



BIOAGRICOLA

BOSCO

CATALOGO PRODOTTI







ORIGANO



PRODOTTO BIOLOGICO



ARTICOLO	CONFEZIONE	PESO
1	STELI INTERI IN BUSTA	25 GR 28 CM
254	STELI INTERI IN BUSTA	40 GR 28 CM
10	TAGLIO TISANA IN BUSTA	30 GR
11	TAGLIO TISANA IN BUSTA	50 GR
12	TAGLIO TISANA IN BUSTA	100 GR
31	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	65 GR
39	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	25 GR
47	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	12 GR
55	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	140 GR
65	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	50 GR
75	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	30 GR
85	TAGLIO TISANA IN SECCHIELLO	400 GR
93	TAGLIO TISANA IN SECCHIELLO	800 GR

Origano di Sicilia

ORIGANUM HERACLEOTICUM



L'origano essiccato è una delle erbe aromatiche più conosciute e utilizzate in cucina. Con il suo profumo intenso e il suo colore verde vivo, è una pianta che cresce naturalmente in Sicilia, sulle colline e sui monti, fino a 1200 metri s.l.m..

Apprezzato fin dai tempi remoti, l'origano è un'erba aromatica che si consuma essiccata: viene disidratata e mantiene così il suo profumo e gusto forte, adatto alla valorizzazione di ogni cibo. Viene quindi utilizzato in cucina per condire salsa di pomodoro, latticini come la mozzarella, tutti i tipi di insalata fresca, ma anche con ricette a base di carne, pesce e verdure cotte.

Si abbina felicemente poi anche a formaggi, grigliate di carne e piatti piccanti. Sulla pizza margherita è un ingrediente ormai essenziale.





ROSMARINO



PRODOTTO BIOLOGICO



ARTICOLO	CONFEZIONE	PESO
3	STELI IN BUSTA	25 GR 28 CM
256	STELI IN BUSTA	40 GR 28 CM
257	AGHI INTERI IN BARATTOLO	80 GR
68	AGHI INTERI IN BARATTOLO	70 GR
79	AGHI INTERI IN BARATTOLO	35 GR
16	TAGLIO TISANA IN BUSTA	30 GR
17	TAGLIO TISANA IN BUSTA	50 GR
18	TAGLIO TISANA IN BUSTA	100 GR
33	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	110 GR
41	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	40 GR
49	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	20 GR
57	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	250 GR
67	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	95 GR
77	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	60 GR
87	TAGLIO TISANA IN SECCHIELLO	650 GR
95	TAGLIO TISANA IN SECCHIELLO	1400 GR

Rosmarino di Sicilia

ROSMARINUS OFFICINALIS



Arbusto sempreverde della famiglia delle Lamiaceae, molto aromatico, con foglie coriacee e strettamente lineari, largamente diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo. Il rosmarino è considerata la pianta balsamica per eccellenza, conosciuta e utilizzata fin dai tempi più antichi per le sue proprietà medicinali.

È una pianta ricchissima di oli essenziali quali pinene, conforene, limonene, flavonoidi, acidi fenolici, tannini, resine, canfora e contiene anche l'acido rosmarinico che ha proprietà antiossidanti. Il controllo sulle coltivazioni permette di ottenere un prodotto assolutamente naturale perché esclude l'utilizzo di sostanze chimiche. Il prodotto è costituito da foglie di prima scelta di rosmarino, accuratamente mondate ed essiccate.

Erba aromatica che trova largo impiego in cucina per aromatizzare zuppe di verdure, risotti, brodi di carne, bolliti misti, carni arrosto o in umido, pesce e carni alla griglia, patate al forno, verdure in umido, ragù.





SALVIA



PRODOTTO BIOLOGICO



ARTICOLO	CONFEZIONE	PESO
2	STELI IN BUSTA	25 GR 28 CM
255	STELI IN BUSTA	40 GR 28 CM
13	TAGLIO TISANA IN BUSTA	30 GR
14	TAGLIO TISANA IN BUSTA	50 GR
15	TAGLIO TISANA IN BUSTA	100 GR
32	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	55 GR
40	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	20 GR
48	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	10 GR
56	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	140 GR
66	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	45 GR
76	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	25 GR
86	TAGLIO TISANA IN SECCHIELLO	400 GR
94	TAGLIO TISANA IN SECCHIELLO	750 GR

Salvia di Sicilia

SALVIA OFFICINALIS



La Salvia è un arbusto suffrutice sempreverde appartenente alla famiglia delle Labiatae. Nota sin dall'antichità per le proprietà salutari, tanto che il suo nome deriva dal latino *salvus* che significa sano, proprio a rivelare la sua capacità di salvare e guarire.

Erba aromatica che trova largo impiego in cucina per aromatizzare minestre e zuppe, piatti a base di carne e pesce. In Europa settentrionale viene utilizzata per profumare salsicce, anguille e ripieni per oca; in Inghilterra la si impiega per aromatizzare alcuni tipi di formaggio (safe derby). È una preziosa pianta aromatica il cui principio attivo si ricava dalle foglie e dalle sommità fiorite.



I NOSTRI PRODOTTI
da Agricoltura Convenzionale

ALLORO



ARTICOLO	CONFEZIONE	PESO
111	STELI IN BUSTA	20 GR
259	FOGLIE INTERE IN BUSTA	8 GR
253	FOGLIE INTERE IN BARATTOLO	8 GR
108	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	120 GR
128	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	40 GR
148	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	20 GR
166	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	250 GR
188	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	100 GR
212	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	60 GR

Alloro di Sicilia

LAURUS NOBILIS



L'Alloro è una pianta aromatica e officinale appartenente alla famiglia Lauraceae. Le foglie, color verde scuro, coriacee sono molto profumate. In Italia cresce spontaneamente nelle zone centro meridionali e lungo le coste. La diffusione e l'uso ampio che se ne fa in cucina hanno portato l'Alloro ad essere inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani come prodotto tipico siciliano: in cucina, per aromatizzare carni e pesci, nelle minestre, per preparare decotti rinfrescanti e dalle qualità digestive. Dalle foglie trattate con alcool, si ricava un profumato e aromatico liquore dalle proprietà antisettiche, utile anche contro tosse e bronchite.

Le nostre confezioni sono adatte a soddisfare qualsiasi esigenza per chi desidera le foglie intere o per chi le preferisce sminuzzate, confezionate in busta o in barattolo in diverse grammature.

Prodotto convenzionale.



I NOSTRI PRODOTTI
da Agricoltura Convenzionale

PEPERONCINO



ARTICOLO	CONFEZIONE	PESO
113	MACINATO IN BARATTOLO	135 GR
131	MACINATO IN BARATTOLO	50 GR
150	MACINATO IN BARATTOLO	25 GR
168	MACINATO IN BARATTOLO	300 GR
190	MACINATO IN BARATTOLO	110 GR
211	MACINATO IN BARATTOLO	65 GR
260	MACINATO IN SECCHIELLO	450 GR
261	MACINATO IN SECCHIELLO	900 GR
262	INTERO IN BARATTOLO	15 GR

Peperoncino di Sicilia

CAPSICUM ANNUUM



Il Peperoncino è il frutto della pianta *Capsicum annuum*. Noto come spezia piccante, aiuta a digerire e ha potenti effetti positivi sul sistema cardiocircolatorio. Il Peperoncino era conosciuto per le sue proprietà ed i suoi benefici fin dall'antichità. Una volta essiccati, mantengono solo la loro piccantezza al palato. Il frutto contiene molte vitamine tra cui la vitamina C, di cui è ricchissimo, e sali minerali. Il Peperoncino essiccato può essere aggiunto in piccole quantità in sughi, salse, carni, verdure e in generale in tutte le preparazioni. Con i peperoncini si preparano anche salumi, formaggi e ottime conserve.

Il nostro peperoncino macinato è confezionato in barattoli di diverse grammature.

Prodotto convenzionale



I NOSTRI PRODOTTI
da Agricoltura Convenzionale

FINOCCHETTO



ARTICOLO	CONFEZIONE	PESO
265	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	25 GR
266	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	35 GR
267	TAGLIO TISANA IN BARATTOLO	50 GR

Finocchietto

FOENICULUM VULGARE



Il Finocchio (*Foeniculum vulgare*) è una pianta aromatica rustica mediterranea della famiglia delle Apiacee (Ombrellifere).

Conosciuto fin dall'antichità per le sue proprietà aromatiche, la sua coltivazione sembra che risalgia al 1500. Il finocchio selvatico è una pianta spontanea, perenne, che cresce nelle zone costiere. Possiede foglie che ricordano il fieno, di colore verde. Chiamato in cucina anche "Finocchietto", le foglie si usano fresche o secche, sminuzzate per insaporire minestre, piatti di pesce, insalate e formaggi. Nella "pasta con le sarde", nota ricetta siciliana, le foglie del finocchio selvatico sono uno degli ingredienti essenziali. Ben note sono le sue proprietà digestive e depurative; esse vengono usate per preparare tisane o decotti, ottimi per alleviare i sintomi delle coliche gassose dei neonati e per combattere i gonfiori addominali.

Trovate il nostro finocchietto sminuzzato nei barattoli in tre diverse misure.

Prodotto convenzionale.



I NOSTRI PRODOTTI
da Agricoltura Convenzionale

VASCHEFFE FRESCO



Tutto l'aroma e il profumo della Sicilia in queste tre erbe, alloro, rosmarino e salvia che usate fresche aggiungono ai vostri piatti un nuovo, straordinario sapore.

Le foglie fresche dell'Alloro sono in grado di aromatizzare brodi, sughi, zuppe, minestre. Ma è con la carne a lunga cottura e con il pesce, soprattutto quelli bianchi, ed i crostacei che regala vere sorprese al palato. Come se non bastasse, l'Alloro è usato anche per infusi dalle proprietà digestive.

L'aroma degli aghi di Rosmarino profuma gli ambienti e caratterizza molti piatti della nostra tradizione culinaria oltre ad essere noto per le sue molteplici proprietà officinali.





MISTO AROMI



Per facilitare il compito a chi abitualmente utilizza gli aromi, abbiamo creato la vaschetta che riunisce in una sola confezione tre erbe aromatiche secche: l'Origano, la Salvia e il Rosmarino, da utilizzare sia separatamente che insieme. Quando volete dare più sapore ai vostri arrosti, alla carne alla brace, agli intingoli o alle minestre, la vaschetta è la soluzione più comoda.

Un suggerimento: sbriciolate tutte le foglie, aggiungete olio e limone e fatene un battuto con cui bagnerete la carne prima di metterla sul fuoco: sentirete che sapore!





I nostri prodotti



Bioagricola Bosco
92026 Favara (AG) - ITALY
www.bioagricolabosco.com

bio Gli Aromi Siciliani **100% Italiano**

Certificazioni

ExportUSA

CERTIFICATE OF REGISTRATION

ExportUSA New York Corp. certifies that:
Bioagricola Bosco di Bosco Antonia
Contrada Olmo
92021 Aragona (AG)
Italy

is registered with the U.S. Food and Drug Administration pursuant to Title 21, 807 of the United States Code of Federal Regulations.

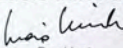
Establishment Registration Number: **10533965238**

Official Correspondent and U.S. Agent:
ExportUSA New York Corp. 18 Bridge St., Unit 2A, Brooklyn, NY 11201

ExportUSA NYC Corp. confirms that such registration remains effective upon its biennial renewal, unless terminated. ExportUSA NYC Corp. makes no other representations or warranties to any person or entity other than the named certificate holder, for whose sole benefit it is issued. This certificate does not denote endorsement or approval of the certificate-holder's device or establishment by the U.S. Food and Drug Administration. ExportUSA NYC Corp. assumes no liability to people or entities in connection with the registration. Registration of a device establishment or assignment of a registration number does not denote approval of the establishment or its products, and any representation of approval is misleading and constitutes misbranding. The U.S. Food and Drug Administration does not issue a certificate of registration, nor does it recognize one. ExportUSA NYC Corp. is not affiliated with the U.S. Food and Drug Administration.

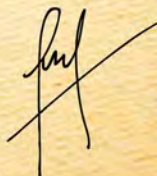
December, 14 2016

Lucio Miranda


President
ExportUSA New York Corp.

CERTIFICATO

BIOLOGICO







Dalla terra
tutta la genuinità
dei nostri prodotti





BIOAGRICOLA BOSCO

92026 Favara (AG) - ITALY - Via Aldisio, 22

CELL. 338 6349818 - FAX 0922 421419

www.bioagricolabosco.com

bioagricolabosco2002@libero.it