



# Gelatine di Vino

## Wine Gelatin

Il detto dice che a "San Martino, ogni mosto diventa vino".

Ma siamo sicuri che sia l'unico prodotto?

Con le nostre gelatine noi proponiamo un modo diverso di utilizzare l'uva da vino. L'accurata ricerca dei vitigni particolari e di alta qualità ha senza dubbio aiutato a creare questi sfiziosi capolavori.

Da assaggiare in compagnia del buon formaggio siculo, non ve ne pentirete!

*The saying says that, "Saint Martin, every must becomes wine". Are we sure?*

*We propose a different way to use the wine grapes in our gelatins. The accurate research of the best and most particular vine variety has doubtless helped to create this masterpiece. Try them with some Sicilian cheese.*

*You won't regret!*



### Malvasia

*Ingredienti: Vino Malvasia (70%), zucchero (30%), pectina*  
*Ingredients: Malvasia wine (70%), sugar (30%), pectin*  
*Confezione da 115 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 434*

Scadenza: 36 mesi | Best before: 36 months.



### Moscato

*Ingredienti: Vino Moscato (70%), zucchero (30%), pectina*  
*Ingredients: Moscato wine (70%), sugar (30%), pectin*  
*Confezione da 115 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 433*

Scadenza: 36 mesi | Best before: 36 months.



### Marsala

*Ingredienti: Vino marsala(70%), zucchero (30%), pectina*  
*Ingredients: Marsala wine (70%), sugar (30%), pectin*  
*Confezione da 115 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 435*

Scadenza: 36 mesi | Best before: 36 months.



### Nero d'Avola

*Ingredienti: Vino nero d'Avola (70%), zucchero (30%), pectina*  
*Ingredients: Nero d'Avola wine (70%), sugar (30%), pectin*  
*Confezione da 115 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 432*

Scadenza: 36 mesi | Best before: 36 months.

Le gelatine di vino sono realizzate artigianalmente seguendo un'antica ricetta. La lavorazione fa evaporare l'alcool consentendo di togliere l'alcolicità al prodotto. Ha un sapore acido-dolciastro e si sposa perfettamente con i formaggi.  
*The wine gelatins are homemade following an ancient tradition. The work process lets evaporate the alcohol allowing to remove the alcoholic strength from the product. It has a sugary-bitter taste. They get perfectly combined with cheeses.*



mare  
sea

Tutto il sapore del Mare Siciliano.

Il pesce più fresco e di qualità viene selezionato dai nostri esperti che lo comprano all'asta nei grandi mercati dell'isola.

Il tonno, come altri pesci, entra nei nostri laboratori dove mani esperte sfilettano e lavorano le parti più pregiate.

*All the taste of the Sicilian Sea.*

*The freshest and best fish gets selected by our experts that buy it at the auction in the big island markets.*

*The tuna, as other fishes too, ends in our laboratories where experts fillet the most refined parts.*

# Sale Marino di Sicilia

## Sicilian Sea Salt

Le saline di Trapani e Paceco sono note in tutto il mondo per la loro particolarità e bellezza paesagistica, nonché per la tecnologia usata dagli antichi arabi per la coltivazione del sale. Appunto, il sale, qui viene lavorato come una vera coltivazione agricola.

La nostra proposta insaporisce numerosi piatti con mix molto particolari. The Trapani and Paceco's saltworks are famous all over the world for their beautiful landscape, and also for the technology used by the ancient Arabs for the salt cultivation.

Indeed, the salt, here gets worked as in a real agricultural cultivation. In Here it gets offered to season various dishes with a very particular mix.

Foto: Valerio Contiguglia



### Sale marino di Sicilia al rosmarino

Sicilian Sea Salt with Rosemary

Il sale marino si unisce con il rosmarino. Un'accoppiata perfetta per aromatizzare le patate al forno, il pollo alla brace e gli arrostiti in genere. The sea salt unites with the rosemary. A perfect matching to season the baked potatoes, the grilled chicken and all kind of grilled meat.



Ingredienti: Sale marino 95%, rosmarino 5%  
 Ingredienti: Sea salt 95%, rosemary 5%  
 Confezione da 110 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 454

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Sale marino di Sicilia dalle saline di Trapani

Sicilian Sea Salt from Trapani's Saltworks

Dalle saline i migliori cristalli di sale vengono confezionati con cura. Vocato per tutti i tipi di piatto. From the saltworks the best salt crystals get packed with care. Good for all dishes.



Ingredienti: Sale marino 100%  
 Ingredienti: Sea salt 100%  
 Confezione da 110 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 459

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Sale marino di Sicilia all'origano

Sicilian Sea Salt with Oregano

Una preparazione di sale con origano per insaporire le vostre braci di carne e di pesce. A preparation of salt with oregano to flavor your meat and fish barbecue.



Ingredienti: Sale marino 95%, origano 5%  
 Ingredienti: Sea salt 95%, oregano 5%  
 Confezione da 110 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 457

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Sale marino di Sicilia ai capperi

Sicilian Sea Salt with capers

Sfiziosa ed insolita preparazione con capperi e sale. Sul pesce e sugli arrostiti in genere dà il meglio di sé. Delicious and unusual preparation with salt and capers. On the fish and on all grilled meat fits the best.



Ingredienti: Sale marino 95%, capperi 5%  
 Ingredienti: Sea salt 95%, capers 5%  
 Confezione da 110 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 456

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Sale marino di Sicilia al Limone

Sicilian Sea Salt with lemon

Accoppiata vincente: i migliori limoni di Sicilia con il sale marino di Trapani. Questa preparazione aromatizza, insaporisce con gusto le tue portate.  
Best combination. The best Sicilian lemons with the Trapani's sea salt. This preparation flavors and seasons with much taste your dishes.



sul pesce    nella carne    nell'insalata

Ingredienti: Sale marino 95%, scorze di limone 5%  
Ingredients: Sea salt 95%, lemon peel 5%  
Confezione da 110 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 475

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Sale marino di Sicilia all'arancia

Sicilian Sea Salt with Orange

Uno sfizio da intenditori. Una semplice preparazione con le arance siciliane.  
A whim for connoisseur. A simple preparation with Sicilian oranges.



nella carne    nell'insalata

Ingredienti: Sale marino 95%, scorze di arancia 5%  
Ingredients: Sea salt 95%, orange peel 5%  
Confezione da 110 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 458

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Sale marino di Sicilia al peperoncino e prezzemolo

Sicilian Sea Salt with Chilly and Parsley

Una ricca preparazione con prezzemolo e peperoncino adatto per le grigliate di pesce.  
Stuzzica il palato con successo.  
A rich preparation with parsley and chilly suitable for grilled fish. Stimulate the palate with success.



sul pesce  
marinato

sul pesce  
grigliato

Ingredienti: Sale marino 95%, prezzemolo 2.5%, peperoncino 2.5%  
Ingredients: Sea salt 95%, parsley 2.5%, chili 2.5%  
Confezione da 110 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 455

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Sale marino di Sicilia al nero d'Avola

Sicilian Sea Salt with Nero d'Avola wine

Questa insolita preparazione con il vino è adatta e studiata per condire le portate di cacciagione. Insaporisce conferendo un sapore delicato.  
This unusual combination with wine is suitable and thought to season game dishes. It flavors giving a delicate taste.



sulla brace

cacciagione

Ingredienti: Sale marino 99%, Nero d'Avola 1%  
Ingredients: Sea salt 99%, Nero d'Avola 1%  
Confezione da 110 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 453

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



# Acciughe

## Anchovies

La tradizionale lavorazione legata all'acciuga arrotolata in quattro gusti e lavorata dalle sapienti mani delle donne sicule; un'appetitosa preparazione che tenta e fa venire l'acquolina in bocca.

*The traditional process of the rolled anchovies in four different tastes are worked by the expert hands of the sicilian women. An appetizing preparation to make your mouth water.*

Foto: Valerio Contiguglia



### Acciughe arrotolate con pistacchi

#### Anchovy Rolls with Pistachio Nuts

Uno sfizio da intenditori. Semplice quanto appetitosa preparazione di filetti di acciughe arrotolati ad una ad una su preziose e gustose pepite verdi di pistacchio. Ideato per antipasti da adagiare sui crostini o sul pane dorato.

*A whim to the connoisseurs. A simple but delicious preparation of anchovy fillets rolled one by one around precious and tasty Green pistachio nuts. Thought for starters or to be served on bruschettas and on crunch bread.*

Ingredienti: Acciughe 40%, pistacchi 30%, olio di oliva 30%, sale  
 Ingredients: Anchovies 40%, pistachios 30%, olive oil 30%, salt  
 Confezione da 140 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 318

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Acciughe arrotolate con capperi

#### Anchovy Rolls with Capers

Dal grande gusto e dall'elevato contenuto calorico, pur senza eccedere nei grassi. Le acciughe salate vengono sfilettate una per una e arrotolate con i capperi. Un tipico connubio siciliano. Una sorprendente fusione di sapori decisi.

*Very tasty and with high caloric content, without being too fat. The anchovies get filleted one by one and rolled around the capers. A typical Sicilian union. A surprising fusion of two strong tastes.*

Ingredienti: Acciughe 40%, capperi 30%, olio di oliva 30%, sale.  
 Ingredients: Anchovies 40%, capers 30%, olive oil 30%, salt.  
 Confezione da 140 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 316

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Acciughe arrotolate con pomodoro

#### Anchovy Rolls with Tomatoes

Un prodotto bello da guardare e buono da gustare. Una goduria per il palato. Filetti di acciughe con il pomodoro arrotolati da mani sapienti che possono essere impiegate per diverse ricette, adatte quando si ha solo una manciata di minuti a disposizione per cucinare qualcosa di sfizioso, semplice e gustoso.

*A product beautiful to see, good to taste. Anchovies fillets rolled, by expert hands, with the Tomatos. A pleasure for the palate. Can be used for different recipes useful also when you have only a few minutes to prepare something delicious, easy and tasty.*

Ingredienti: Acciughe 40%, pomodori secchi 30%, olio di oliva 30%, sale  
 Ingredients: Anchovies 40%, dried tomato 30%, olive oil 30%, salt  
 Confezione da 140 g | 12 pz per cartone | cod. Prod.: 0048

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Acciughe arrotolate con mandorle

#### Anchovy Rolls with Almonds

Nella dispensa di un'amante della Sicilia non possono mancare i filetti di acciughe arrotolate con mandorle. Meravigliosi e saporiti da mangiare da sole o con dei crostini di pane. Ottimi anche per dare un tocco di originalità ai vostri secondi come decorazione.

*In the kitchen pantry of someone who loves Sicily cannot miss the rolls of anchovies fillet with almonds. Marvelous and tasty to be eaten as they are or on crunchy breads. Excellent also to give an original touch to your second courses as a decoration.*

Ingredienti: Acciughe 40%, mandorle 30%, olio d'oliva 30%, sale  
 Ingredients: Anchovies 40%, almonds 30%, olive oil 30%, salt  
 Confezione da 140 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 317

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Filetti di acciughe al peperoncino

Anchovies filets with chilly

Semplicissima ricetta di filetti di acciughe condite con peperoncino siciliano e dell'ottimo olio d'oliva. Dedicata agli amanti del gusto corposo e piccante che non trascurano le proprie portate arricchendole con prodotti siciliani di prima scelta. *Very simple recipe of anchovies filets dressed with Sicilian chilly and an excellent olive oil. Delicate for the lovers of rich and spicy taste who love not to disregard their own dishes enriching them with top-shelf Sicilian products.*

*Ingredienti: Acciughe (engaulis encrasicolus) 60%, olio di oliva 39%, peperoncino 1%, sale*  
*Ingredients: Anchovies (engaulis encrasicolus) 60%, olive oil 39%, chilli pepper 1%, salt*  
*Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 314*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Filetti di acciughe con prezzemolo

Anchovies filets with Parsley

Le acciughe al prezzemolo sono una specialità sicula ormai gustata anche in lontane tavole. Questi filetti, sapientemente conditi con olio di oliva e spezie, possono essere utilizzati in diversi modi. E' consuetudine usarli per guarnire le tartine da antipasto. Ma vorremo proporli su un risotto, con vino bianco, con dei crostini di pane. Una prelibatezza che rimanda a ricordi d'infanzia. *The anchovies with parsley are a sicilian speciality loved by now also in very far away countries. These filets, wisely dressed with spices and olive oil, can be used in different ways. It is a custom to use them to decorate the canapé for the appetizer. But we would suggest them in a risotto, with white wine, with some bread croutons. A delicacy that reminds of childhood memories.*

*Ingredienti: Acciughe (engaulis encrasicolus) 60%, olio di oliva 39%, prezzemolo 1%, sale*  
*Ingredients: Anchovies (engaulis encrasicolus) 60%, olive oil 39%, prasley 1%, salt*  
*Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 313*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



# Ittico

## Fish

La Sicilia è una terra baciata dal sole e dal mare.

Si potrebbero raccontare la vita di grandi pescatori, di valorose flotte di pescherecci, di miti e di leggende. Una cosa è certa: la pesca in Sicilia è importante quanto l'agricoltura ed ha tradizioni millenarie.

*The Sicily is a land kissed by the sun and the sea.*

*Histories of big fishermen could be told, of courageous fleet of fishing boats, of myths and legends. One thing is certain: fishing in Sicily is important as the agriculture and it has millenary tradition.*

## Colatura di Alici

Anchovy Oil

La colatura di alici è il liquido ambrato che si ottiene lasciando maturare le alici sotto sale pescate nel periodo primaverile (da fine marzo a inizio luglio). Le acciughe appena pescate sono pulite a mano e messe sotto sale in appositi contenitori in legno detti "terzigni". Trascorsi 4-5 mesi, il liquido che fuoriesce dal foro praticato nel fondo del contenitore viene raccolto e usato come condimento unico nel suo genere, particolarmente indicato per insaporire gli spaghetti o le linguine.

*The anchovies oil is the amber-color fluid that comes out by letting ripen the anchovies fished in spring (between March and the beginning of July) in salt. The anchovies, as they are fished, are cleaned by hands and put in salt in proper wood boxes called "terzigni". After 4-5 months, the fluid that comes out of the hole done at the bottom of the container gets taken and used as a seasoning unique in its kind, particularly suggested to dress spaghetti and linguine.*

*Ingredienti: Succo di alici, salamoia, aromi naturali*  
*Ingredients: Anchovy juice, pickle, natural flavours*  
*Confezione da 100 ml | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 437*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



76

Acciughe



## Filetti di acciughe

Anchovies Filets

Le acciughe in olio di oliva sono una vera ghiottoneria in termini di gusto autentico. Se le preparerete con la pasta vi tufferete nei sapori della pastasciutta dell'alto Medio Evo: secoli prima dell'arrivo del pomodoro dall'America. Volgarmente, "a pasta c'angiova e ca' muddica" è un piatto tutto siciliano arricchito dalla mollica di pane. Una ricetta antichissima preparata nel periodo quaresimale. *Speaking about genuine taste the anchovies in olive oil are a real delicacy, if you would prepare it with the pasta you'll dive into the taste of the pasta as it was in the Middle Ages: to make it clear centuries before the Tomatos from the Americas would come in Europe. The pasta with anchovies and bread crumbs is a typical sicilian dish. A very ancient recipe prepared in the Lent.*

*Ingredienti: Acciughe, olio di oliva 30% (composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini), sale*  
*Ingredients: Anchovies, olive oil (made up of refined olive oils and virgin olive oils) 30%, salt*  
*Confezione da 95 g | 24 pz per cartone | Cod. Prod.: 0444*  
*Confezione da 140 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 312*  
*Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 319*  
*Confezione da 550 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 323*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Filetti di acciughe all'arancia

Anchovies filets to orange

*Ingredienti: Acciughe (55%), olio di oliva (44%), Aroma di Arancia (1%), sale. Contiene pesce*  
*Ingredients: Anchovies (55%), olive oil (44%), Aroma di Arancia (1%), salt. Contains fish*  
*Confezione da 140 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0438*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Filetti di acciughe al limone

Anchovies filets to lemon

*Ingredienti: Acciughe (55%), olio di oliva (44%), Aroma di Limone (1%), sale. Contiene pesce*  
*Ingredients: Anchovies (55%), olive oil (44%), Lemon Aroma (1%), salt. Contains fish*  
*Confezione da 140 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0439*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

77

Ittico

# La Mattanza

L'attività della mattanza ha costituito notevole risorsa produttiva per la Sicilia, dall'antichità fino agli anni '50 del secolo scorso. Oggi la tonnara di Favignana è l'unica struttura ancora attiva, anche se il rito annuale della pesca del tonno sopravvive più per ragioni turistiche che commerciali. Le memorie del Rais e del vice Rais rappresentano pertanto l'unica testimonianza di una cultura e di una attività economica complessa che coinvolgeva diverse strutture e figure sociali.

*The tuna fishing activity, has represented an high productive resource for Sicily, from ancient times since the fifties of last century. Today the Favignana's tuna industry is the only active-one, even if the annual ritual of the tuna fishing survives more for touristic reasons than commercials. The memories of the rais and vice rais represent therefore the only testimony of a culture and of a complex economical activity that would involve different structure and people.*



## Ventresca di Tonno rosso Red Tuna Ventresca

La ventresca è la parte più pregiata del tonno rosso. Utilizzata per portate raffinate e per condire i primi piatti. Piacevole anche da gustare solo con qualche goccia di limone. Particolarmente tenera e gustosa, vera ghiottoneria marinara.

*The Ventresca is the finest part of the red tuna. Used for refined dishes and to season the pasta dishes. Nice even to be tasted alone with just a few drops of lemon juice. Particularly tender and tasty, real sea delicacy.*

*Ingredienti: Ventresca di tonno rosso, olio di oliva 30% (composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini), sale.*

*Ingredienti: Red tuna belly, olive oil 30% (made up of refined olive oils and virgin olive oils), salt.*

*Confezione da 300 g | 6 pz per cartone | g Cod. Prod.: 0358*

*Scadenza: 48 mesi | Best before: 48 months.*



## Filetti di Tonno rosso Red Tuna Filets

Il tonno rosso della miglior qualità, pescato nelle acque siciliane e detto anche tonno del Mediterraneo. La lavorazione è rigorosamente manuale e segue immediatamente la pesca, dove il tonno viene selezionato e diviso in vari tranci. Qui ve lo proponiamo pronto da gustare, buono per ogni occasione.

*Red tuna of the best quality fished in the Sicilian sea and also called Mediterranean tuna. The work process is strictly handmade, and it is made immediately after fishing; the tuna gets selected and cut in different pieces. Here we offer it to you ready to eat, good for any occasion.*

*Ingredienti: Tonno rosso(thunnus albacares), olio di oliva (composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini) 30%, sale marino*

*Ingredienti: Red tuna, olive oil (made up of refined olive oils and virgin olive oils) 30%, sea salt*

*Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | cod prod. 0891*

*Confezione da 300 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0357*

*Confezione da 550 g | 6 pz per cartone | cod. prod. 0890*

*Scadenza: 48 mesi | Best before: 48 months.*



## Filetti di Tonno Tuna filets

Al largo delle coste siciliane più incontaminate, tra le acque cristalline di Favignana nelle Egadi, ogni mese di maggio partono dalle tonnare le barche che agli ordini dei rais partecipano alla mattanza dei tonni. Giunto in filetti pregiati sulle nostre tavole, l'alimento è ricchissima fonte di proteine nobili e grassi Omega 3. Ideale per la preparazione di insalate e contorni, condito con limone diventa un nutriente secondo piatto, in genere accompagnato da lattuga fresca.

Il nuovo formato maxi in vetro conserva profumi e sapori del Mediterraneo per deliziare tutta la famiglia, mantenendo inalterate le proprietà nutrizionali ed esaltandone qualità unica e gusto ricco.

*Off the most pristine Sicilian coasts, among the crystal clear waters of Favignana in the Egadi Islands, every May the boats depart from the tuna fisheries and participate in the tuna slaughter under the orders of the Rais. Arrived in fine filets on our tables, the food is a very rich source of noble proteins and Omega 3 fats. Ideal for the preparation of salads and side dishes, seasoned with lemon it becomes a nutritious second course, generally accompanied by fresh lettuce.*

*The new maxi glass format preserves the aromas and flavors of the Mediterranean to delight the whole family, maintaining its nutritional properties unaltered and enhancing its unique quality and rich taste.*

*Ingredienti: Tonno (thunnus albacares), olio di oliva (composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini) 30%, sale marino.*

*Ingredients: Tuna, olive oil (made up of refined olive oils and virgin olive oils ) 30%, sea salt*

*Confezione da 350 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0837*

Scadenza: 48 mesi | Best before: 48 months.



## Filetti di Tonno in olio d'oliva Tuna filets in olive oil

A Marettimo il tonno è di casa. In maggio, dalle tonnare partono le barche che agli ordini dei rais, partecipano alla mattanza. Branchi e branchi di tonni passano per il canale di Sicilia e il rais comanda di incanalare i tonni nella cosiddetta "camera della morte". Le donne di Marettimo lo preparano con limone e lattuga.

*In Marettimo the tuna is at home. In May, from the tuna factory, will leave the fishing boats that, under the instruction of the rais, will participate to the tuna fishing. Schools and schools of tuna go through the Sicilian channel and the rais commands the fishermen to channel the tunas in the so called "death chamber". The Marettimo's women prepare it with lemon and salad.*

*Ingredienti: Tonno (thunnus albacares), olio di oliva (composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini) 30%, sale marino.*

*Ingredients: Tuna, olive oil (made up of refined olive oils and virgin olive oils ) 30%, sea salt*

*Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 304*

*Confezione da 300 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 305*

*Confezione da 550 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0837*

*Confezione da 1000 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0572*

Scadenza: 48 mesi | Best before: 48 months.

## Filetti di Tonno al naturale Tuna filets

*Ingredienti: Tonno (thunnus albacares), acqua 30%, sale marino.*

*Ingredients: Tuna, water 30%, sea salt*

*Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | cod. prod. 104*

*Confezione da 300 g | 6 pz per cartone | cod. prod. 105*

*Confezione da 550 g | 6 pz per cartone | cod. prod. 106*

*Confezione da 1000 g | 6 pz per cartone | cod. prod. 107*

Scadenza: 48 mesi | Best before: 48 months.



## Ventresca di Tonno Tuna Ventresca

Con questo nome si intende la parte addominale del tonno. È la parte pregiata, la più gustosa e delicata, rasata e sbriciolabile. Il profumo è delicatissimo e curiosamente dolce. All'assaggio la sensazione di morbidezza e la scioglievolezza sono inconsuete. Provala frullata con panna e yogurt, arricchita da un pizzico di pepe tritato al momento.

*With this name we mean the belly of the tuna. It is the fine part, the tastiest and most delicate. It is pinkish and crumbling. The taste is very delicate and curiously sweet. To the taste you'll have a sensation of softness and of its unusual liquefaction capacity. Try it blended with cream and yogurt, enriched with a little of black pepper freshly aound.*

*Ingredienti: Ventresca di tonno, olio di oliva 30% (composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini), sale.*

*Ingredients: Tuna belly, olive oil 30% (made up of refined olive oils and virgin olive oils), salt.*

*Confezione da 300 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 306*

*Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 080*

Scadenza: 48 mesi | Best before: 48 months.



### Filetti di Branzino Seabass Filets

E' un pesce di mare dal colore bianco e argentato sul ventre, grigio plumbeo sul dorso e grigio chiaro sui fianchi. Il Branzino è uno dei prodotti ittici che più vengono apprezzati grazie alla sua ottima carne, magra, soda e profumata. It's a sea fish with white and silver color on its belly, lead grey on its back and light grey on his sides. The seabass is one of the most loved sea products for its excellent meat, light, compact and flavored.

*Ingredienti: Branzino, olio di oliva 30%, sale.  
Ingredients: Wolffish, 30% olive oil, salt.  
Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 217*

Scadenza: 48 mesi | Best before: 48 months.



Siciliatentazioni  
Filetti  
di Orata



**Filetti di Ricciola** Amber Fish Filets

Tra le specialità marinare i filetti di ricciola sono un eccellente pasto. Questo pesce viene pescato anche in grosse dimensioni (arriva a superare il metro). È indicata come piatto unico accompagnata da un battuto di aglio e prezzemolo, oppure servita con verdure grigliate o fresche.  
*Between the sea specialties the amber fish filets are an excellent meal. This fish gets fished even in big dimensions (it can reach over a meter length). It is suggested to be eaten as a single course combined with a mix of smashed garlic and chopped parsley, or served with fresh or grilled vegetables.*

*Ingredienti: Ricciola, olio di oliva 30%, sale  
Ingredienti: Ricciola, olio di oliva 30%, sale.  
Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 082*

Scadenza: 48 mesi | Best before: 48 months.



**Filetti di Cernia** Gouper Filets

La cernia è un pesce di mare molto apprezzato una cucina per le sue carni saporite. All'assaggio avrai la sensazione di morbidezza ed una scioglievolezza inconsueta.  
*The gouper is a sea fish much liked in kitchen for its tasty flesh. By tasting it you'll notice its softness and unusual melting capacity.*

*Ingredienti: Cernia, olio di oliva 30%, sale  
Ingredienti: Gouper, olive oil 30%, salt  
Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0153*

Scadenza: 48 mesi | Best before: 48 months.



**Filetti di Pesce Spada** Swordfish Filets

Esperti pescatori armati di fiocine inseguono i pesci spada con le "feluche". In Sicilia la pesca è molto fiorente soprattutto nel messinese. Il pesce spada è un pesce dalla carne bianca, soda e dal sapore delicato, privo di lisce e spine. A tavola è molto apprezzato, cucinato alla griglia con olio di oliva, limone ed un pizzico di prezzemolo.  
*Expert fishermen armed with gig follow the swordfishes with the "feluccas". In Sicily fishing is very prosper especially in Messina's area. The swordfish has white flesh, compact and delicate taste and with no fish bones. It is very much loved gilled and with some olive oil, lemon juice and a bit of parsley.*

*Ingredienti: Pesce spada, olio di oliva 30%, sale.  
Ingredienti: Swordfish, olive oil 30%, salt.  
Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 083*

Scadenza: 48 mesi | Best before: 48 months.



### Filetti di Sgombro Mackerel Filets

Lo sgombro è uno dei pesci più utilizzati ed apprezzati della dieta mediterranea: è raccomandato dai medici per il suo apporto in grassi omega 3 particolarmente adatti per chi è affetto da ipercolesterolemia. Servitelo in un piatto, senza bisogno di cottura, potrete aggiungere un pizzico di sale e succo di limone per assaporare un piatto semplice e gustoso.

*The mackerel is one of the most used and liked fish in the Mediterranean diet: it is recommended by the doctors for the omega 3 fats it contains particularly useful for who suffers of hypercholesterolemia. Serve it on a plate, so as it is, you could add a little bit of salt and some lemon juice to taste a simple but tasty.*

*Ingredienti: Sgombro, olio di oliva 30%, sale  
Ingredients: Mackerel, olive oil 30%, salt  
Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 081*

Scadenza: 48 mesi | Best before: 48 months.



### Filetti di Orata Sea Bream Filets

Il pesce di mare molto apprezzato a livello internazionale con un nome che deriva dalla fascia dorata presente sulla testa. Delicato al palato, inconfondibile il gusto, cucinato con l'arancia esalterà il sapore da condividere con i commensali.

*It's a sea fish much loved all over the world. Its name comes from the golden strip on its head. Delicate to the palate, unique its taste, cook it with the orange it will enhance the taste to share with the commensals.*

*Ingredienti: Orata, olio di oliva 30%, sale.  
Ingredients: Sea Bream, olive oil 30%, salt.  
Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 084*

Scadenza: 48 mesi | Best before: 48 months.

# Bottarga

## Fish Roe

Considerato dagli esperti di cucina di tutto il mondo un prodotto di alto pregio, è particolarmente apprezzato per condire i primi piatti e le insalate. Dal colore dorato o ambrato scuro, il suo sapore delicato rende questa prelibatezza unica nel suo genere e usata come condimento o gustato come antipasto.

*Considered by the culinary experts of all over the world an highly fine food it is particularly liked to season the pasta or to dress salads. Its color range goes from the golden to the dark amber. Thanks to its delicate taste this product, unique on its type, can be used as a dressing or enjoyed as a starter.*



### Bottarga di Muggine grattugiata

#### Gound Mullet Roe

L'eccellente qualità data da sistemi di essiccazione naturali garantiscono la freschezza e la genuinità del prodotto, che a differenza di quello di tonno, si presenta di colore ambrato e dal sapore delicato rispetto a quello tradizionale.

*The excellent quality given from the natural drying systems guarantees the freshness and the authenticity of the product, that differently from the tuna roe, is amber-colored and it has a more delicate taste than the traditional one.*

Ingredienti: Uova di muggine, sale  
 Ingredients: Mullet eggs, salt  
 Confezione da 40 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 098  
 Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Bottarga di tonno a trancio

#### Tuna Roe in Slices

Fra i prodotti tipici dell'isola di Favignana, e di altre città siciliane, la bottarga di tonno dolce è una delle prelibatezze più acclamate e richieste da tanti ghiotti ed esperti di cucina mediterranea. Questo prodotto è stato ideato per essere pronto all'uso.

*Between the typical products of Favignana island, but also from other sicilian cities, the sweet tuna roe is one of the most requested and acclaimed delicacy from many gluttons and experts of the Mediterranean kitchen. This product has been thought to be ready to use.*

Ingredienti: Uova di tonno, sale  
 Ingredients: Tuna eggs, salt  
 Confezione da 70 a 100 g | 2 kg per cartone | Cod. Prod.: 095

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Bottarga di Tonno grattugiata

#### Gound Roe

L'origine del prodotto sembra essere stata fenicia, ma il termine deriva dall'arabo butarikh (بوتاريخ). Alimento costituito dalle gonadi del pesce, le cui uova vengono salate, essiccate ed infine grattugiate, è un prezioso preparato maggiormente utilizzato per condire la pasta. Famosi sono gli spaghetti alla bottarga, ma in alcuni luoghi dell'isola viene spolverata sulla pizza di mare di Favignana.

*Originally this product should be Phoenician, but the word comes from the Arab Butarikh (بوتاريخ). The Roe is a food done with the fish gonads, which eggs come salted, dried and than gound. This precious mixture is more used to season the pasta, famous are the spaghetti with Fish roe, but in some places of the island gets gound on the sea Favignana's pizza.*

Ingredienti: Uova di tonno, sale  
 Ingredients: Tuna eggs, salt  
 Confezione da 50 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 096  
 Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Bottarga di Muggine a trancio

#### Mullet Roe in Slices

Il gusto della bottarga di muggine a trancio è unico. Pronta per essere tagliata a fettine o grattugiata direttamente sui spaghetti.

*The unique taste of the mullet roe ready to be cut in slices or directly gound on the spaghetti.*

Ingredienti: Uova di muggine, sale  
 Ingredients: Mullet Roe eggs, salt  
 Confezione da 70 a 100 g | 2 kg per cartone | Cod. Prod.: 097

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

# Paté Ittici

## Sea Paté

Morbidi e succulenti paté di pesce da spalmare sul pane come antipasto. Lasciatevi guidare dalla vostra fantasia per preparare le ricette più fantasiose ed invitanti. Sono prodotti che si adattano a qualsiasi sfida.

*Soft and juicy fish paté to spread on the bread as a starter. Let yourself be guided by the imagination to prepare the most fantastic and inviting recipes. These products are good for any challenge.*

90  
Paté ittici

Foto: Valerio Contiguglia



### Paté di Acciughe Anchovies Paté

Protagonista assoluto delle portate siciliane, le acciughe tritate e aromatizzate con olive nere diventano una pregiatissima crema per poter guarnire qualsiasi antipasto.

*Star of the sicilian dishes, the chopped anchovies seasoned with black olives become a very refined cream to dress any starter.*

*Ingredienti: Acciughe 65%, olio di oliva 30%, aceto, sale.*  
*Ingredients: Anchovies 65%, olive oil 30%, vinegar, salt.*  
*Confezione da 110 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 324*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Paté di Pesce Spada Swordfish Paté

Protagonista assoluto delle portate siciliane, il pesce spada tritato e aromatizzato con piccolissime scaglette di cipolla diventa una pregiatissima crema per poter guarnire qualsiasi antipasto.

*Star of the sicilian dishes, the swordfish ground and flavored with very small pieces of onions becomes a very fine cream to decorate any starter.*

*Ingredienti: Pesce spada 55%, olio di oliva 20%, cipolla 20%, aceto-sale 5%.*  
*Ingredients: Swordfish 55%, olive oil 20%, onion 20%, vinegar-sale 5%.*  
*Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 214*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Paté di Ricciola Amber Fish Paté

Tra le specialità marinare non può mancare il paté di ricciola esaltato ancor di più dall'olio d'oliva e dalla cipolla. Si addice a svariate preparazioni: sui crostini, negli antipasti, o sulle bruschette; potrete sbizzarirvi con la fantasia, usandola come condimento per la pasta.

*Between the sea specialties cannot miss the amber fish paté enhanced even more by olive oil and onions. It is good for different preparations, on crunchy breads for the starters, on the bruschettas; you can use your imagination, using it as a seasoning for the pasta.*

*Ingredienti: Ricciola 65%, olio di oliva 30%, aceto-sale 5%.*  
*Ingredients: Amberjack 65%, olive oil 30%, vinegar-sale 5%.*  
*Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 216*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Paté di Tonno Tuna Paté

Una ricetta tutta sicula che unisce il tonno alla cipolla in una salsa unica per gusto e profumo. Un paté ghiotto da gustare con dei crostini o da poter aggiungere come base alle tartine.

*A recipe 100% sicilian that unites the tuna to the onions for a unique sauce in its taste and flavor. A finger licking paté, to try on crunchy breads or to be added on the canapé as a base sauce.*

*Ingredienti: Tonno 55%, olio di oliva 20%, cipolla 20%, aceto-sale 5%.*  
*Ingredients: Tuna 55%, olive oil 20%, onion 20%, vinegar-sale 5%.*  
*Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 215*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

91  
Paté ittici



### Paté di Tonno all'arancia Tuna Paté with Oranges

Il tonno viene impiegato in cucina in diverse preparazioni. Questa ricetta propone il tonno profumato alle arance, una fresca crema garanzia dell'assoluta qualità delle materie prime. Elemento inatteso nella preparazione dei classici crostini.

*It is known that the tuna gets used in kitchen for different preparations. This recipe propose the tuna flavored with the oranges. The freshness of the cream is absolute warranty of the quality of the raw materials. Unexpected element for the preparation of the typical bruschettas.*

*Ingredienti: Tonno, olio di oliva, arancia, sale.*  
*Ingredients: Tuna, olive oil, orange, salt.*  
*Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 308*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Paté di Bottarga di Tonno Sweet Tuna Roe

Il paté di bottarga di tonno è da tenere in dispensa per un aperitivo o un antipasto a base di pesce, ma anche pranzi e cene. Una vera delizia per il palato su bruschette e crostini, o sulla pasta con pomodorini freschi. La sua cremosità è robusta, forte e decisa.

*Ingredienti: Uova di tonno, olio di oliva, sale.*  
*Ingredients: Tuna eggs, olive oil, salt.*  
*Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0710*  
Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

# Pesti Ittici

## Sea Pesto

Morbidi e succulenti patè di pesce da spalmare sul pane come antipasto. Lasciatevi guidare dalla vostra fantasia per preparare le ricette più fantasiose ed invitanti. Sono prodotti che si adattano a qualsiasi sfida.

*Soft and juicy fish paté to spread on the bread as a starter. Let yourself be guided by the imagination to prepare the most fantastic and inviting recipes. These products are good for any challenge.*



### Pesto di Carciofi con bottarga Artchok Pesto and tuna roe

Profumi e aromi tipici del Mediterraneo per un pesto straordinariamente squisito. Tutto il sapore unico e intenso del mare incontra il gusto inconfondibile e la dolcezza dei carciofi. Ideale per primi piatti sfiziosi, ottimo per le ricette culinarie.  
*Typical Mediterranean aromas and aromas for an extraordinarily exquisite pesto. All the unique and intense flavor of the sea meets the unmistakable taste and sweetness of artichokes. Ideal for delicious first courses, excellent for culinary recipes.*

*Ingredienti: Carciofi 51.95 %, olio di semi di girasole, bottarga di tonno 2,60%, limone, prezzemolo, aglio, peperoncino, sale.  
Ingredients: Artichokes 51.95%, sunflower oil, tuna bottarga 2.60%, lemon, parsley, garlic, chilli, salt.  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0745*



### Pesto di Tonno con pomodori secchi Tuna Pesto and dry tomato

Gusto tipicamente mediterraneo per questo pesto prelibato: pomodori secchi, tonno e olio extravergine d'oliva. Per portare in tavola tutto il sapore del mare in pochi semplici step. Ideale per primi piatti, buono con creatività.  
*Typically Mediterranean taste for this delicious pesto: dried Tomatoes, tuna and extra virgin olive oil. To bring all the flavor of the sea to the table in a few simple steps. Ideal for first courses, good with creativity.*

*Ingredienti: Tonno (Thunnus albacares) 50%, olio di oliva 25%, pomodori secchi 25%, sale.  
Ingredients: Tuna (Thunnus albacares) 50%, olive oil 25%, sun-dried tomato 25%, sal.  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0655*



### Pesto di Tonno con olive nere Tuna Pesto and black olive

Sentori di Sicilia, Mar Mediterraneo e alberi d'ulivo. Per assaporare tutto il buono dell'isola un pesto unico dal gusto deciso del tonno migliore e delle olive nere più polpose. Ideale per i primi piatti, ottimo per tutte le ricette culinarie.  
*Hints of Sicily, the Mediterranean Sea and olive trees. To savor all the goodness of the island, a unique pesto with a strong taste of the best tuna and the most pulpy black olives. Ideal for first courses, excellent for all culinary recipes.*

*Ingredienti: Tonno (Thunnus albacares) 50%, olio di oliva 25%, olive nere 25%, sale.  
Ingredients: Tuna (Thunnus albacares) 50%, olive oil 25%, black olives 25%, sal.  
Confezione da 180 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0656*

# Specialità marinare

## Sea Specialties

Autentiche specialità per colorare le tue pietanze, da servire come antipasto o come condimento a primi sfiziosi.

Authentic specialties to color your dishes to be served as appetizers or to season the pasta.

94

Specialità marinare

Foto: Valerio Cominaglia



### Peperoncini con Tonno e Olive Verdi

#### Chili Peppers with Tuna and Green Olives

Specialità tipica del sud Italia, i Peperoncini ripieni esprimono originalità e ricchezza di sapori unendo la piccantezza dei peperoncini con la sapidità marina del tonno e la freschezza delle olive verdi. Serviti come antipasto o contorno costituiscono una conserva immancabile in dispensa per poter arricchire di gusto molte pietanze dal sapore mediterraneo in tutte le stagioni.

*Ingredienti:*  
*Confezione da 300 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 102*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Caponata di tonno e carciofi

#### Tuna and Artichoke Caponata

In questa ricetta sono riuniti prodotti semplici e genuini dagli orti e dai mari siciliani. Ottimo condimento per primi piatti di pasta, è ideale anche come base per scaloppine.

*Ingredienti:* 30% tonno, 25% carciofi, 25% salsa di pomodoro, 10% olio di oliva (composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini), aceto di vino, sale, olive 5%, capperi, sedano 5%.  
*Ingredients:* 30% tuna, 25% artichokes, 25% tomato sauce, 10% olive oil (composed of refined olive oils and virgin olive oils), wine vinegar, salt, olives 5%, capers, celery 5%.

*Confezione da 300 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 102*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Caponata di tonno e melanzane

#### Tuna and Aubergine Caponata

Caratteristica del prodotto è una vera base al tonno e melanzane preparata rispettando un'antica e tradizionale ricetta trapanese. Strabilante per i primi o i secondi piatti, può anche essere utilizzato come gustoso antipasto servito sui crostini di pane.

*Character of the product is a real base with tuna and aubergines prepared respecting an ancient traditional Trapani's recipe. Excelent with first and second courses, but it can also be used as a tasty starter served on bruschettas.*

*Ingredienti:* 30% tonno, 25% melanzane, 25% salsa di pomodoro, 10% olio di oliva (composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini), aceto di vino-sale-olive 5%, capperi-sedano 5%.  
*Ingredients:* 30% tuna, 25% aubergines, 25% tomato sauce, 10% olive oil (composed of refined olive oils and virgin olive oils), wine vinegar-salt-olives 5%, capers-celery 5%.

*Confezione da 300 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 103*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

95

Specialità marinare

# Sughi di mare

## Sea Sauces

Grazie alle tradizioni tramandate dal passato e alle ricette tipiche siciliane nasce la linea dei sughi di mare. Un'attenta selezione dei prodotti e l'esecuzione delle tecniche antiche danno vita a prodotti unici. Sughi già pronti per condire la pasta o per creare le ricette più originali.

*Passed down traditions of the past and the typical sicilian recipes give birth to a sea sauce line. A careful selection of the ingredients and the execution of the ancient sicilian recipes give birth to unique products. A sauce ready made to season the pasta or to create the most original recipes.*



96  
Sughi di mare

Foto: Valerio Contiguglia



### Nero di Seppie Squid Ink

Il color nero intenso della pastasciutta potrebbe addirittura impressionare coloro che assaggiano questa pietanza per la prima volta. Questa base pronta prepara un piatto in maniera semplice e unica con seppie a cubetti, pomodoro, uva passa, e olio di oliva. Vi affidiamo questa preziosa ricetta nata a Catania dove l'azzurro del mare e l'oro del sole si mescolano al nero della pietra lavica.

*The intense black color of this pasta dish could even impress someone who tries it for the first time. Ready sauce to prepare very easily your meal. Prepared with squids in cubes, Tomato, raisins and olive oil. A delicious recipe very much known in Catania where the blue of the sea and the golden of the sun come together with the black of the lava stone.*

**Ingredienti:** Concentrato di pomodoro 50%, seppie 30%, estratto di pomodoro 10%, olio di oliva, uva passa, pinoli, aromi naturali, sale.  
**Ingredients:** Tomato paste 50%, cuttlefish 30%, 10% tomato extract, olive oil, raisins, pine nuts, natural flavors, salt

Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0152

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

97  
Sughi di mare



## Sugo al Pesce Spada

### Swordfish Sauce

Un' invitante mix di sensazioni per una ricetta al pesce spada, uno dei pesci più pregiati della gastronomia siciliana, che si unisce all'ortaggio più tipico della cucina isolana per dare vita a un piatto dal sapore intrigante e delicato. Da gustare con le penne e una nevicata di ricotta salata rigorosamente sicula.

*An inviting mix of sensations. In this recipe, the swordfish, one of the most precious fish of the sicilian gastronomy, gets combined with the most typical vegetable of the island kitchen to give birth to a dish with delicate and fascinating taste. To be tasted with penne and a snowing of typical sicilian "Ricotta Salata-Salted Ricotta".*

**Ingredienti:** salsa di pomodoro 50%, pesce spada 30%, melanzane 15%, olio di semi di girasole, cipolla, prezzemolo, peperoncino, sale .5%  
**Ingredients:** tomato sauce 50%, sword fish 30%, aubergines 15%, sunflower oil, onion, parsley, chili pepper, salt 5%  
 Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0150

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Sugo con sarde e finocchietto

### Sardines and Wild Fennel Sauce

Una salsa tipica della cucina siciliana dove si incontra piacevolmente il mare con la terra. Abituamente usata per condire la pasta, la preparazione di questa salsa prevede ingredienti semplici e genuini quali le sarde, i finocchietti, le acciughe, l'uva passa, i pinoli. Il tutto è arricchito dal corposo sapore dell'olio extra vergine d'oliva per regalare un'esperienza di gusto tutto siculo.

*A sauce typical of the sicilian kitchen where the Sea and the Earth meet perfectly. Usually used to season the pasta, the preparation of this pasta expects the use of very simple and genuine ingredients like sardines, wild fennel, anchovies, raisins and pine seeds. All is enriched by the rich taste of the extra virgin olive oil to give you an experience of original sicilian taste.*

**Ingredienti:** 55% salsa di pomodoro, 30% sarde, 10% finocchietti, 5% olio di semi di girasole, uva passa, pinoli, cipolla, prezzemolo, peperoncino, sale  
**Ingredients:** 55% tomato sauce, 30% anchovies, 10% fennels, 5% sunflower oil, raisins, pine nuts, onion, parsley, chili pepper, salt  
 Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | cod. Prod.: 0151

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Sugo al tonno e finocchietto

### Tuna and Wild Fennel Sauce

Se volete sorprendere i vostri commensali con un saporito primo piatto a base di tonno e finocchietto selvatico. Questa ricetta con i suoi toni inconfondibili e il suo sapore sublime arricchita da uva passa, pinoli, acciughe e tanta passione nel prepararla.

*If you want surprise your commensals with a tasty pasta dish based od tuna and wild fennel. This recipe with its unique tone and sublime taste enriched with raisins, pine seeds, anchovies and much passion on preparing it.*

**Ingredienti:** 55% salsa di pomodoro, 30% tonno, 10% finocchietti, 5% olio di semi di girasole, uva passa, pinoli, cipolla, prezzemolo, peperoncino, sale  
**Ingredients:** 55% tomato sauce, 30% tuna, 10% fennels, 5% sunflower oil, raisins, pine nuts, onion, parsley, chili pepper, salt  
 Confezione da 200 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 105

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



Foto: Valerio Contiguglia



# dolce

dessert

Il dolce siciliano è l'espressione dell'arte culinaria sviluppatasi sin dall'antichità e strettamente legata alle vicende storiche, culturali e religiose accadute nell'isola.

Già dai tempi dell'Antica Grecia in Sicilia si andava sviluppando uno stile ben preciso di abitudini culinarie che col passare dei secoli si è arricchito di nuovi sapori e di nuove pietanze, seguendo le vicissitudini storiche dell'isola mediterranea.

*The sicilian dessert is the expression of the culinary art developed since ancient times and it is strictly connected to the historical, cultural and religious facts that happened in the island.*

*Already in the Ancient Gece times in Sicily a very precise stile of culinary habits went developing that with the time got enriched of new tastes and new dishes, following the historical happenings of the mediterranean island.*

# Cannoli Siciliani

Il dolce tipico siciliano si è fatto bocconcino da gustare sempre, per non aspettare nessuna occasione, perché ogni momento è buono.

Otto cannoli tipici siciliani farciti con 4 deliziose creme: alla mandorla, al cioccolato, al pistacchio e al limone.

*The typical Sicilian dessert has become a morsel to be enjoyed always, not to wait for any occasion, because every moment is good.*

*Eight typical Sicilian cannoli stuffed with 4 delicious creams: hazelnut, chocolate, pistachio and lemon.*

Confezione da 240 g | 20 pz per cartone | Cod. Prod.: 0564  
Cannoli Siciliani al cioccolato 1 kg | 3kg per cartone | Cod. Prod. 0718  
Cannoli Siciliani al limone 1 kg | 3kg per cartone | Cod. Prod. 0717  
Cannoli Siciliani al pistacchio 1 kg | 3kg per cartone | Cod. Prod. 0715  
Cannoli Siciliani alla mandorla 1 kg | 3kg per cartone | Cod. Prod. 0716

Vita residua: 12 mesi | Best before: 12 months

102  
Cannoli Siciliani



**Cannolo con crema al Pistacchio**  
Ingredienti: Crema al Pistacchio (zucchero, grassi vegetali: girasole, pasta di pistacchio, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia, vaniglia, E141: clorofilla), farina di grano tenero, zucchero, uova da allevamento da terra, margarina, aroma, cacao.

**Cannolo con crema al Mandorla**  
Ingredienti: Crema al Mandorla (zucchero, grassi vegetali: girasole, pasta di mandorla, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia), farina di grano tenero, zucchero, uova da allevamento da terra, margarina, aroma, cacao.

**Cannolo con crema al Limone**  
Ingredienti: Crema al Limone (zucchero, grassi vegetali: girasole, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia), farina di grano tenero, zucchero, uova da allevamento da terra, margarina, aroma, cacao.

**Cannolo con crema al Cioccolato**  
Ingredienti: Crema al cioccolato (zucchero, grassi vegetali: girasole, cacao magro i amaro in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia, vaniglia), farina di grano tenero, zucchero, uova da allevamento da terra, margarina, aroma, cacao.

**Cannolo with Pistachio cream**  
Ingredients: Pistachio Cream (sugar, vegetable fats: sunflower, pistachio paste, skimmed milk powder, emulsifier: soy lecithin, vanilla, E141: chlorophyll), soft wheat flour, sugar, farm-raised eggs, margarine, aroma, cocoa.

**Cannolo with Almond cream**  
Ingredients: Almond Cream (sugar, vegetable fats: sunflower, almond paste, skimmed milk powder, emulsifier: soy lecithin), soft wheat flour, sugar, farm-raised eggs, margarine, flavoring, cocoa.

**Cannolo with lemon cream**  
Ingredients: Lemon cream (sugar, vegetable fats: sunflower, skimmed milk powder, emulsifier: soy lecithin), soft wheat flour, sugar, farm-raised eggs, margarine, flavoring, cocoa.

**Cannolo with Chocolate cream**  
Ingredients: Cocolateo cream (sugar, vegetable fats: sunflower, bitter cocoa powder, skimmed milk powder, emulsifier: soy lecithin, vanilla), soft wheat flour, sugar, farm-raised eggs, margarine, flavoring, cocoa.

103  
Cannoli Siciliani

# Dolce Trio

Una selezione di creme e di marmellate più apprezzate sono racchiuse in questa confezione da portare a casa o regalare per un DolceTrio di sapori. Piccole porzioni per una colazione di grande gusto.

A selection of creams and jams most appreciated are enclosed in this package to take home or make a gift with a DolceTrio of flavors. Small portions for a great taste breakfast.



Marmellate  
Confezione da 120 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 0436  
Creme  
Confezione da 120 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 0435  
Vita residua: 24 mesi | Best before: 24 months

# Marmellate e Confetture

## Marmelades and Jams

Le arance rosse di Sicilia coltivate negli storici "Giardini" della piana di Catania. Gli agrumeti, le fragole di Maletto.

Una bontà di profumi e piaceri, dai più svariati gusti, per preparare una colazione genuina o un dolce con prodotti golosi e pieni di sapore.

*The Sicilian blood oranges cultivated in the historical "Gardens" of the Catania's plain.*

*The citrus groves, the Maletto's strawberries.*

*A generosity of perfumes and tastes, with a wide variety of tastes, to prepare a genuine breakfast or a sweet with products full of taste and flavor.*



### Marmellata di mandarino

La Sicilia è rinomata per la coltivazione di agrumi di altissima qualità. I primi esemplari sono stati portati in Sicilia dall'isola di Malta nel 1828. Questa marmellata di mandarini è il risultato di una lavorazione assolutamente artigianale. Un prodotto genuino da consumare sia a colazione sia per un break, indicato anche per preparare prodotti da pasticceria.

*Sicily as it is known, is renowned for the cultivation of very high quality citrus trees. The first exemplars were brought in Sicily from Malta island in 1828. This tangerines marmalade is the result of a fully homemade work process. A genuine product to be used both for breakfast and for a snack, recommended also for patisserie products.*

**Ingredienti:** Mandarini, zucchero, succo di limone. Frutta utilizzata: 70 g per 100 g. Zuccheri totali: 52 g per 100 g.  
**Ingredients:** Tangerines, sugar, lemon juice. Used fruit: 70 g per 100 g. Total sugars: 52 g per 100 g.  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 127  
Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 280  
Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Confettura di pesche e limone

Lemon and Peach jam

Originario della Persia, da cui il nome "persico", questo frutto è stato introdotto nel Mediterraneo da Alessandro Magno. In questo vasetto le pesche vengono offerte, in fragrante confettura, insieme ai migliori limoni di Sicilia.

*Originally from Persia, from which it takes its name "persico" (of the Persia), this fruit was introduced in the Mediterranean by Alexander the great. In this jar the peaches get offered, in a fragrant jam, with the best lemons from Sicily.*

**Ingredienti:** Pesche, zucchero, polpa e succo di limone 10%. Frutta utilizzata: 60 g, per 100 g, di prodotto. Zuccheri totali: 55 g, per 100 g, di prodotto.  
**Ingredients:** Peaches, sugar, pulp and lemon juice 10%. Fruit content: 60 g, for 100 g, of product. Total sugar: 55 g, for 100 g, of product.  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 134  
Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Marmellata di agrumi misti Citrus Fruit mix Marmalade

Tra gli agrumi contenuti in questa marmellata dal gusto piacevole ed insolito, c'è anche il pompelmo che ha un'alta presenza di naringerina, una sostanza fortemente antiossidante. Pompelmo, mandarino, limone. Grande gusto e grande benessere.

*Between the citrus fruits that composing this marmalade with pleasant and unique taste, there is also the grapefruit which has a high content of naringerin, an highly antioxidant substance. Grapefruit, tangerine, lemon: great taste and great wellbeing!*

**Ingredienti:** Arance, mandarini e limoni siciliani, zucchero, succo di limone. Frutta utilizzata: 90 g per 100 g. Zuccheri totali: 58 g per 100 g.  
**Ingredients:** Sicilian oranges, tangerines, sugar, lemons. Used fruit: 90 g per 100 g. Total sugars: 58 g per 100 g.  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 132

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Confettura di fragole e limone

Strawberries and Lemon jam

Il vasetto lascia trasparire i colori delle fragole mature e profumate che, miscelate ai limoni fragranti dei nostri agrumeti, riescono a regalare un gusto sorprendente e piacevolissimo.

*The jar lets you see the colors of the ripe and perfumed strawberries which, mixed to the fragrant lemons of our citrus tree plantations, can give us a surprising and very pleasant taste.*

**Ingredienti:** Fragole, zucchero, polpa e succo di limone 10%. Frutta utilizzata: 60 g, per 100 g, di prodotto. Zuccheri totali: 55 g, per 100 g, di prodotto.  
**Ingredients:** strawberries, sugar, pulp and 10% lemon juice. Frutta used: 60 g, for 100 g, of product. Total sugar: 55 g, for 100 g, of product.  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 129

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Marmellata di arance Orange Marmalade

Tutta la carica della vitamina C e tutta la piacevolezza delle arance siciliane sono raccolte in questi vasetti che si offrono alla golosità degli intenditori.  
All the energy of the vitamin C and all the pleasantness of the sicilian oranges get put into these jars that get offered to the taste of the experts.

*Ingredienti:* arance, zucchero, succo di limone. Frutta utilizzata: 70 g per 100 g. Zuccheri totali: 52 g per 100 g.  
*Ingredients:* oranges, sugar, lemon juice. Used fruit: 70 g per 100 g. Total sugars: 52 g per 100 g.  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 123  
Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 58  
Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Marmellata di arance rosse Blood Oranges Marmalade

L'arancia rossa, prodotto IGP, cioè a indicazione geografica protetta, è tipica della Sicilia orientale. Questo tipo d'arancia dalle sfumature cromatiche intense, contiene una particolare antocianina che è la cianidina-3 glucoside la quale ha una potentissima azione antiossidante. Questa "Gloria della Sicilia orientale" è contenuta in questa marmellata dal gusto intenso e pieno di vita.

*The blood orange, IGP product, that means Protected Geographical Indication, is typical of the eastern part of Sicily. This type of orange with strong color shades, contains a particular anthocyanin that is the cyanidin-3-glucosid which has a very powerful antioxidant action. This "Glory of the eastern Sicily", therefore, is contained in this marmalade with its taste intense and full of life.*

*Ingredienti:* Polpa e succo di arancia rossa, zucchero. Frutta utilizzata: 80 g. per 100 g. di prodotto.  
Zuccheri totali: 55 g. per 100 g. di prodotto  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 124  
Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 283  
Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Marmellata di arance amare Bitter Oranges Marmalade

L'arancia amara contiene la sinefrina, una sostanza naturale che stimola l'attività cardiovascolare. Favorisce il senso di sazietà ed è perciò adoperata anche nelle diete dimagranti. Il suo sapore amaro, mitigato dallo zucchero della preparazione, produce un equilibrato gusto dolce amaro che fa di questa marmellata un ottimo prodotto da prima colazione diversa.

*The bitter orange contains the synephrine, a natural substance that stimulates the cardiovascular activity. Stimulates the feeling of satiety that's why it is also used in the slimming diets. Its slightly bitter taste smoothen by the sugar and the preparation, creates a balanced sweet-bitter taste that makes out of this a perfect product for a different breakfast.*

*Ingredienti:* Arance (arance amare 10%), zucchero, succo di limone. Frutta utilizzata: 70 g per 100 g. Zuccheri totali: 52 g per 100 g.  
*Ingredients:* Oranges (bitter oranges 10%), sugar, lemon juice. Used fruit: 70 g per 100 g. Total sugars: 52 g per 100 g.  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 125  
Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Confettura di arance e fragole Orange and Strawberries Jam

La fragola, con tutta la sua carica antiossidante, amalgamata alle migliori arance di Sicilia, vi offre questa gustosa e piacevole confettura che rallegrerà le vostre colazioni, le vostre merende, i vostri gelati.

*The strawberry, with all its antioxidant action, mixed with the best sicilian oranges, offers you this pleasant and tasty jam that will brighten up your breakfasts, your snacks, your ice-creams.*

*Ingredienti:* Fragole (65%), arance, zucchero. Succo di limone. Gelificante: Pectina. Frutta utilizzata: 70 g per 100 g. Zuccheri totali: 52 g per 100 g.  
*Ingredients:* Strawberries (65%), oranges, sugar, lemon juice. Jelling agent: Pectin. Used fruit: 70 g per 100 g. Total sugars: 52 g per 100 g.  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 126  
Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Marmellata di limone

### Lemon Marmalade

Il gusto aspro dei limoni, addomesticato dallo zucchero, ci offre una confettura di grande carattere, destinata ai palati più esigenti e raffinati.

*The sour taste of the lemons, domesticated by the sugar, offers us a very particular preserve, appropriate for the most refined and particular palates.*

**Ingredienti:** Polpa e succo di limone, zucchero. Frutta utilizzata: 80 g, per 100 g, di prodotto. Zuccheri totali: 55 g, per 100 g, di prodotto  
**Ingredients:** Pulp and lemon juice, sugar. Fruit content: 80 g, for 100 g, of product. Total sugar: 55 g, for 100 g, of product  
 Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 128  
 Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 284

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Marmellata di pompelmo rosa

### Pink Grapefruit Marmalade

E' molto utilizzato per molte preparazioni gastronomiche dolci o salate. Qui viene miscelato allo zucchero per ottenere una piacevole marmellata dai toni ambrati.

*It is very used for many sweet and salty gastronomic preparations. Here it gets mixed to the sugar to obtain a nice marmalade with amber color tones.*

**Ingredienti:** pompelmo rosa, zucchero, succo di limone.  
 Frutta utilizzata: 70 g per 100 g. Zuccheri totali: 52 g per 100 g.  
**Ingredients:** pink grapefruit, sugar, lemon juice.  
 Fruit content: 70 g per 100 g. Total sugar: 52 g per 100 g.  
 Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 131  
 Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 284

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Confettura di more

### Mulberry Jam

Le more, deliziosi frutti, nascono spontaneamente nei boschi siciliani. In cucina vengono adoperate nei dolci, nei gelati e per confezionare golose confetture come questa.

*The blackberries, delightful fruits, grow spontaneously in the sicilian woods. In the kitchen they are used in desserts, in ice cream and to make exquisite jams like this.*

**Ingredienti:** More, zucchero, succo di limone. Gelficante: Pectina. Frutta utilizzata: 70 g per 100 g. Zuccheri totali: 52 g per 100 g  
**Ingredients:** blackberries, sugar, lemon juice. Jelling agent: Pectin. Used fruit: 70 g per 100 g. Total sugars: 52 g per 100 g  
 Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 198  
 Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0245

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Confettura extra di Mirtilli

### Blueberry Marmalade

Piacevole al palato, questi frutti di bosco molto profumati e dal gusto invitante, sono utilizzati per la realizzazione di confetture e per accompagnare le colazioni più grintose. Deliziosa abbinata anche a piatti di carne o pesce.

*Pleasant on the palate, these highly fragrant berries with an inviting taste are used to make jams to accompany the most gitty breakfasts. Delicious also combined with meat or fish dishes.*

**Ingredienti:** Mirtilli, zucchero, succo di limone.  
 Frutta utilizzata: 70 g per 100 g. Zuccheri totali: 52 g per 100 g.  
**Ingredients:** Blueberries, sugar, lemon juice.  
 Fruit content: 70 g per 100 g. Total sugar: 52 g per 100 g.  
 Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0566  
 Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0566

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Confettura di gelsi

### Mulberry Jam

"Morus nigra" è il nome latino dei gelsi neri. Questi deliziosi frutti in Sicilia vengono utilizzati molto in pasticceria per varie preparazioni golose. Siciliatentazioni vi offre questi deliziosi frutti in una gradevolissima confettura dai toni cromatici tipici del frutto in questione.

*"Morus nigra" is the name of the black mulberries. These delightful fruits in Sicily are very used in patisserie for different tasty preparations. Siciliatentazioni offers you this exquisite fruits in a very tasteful jam with chromatic tones typical of the mentioned fruit.*

**Ingredienti:** Gelsi neri, zucchero, succo di limone. Gelficante: Pectina.  
 Frutta utilizzata: 70 g per 100 g. Zuccheri totali: 52 g per 100 g.  
**Ingredients:** Black mulberries, sugar, lemon juice. Jelling agent: Pectin.  
 Used fruit: 70 g per 100 g. Total sugars: 52 g per 100 g.  
 Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 197  
 Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 285

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Confettura di pere e peperoncino

Pears and hot pepper Jam

Molto utilizzato per molte preparazioni gastronomiche dolci o salate, qui viene miscelato allo zucchero per ottenere una piacevole confettura dai toni ambrati. It is very used for many sweet and salty gastronomic preparations. Here it gets mixed to the suar to obtain a nice jam with amber color tones.

Ingredienti: Pere, peperoncino, zucchero, succo di limone.  
Frutta utilizzata: 70 g per 100 g. Zuccheri totali: 52 g per 100 g.  
Ingredients: Pear, hot pepper, sugar, lemon juice.  
Fruit content: 70 g per 100 g. Total sugar: 52 g per 100 g.  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 355

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Confettura di fichi d'india e cannella

Prickly Pear and cinnamon jam

Meravigliosa confettura con un mix tutto nuovo, fichi d'india e cannella. Vi incanterà il suo sapore inconsueto e aromatico. Wonderful jam with a whole new mix, prickly pear and cinnamon. It will enchant you with its unusual and aromatic flavor.

Ingredienti: Fichi d'india, cannella, zucchero, succo di limone.  
Gelificante: Pectina. Frutta utilizzata: 70 g per 100 g. Zuccheri totali: 52 g per 100 g.  
Ingredients: Prickly pears, cinnamon, sugar, lemon juice.  
Jelling agent: Pectin. Used fruit: 70 g per 100 g. Total sugars: 52 g per 100 g.  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0354

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Confettura di fichi d'india

Prickly Pear jam

L'Opuntia Ficus-Indica è una pianta della famiglia delle Cactacee naturalizzata in tutto il mediterraneo. I frutti sono ricchissimi di vitamina C ed hanno effetti astringenti sull'apparato digerente. Possono essere consumati freschi o in succhi, liquori, gelatine. In questa nostra confezione sono offerti in un'ottima confettura dai colori solari che parlano di antiche tradizioni siciliane.

The Opuntia Ficus-Indica is a plant of the family of the Cactaceae naturalized in all the Mediterranean area. The fruits are very rich of vitamin C and have astringent effects on the digestive system. They can be used fresh or in juices, liquors, gelatins. In this package are served in an excellent jam with sun-like colors that remind us an ancient sicilian traditions.

Ingredienti: Fichi d'india, zucchero, succo di limone.  
Gelificante: Pectina. Frutta utilizzata: 70 g per 100 g. Zuccheri totali: 52 g per 100 g.  
Ingredients: Prickly pears, sugar, lemon juice.  
Jelling agent: Pectin. Used fruit: 70 g per 100 g. Total sugars: 52 g per 100 g.  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 138

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Confettura di fichi neri

Black Fig Jam

La confettura di fichi è dolcissima e vi stupirà gustata con i formaggi più piccanti. The fig jam is very sweet and it will surprise you tasting it with the most spicy cheeses.

Ingredienti: Fichi neri, zucchero, pectina, frutta utilizzata: 70g per 100g di prodotto.  
zuccheri totali: 55g per 100 g di prodotto.  
Ingredients: Black figs, sugar, pectin, fruit used: 70 g per 100 g of product.  
total sugar: 55g per 100 g of product.  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 136

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Confettura extra di fragole

Strawberry Jam

La fragola possiede tante virtù che la rendono un alimento salutare. Il gusto dolce, pieno e nutriente viene esaltato in questa confettura unica per una gustosa e sana colazione e prelibati dessert.

Strawberry has many virtues that make it a health food. The sweet, full and nutritious taste is enhanced in this unique jam for a tasty and healthy breakfast, and delicious desserts.

Ingredienti: Fragole, zucchero, succo di limone, frutta utilizzata: 70g per 100g di prodotto.  
zuccheri totali: 55g per 100 g di prodotto.  
Ingredients: Strawberry, sugar, lemon juice, fruit used: 70 g per 100 g of product.  
total sugar: 55g per 100 g of product.  
Confezione da 240 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0565

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



# Crema Spreads

Per far venire l'acquolina in bocca una selezione accurata di creme pronte per essere gustata a colazione o a merenda. Per i più esperti e per i professionisti questa gamma di prodotti manterranno assolutamente le loro più alte aspettative.

Da gustare con gli amici; ma meglio essere da soli.

*To make somebody's mouth water.*

*An accurate selection of cremes ready to be eaten for breakfast or for a snack. For the more experts and for the professionals this range of products will fulfill all your expectations.*

*To taste with friends, but better to be alone.*



## Crema di Pistacchio Pistachio Nut Spreads

Delicata e deliziosa, dall'antica tradizione dolciaria, solo i migliori pistacchi vengono lavorati per offrire la sublime crema di pistacchio, una gustosa leccornia capace di inebriare anche i palati più fini.

*Delicate and delightful, from the ancient confectionery tradition, only the best fruits are worked to offer the sublime pistachio nut crème, a tasty delicacy able to inebriate also the most refined palates.*

**Ingredienti:** Pistacchio 40%, zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli: girasole; grassi: palma e palmisti), latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi: vanillina. **Ingredients:** Pistachio 40%, sugar, oils and non-hydrogenated vegetable fat (oil: sunflower; fats: palm oil and palm kernel), skimmed milk powder, whey powder, emulsifier: soy lecithin, flavors: vanillin.

Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 148  
Confezione da 190 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 147

Scadenza: 18 mesi | Best before: 18 months.



## Crema di Nocciole Hazelnut Spreads

Il Corylus Avellana, cioè il nocciolo, è fortemente presente ad Avella, comune italiano in provincia di Avellino, in Campania. Famosa è la varietà "Tonda Gentile" del Piemonte che è riconosciuta come la migliore al mondo per il suo gusto e per le sue qualità nutrizionali. L'acido oleico contenuto nelle nocciole consente di mantenere il colesterolo del sangue a bassi livelli. Perciò è consigliabile consumare buone dosi di questo prodotto. Noi vi offriamo le nocciole in una squisita e delicatissima crema tutta da scoprire ed apprezzare nei vostri momenti di relax.

*The Corylus Avellana, namely the hazel, is very present in Avella, Italian town in the province of Avellino, in Campania. Famous is the variety "Round Gentle" of the Piemonte which is recognized as the best of the world for its taste and nutritional qualities. The oleic acid contained in the hazelnuts allows to maintain a low level of cholesterol in the blood. That's why it would be suggested to use good doses of this product. We offer you the hazelnuts in an exquisite and very delicate cream all to be discovered and enjoyed in your relax moments.*

**Ingredienti:** Nocciola 40%, zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli: girasole; grassi: palma e palmisti), latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi: vanillina.  
**Ingredients:** Nut 40%, sugar, oils and non-hydrogenated vegetable fat (oil: sunflower; fats: palm oil and palm kernel), skimmed milk powder, whey powder, emulsifier: soy lecithin, flavors: vanillin (E101).  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 152  
Confezione da 190 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 151

Scadenza: 18 mesi | Best before: 18 months.



## Crema di Limone Lemon Spreads

Citrus Lemon è il nome latino di un agrume molto apprezzato per le sue proprietà benefiche. Gli alti contenuti di vitamine C ne fanno un ottimo antiossidante con attività antitumorale accertata. Vastissimi gli usi in fitoterapia in cosmesi ed in cucina. Nella nostra confezione il limone viene offerto in una deliziosa crema che darà un gusto fuori dal comune alla vostra colazione ed ai vasti momenti dolci.

*Citrus Lemon is the latin name of a popular citrus fruit for its beneficial properties. The high content of vitamin C make it an excellent antioxidant with proven anti-tumor activity. Vast uses in herbal medicine in cosmetics and in the kitchen. In our package lemon we are offered in a delicious cream that will give a taste out of the ordinary to the extensive breakfast and the vast sweet moments.*

**Ingredienti:** Zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli: girasole; grassi: palma e palmisti), latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia (E322), aromi: essenza di limone (2%), vanillina; colorante: riboflavina (E101).  
**Ingredients:** Sugar, oils and non-hydrogenated vegetable fat (oil: sunflower; fats: palm oil and palm kernel), skimmed milk powder, whey powder, emulsifier: soy lecithin (E322), flavors: lemon essence (2%), vanillin; coloring: riboflavin (E101).  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 154  
Confezione da 190 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 153

Scadenza: 18 mesi | Best before: 18 months.



## Crema di Mandorla Almond Spreads

Nella valle Agrigentina solo le migliori mandorle diventano l'ingrediente segreto che dà vita alla nostra golosa crema di mandorle.

*In Agrigento's valley only the best almonds become the secret ingredient that give birth to our tasty almond cream.*

**Ingredienti:** Mandorla 40%, zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli: girasole; grassi: palma e palmisti), latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi: vanillina.  
**Ingredients:** almond 40%, sugar, oils and non-hydrogenated vegetable fat (oil: sunflower; fats: palm oil and palm kernel), skimmed milk powder, whey powder, emulsifier: soy lecithin, flavors: vanillin.  
Confezione da 190 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 149  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 150

Scadenza: 18 mesi | Best before: 18 months.



## Crema di cannella Cinnamon Spreads

Morbida e delicata al palato, un dolce profumo di cannella inebria i tuo sensi. La crema alla cannella di Siciliatentazioni è una vera leccornia, un piacere tutto da gustare.

*Soft and delicate to the palate, a sweet perfume of cinnamon inebriates your senses. The cinnamon cream of Siciliatentazioni is a real delicacy, a pleasure all to be tasted.*

**Ingredienti:** Cannella, zucchero, grassi vegetali raffinati, latte intero in polvere, lattosio, proteine del latte, lecitina di soia, aromi naturali, coloranti: E124 - E102.  
**Ingredients:** Cinnamon, sugar, refined vegetable fat, whole milk powder, lactose, milk protein, soy lecithin, natural flavorings, colorings: E124 - E102.  
Confezione da 190 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 276

Scadenza: 18 mesi | Best before: 18 months.

116

Crema



## Crema al cioccolato Siciliano

Sicilian chocolate spreads

Una saporita crema dal sapore tipico. Un'ottima quanto gustosa alternativa alla famosa preparazione.

*A savory spread with the typical taste of chocolate. What a great tasty alternative to the famous preparation.*

**Ingredienti:** Cacao amaro in polvere, zucchero, grassi vegetali raffinati, latte intero in polvere, lattosio, proteine del latte, lecitina di soia, aromi naturali.  
**Ingredients:** Bitter cocoa powder, sugar, refined vegetable fat, whole milk powder, lactose, milk protein, soy lecithin, natural flavors.  
Confezione da 190 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0339  
Confezione da 90 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0394  
Scadenza: 18 mesi | Best before: 18 months.



## Crema di caffè Coffee Spreads

Molte sono le "cultivar" delle piante del caffè. Il principio attivo che caratterizza questo frutto è la caffeina, sostanza che ha effetti sul sistema nervoso centrale perché stimola la vigilanza e l'attenzione e riduce il senso della fatica. Ecco perché "na tazzulella 'e caffè" è un'abitudine a cui non si può rinunciare. Nella nostra confezione la fragranza, gli aromi ed il benessere del caffè, vengono offerti in una morbidissima e vellutata crema destinata ad esaltare il gusto della vostra colazione ma anche dei vostri dessert e dei vostri dolci casalinghi.

*Many are the "cultivar" of the coffee plants. The active principle that characterizes this fruit is the caffeine, substance that has acts on the central nervous system because stimulates the wakefulness and the attention and reduces the feeling of strain. That's why a small cup of coffee is an habit which one cannot renounce. In our package the fragrance, the aromas and the wellness of the coffee are offered in a very soft and smooth crème thought to exalt the taste of your breakfast but also of your dessert and of your homemade sweets.*

**Ingredienti:** Grassi vegetali idrogenati, miscela di caffè pregiati, estratto di caffè solubile, emulsionante, zucchero, latte intero in polvere, lattosio, proteine del latte, lecitina di soia, aromi naturali.  
**Ingredients:** Hydrogenated vegetable fats, a mixture of fine coffee, soluble coffee extract, emulsifier, sugar, whole milk powder, lactose, milk protein, soy lecithin, natural flavors.  
Confezione da 190 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 274  
Scadenza: 18 mesi | Best before: 18 months.



117

Crema



# Miele Honey

Solo le apicolture che producono miele pregiati, dalle zagare al timo, dall'eucalipto al castagno.

Da addattare con dei formaggi siciliani.

Buon assaggio!

Only the beekeepings that produce high quality honey, from the orange blossom to the thyme, From the eucalyptus to the chestnut.

To be combined with sicilian cheeses.

Enjoy your taste!



## Miele di Zagara d'arancia

### Orange Blossom Honey

Nella calda terra Siciliana, sui monti Iblei, la natura ci offre il miele di zagara d'arancio. Dal profumo intenso di zagara è un prodotto che si presta a diversi usi.

*In the hot sicilian land, on the Hyblaean mountains, nature offers us the orange blossom honey. With an intense orange blossom smell, it is a product that can be used in different ways.*

Confezione da 250 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 226  
Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 485

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



## Miele di Zagara di limone

### Lemon Blossom honey

Un dolce ronzio di api accompagna le calde giornate siciliane. Dal dolce profumo di fiori di limone, il miele di zagara di limone di Siciliatentazioni è un prodotto buono e genuino.

*A sweet bee buzzing accompanies the hot sicilian days. With a sweet perfume of lemon blossoms, the lemon blossom honey of Siciliatentazioni is a good and genuine product.*

Confezione da 250 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 225  
Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 484

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Miele di Sulla

Sulla (*Hedysarum coronarium*) Honey

Dal sapore delicato con un gradevole profumo floreale. Il suo caratteristico sapore delicato rende il miele di sulla di Sicliatentazioni un prodotto che si presta bene a vari usi.

*With delicate taste and pleasant flower fragrance. Its typical soft taste make the sulla honey of Sicliatentazioni a product that can be used in different ways.*

Confezione da 250 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 227  
 Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 486  
 Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Miele di Eucalipto *Eucalyptus* Honey

Molto denso e cristallino, ha un colore ambrato. Le sue uniche proprietà lo rendono un prodotto di primissima qualità ed un ottimo rimedio contro l'insorgere dell'influenza.

*Very dense and crystalline, it has an amber color. Its unique properties make it a product of the highest quality and it is an excellent cure against the first symptoms of the flu.*

Confezione da 250 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 228  
 Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 483  
 Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Miele di Timo *Thyme* Honey

Il gusto intenso, tra il floreale e lo speziato, rende il miele di timo di Sicliatentazioni un prodotto da veri intenditori.

*The intense taste, between the floral and the spiced, makes the thyme honey of Sicliatentazioni a product for real experts.*

Confezione da 250 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 229  
 Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 487

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Miele di Castagno *Chestnut* Honey

Dal sapore intenso e deciso con un retrogusto di castagno, il miele di castagno di Sicliatentazioni è un prodotto unico, ricco di fruttosio ed estremamente energetico.

*With a strong and intense taste and a chestnut aftertaste, this honey of Sicliatentazioni is an unique product, rich of fructose and highly energetic.*

Confezione da 250 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 230  
 Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 0495  
 Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



### Miele di Millefiori *Mixed Flower* Honey

Dolce e delicato, un fruttato profumo delizia il nostro palato. Il miele di millefiori è creato dalla natura e conservato da Sicliatentazioni.

*Sweet and delicate, a fruity perfume delites our palate. The mixed flowers honey is created by the nature and conserved by Sicliatentazioni.*

Confezione da 250 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 224  
 Confezione da 125 g | 12 pz per cartone | Cod. Prod.: 488

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.



# Torroncini

## Nougats

I torroncini, gioia dei bambini, ma soprattutto dei grandi.

A natale è il dolce preferito da assaggiare tutte le ore del giorno.

Preparato con amore e conservato dentro scatole eleganti per creare un regalo d'effetto.

*The Nougats, joy of children, but even more of adults.*

*For Christmas is the favorite sweet to be tasted at any time of the day.*

*Prepared with love and conserved into elegant boxes to create a shocking surprise.*



## Caramella Torroncini siciliani Sicilian Nougat Candies

La bontà dei torroncini ricoperti ed assortiti trova posto in una confezione dalle linee insolite che fanno il verso agli incarti di ingenue caramelle. Allegro e divertente, il contenitore si presta per un regalo davvero inconsueto che saprà sorprendere parenti ed amici.

*The goodness of the nougats fully covered and with different tastes finds its place in a packaging with unusual lines almost challenging the wrapping of the candid candies. Lively and nice, the packaging fits perfectly for a really unusual present that will surprise relatives and friends.*

*Ingredienti: Mandorle (45%), zucchero, miele, sciroppo di glucosio, albume d'uovo, pistacchio(6%), aroma naturale di vaniglia.*

*Copertura al cioccolato bianco: (cacao minimo (30%), zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere. Emulsionante: lecitina di soia). Aroma naturale di vaniglia.*

*Copertura di cioccolato aromatizzato al limone: (cacao minimo (30%), zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere. Emulsionante: lecitina di soia). Aroma naturale di vaniglia. Aromi: olio essenziale di limone. Colorante: E104, E132, E422, E433.*

*Copertura di cioccolato aromatizzato all'arancia: (cacao minimo(30%), zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere. Emulsionante: lecitina di soia). Aroma naturale di vaniglia. Aromi:Olio essenziale d'arancia. Colorante: E129, E422, E433.*

*Copertura di cioccolato al latte: (cacao minimo (33,6%), zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, lattosio e proteine del latte. Emulsionante: lecitina di soia). Aroma naturale di vaniglia.*

*Copertura di cioccolato al Caffè: (cacao minimo (45,4%), zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, caffè (5,5%), caffè solubile. Emulsionante: lecitina di soia). Aroma naturale di vaniglia.*

*Copertura di cioccolato fondente: cioccolato fondente : (cacao minimo (56,3%), zucchero, pasta di cacao, burro di cacao. Emulsionante: lecitina di soia). Aroma naturale di vaniglia. Tracce di lattosio, latte intero in polvere, proteine del latte e caffè solubile.*

*Confezione da 150 g | 21 pz per cartone | Cod. Prod.: 351*

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.



## Cubotto Torroncini siciliani

Sicilian Nougats Cube

I torroncini ricoperti ed assortiti sono offerti da un'elegante confezione. La sua forma offre una maggior praticità. Portali sempre con te.

*The nougats fully covered and with different tastes are guessed by an elegant packaging. Its form offers a better practicality. Take them always with you.*

*Confezione da 80 g | 36 pz per cartone | Cod. Prod.: 350*

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.



## Torroncini in busta

Sicilian Nougats Bag

*Confezione da 250 g | 24 pz per cartone | Cod. Prod.: 397*

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.



## Espositore da banco

Counter display

Nuove espositore da banco per offrire ai punti vendita la possibilità di concedere un prodotto esclusivo a singolo pezzo.

*New counter display to give the possibility to the shops to allow an exclusive product with a single price.*

*Confezione sfusa da 1000 g | 4 kg per cartone | Cod. Prod.: 357*

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.

# Torrone Nougats

Il Torrone ha una storia antica che risale ai primi anni D.C. I Romani furono i primi a preparare qualcosa che potesse assomigliare al nostro torrone odierno. Pian piano nel corso dei secoli la ricetta si è perfezionata e personalizzata in base alle regioni e alle culture. Noi lo facciamo così: bianco, morbido e con dei scoppiettanti pistacchi. Solo al pensiero viene l'acquolina in bocca.

*The Nougat has an ancient history which dates back to their first years A.D.. The Romans were the firsts to prepare something similar to our today nougat. Slowly slowly along the centuries the recipe got improved and personalized according to the regions and cultures. We do it like this. White, soft and with sparkling pistachio nuts. Just the thought makes your mouth water.*



## Torrone Morbido al pistacchio Pistachio Nut Soft Nougat

Il torrone ostiato al pistacchio rappresenta il vanto della tradizione dolciaria siciliana. The hosted (religious) pistachio nut nougat represents the pride of the sicilian confectionery tradition.

**Ingredienti:** Pistacchio di Sicilia, zucchero, miele, albume d'uovo, sciroppo di glucosio, vaniglia, ostie, aromi vari.  
**Ingredients:** Bronte Pistachio, sugar, honey, egg whites, corn syrup, vanilla wafers, various aromas.  
Confezioni da 150 g | 18 pz per cartone | Cod. Prod.: 140

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.

## Torrone Morbido alla mandorla Almond Soft Nougat

Gusto delicato, piacere unico. Il giusto equilibrio tra dolcezza e amarezza delle mandorle tostate. Perfetto come pensiero natalizio.

*Delicate taste, unique pleasure. The right balance between sweet and bitter of the roasted almonds. Perfect as a Christmas present.*

**Ingredienti:** Mandorle di Sicilia, zucchero, miele, albume d'uovo, sciroppo di glucosio, vaniglia, ostie, aromi vari.  
**Ingredients:** Sicily almonds, sugar, honey, egg whites, corn syrup, vanilla wafers, various aromas.  
Confezioni da 150 g | 18 pz per cartone | Cod. Prod.: 139

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.

## Torrone Morbido alle mandorle e arancia Almond and Orange Soft Nougat

Il torrone con mandorle e arance è il dolce azzeccato per chi vuole provare un gusto particolare. The nougat with almonds and oranges is the right sweet for who wants to try a particular one.

**Ingredienti:** Mandorle di Sicilia, scorze d'arancia, zucchero, miele, albume d'uovo, sciroppo di glucosio, vaniglia, ostie, aromi vari.  
**Ingredients:** Sicily Almonds, orange peel, sugar, honey, egg whites, corn syrup, vanilla wafers, various aromas.  
Confezioni da 150 g | 18 pz per cartone | Cod. Prod.: 404

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.

# Dolcetti Sweets

Antiche tradizioni e antiche ricette per gustare i sapori e conoscere la cultura intrinseca in questi dolcetti di origini millenarie.

*Ancient traditions and the antique recipes to try the tastes and to know the culture intrinsic in these sweets of millenary origin.*

128  
Dolcetti

Foto: Valerio Contiguglia

## Dolcetti al Cioccolato di Sicilia Sicilia's Chocolate Sweets

**Deliziosi dolcetti ripieni di finissimo cioccolato di Sicilia. Una preparazione che farà gola ai più golosi. Un vero piglia piglia.**  
*Delicious sweets filled with very fine Sicilia's chocolate. A preparation that will tempt the most gluttons. A real temptation.*

**Ingredienti:** Crema al cacao 45%, zucchero, oli vegetali raffinati, cacao in polvere 8% corrispondente al 3,50% sul totale. Nocciolo, latte intero in polvere, amido di mais, emulsionante: lecitina di girasole, aromi. Cioccolato di Sicilia 2,5% (massa di cacao, zucchero) farina di frumento, grassi vegetali non idrogenati, zucchero, amido di mais, acqua, aromi.  
**Ingredients:** Cream with 45% cocoa, sugar, refined vegetable oils, cocoa powder 8% corresponding to 3.50% of the total. Hazelnuts, whole milk powder, corn starch, emulsifier: sunflower lecithin, flavorings. 2.5% chocolate (cocoa mass, sugar), wheat flour, non-hydrogenated vegetable fat, sugar, cornstarch, water, flavorings.  
Confezioni da 200 g | 24 pz per cartone | Cod. Prod.: 477  
Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.

## Dolcetti all'arancia di Sicilia Sicilian Orange Sweets

**Delicati dolcetti con crema all'arancia. Ideali per un pomeriggio sfizioso con gli amici.**  
*Delicate sweets with orange cream. Ideal for an extravagant afternoon with friends.*

**Ingredienti:** farcitura crema bianca all'arancia 45% (zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi palma) oli (colza, girasole, mais, soia in proporzioni variabili), amido modificato, latte in polvere, lattosio, emulsionante (lecitina di girasole, aromi)), grassi vegetali non idrogenati (palma), farina di frumento, zucchero, amido di mais, uova, colorante naturale beta-carotene, acqua, aroma naturale d'arancia.  
**Ingredients:** white orange cream filling 45% (sugar, non-hydrogenated vegetable oils and fats (fats palm) oils (rapeseed, sunflower, corn, soy in variable proportions), modified starch, milk powder, lactose, emulsifier (lecithin sunflower, flavorings)), non-hydrogenated vegetable fats (palm), wheat flour, sugar, corn starch, eggs, natural beta-carotene coloring, water, natural orange flavoring.  
Confezioni da 200 g | 24 pz per cartone | Cod. Prod.: 478

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.

129  
Dolcetti

## Dolcetti al cioccolato e rum Chocolate and Rum Sweets

Nati dall'unione del miglior cioccolato con l'inconfondibile sapore del rum, questi dolcetti doneranno una nota aromatica ed intensa alle vostre pause di piacere.  
Born from the union of the best chocolate and the unmistakable taste of the rum, these sweets will give an aromatic and intense mark to your leisure breaks.

**Ingredienti:** farcitura crema cacao 46% (zucchero, oli vegetali (girasole), cacao magro in polvere, cioccolato 8%, cioccolato Siciliano 2% (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere), emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia), farina di FRUMENTO, grassi vegetali non idrogenati (palma), zucchero, amido di mais, acqua, aroma Rhum.  
**Ingredients:** 46% cocoa cream filling (sugar, vegetable oils (sunflower), low-fat cocoa powder, 8% chocolate, 2% Sicilian chocolate (sugar, cocoa mass, low-fat cocoa powder), emulsifier (E322 sunflower lecithin), natural vanilla flavoring), WHEAT flour, non-hydrogenated vegetable fats (palm), sugar, corn starch, water, rum aroma.  
Confezioni da 200 g | 24 pz per cartone | Cod. Prod.: 489

Scadenza: 7 mesi | Best before: 7 months.



130  
Dolcetti

Foto: C. Campagna



## Dolcetti al pistacchio Pistachio Nut Sweets

Deliziosi e sfiziosi dolcetti dal verde crema di pistacchi veri.  
Delicious and fanciful sweets, with a Green crème of real pistachio nuts.

**Ingredienti:** farina di frumento, crema pistacchio 30% (zucchero, oli (colza, girasole, mais, soia in proporzioni variabili) e grassi vegetali (palma) non idrogenati, pistacchio macinato 30% corrispondente al 9% sul totale ingredienti), latte in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di girasole E322, aromi), grassi vegetali (palma) non idrogenati, zucchero, acqua, coloranti naturali: E141-160/a, aroma pistacchio.  
**Ingredients:** wheat flour, pistachio cream 30% (sugar, oils (rapeseed, sunflower, corn, soy in varying proportions) and vegetable fats (palm) non-hydrogenated, ground pistachio 30% corresponding to 9% of the total ingredients, powdered milk, lactose, emulsifier: sunflower lecithin E322, flavorings), non vegetable fat (palm) hydrogenates, sugar, water, natural colors: E141-160 / a, aroma pistachio. Confezioni da 200 g | 24 pz per cartone | Cod. Prod.: 490

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.

131  
Dolcetti



## Nzuddi con mandorle e cannella

### Cookies with almonds and cinnamon

Da una tradizionale ricetta siciliana gustosi dolcetti tipici preparati per la festa di ogni santo.  
Tasty treats from the traditional recipe. They are typical Sicilian desserts prepared for the feast of all saints.

**Ingredienti:** Farina di grano duro Siciliano 29%, zucchero di canna gezzo (21%), mandorle 16%, oli e grassi vegetali non idrogenati, oli (girasole oltroleico), grassi (kanitè), farina di grano duro integrale Siciliano 13%, albume d'uovo fresco pastorizzato, cacao in polvere, cannella in polvere (1%), zenzero (0,3%), acqua, Agente levitante: ammonio bicarbonato, aromi naturali. Può contenere tracce di frutta a guscio, arachidi, sesamo, latte, soia. **Ingredients:** Sicilian wheat flour 29%, raw cane sugar (21%), 16% almonds, non-hydrogenated vegetable oils and fats, oils (sunflower), fats (shea), wheat flour solid hard Sicilian 13%, fresh pasteurized egg white, cocoa powder, cinnamon powder (1%), ginger (0.3%), water, leavening agent: ammonium bicarbonate, natural flavors. May contain traces of nuts, peanuts, sesame, milk, soy. **Confezioni da 200 g | 24 pz per cartone | Cod. Prod.: 0417**

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.

## Dolcetti al limone

### Sicilian cookies to lemon

Gustosi e freschi dolcetti con crema al limone.  
Tasty and fresh treats with cream lemon.

**Ingredienti:** farina di frumento, farcitura crema bianca al Limone 30% (zucchero, grassi vegetali (palma) e oli (colza, girasole, mais, soia in proporzioni variabili) non idrogenati, latte scremato in polvere, lattosio, amido modificato, emulsionante (lecitina di girasole, aromi, aroma naturale di limone), grassi vegetali non idrogenati (palma), zucchero, amido di mais, uova, colorante naturale beta-carotene, acqua, aroma naturale di Limone. **Ingredients:** wheat flour, filling white lemon cream 30% (sugar, non-hydrogenated vegetable fats (palm) and oils (rapeseed, sunflower, corn, soy in variable proportions), skimmed milk powder, lactose, modified starch, emulsifier (lecithin sunflower seeds), flavourings, natural lemon flavouring), non-hydrogenated vegetable fats (palm), sugar, corn starch, eggs, natural beta-carotene colouring, water, natural lemon flavouring. **Confezioni da 200 g | 24 pz per cartone | Cod. Prod.: 0781**

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.

## Mustazzoli al limone verdello

### Sicilian cookies to Greenish lemon

Gustosi e freschi dolcetti al limone verdello.  
Tasty and fresh treats with Greenish lemon.

**Ingredienti:** farcitura al limone 43% (Cubetti di Scorzone di Limone canditi | Scorzone di Limone (49%), Sciroppo di Glucosio-Fruttosio; Saccarosio), canditi 43% corrispondente al 6,4% sul totale ingredienti, zucchero, oli essenziali di limone 0,7% corrispondente allo 0,3% sul totale ingredienti, colorante naturale: clorofilla, farina di frumento, grassi vegetali non idrogenati di palma, zucchero, acqua, tuorlo d'uovo, latte scremato in polvere, agente levitante: diidrogeno fosforico, carbonato acido di sodio, amido di frumento, carbonato di calcio, aroma. **Ingredients:** 43% lemon filling (Lemon zest cubes candied fruit (Lemon Zest (49%); Glucose-Fructose Syrup; Sucrose.), Candied fruit 43% corresponding to 6.4% of the total ingredients, sugar, lemon essential oils 0.7% corresponding to 0.3% on total ingredients, natural color: chlorophyllin), wheat flour, non-hydrogenated palm vegetable fats, sugar, water, yolk egg, skimmed milk powder, raising agent: disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, wheat starch, calcium carbonate, aroma. **Confezioni da 200 g | 24 pz per cartone | Cod. Prod.: 0415**

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.

# Scorzette siciliane

## Oranges Peels

Squisiti canditi dei migliori agrumi siciliani. Assaggiate tutto il gusto della terra sicula in queste dolcissime scorzette pronte per essere gustate ed adatte ad ogni tipo di preparazione.

Exquisite candied fruit of the best sicilian citrons. Try all the taste of the sicilian land in these sweet small peels ready to be tasted and good for any kind of preparation.



**Ingredienti:** Scorze d'arancia, zucchero  
**Ingredients:** Orange peels, sugar  
**Confezioni da 200 g | 36 pz per cartone | Cod. Prod.: 482**  
Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.

# Pasta di Mandorla

## Almond paste

Le origini di questo dolce sono molto lontane, pare sia nato alla fine del 1100. La pasta di mandorla è conosciuta anche come pasta reale, perché “degnata di un re” per la bontà e le caratteristiche del dolce.

*The origin of this sweet are really faraway in time, it seems to be born in 1100 A.D. Almond paste also know as Royal Paste. The name “royal” given to the confectionery sweet can be tracked by the fact that it was “worthy for a king” for the goodness and property of the sweet.*

134  
Dolcetti



### Pasta di Mandorla Almond Pastes

Grazie alle migliori mandorle siciliane e alla sapiente maestria dei mastri pasticceri nascono le paste di mandorla. Candidi dolcetti alla pasta reale. Ideali per un goloso regalo da fare agli amici più cari.  
*Thanks to the best sicilian almonds and to the wise skill of the pastry chef masters where born the almond pastes. Pure white sweets of marzipan. Ideal for a tasty present to give to the best friends.*

*Ingredienti: Zucchero, Mandorle pelate (48%), Mandorle amare (2%), albume d'uovo, miele, sciroppo di glucosio/fruttosio, conservante: potassio sorbato, aroma naturale.  
Ingredients: Sugar, peeled almonds (48%), bitter almonds (2%), egg white, honey, glucose-fructose syrup, preservative: potassium sorbate, natural flavoring.  
Confezioni da 200 g | 36 pz per cartone | Cod. Prod.: 476  
Confezioni da 1000 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0307  
Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.*

### Frutta Martorana Martorana's Fruit

Veniva tradizionalmente preparata nelle celebrazioni della Festa dei Morti. Deve il suo nome alla Chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio o della Martorana, eretta nel 1143 da Giorgio d'Antiochia, ammiraglio del re Normanno Ruggero II, nei pressi del vicino monastero benedettino, fondato dalla nobildonna Eloisa Martorana nel 1194, da cui prese il nome, e di quello di Santa Caterina nel centro storico di Palermo dove le suore lo preparavano e lo vendevano fino alla metà del 1900.

*It was traditionally prepared for the celebrations of the All Saints Day. It took its name from the Chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio (Admiral) or della Martorana, made built in 1143 by Giorgio d'Antiochia, admiral of the Norman king Ruggero II, near the Benedictine monastery, founded by the noblewoman Eloisa Martorana in 1194, who gave the name to it, and the Santa Caterina's one in Palermo historical centre where the nuns were preparing and selling it until the middle of 1900.*

*Ingredienti: Zucchero, mandorle pelate, miele, aromi, coloranti: E124, E122, E131, E132, E110, E 102, E151  
Confezioni da 160 g | 36 pz per cartone | Cod. Prod.: 479*

*Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.*



135  
Pasta di mandorla



### Cantucci siciliani alla mandorla

Sicilian Almond Cantucci

Una ricetta genuina con ingredienti di qualità. Croccanti cantucci alla mandorla, puro godimento.

*A genuine recipe with quality ingredients. Crunchy almond cantucci, real pleasure.*

Ingredienti: Farina di FRUMENTO tipo "00", MANDORLA (40%), zucchero, UOVA, BURRO (LATTE), LIEVITO istantaneo (E450: pirofosfato disodico; bicarbonato di sodio, farina di FRUMENTO "00"), sale, vanillina.  
 Ingredients: WHEAT flour type "00", ALMOND (40%), sugar, EGG, BUTTER (MILK), instant YEAST (E450: disodium pyrophosphate; sodium bicarbonate, WHEAT flour "00"), salt, vanillin.  
 Confezioni da 100 g | 36 pz per cartone | Cod. Prod.: 481

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.



### Cantucci siciliani al pistacchio

Sicilian Pistachio Nut Cantucci

Dolci e profumati, fragranti e gustosi.  
 La preparazione artigianale rende questo prodotto pieno di bontà.  
*Sweet and scented, fragrant and tasty.  
 The handcraft preparation makes this product full of taste.*

Ingredienti: Farina di FRUMENTO tipo "00", PISTACCHIO (40%), zucchero, UOVA, BURRO (LATTE), LIEVITO istantaneo (E450: pirofosfato disodico; bicarbonato di sodio, farina di FRUMENTO "00"), sale, vanillina.  
 Ingredients: WHEAT flour type "00", PISTACHIO (40%), sugar, EGG, BUTTER (MILK), instant YEAST (E450: disodium pyrophosphate; sodium bicarbonate, WHEAT flour "00"), salt, vanillin.  
 Confezioni da 100 g | 36 pz per cartone | Cod. Prod.: 480

Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.

# Marzapane

Marzipan

Dalla sapiente maestria dei nostri maestri pasticceri, nasce il panetto di mandorle e il panetto di pistacchi. Gli ingredienti scelti e di primissima qualità li rendono esclusivi prodotti tipici per la preparazione di latte di mandorla e la granita tipica siciliana.

*From the wise mastery of our pastry chefs, were born the almond and pistachio nut marzipan. The ingredients selected and extra fine make them exclusive typical product. Preparation for the almond milk and the typical sicilian ganita.*



## Panetto di Pasta di Mandorla / Pistacchio Almond / Pistachio Nut Paste Block

*Panetto di Pistacchio: Zucchero, pistacchi siciliani, glucosio, vanillina.  
Packet of Pistachios: Sugar, Sicilian pistachios, glucose, vanillin.  
Confezione da 250 g | 16 pz per cartone | Cod. Prod.: 213  
Confezione da 125 g | 30 pz per cartone | Cod. Prod.: 373  
PANETTO DI MANDORLA: Zucchero, mandorle pelate, glucosio, vanillina.  
PACKET OF ALMONDS: Sugar, Sicilian almonds, glucose, vanillin.  
Confezione da 250 g | 16 pz per cartone | Cod. Prod.: 209  
Confezione da 125 g | 30 pz per cartone | Cod. Prod.: 372*

Scadenza: 24 mesi | Best before: 24 months.

# TricchiTracchi

Scoppiettante sapore al palato con i Tricchitracchi.

Per i tuoi snack o per una pausa dolce e deliziosa.

Dolce e croccante, al pistacchio o alla mandola.

Che gusto preferisci?

*Crackling taste to the palate with the Trickytracky.*

*For a snack or for the afternoon with a tea cup.*

*Sweet and crunchy, with almonds or pistachio nuts.*

Ingredienti: Pistacchio (50%), sciroppo di glucosio, zucchero, olio di girasole, destrosio, latte in polvere intero, emulsionante: lecitina di soia.  
Ingredients: PISTACHIO 50%, glucose syrup, sugar, sunflower oil, dextrose, whole MILK powder, SOY lecithin.  
Tricchitracchi pistacchio Confezione da 200 g | 20 pz per cartone | Cod. Prod.: 367

Ingredienti: Mandorle(50%), sciroppo di glucosio, zucchero, olio di girasole, destrosio, latte in polvere intero, emulsionante: lecitina di soia.

Ingredients: ALMOND 50%, glucose syrup, sugar, sunflower oil, dextrose, whole MILK powder, SOY lecithin.  
Tricchitracchi mandorla Confezione da 200 g | 20 pz per cartone | Cod. Prod.: 366



### Tricchitracchi Trickytracky

Una nuova confezione che ci permette di degustare al meglio i Tricchitracchi al pistacchio e alla mandorla. Mordi il gusto: ad ognuno il suo preferito.  
*A new package that allows us to better taste the Tricchitracchi pistachio and almond. Bite taste for everyone his favorite.*

Confezione da 150 g | 20 pz per imballo | Cod. Prod.: 0428  
 Scadenza: 12 mesi | Best before: 12 months.



### Tricchitracchi in busta Trickytracky in Bag

MANDORLA  
 Confezione da 100 g | 20 pz per cartone | Cod. Prod.: 378  
 Confezione da 1000 g | 4 pz per cartone | Cod. Prod.: 369

PISTACCHIO  
 Confezione da 100 g | 20 pz per cartone | Cod. Prod.: 377  
 Confezione da 1000 g | 4 pz per cartone | Cod. Prod.: 368



### Tricchitracchi espositore Almond / Pistachio Nut Trickytracky Display

Deliziosi croccanti alle mandorle e al pistacchio racchiusi in pratiche confezioni singole... Piccolo formato, grande gusto. Una tira l'altra!  
*Delicious crunchy almonds and pistachio in practical single packs ... Small size, great taste. One leads to another!*

Confezione da 1000 g | 5 espositori per imballo | Cod. Prod.: 0746

## Cioccolato di Modica IGP IGP Modica's Chocolate

Durante la dominazione degli spagnoli in Sicilia nel XVI secolo fu introdotta nella Contea di Modica la lavorazione del rinomato cioccolato dalle origini azteche. Storicamente si è tramandato come il dolce tipico delle famiglie nobili che amavano prepararlo in casa durante le feste e le occasioni importanti, grazie alle quali è arrivato fino ai giorni nostri diventando solo successivamente un prodotto dolciario di fama internazionale.

*This preparation was introduced in Modica's County during the Spanish domination in Sicily in the 16th century. The Spanish people, in turn, have landed it from the Aztec. Historically it has been handed down as a typical sweet of the noble families that during holidays and important occasions were preparing it at home. In this way it has been passed on till our days and only afterwards it became a confectionery product known all over the world.*



### Puro 90%

Gusto estremo per gli amanti del puro cioccolato con granella di zucchero di canna tipica della tradizione modicana.  
*Extreme taste for the lovers of the dark chocolate with granulated cane sugar typical of the Modica's tradition.*

*Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 70%), zucchero.  
Ingredients: Bitter cocoa paste (min. 70%), sugar.  
Confezione da 100 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 0333*

*Scadenza: 14 mesi | Best before: 14 months.*



### Puro 70%

Straordinario esempio di eccellenza gastronomica e tradizione. Il cioccolato di Modica è lavorato artigianalmente. Puro conserva tutti i suoi aspetti organolettici per regalare piacere e gusto.

*Extraordinary example of gastronomical excellence and tradition. The modica's chocolate is handcrafted. In this pure form it keeps all its organoleptic properties to give you pleasure and taste.*

*Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%), zucchero.  
Ingredients: Bitter cocoa paste (min. 50%), sugar.  
Confezione da 100 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 411*

*Scadenza: 14 mesi | Best before: 14 months.*



### Pistacchio

Il cioccolato di Modica si sposa in una scoppiettante armonia con il pistacchio. Apoteosi di gusto e piacere da condividere con gli amici.  
*The Modica's chocolate marries, in a crackling harmony, the pistachio nut. Apotheosis of taste and pleasure to share with friends.*

*Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%), zucchero, pistacchio 10%, aroma pistacchio 0,2%  
Ingredients: Bitter cocoa paste (min. 50%), sugar, 10% pistachio, pistachio flavor 0.2%  
Confezione da 100 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 400*

*Scadenza: 14 mesi | Best before: 14 months.*



### Sale Salt

Cioccolato di Modica al sale marino artigianale di Trapani. Per chi ama piaceri forti.  
*Modica's chocolate with Trapani's handcrafted sea salt. For who loves strong tastes.*

*Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 70%), sale.  
Ingredients: Bitter cocoa paste (min. 70%), salt.  
Confezione da 100 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 447*

Scadenza: 14 mesi | Best before: 14 months.



### Limone Lemon

Il cioccolato con limone. Sapore delicato ed insolito capace di sorprendere anche i più esperti in materia.  
*The chocolate with lemon. Delicate and unusual taste able to surprise even the most expert in the field.*

*Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%), zucchero, aroma limone 0,4%  
Ingredients: Bitter cocoa paste (min. 50%), sugar, lemon flavor 0.4%  
Confezione da 100 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 407*

Scadenza: 14 mesi | Best before: 14 months.



### Arancia Orange

L'arancia e il cioccolato vanno a nozze. Questo dolce tanto tipico quanto sfizioso sposa tutta la tradizione sicula nella preparazione del cioccolato e la coltivazione degli aranci.  
*The orange and the chocolate get married. This sweet as typical as extravagant marries all the sicilian tradition in the preparation of the chocolate and in the orange cultivation.*

*Pasta amara di cacao (min. 50%), zucchero, aroma arancia 0,2%  
Ingredients: Bitter cocoa paste (min. 50%), sugar, orange aroma 0.2%  
Confezione da 100 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 406*

Scadenza: 14 mesi | Best before: 14 months.



### Agrumi Citrus fruit

Un sapore insolito per sorprendere di gusto i commensali. Un mix di agrumi scelti aromatizzano la preparazione del cioccolato.  
*An unusual taste to surprise with flavour your commensals. A mix of selected citrus fruits aromatize the preparation of the chocolate.*

*Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%), zucchero, aroma agrumi 0,2%  
Ingredients: Bitter cocoa paste (min. 50%), sugar, citrus fruit aroma 0.2%  
Confezione da 100 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 408*

Scadenza: 14 mesi | Best before: 14 months.



### Cannella Cinnamon

Il sapore unico del cioccolato di Modica con quello intenso della cannella. Un trionfo di gusto.  
*The unique taste of the Modica's chocolate with the intense one of the cinnamon. A triumph of taste.*

*Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 70%), zucchero, cannella 0,5%  
Ingredients: Bitter cocoa paste (min. 70%), sugar, cinnamon 0.5%  
Confezione da 100 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 446*

Scadenza: 14 mesi | Best before: 14 months.



### Vaniglia Vanilla

Il gusto raffinato e delicato della vaniglia si unisce al sapore intenso del cioccolato di Modica lavorato artigianalmente.  
*The refined and delicate taste of the vanilla unites to the intense one of the handcrafted Modica's chocolate.*

*Ingredienti: Pasta amara di cacao (min. 50%), zucchero, aroma vaniglia 0,5%  
Ingredients: Bitter cocoa paste (min. 50%), sugar, vanilla aroma 0.5%  
Confezione da 100 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 410*

Scadenza: 14 mesi | Best before: 14 months.



### Mandorla Almond

Straordinario esempio di eccellenza gastronomica e tradizione artigiana arricchita da una piacevole granella di mandorle.  
*Extraordinary example of gastronomical experience and artisan tradition enriched by a nice almond crumbs.*

*Pasta amara di cacao (min. 50%), zucchero, mandorle 10%, aroma mandorla 0,2%  
Ingredients: Bitter cocoa paste (min. 50%), sugar, almond 10%, almond aroma 0.2%  
Confezione da 100 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 405*

Scadenza: 14 mesi | Best before: 14 months.



### Peperoncino Chilly pepper

Dall'antica e segreta ricetta ereditata dagli Aztechi nasce il "Cioccolato di Modica al peperoncino". Un dolce piccante per i palati raffinati.  
*From the ancient and secret recipe of the Aztec was born the "Chilly Pepper Modica's Chocolate". A spicy sweet for the most refined palates.*

*Pasta amara di cacao (min. 50%), zucchero, peperoncino macinato 0,5%  
Ingredients: Bitter cocoa paste (min. 50%), sugar, chilly pepper 0.5%  
Confezione da 100 g | 10 pz per cartone | Cod. Prod.: 409*

Scadenza: 14 mesi | Best before: 14 months.

# Panettone Barocco

Il panettone, simbolo della tradizione natalizia italiana, incontra lo splendore del Barocco in una celebrazione di arte, gusto e teatralità. Un'esperienza sensoriale e culturale che trasforma la tradizione in spettacolo. Un'ode al gusto, alla bellezza e all'esagerazione raffinata.

*Panettone, a symbol of Italian Christmas tradition, meets the splendor of the Baroque in a celebration of art, taste and theatricality.*

*A sensory and cultural experience that transforms tradition into spectacle.*

*An ode to taste, beauty and refined exaggeration.*

# Pistacchio



150  
Panettone Siciliano



*Un capolavoro barocco da gustare.  
Soffice panettone artigianale, arricchito da un cuore vellutato di crema al pistacchio di Sicilia.  
L'eleganza della grafica barocca si riflette in ogni dettaglio: un packaging sontuoso e dorato  
racchiude un dolce di rara intensità, dove l'aroma del pistacchio avvolge i sensi come un concerto  
d'archi.*

A baroque masterpiece to savor.  
Soft artisanal panettone, enriched with a velvety heart of Sicilian pistachio cream. The elegance of the baroque graphics is reflected  
in every detail: a sumptuous and golden packaging encloses a dessert of rare intensity, where the aroma of pistachio envelops the  
senses like a string concert.

Confezione da 1000 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 395

Scadenza: 7 mesi | Best before: 7 months.

# Cioccolato e arance siciliane



*Un panettone sontuoso come un'opera d'arte, dove la crema vellutata al cioccolato danza con l'essenza agrumata dell'arancia. Ogni dettaglio, dal gusto alla confezione, richiama la ricchezza delle corti seicentesche: volute dorate, profumi inebrianti e una dolcezza scenografica che conquista.*

*A sumptuous panettone like a work of art, where the velvety chocolate cream dances with the citrus essence of orange. Every detail, from the taste to the packaging, recalls the richness of the seventeenth-century courts: golden swirls, inebriating aromas and a scenographic sweetness that conquers.*

Confezione da 1000 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 491

Scadenza: 7 mesi | Best before: 7 months.



# Nocciolato dell'Etna



*Nel trionfo dorato delle feste, si eleva un dolce regale: panettone vestito a festa, sontuoso di crema al cioccolato e nocciola. Ogni fetta è un drappeggio di velluto fondente, un abbraccio opulento tra la ricchezza del cacao e il calore avvolgente delle nocciole tostate. Un'ode barocca al peccato di gola.*

In the golden triumph of the holidays, a regal dessert rises: panettone dressed up for the holidays, sumptuous with chocolate and hazelnut cream. Each slice is a drape of dark velvet, an opulent embrace between the richness of cocoa and the enveloping warmth of toasted hazelnuts. A baroque ode to the sin of gluttony.

Confezione da 1000 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0453



156

Panettone Siciliano

# Mandorlato dell'Etna



*Come in un salone da ballo di corte, gli aromi si rincorrono in un minuetto di sapori. La mandorla delicata incontra il cioccolato fondente in un connubio sontuoso, nascosto nel cuore soffice di un panettone ispirato ai fasti barocchi. Un dolce che non si limita a piacere: incanta.*

As in a court ballroom, the aromas chase each other in a minuet of flavors. The delicate almond meets the dark chocolate in a sumptuous combination, hidden in the soft heart of a panettone inspired by the Baroque splendor. A dessert that does not limit itself to pleasure: it enchants.

Confezione da 1000 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 0452

157

Panettone Siciliano

# Panettone con canditi e uvetta



*Nel palcoscenico delle festività, il nostro panettone si presenta come un protagonista assoluto. Canditi d'arancia, intensi e lucenti, si fondono con l'uvetta sultanina succosa, in una sinfonia di sapori che riecheggia gli affreschi, le dorature e le curve eleganti del Barocco italiano. Un capolavoro da gustare con lentezza.*

On the festive stage, our panettone presents itself as an absolute protagonist. Intense and shiny candied oranges blend with juicy sultanas, in a symphony of flavors that echo the frescoes, gilding and elegant curves of the Italian Baroque. A masterpiece to be savored slowly.

Confezione da 1000 g | 6 pz per cartone | Cod. Prod.: 396C

## La nostra etichetta Our label

Nome del prodotto.  
Product name.

Ingredienti tradotti in quattro lingue.  
Ingredients translated into four languages.

Consigli utili sulla conservazione.  
Useful advice on preservation.

Contatti dell'azienda.  
Contacts company.

Codice di provenienza del laboratorio di produzione.  
Code of laboratory of production.

Peso del prodotto.  
Weight of product.

Codice a barre.  
Barcode.

Informazioni nutrizionali.  
Nutritional information.

Lotto e scadenza.  
Lot and deadline.

**PATE' DI OLIVE NERE - BLACK OLIVE PATE' - PATE DE NOIR OLIVE - SCHWARZE OLIVEN PATE**

**INGREDIENTI:** OLIVE NERE (60%), OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, PEPERONCINO, SEMI DI FINOCCHIO, SALE, ACETO.  
**INGREDIENTS:** BLACK OLIVES (60%), SUNFLOWER OIL, RED PEPPER, FENNEL SEEDS, SALT, VINEGAR.  
**INGRÉDIENTS:** OLIVES NOIRES (60%), HUILE DE TOURNESOL, LE POIVRON ROUGE, LES GRAINES DE FENOUIL, SEL, VINAIGRE.  
**ZUTATEN:** SCHWARZE OLIVEN (60%), SONNENBLUMENÖL, ROTEM PFEFFER, FENCHELSAMEN, SALZ, ESSIG.

*Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Dopo aver aperto la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni. Keep in a cool, dry place away from heat sources of heat. After opening the jar, store in a refrigerator and consume within 3-4 days.*

Prodotto garantito da Sicliantenzioni  
viale della provincia, 127/c - Giarre (CT)  
+39 095 9702087 | +39 392 750845  
info@sicliantenzioni.it

IT 810 CE

Peso Netto: | Net Weight:  
**180 g** 6.34 oz

**lotto e scadenza | lot and deadline**  
**121CC - 12/2018**

8 03372678203

NUTRITIONAL INFORMATION	
Porzione/Portion per 100g	
Valore Energetico-Energy	Kcal 410 KJ 1722
Grassi-Fat	4,3
di cui saturi-in saturated fat	0
Carboidrati-Carbohydrates	1,6
di cui zuccheri-Sugar	0,5
Fibre-Fiber	
Proteine-Protein	0,6
Sale-Salt	1

Tutti i nostri prodotti sono lavorati artigianalmente e realizzati con ingredienti naturali, seguendo le tipiche ricette siciliane. Vengono confezionati a mano uno per uno, controllati scrupolosamente e sigillati. Dispongono di tutte le informazioni relative alla natura del prodotto, degli ingredienti, l'apporto nutrizionale, la provenienza, il lotto e la scadenza.

All our products are hand made, realized with natural Ingredients, following typical sicilian recipes. They get hand packed one by one, checked and sealed. They have available all the informations about the nature of the product, the Ingredients, the nutritional intake, the origin, the lot and the expiry date.







[www.siciliamentazioni.com](http://www.siciliamentazioni.com)