



SENSAZIONI *e* DELIZIE

**CATALOGO
PRODOTTI**

KATALOG
PRODUKTY

Filosofia aziendale

Origine Controllata, Selezione Accurata e Sostenibilità

La nostra filosofia si basa su una rigorosa selezione delle materie prime, coltivate e raccolte nel rispetto dei ritmi naturali e della stagionalità, mantenendo vivi Valori come il rispetto della natura, la lavorazione manuale e la filiera corta, nel rispetto dell'ambiente e delle comunità locali, con una sostenibilità certificata.

Eccellenza del Territorio

I nostri prodotti sono frutto di un forte legame con il territorio, valorizzando la ricchezza climatica e culturale del luogo d'origine.

Filiera Corta e Trasparente

Garantiamo la trasparenza e la tracciabilità della nostra filiera, per offrire sempre il massimo della qualità e portare nel piatto sapori genuini e autentici, che rispecchiano il luogo di origine.

Rispetto della Tradizione

Ogni prodotto nasce da un'attenzione alla tradizione agricola radicata, integrando tecniche antiche con approcci innovativi.

Territorio d'origine

Sicilia centro-orientale, tra Piazza Armerina e Caltagirone, lungo il confine tra le Province di Enna e Catania, territori particolarmente vocati per la coltivazione di ortaggi tipici.

Filozofia Firmy

Kontrolowane Pochodzenie, Dokładna Selekcja i Zrównoważony Rozwój.

Nasza filozofia opiera się na rygorystycznej selekcji surowców, uprawianych i zbieranych z poszanowaniem naturalnych rytmów i sezonowości, pielęgnowaniu wartości takich jak szacunek dla natury, ręczne przetwarzanie i krótki łańcuch dostaw, z poszanowaniem środowiska i lokalnych społeczności oraz z certyfikowaną zrównoważonością.

Wyjątkowość Regionu Nasze produkty są owocem silnego związku z regionem, podkreślając bogactwo klimatyczne i kulturowe miejsca pochodzenia.

Krótki i Przejrzysty Łańcuch Dostaw Gwarantujemy przejrzystość i śledzenie naszego łańcucha dostaw, aby zawsze oferować najwyższą jakość i dostarczać na talerz autentyczne i prawdziwe smaki odzwierciedlające miejsce pochodzenia.

Szacunek dla Tradycji Każdy produkt powstaje z troską o zakorzenioną tradycję rolniczą, łącząc starożytne techniki z nowoczesnym podejściem

Region Pochodzenia Środkowo-wschodnia Sycylia, pomiędzy Piazza Armerina a Caltagirone, wzdłuż granicy prowincji Enna i Katania, obszary szczególnie predysponowane do uprawy typowych warzyw.





**GLI ORTAGGI
E LA FRUTTA SECCA**

WARZYWA
I SUSZONE OWOCE

Conserve di Verdure

Le conserve includono una varietà di ortaggi stagionali, come carciofi, olive, pomodori, melanzane, peperoni, asparagi, zucchine e cipolle, coltivati in modo responsabile e trasformati in conserve utilizzando metodi tradizionali e antiche ricette di Famiglia

Ingredienti di Qualità: Conservate in olio d'oliva con spezie e aromi naturali, senza additivi artificiali.

Creme

Le verdure fresche vengono trasformate in creme vellutate, ideali da spalmare o per accompagnare piatti di carne e formaggi.

Pesti

Tra cui pesto alla genovese e pesto di pomodori secchi, preparati con ingredienti freschi, come basilico e pomodori secchi, lavorati con cura per esaltare sapori intensi.

Salse e Sugh

Realizzati con pomodori siciliani maturi raccolti al giusto grado di maturazione

Linee Prodotti

Przetwory Warzywne Przetwory obejmują różnorodne sezonowe warzywa, takie jak karczochy, oliwki, pomidory, bakłażany, papryka, szparagi, cukinia i cebula, uprawiane w sposób odpowiedzialny i przetwarzane według tradycyjnych metod i starych rodzinnych przepisów. *Wysokiej Jakości Składniki:* Konserwowane w oliwie z oliwek z dodatkiem naturalnych przypraw i aromatów, bez sztucznych dodatków.

Kremy Świeże warzywa przekształcane są w aksamitne kremy, idealne do smarowania lub jako dodatek do dań mięsnych i serów.

Pesto W tym pesto genueńskie i pesto z suszonych pomidorów, przygotowane ze świeżych składników, takich jak bazylika i suszone pomidory, starannie przetwarzane, aby wydobyć intensywne smaki.

Sosy Przygotowywane z dojrzałych sycylijskich pomidorów zbieranych w odpowiednim momencie.



Cuori di carciofo in olio d'oliva

La parte più preziosa e tenera dei nostri carciofi, proveniente soltanto da carciofi raccolti a mano e selezionati tra i migliori della stagione, lavorati e conservati in olio d'oliva.

Ingredienti: carciofi 64%, olio d'oliva 34%, sale, aceto.

Correttore di acidità: acido citrico.

Antiossidante: acido ascorbico.

Serca karczochów w oliwie z oliwek

Najcenniejsza i najdelikatniejsza część naszych karczochów, pochodząca wyłącznie z karczochów ręcznie zbieranych, starannie wyselekcjonowanych spośród najlepszych w sezonie, przetwarzana i konserwowana w oliwie z oliwek.

Składniki: karczochy 64%, oliwa z oliwek 34%, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.





Carciofi alla contadina in olio d'oliva

Teneri carciofi, lavorati appena raccolti e insaporiti con menta, origano, aglio e peperoncino. Ottimi da servire negli aperitivi o come contorno.

Ingredienti: carciofi 64%, olio d'oliva 34%, menta, aglio, peperoncino, origano, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Karczoszki wiejskie w oliwie z oliwek

Delikatne karczochy, przetwarzane zaraz po zbiorze i aromatyzowane miętą, oregano, czosnkiem i chili. Idealne do serwowania jako przystawki lub dodatek do dań. Składniki: karczochy 64%, oliwa z oliwek 34%, mięta, czosnek, chili, o r e g a n o , s ó l , o c e t . Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwtleniacz: kwas askorbinowy.

Carciofetta romanesca in olio d'oliva

Preparata con carciofi freschi, appena raccolti e privati delle foglie esterne più dure, la "Carciofetta" custodisce un sapore eccezionale, lo stesso profumo dei carciofi sui campi.

Ingredienti: carciofi 64%, olio d'oliva 34%, menta, origano, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Karczoszki rzymskie w oliwie z oliwek

Przygotowane ze świeżych karczochów, z których usunięto twardsze zewnętrzne liście. „Karczoszki” zachowują wyjątkowy smak i aromat karczochów prosto z pól. Składniki: karczochy 64%, oliwa z oliwek 34%, mięta, oregano, chili, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwtleniacz: kwas askorbinowy.





Carciofi alla brace in olio d'oliva

Grigliati singolarmente e insaporiti con menta e peperoncino, questi carciofi sono perfetti per aperitivi ricercati e salumi stagionati. Le visibili “bruciature” non sono un difetto ma un orgoglioso segno della lavorazione artigianale del prodotto. Ingredienti: carciofi 64%, olio d'oliva 34%, menta, aglio, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Karczochy grillowane w oliwie z oliwek

Indywidualnie grillowane i aromatyzowane miętą oraz chili, te karczochy są doskonałe jako wykwintne przystawki oraz jako dodatek do dojrzewających wędlin. Widoczne „przypalenia” nie są wadą, lecz dumnym znakiem rzemieślniczego procesu produkcji. Składniki: karczochy 64%, oliwa z oliwek 34%, mięta, czosnek, chili, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwtleniacz: kwas askorbinowy.

Caponata di cuori di carciofo in olio d'oliva

Una conserva unica nel suo genere, il nostro omaggio a uno dei piatti simbolo della Sicilia. Teneri bocconcini di carciofi incontrano la nostra squisita salsa agrodolce, in perfetto equilibrio con gli altri ingredienti. Ingredienti: carciofi 70%, passata di pomodoro 8%, olive verdi, pinoli, sedano, cipolla, capperi, carote, olio d'oliva, sale, zucchero, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico. Può contenere tracce di olio di semi di girasole.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Origine del pomodoro: Italia.

Caponata z serc karczochów w oliwie z oliwek

Wyjątkowy wyrób, będący naszym hołdem dla jednego z symbolicznych dań Sycylii. Delikatne kawałki karczochów łączą się z naszym wyśmienitym słodko-kwaśnym sosem, w doskonałej równowadze z innymi składnikami.

Składniki: karczochy 70%, przecier pomidorowy 8%, zielone oliwki, orzeszki piniowe, seler, cebula, kapary, marchew, oliwa z oliwek, sól, cukier, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwtleniacz: kwas askorbinowy. Może zawierać śladowe ilości oleju słonecznikowego.

Wyróżnione składniki mogą powodować reakcje u osób z alergią lub nietolerancją. Pochodzenie pomidorów: Włochy.





Carciofo alla crudaiola in olio d'oliva

Attentamente selezionati e defogliati fino a ottenere la parte migliore, questi carciofi croccanti sono perfetti insieme a carpacci e piatti d'autore.

Ingredienti: carciofi 65%, olio d'oliva 34%, sale, aceto.

Correttore di acidità: acido citrico.
Antiossidante: acido ascorbico.

Karczoszki na surowo w oliwie z oliwek

Starannie wyselekcjonowane i obrane aż do uzyskania najlepszej części, te chrupiące karczochy są idealne do carpaccio i wykwintnych dań.

Składniki: karczochy 65%, oliwa z oliwek 34%, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.

Carciofetta con gambo in olio d'oliva

La nostra carciofetta fresca, insieme alla parte più tenera del gambo, raccolta in stagione e privata delle foglie esterne. Ideale per chi cerca i sapori pieni e intensi dei migliori carciofi di Sicilia.

Ingredienti: carciofi 64%, olio d'oliva 34%, menta, origano, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

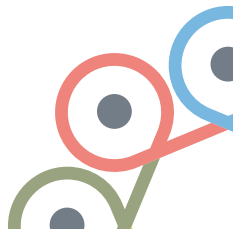
Antiossidante: acido ascorbico.

Karczoszki z łodygą w oliwie z oliwek

Nasze świeże karczoszki, wraz z najdelikatniejszą częścią łodygi, zbierane w sezonie i pozbawione zewnętrznych liści. Idealne dla osób poszukujących pełnych i intensywnych smaków najlepszych sycylijskich karczochów.

Składniki: karczochy 64%, oliwa z oliwek 34%, mięta, oregano, chili, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. **Przeciwutleniacz:** kwas askorbinowy.





Carciofo con gambo in olio d'oliva

Teneri carciofi di prima scelta, con parte del loro gambo, conservati in olio d'oliva: perfetti per impreziosire taglieri di salumi e formaggi.

Ingredienti: carciofi 64%, olio d'oliva 35%, sale, aceto.

Correttore di acidità: acido citrico.

Antiossidante: acido ascorbico.

Karczoszki z łodygą w oliwie z oliwek

Delikatne karczochy pierwszego wyboru, z częścią łodygi, konserwowane w oliwie z oliwek: doskonale do wzbogacenia deski wędlin i serów.

Składniki: karczochy 64%, oliwa z oliwek 35%, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwtleniacz: kwas askorbinowy.



Carciofini in olio d'oliva

Carciofini saporiti immersi in pregiato olio d'oliva appena raccolti, per un sapore autentico e genuino. Perfetti da gustare da soli come antipasto o da aggiungere a insalate e piatti freddi.

Ingredienti: carciofi 64%, olio d'oliva 34%, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico

Antiossidante: acido ascorbico.

Karczoszki w oliwie z oliwek

Aromaticzne karczoszki zanurzone w wysokiej jakości oliwie z oliwek, świeżo zebrane, zapewniające autentyczny i naturalny smak. Idealne do samodzielnego spożycia jako przystawka lub jako dodatek do sałatek i zimnych dań.

Składniki: karczochy 64%, oliwa z oliwek 34%, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.





Carciofi a spicchi al naturale

Carciofi colti, puliti e tagliati a spicchi, conservati in acqua e sale per preservarne la natura freschezza e il sapore più genuino.

Ingredienti: carciofi 55%, acqua, sale.
Correttore di acidità: acido citrico.
Antiossidante: acido ascorbico.

Karczoszki w ćwiartkach w zalewie naturalnej

Karczoszki zbierane, oczyszczone i krojone na ćwiartki, konserwowane w wodzie z solą, aby zachować ich świeżość i najbardziej autentyczny smak.
Składniki: karczochy 55%, woda, sól.
Regulator kwasowości: kwas cytrynowy.
Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.





SENSAZIONI *e* DELIZIE

info@sensazioniedelizie.pl



Olive verdi schiacciate in olio d'oliva

Le nostre olive verdi, insaporite con aglio, origano, menta e peperoncino. Ideali per stuzzicare l'appetito durante un aperitivo o prima di cena.

Ingredienti: olive 64%, olio d'oliva 34%, menta, origano, aglio, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Zielone oliwki tłuczone w oliwie z oliwek

Nasze zielone oliwki, doprawione czosnkiem, oregano, miętą i chili. Idealne do pobudzenia apetytu podczas aperitiwu lub jako przekąska. Składniki: oliwki 64%, oliwa z oliwek 34%, mięta, oregano, czosnek, chili, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.





Olive intere sott'acqua

Tutto il gusto delle nostre olive verdi, quelle dalla polpa più carnosa, conservate semplicemente in salamoia. Perfette su qualsiasi tagliere di salumi e di formaggi.

Ingredienti: olive 64%, acqua 35%, sale.

Correttore di acidità: acido citrico.
Antiossidante: acido ascorbico.

Cole oliwki w zalewie wodnej

Cały smak naszych zielonych oliwek, o najbardziej mięsistym miąższu, konserwowanych po prostu w solance. Doskonale na każdą deskę wędlin i serów. Składniki: oliwki 64%, woda 35%, sól. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwtleniacz: kwas askorbinowy.

Olive nere della nonna in olio d'oliva

Olive selezionate, raccolte soltanto una volta giunte a maturazione, conservate in olio d'oliva. Ideali da utilizzare in cucina per la preparazione di contorni di verdure, sughi e salse, sono ottime anche come antipasto. Ingredienti: olive 64%, olio d'oliva 34%, menta, origano, aglio, pepe nero, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Czarne oliwki babcine w oliwie z oliwek

Wyselekcjonowane oliwki, zbierane tylko po osiągnięciu pełnej dojrzałości, konserwowane w oliwie z oliwek. Idealne do przygotowania warzywnych dodatków, sosów i dipów, świetnie sprawdzają się również jako przystawka.

Składniki: oliwki 64%, oliwa z oliwek 34%, mięta, oregano, czosnek, czarny pieprz, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.





Olive nere alla brace in olio d'oliva

Deliziose olive nere sceltissime, ricche di polpa, asciugate in modo naturale e poi cotte alla brace. Una ricetta che conferisce alle olive un sapore molto intenso.

Ingredienti: olive 64%, olio d'oliva 34%, menta, origano, aglio, pepe nero, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Czarne oliwki grillowane w oliwie z oliwek

Wyborne czarne oliwki, starannie wyselekcjonowane i pełne miąższu, naturalnie suszone, a następnie grillowane. Przepis, który nadaje oliwkom bardzo intensywny smak.

Składniki: oliwki 64%, oliwa z oliwek 34%, mięta, oregano, czosnek, czarny pieprz, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.





Pomodori secchi in olio d'oliva

Deliziosi pomodori essiccati al caldo sole di Sicilia e conservati in olio d'oliva, secondo il metodo che i nostri nonni ci hanno tramandato: un segreto che esalta la morbidezza, la fragranza e il gusto dei pomodori.

Origine del pomodoro: Italia.

Suszone pomidory w oliwie z oliwek

Pyszne pomidory suszone na gorącym słońcu Sycylii i konserwowane w oliwie z oliwek, zgodnie z metodą przekazywaną przez naszych dziadków: sekret, który podkreśla miękkość, aromat i smak pomidorów. Pochodzenie pomidorów: Włochy.



Pomodori secchi alla brace in olio d'oliva

Squisiti pomodori maturi, essiccati al sole, grigliati e conservati sott'olio. Una ricetta speciale, capace di regalare ai pomodori secchi un gusto impareggiabile.

Ingredienti: pomodori 64%, olio d'oliva 34%, basilico, origano, aglio, pepe nero, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Origine del pomodoro: Italia.

Suszone pomidory grillowane w oliwie z oliwek

Wyborne, dojrzałe pomidory suszone na słońcu, grillowane i konserwowane w oliwie. Specjalny przepis, który nadaje suszonym pomidorom niezrównany smak. Składniki: pomidory 64%, oliwa z oliwek 34%, bazylika, oregano, czosnek, czarny pieprz, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.





Pomodori ciliegino secchi in olio d'oliva

I piccoli e dolci pomodori ciliegino, essiccati al sole e conservati in olio d'oliva. Una specialità dall'alto valore gastronomico, che mantiene inalterato il profumo dei pomodorini maturati al sole.

Ingredienti: pomodoro ciliegino 64%, olio d'oliva 34%, basilico, origano, aglio, pepe nero, sale, aceto. Correttore di acidità acido citrico.

Origine del pomodoro: Italia.

Suszone pomidory koktajlowe w oliwie z oliwek

Małe i słodkie pomidory koktajlowe, suszone na słońcu i konserwowane w oliwie z oliwek. Specjalność o wysokiej wartości gastronomicznej, która zachowuje niezmienny aromat pomidorów dojrzewających na słońcu.

Składniki: pomidory koktajlowe 64%, oliwa z oliwek 34%, bazylija, oregano, czosnek, czarny pieprz, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.





Bruschetta in olio d'oliva

Condimento a base di pomodoro, in olio d'oliva, ideale per bruschetta

Cubetti di pomodoro fresco, cipolla e spezie: la ricetta per la bruschetta perfetta, pronta da servire. Ottima per aperitivi sfiziosi.

Ingredienti: pomodoro 78%, olio d'oliva 10%, cipolla 7%, basilico, origano, menta, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

Origine del pomodoro: Italia

Bruschetta w oliwie z oliwek

przyprawa na bazie pomidora, idealna do bruschetty. Kostki świeżego pomidora, cebuli i przypraw: przepis na idealną bruschettę, gotowy do podania. Doskonała na smakowite aperitify.

Składniki: pomidory 78%, oliwa z oliwek 10%, cebula 7%, bazylija, oregano, mięta, sól.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.

Confettura di pomodoro

La confettura di pomodoro, preparata con pomodori freschi e zucchero, regala un mix equilibrato di dolcezza e acidità. Perfetta da spalmare su crostate, formaggi o da utilizzare come condimento per carni e formaggi. Ingredienti: pomodoro, limone, zucchero, vaniglia. Frutta utilizzata: 75 g per 100 g. Zuccheri totali: 25 g per 100 g.

*Dżem pomidorowy
Dżem pomidorowy,*

przygotowany ze świeżych pomidorów i cukru, oferuje zrównoważoną mieszankę słodyczy i kwasowości. Idealny do smarowania na tartach, serach lub jako dodatek do mięs i serów. Składniki: pomidory, cytryna, cukier, wanilia.

*Owoce użyte: 75 g na 100 g.
Całkowita zawartość cukrów: 25 g na 100 g.*





Asparagi in olio d'oliva

Selezioniamo i migliori asparagi, quelli dalla consistenza più morbida, privi di alterazioni. Li lavoriamo subito dopo la raccolta e li conserviamo rigorosamente in olio d'oliva, per mantenere intatti il loro sapore e la loro consistenza. Ingredienti: asparagi 64%, olio d'oliva 34%, menta, origano, aglio, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico, acido lattico.

Szparagi w oliwie z oliwek

Wybieramy najlepsze szparagi, o najdelikatniejszej konsystencji i bez wad. Przetwarzamy je zaraz po zbiorach i konserwujemy w oliwie z oliwek, aby zachować ich smak i konsystencję. Składniki: szparagi 64%, oliwa z oliwek 34%, mięta, oregano, czosnek, chili, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, kwas mlekowy.





Asparagi alla brace in olio d'oliva

I nostri asparagi di stagione, lavorati freschi e grigliati per esaltarne sapori e profumi, secondo la ricetta tradizionale. Ottimi come antipasto o contorno.
Ingredienti: asparagi 64%, olio d'oliva 34%, menta, origano, aglio, peperoncino, sale, aceto.
Correttore di acidità: acido citrico.
Antiossidante: acido ascorbico, acido lattico.

Szparagi grillowane w oliwie z oliwek

Nasze sezonowe szparagi, świeżo przetworzone i grillowane, aby podkreślić ich smak i aromat, zgodnie z tradycyjnym przepisem. Doskonale jako przystawka lub dodatek do dań.

Składniki: szparagi 64%, oliwa z oliwek 34%, mięta, oregano, czosnek, chili, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, kwas mlekowy.





Melanzane in olio d'oliva

Soltanto melanzane di stagione per le nostre conserve, preparate con la stessa ricetta delle nostre nonne. Una lavorazione tradizionale che ci permette di conservare compattezza e sapore delle melanzane.

Ingredienti: melanzane 64%, olio d'oliva 34%, basilico, menta, aglio, pepe nero, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Bakłażany w oliwie z oliwek

Tylko sezonowe bakłażany trafiają do naszych przetworów, przygotowywanych według przepisu naszych babć. Tradycyjna obróbka pozwala nam zachować zwartą konsystencję i smak bakłażanów. Składniki: bakłażany 64%, oliwa z oliwek 34%, bazylika, mięta, czosnek, czarna pieprz, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwwutleniacz: kwas askorbinowy.

Melanzane alla brace in olio d'oliva

Una ricetta di antica memoria: grazie alla grigliatura attenta ma decisa, le nostre melanzane alla brace raggiungono il massimo della bontà. Perfette come contorno per seconde portate o per arricchire fantasiosi antipasti.

Ingredienti: melanzane 64%, olio d'oliva 34%, basilico, menta, aglio, pepe nero, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Bakłażany grillowane w oliwie z oliwek

Przepis o dawnych korzeniach: dzięki starannej i zdecydowanej grillowaniu, nasze bakłażany osiągają szczyt smaku. Idealne jako dodatek do dań głównych lub do wzbogacenia kreatywnych przystawek.

Składniki: bakłażany 64%, oliwa z oliwek 34%, bazylika, mięta, czosnek, czarna pieprz, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.





Caponata di melanzane in olio d'oliva

Freschissime melanzane di stagione tagliate a tocchetti in armonia con pinoli, capperi e ingredienti rigorosamente tramandati dalla tradizione siciliana. Perfetta come antipasto sfizioso o come contorno per gustosi secondi piatti.

Ingredienti: melanzane 70%, passata di pomodoro 8%, olive verdi, pinoli, sedano, capperi, cipolla, carota, olio d'oliva, sale, zucchero, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Può contenere tracce di olio di semi di girasole e acido ascorbico. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Origine del pomodoro: Italia.

Caponata z bakłażana w oliwie z oliwek

Świeżo zebrane, sezonowe bakłażany pokrojone w kostkę, w harmonii z orzeszkami piniowymi, kaparami i innymi składnikami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie zgodnie z tradycją sycylijską. Idealna jako przystawka lub dodatek do smacznych dań głównych.

Składniki: bakłażany 70%, przecier pomidorowy 8%, zielone oliwki, orzeszki piniowe, seler, kapary, cebula, marchew, oliwa z oliwek, sól, cukier, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Może zawierać śladowe ilości oleju słonecznikowego i kwasu askorbinowego. Wyróżnione składniki mogą powodować reakcje u osób z alergią lub nietolerancją. Pochodzenie pomidorów: Włochy.



Peperoni in olio d'oliva

Carnosi peperoni di stagione, raccolti solo quando giunti alla maturazione ideale. Puliti e privati di semi e torsolo, vengono tagliati a falde regolari e conservati in olio d'oliva.

Ingredienti: peperoni 64%, olio d'oliva 34%, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.



Papryki w oliwie z oliwek

Mięsiste, sezonowe papryki zbierane tylko w momencie osiągnięcia idealnej dojrzałości. Oczyszczone z nasion i gniazd nasiennych, krojone na równe paski i konserwowane w oliwie z oliwek.

Składniki: papryki 64%, oliwa z oliwek 34%, czosnek, pietruszka, chili, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.



Peperoni alla brace in olio d'oliva

Il sapore fragrante dei peperoni, esaltato dalla cottura alla griglia. Carnosi e sodi, senza parti molli o sfilacciate, i nostri peperoni grigliati sono un ingrediente sfizioso per chi ama i sapori decisi e genuini.

Ingredienti: peperoni 64%, olio d'oliva 34%, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Papryki grillowane w oliwie z oliwek

Aromaticzny smak papryki podkreślony grillowaniem. Mięiste i jędrne, bez miękkich czy strzępiących się części, nasze grillowane papryki są pysznym dodatkiem dla miłośników wyrazistych i naturalnych smaków.

Składniki: papryki 64%, oliwa z oliwek 34%, czosnek, pietruszka, chili, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.





Funghi in olio d'oliva

Carnosi funghi freschi, selezionati e tagliati uno ad uno, lavorati attentamente per conservare il loro pieno e caratteristico sapore. Ottimi sui taglieri o da servire come antipasto.

Ingredienti: funghi 64%, olio d'oliva 34%, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Grzyby w oliwie z oliwek

Mięsiste, świeże grzyby, starannie wyselekcjonowane i krojone ręcznie, przetwarzane z dbałością, aby zachować ich pełny i charakterystyczny smak. Doskonale na deski serów i wędlin lub jako przystawka. Składniki: grzyby 64%, oliwa z oliwek 34%, czosnek, pietruszka, chili, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.





Funghi alla brace in olio d'oliva

Raccolti a mano, selezionati e puliti uno per uno, i nostri funghi freschi vengono passati alla griglia, secondo la tradizionale usanza locale. Un contorno prestigioso, dal sapore deciso, ottimo da accompagnare a carni arrosto.

Ingredienti: funghi 64%, olio d'oliva 34%, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Grzyby grilowane w oliwie z oliwek

Ręcznie zbierane, starannie wyselekcjonowane i oczyszczane pojedynczo, nasze świeże grzyby są grillowane zgodnie z lokalną tradycją. Wykwintny dodatek o wyrazistym smaku, doskonały do pieczonych mięs. Składniki: grzyby 64%, oliwa z oliwek 34%, czosnek, pietruszka, chili, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwtleniacz: kwas askorbinowy.





Zucchine in olio d'oliva

Colore verde intenso, di zucchine appena raccolte e sapore delicato. Il profumo invitante di ogni singola fetta stuzzica l'assaggio. Ottime come antipasto veloce o contorno originale.

Ingredienti: zucchine 64%, olio d'oliva 34%, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Cukinie w oliwie z oliwek

Intensywnie zielone cukinie, świeżo zebrane, o delikatnym smaku. Zachęcający aromat każdej plasterki pobudza apetyt. Doskonale jako szybka przystawka lub oryginalny dodatek do dań.

Składniki: cukinie 64%, oliwa z oliwek 34%, czosnek, pietruszka, chili, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.

Zucchine alla brace in olio d'oliva

Le nostre zucchine verdi lunghe, di stagione, appena raccolte, vengono delicatamente grigliate e condite per esaltare il sapore e il profumo di questo ortaggio estivo. Conservate in olio d'oliva, sono ideali come contorno, da accompagnare a secondi piatti di carne o di pesce.

Ingredienti: zucchine 64%, olio d'oliva 34%, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Cukinie grilowane w oliwie z oliwek

Nasze długie, zielone cukinie sezonowe, świeżo zebrane, są delikatnie grilowane i doprawiane, aby podkreślić ich smak i aromat letniego warzywa. Konserwowane w oliwie z oliwek, idealnie sprawdzają się jako dodatek do dań głównych z mięsa lub ryb.

Składniki: cukinie 64%, oliwa z oliwek 34%, czosnek, pietruszka, chili, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz:





Involtini di zucchine in olio d'oliva

Gli involtini di zucchine croccanti e delicate, immersi in pregiato olio d'oliva, regalano un mix di sapori e consistenze da amare. Perfetti da gustare come antipasto o da aggiungere a primi piatti estivi.

Ingredienti: zucchine 60%, olio d'oliva 34%, pomodoro secco, capperi, acciughe, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico. Origine del pomodoro: Italia. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Roladki z cukinii w oliwie z oliwek

Chrupiące i delikatne roladki z cukinii, zamurzone w wysokiej jakości oliwie z oliwek, oferują połączenie smaków i konsystencji, które pokochasz. Idealne jako przystawka lub dodatek do letnich dań głównych. Składniki: cukinia 60%, oliwa z oliwek 34%, suszone pomidory, kapary, anchois, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.

Pochodzenie pomidorów: Włochy. Wyróżnione składniki mogą powodować reakcje u osób z alergią lub nietolerancją.







Condimento per riso

Condimento a base di ortaggi in olio di semi di girasole

Carciofi, carote, olive verdi, piselli... Un mix di ortaggi per un condimento pratico e gustoso, ottimo per insalate di riso sfiziose e ricche di sapore, pronte in pochi minuti.

Ingredienti: ortaggi in proporzione variabile (carote, rapa, cetrioli, sedano, peperoni olive verdi, mais, piselli, carciofi, capperi) 69%, olio di semi di girasole 30%, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico, acido lattico. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Mieszanka warzywna do ryżu

Karczoszki, marchewki, zielone oliwki, groszek. Mieszanka warzyw, idealna do sałatek ryżowych pełnych smaku, gotowa w kilka minut.

Składniki: warzywa w zmiennych proporcjach (marchew, rzepa, ogórki, seler; papryka, zielone oliwki, kukurydza, groszek, karczoszki, kapary) 69%, olej słonecznikowy 30%, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, kwas mlekowy.

Niektóre składniki mogą powodować reakcje u osób z alergią lub nietolerancją.

Finocchietto selvatico in olio d'oliva

Profumato finocchietto selvatico, raccolto prima della fioritura (per non farlo diventare troppo fibroso) e conservato nel rispetto della tradizione, per un prodotto che custodisce i sentori tipici della macchia mediterranea. Eccellente per dare un tocco unico e originale a primi piatti e sughi.

Ingredienti: finocchietto 64%, olio d'oliva 34%, sale, aceto.

Correttore di acidità: acido citrico.
Antiossidante: acido ascorbico, acido lattico.

Dziki koper włoski w oliwie z oliwek

Aromaticzny dziki koper włoski, zbierany przed kwitnieniem (aby nie stał się zbyt włóknisty) i konserwowany zgodnie z tradycją, co pozwala zachować typowe nuty

śródziemnomorskiej roślinności. Doskonały, aby dodać unikalny i oryginalny akcent do dań głównych i sosów.

Składniki: dziki koper włoski 64%, oliwa z oliwek 34%, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwtleniacze: kwas askorbinowy, kwas mlekowy.





Zucca in agrodolce

Tutto il sapore della materia prima di stagione, in un contorno rustico e semplice, che rievoca tempi lontani. La nostra zucca in agrodolce viene preparata artigianalmente, secondo la ricetta tradizionale.

Ingredienti: zucca 64%, olio d'oliva 34%, aglio, zucchero, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Dynia w zalewie słodko-kwaśnej

Cały smak sezonowego surowca w rustykalnym i prostym dodatku, który przywołuje dawne czasy. Nasza dynia w zalewie słodko-kwaśnej jest przygotowywana ręcznie, zgodnie z tradycyjną recepturą. Składniki: dynia 64%, oliwa z oliwek 34%, czosnek, cukier, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.

Cipolla di Giarratana alla brace in soluzione acetosa

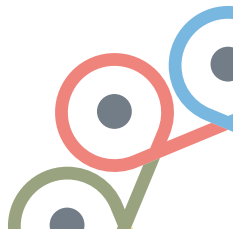
Le Cipolle di Giarratana alla brace sono cipolle tenere e saporite, colte e subito arrostiti alla brace, infine conservate in una soluzione acetosa, per un twist unico e sorprendente.

Ingredienti: cipolla 64%, acqua 35%, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Cebula Giarratana grillowana w zalewie octowej

Grillowana cebula Giarratana to delikatne i aromatyczne cebule, zbierane i od razu grillowane, a następnie konserwowane w zalewie octowej, co nadaje im unikalny i zaskakujący smak. Składniki: cebula 64%, woda 35%, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwtleniacz: kwas askorbinowy.





Cipolla di Giarratana alla brace in olio d'oliva

Il sapore intenso e affumicato della Cipolla di Giarratana arrostita alla brace si fonde con l'olio d'oliva. Perfetta da gustare come contorno o da utilizzare per arricchire panini e piatti di carne alla griglia.

Ingredienti: cipolla 64%, olio d'oliva 34%, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Cebula Giarratana grillowan w oliwie z oliwek

Intensywny, wędzony smak grillowanej cebuli Giarratana łączy się z oliwą z oliwek. Idealna jako dodatek do dań lub do wzbogacenia kanapek i mięs z grilla.

Składniki: cebula 64%, oliwa z oliwek 34%, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.







Crema di olive verdi in olio d'oliva

Condimento a base di olive verdi ideale per condire pane e pasta

Preparata con il 96% di olive verdi, dalla polpa carnosa e il sapore deciso, questa crema è perfetta su bruschette croccanti o come ingrediente di piatti creativi.

Ingredienti: olive 96%, olio d'oliva, aglio, peperoncino, basilico, origano, menta, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Può contenere tracce di nocciolo.

Pasta z zielonych oliwek w oliwie z oliwek

przyprawa na bazie zielonych oliwek, idealna do pieczywa i makaronu. Przygotowana z 96% zielonych oliwek o mięsistym miąższu i wyrazistym smaku, ta pasta jest doskonała na chrupiące bruschetty lub jako składnik kreatywnych potraw.

Składniki: oliwki 96%, oliwa z oliwek, czosnek, chili, bazylia, oregano, mięta, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.

Może zawierać śladowe ilości pestek.

Crema di olive nere in olio d'oliva

Condimento a base di olive nere ideale per condire pane e pasta

Intensa e vellutata, questa crema conserva tutto il caratteristico, aromatico sapore delle olive nere. Preparata con le migliori olive che crescono nei nostri campi.

Ingredienti: olive 96%, olio d'oliva, aglio, origano, menta, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico. Può contenere tracce di nocciolo.

Pasta z czarnych oliwek w oliwie z oliwek

Przyprawa na bazie czarnych oliwek, idealna do pieczywa i makaronu. Intensywna i aksamitna, ta pasta zachowuje cały charakterystyczny, aromatyczny smak czarnych oliwek. Przygotowana z najlepszych oliwek rosnących na naszych polach. Składniki: oliwki 96%, oliwa z oliwek, czosnek, oregano, mięta, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.

Może zawierać śladowe ilości pestek.





Crema di asparagi in olio d'oliva

Condimento a base di asparagi ideale per condire pane e pasta

Preparata con il 90% di asparagi, i più teneri dei nostri campi. Insaporita con peperoncino, menta e origano, questa crema spalmabile dal sapore delicato e dai profumi intensi è perfetta da spalmare sul pane, ottima in abbinamento con salumi pregiati.

Ingredienti: asparagi 90%, olio d'oliva, aglio, menta, origano, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico, acido lattico.

Pasta ze szparagów w oliwie z oliwek

Przyprawa na bazie szparagów, idealna do pieczywa i makaronu. Przygotowana z 90% szparagów, tych najdelikatniejszych z naszych pól. Doprawiona chili, mięta i oregano, ta smarowna pasta o subtelnym smaku i intensywnym aromacie jest doskonała do smarowania chleba, świetna w połączeniu z wykwintnymi wędlinami. Składniki: szparagi 90%, oliwa z oliwek, czosnek, mięta, oregano, chili, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, kwas mlekowy.

Crema di pomodori secchi in olio d'oliva

Condimento a base di pomodori secchi ideale per condire pane e pasta

L'intenso sapore dei pomodori secchi, conservato in una crema gustosa. Ideale per dare quel tocco in più a primi piatti e antipasti o, più semplicemente, da gustare su una fetta di pane.

Ingredienti: pomodori 65%, olio d'oliva, aglio, pepe nero, origano, basiliko, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

Origine del pomodoro: Italia

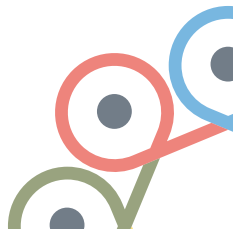
Pasta z suszonych pomidorów w oliwie z oliwek

przyprawa na bazie suszonych pomidorów, idealna do pieczywa i makaronu

Intensywny smak suszonych pomidorów, zachowany w smacznej paście. Idealna, aby dodać wyjątkowy akcent do dań głównych i przystawek lub po prostu do degustacji na kromce chleba.

Składniki: pomidory 65%, oliwa z oliwek, czosnek, czarny pieprz, oregano, bazylika, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.





Crema di zucca in agrodolce

Condimento a base di zucca ideale per condire pane e pasta

Una gustosa vellutata, preparata secondo la ricetta artigianale, con un gradevole sapore agrodolce. Perfetta da accompagnare con crostini caldi.

Ingredienti: zucca 60%, olio d'oliva, aglio, zucchero, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico

Pasta z dyni w zalewie słodko-kwaśnej

Przyprawa na bazie dyni, idealna do pieczywa i makaronu. Smaczna, aksamitna pasta przygotowana według rzemieślniczej receptury, o przyjemnym słodko-kwaśnym smaku. Idealna do podania z ciepłymi grzankami. Składniki: dynia 60%, oliwa z oliwek, czosnek, cukier, sól, ocet. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.

Crema di peperoncino in olio d'oliva

Condimento a base di peperoncino ideale per condire pane e pasta

Realizzata con peperoncini rossi freschi, raccolti e immersi in pregiato olio d'oliva, è pensata per dare un tocco audace e un sapore unico a ogni piatto.

Ingredienti: peperoncino 93%, olio d'oliva, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico.

Antiossidante: acido ascorbico.

Pasta z chili w oliwie z oliwek

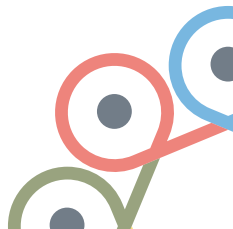
Przyprawa na bazie chili, idealna do pieczywa i makaronu

Przygotowana ze świeżych czerwonych papryczek chili, zbieranych i zanurzanych w wysokiej jakości oliwie z oliwek, zaprojektowana, aby dodać odważny akcent i unikalny smak każdemu danu.

Składniki: chili 93%, oliwa z oliwek, sól, ocet.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.





Pesto alla genovese in olio EVO

Un pesto cremoso e ricco di basilico fresco, pinoli, parmigiano e olio extra vergine di oliva, che esalta il sapore dei piatti con la sua fragranza inconfondibile. Ideale per condire la pasta o per dare un tocco speciale alle bruschette.

Ingredienti: basilico fresco 75%, parmigiano reggiano, pecorino, pinoli, noci, olio extra vergine

d'oliva, zucchero, aglio, sale. Correttore di acidità: acido citrico. **Antiossidante. acido ascorbico e acido lattico** Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Pesto alla genovese w oliwie z oliwek extra virgin (EVO)

Kremowe pesto bogate w świeżą bazylię, orzeszki piniowe, parmezan i oliwę extra virgin, które wzbogaca smak potraw swoim niezrównanym aromatem. Idealne do makaronu lub jako wyjątkowy dodatek do bruschetty.

Składniki: świeża bazylika 75%, ser parmezan, ser pecorino, orzeszki piniowe, orzechy włoskie, oliwa extra virgin, cukier, czosnek, sól. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, kwas mlekowy.

Wyróżnione składniki mogą powodować reakcje u osób z alergią lub nietolerancją..

Pesto di pomodori secchi in olio EVO

Il nostro Pesto di pomodori secchi in olio extra vergine d'oliva è un concentrato di gusto e profumo. È ottenuto dai più dolci pomodori lasciati a seccare al sole e poi immersi in olio extravergine di oliva di alta qualità.

Ingredienti: Pomodori secchi 60%, parmigiano reggiano, pecorino, pinoli, mandorle, olio extravergine d'oliva, basilico, zucchero, aglio, pepe nero, sale. Può contenere tracce di antiossidante E330.

Origine del pomodoro: Italia

Pesto z suszonych pomidorów w oliwie EVO

Nasze pesto z suszonych pomidorów w oliwie extra virgin to koncentrat smaku i aromatu. Powstaje z najśłodszych pomidorów suszonych na słońcu, a następnie zanurzanych w oliwie extra virgin najwyższej jakości.

Składniki: suszone pomidory 60%, ser parmezan, ser pecorino, orzeszki piniowe, migdały, oliwa extra virgin, bazylika, cukier, czosnek, czarny pieprz, sól.

Może zawierać śladowe ilości przeciwutleniacza E330.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.





Salsa pronta di pomodoro

Soltanto i migliori pomodori siciliani, coltivati nei nostri campi, raccolti al giusto grado di maturazione. È questa la materia prima della nostra salsa pronta, un condimento leggero, preparato in modo prettamente tradizionale per conservare intatti il sapore e il profumo del pomodoro siciliano.

Ingredienti: pomodoro 93%, sedano, carota, cipolla, basilico, sale, zucchero, olio d'oliva. Correttore di acidità: acido citrico. Può contenere tracce di olio di semi di girasole. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. Origine del pomodoro: Italia.

Gotowy sos pomidorowy

Tylko najlepsze sycylijskie pomidory, uprawiane na naszych polach i zbierane w idealnym momencie dojrzałości, stanowią podstawę naszego gotowego sosu. To lekki sos, przygotowany w tradycyjny sposób, aby zachować nienaruszony smak i aromat sycylijskich pomidorów.

Składniki: pomidory 93%, seler, marchew, cebula, bazylia, sól, cukier, oliwa z oliwek. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Może zawierać śladowe ilości oleju słonecznikowego.

Wyróżnione składniki mogą powodować reakcje u osób z alergią lub nietolerancją. Pochodzenie pomidorów: Włochy.





Bottiglia 370g 12

Salsa rustica di pomodoro a pezzettoni

Una salsa leggera e gustosa, preparata seguendo i dettami della ricetta tradizionale. Il suo segreto è racchiuso nei pomodori tagliati a pezzi, che conferiscono a questa salsa un gusto ricco e un profumo irresistibile.

Ingredienti: pomodoro 96%, aglio, basilico, sale, zucchero, olio d'oliva.

Correttore di acidità: acido citrico.

Può contenere tracce di olio di semi di girasole.

Origine del pomodoro: Italia.

Rustykalny sos pomidorowy z kawałkami pomidorów

Lekki i smaczny sos, przygotowany zgodnie z tradycyjną recepturą. Jego sekret tkwi w kawałkach pomidorów, które nadają mu bogaty smak i nieodparty aromat. Składniki: pomidory 96%, czosnek, bazylija, sól, cukier, oliwa z oliwek.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Może zawierać śladowe ilości oleju słonecznikowego.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.

Sugo all'arrabbiata

Il sugo all'Arrabbiata è un condimento piccante realizzato con peperoncini freschissimi per rendere i piatti di pasta ancora più saporiti. Preparata con pomodoro fresco, aglio e olio d'oliva, rende vivace ogni portata.

Ingredienti: pomodoro 95%, cipolla, basilico, peperoncino, olio d'oliva, sale, zucchero. Correttore di acidità: acido citrico. Può contenere tracce di olio di semi di girasole. Origine del pomodoro: Italia.

Sos all'arrabbiata

Sos all'arrabbiata to pikantna przyprawa przygotowana z najświeższych papryczek chili, aby nadać daniom z makaronem jeszcze bardziej wyrazisty smak. Przygotowany ze świeżych pomidorów, czosnku i oliwy z oliwek, ożywia każde danie.

Składniki: pomidory 95%, cebula, bazylia, chili, oliwa z oliwek, sól, cukier. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Może zawierać śladowe ilości oleju słonecznikowego.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.





Bottiglia 370g 12

Sugo alla norma

Un sugo della tradizione siciliana che ha alla base il nostro saporito pomodoro, melanzane fritte, basilico, per un piatto di pasta ricco di sapori mediterranei.

Ingredienti: pomodoro 85%, melanzane 12%, aglio, cipolla, basilico, olio d'oliva, sale, zucchero. Correttore di acidità: acido citrico. Può contenere tracce di olio di semi di girasole. Origine del pomodoro: Italia.

Sos alla norma

Tradycyjny sos sycylijski, którego podstawą są nasze aromatyczne pomidory, smażone bakłażany i bazylika, tworzące danie z makaronem pełne śródziemnomorskich smaków. Składniki: pomidory 85%, bakłażany 12%, czosnek, cebula, bazylika, oliwa z oliwek, sól, cukier.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Może zawierać śladowe ilości oleju słonecznikowego.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.

Salsa pronta di pomodoro datterino

Semplice e gustosa, questa salsa viene preparata soltanto con i migliori datterini del raccolto, frutti dolci e succosi della nostra terra.

I pomodorini vengono selezionati, lavati, scottati e messi in conserva con l'aggiunta di cipolla, basilico e olio d'oliva, ingredienti sani e genuini.

Ingredienti: pomodoro datterino 89%, basilico, cipolla, sale, zucchero, olio d'oliva. Correttore di acidità: acido citrico. Può contenere tracce di olio di semi di girasole.

Origine del pomodoro: Italia.

Gotowy sos z pomidorów datterino

Prosty i smaczny sos, przygotowany wyłącznie z najlepszych pomidorów datterino, słodkich i soczystych owoców naszej ziemi. Pomidory są selekcyjonowane, myte, blanszowane i konserwowane z dodatkiem cebuli, bazylii i oliwy z oliwek, składników zdrowych i naturalnych. Składniki: pomidory datterino 89%, bazylia, cebula, sól, cukier, oliwa z oliwek. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Może zawierać śladowe ilości oleju słonecznikowego.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.



Bottiglia 370g 12





Bottiglia 370g 12

La salsa di nonna Sarina salsa pronta di pomodoro con acciughe

La nostra ricetta di famiglia. Una salsa di pomodoro speciale, arricchita con gli ingredienti più rappresentativi della cucina siciliana: finocchietto selvatico, olive nere, capperi, acciughe, cipolla, aglio, olio d'oliva. Impareggiabile con una generosa spolverata di mollica tostata.

Ingredienti: passata di pomodoro 88%, finocchietto selvatico 4%, olive nere, acciughe, capperi, cipolla, aglio, olio d'oliva, sale, zucchero. Correttore di acidità: acido citrico. Può contenere tracce di olio di semi di girasole. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Origine del pomodoro: Italia.

Sos babci Sarina gotowy sos pomidorowy z anchois

Nasza rodzinna receptura. Specjalny sos pomidorowy wzbogacony o najbardziej charakterystyczne składniki kuchni sycylijskiej: dziki koper włoski, czarne oliwki, kapary, anchois, cebulę, czosnek i oliwę z oliwek. Niezrównany w połączeniu z obfitą posypką z prażonej bułki tartej. Składniki: przecier pomidorowy 88%, dziki koper włoski 4%, czarne oliwki, anchois, kapary, cebula, czosnek, oliwa z oliwek, sól, cukier.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Może zawierać śladowe ilości oleju słonecznikowego.

Wyróżnione składniki mogą powodować reakcje u osób z alergią lub nietolerancją. Pochodzenie pomidorów: Włochy.

Passata di pomodoro

Ecco il prodotto in cui si percepisce, più che in ogni altro, la qualità del pomodoro utilizzato. Per la nostra passata utilizziamo esclusivamente i pomodori che crescono nei nostri campi: rossi e maturi al punto giusto. Quanto basta per una passata di pomodoro d'eccellenza.

Ingredienti: pomodoro 99%, sale.
Correttore di acidità: acido citrico.

Origine del pomodoro: Italia.

Przecier pomidorowy

Oto produkt, w którym jakość użytych pomidorów jest wyczuwalna bardziej niż w jakimkolwiek innym. Do naszego przecieru wykorzystujemy wyłącznie pomidory rosnące na naszych polach: czerwone i dojrzałe w sam raz. To wystarczy, aby stworzyć przecier pomidorowy najwyższej jakości.

Składniki: pomidory 99%, sól.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.



Bottiglia 370g 12





Sugo vegetariano con carciofi e melanzane

Teneri carciofi e gustose melanzane si tuffano nella nostra passata di pomodoro fresco, per dare vita a un sugo vegetariano dal sapore genuino. Preparato con ingredienti 100% siciliani e lavorato con attenzione, è il condimento perfetto per una buona pasta artigianale.

Ingredienti: passata di pomodoro 91%, carciofi 3%, melanzane 3%, cipolla, sale, zucchero, olio d'oliva. Correttore di acidità: acido citrico. Può contenere tracce di olio di semi di girasole.

Origine del pomodoro: Italia.

Sos wegetariański z karczochami i bakłażanami

Delikatne karczochy i smaczne bakłażany zanurzone w naszym świeżym przecierze pomidorowym tworzą wegetariański sos o autentycznym smaku. Przygotowany z 100% sycylijskich składników i starannie przetworzony, jest idealnym dodatkiem do dobrego makaronu.

Składniki: przecier pomidorowy 91%, karczochy 3%, bakłażany 3%, cebula, sól, cukier, oliwa z oliwek.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Może zawierać śladowe ilości oleju słonecznikowego.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.



Sugo selvatico con finocchietto selvatico, gambo di carciofo e asparago

Le eccellenze della nostra terra, pomodori, finocchietto, asparagi e carciofi, rigorosamente di stagione, si incontrano in questo condimento dal sapore intenso, buono e genuino come i sughi fatti in casa.

Ingredienti: passata di pomodoro 86%, finocchietto 3%, asparagi 3%, carciofi 3%, cipolla, sale, zucchero, olio d'oliva. Correttore di acidità: acido citrico. Può contenere tracce di olio di semi di girasole. Origine del pomodoro: Italia.

Dziki sos z dzikim koprem włoskim, lodygą karczocha i szparagami

Najlepsze składniki naszej ziemi – pomidory, dziki koper, szparagi i karczochy – ściśle sezonowe, łączą się w tym sosie o intensywnym smaku, autentycznym i domowym jak tradycyjne sosy. Składniki: przecier pomidorowy 86%, dziki koper włoski 3%, szparagi 3%, karczochy 3%, cebula, sól, cukier, oliwa z oliwek. Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Może zawierać śladowe ilości oleju słonecznikowego.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.





Sugo pronto con finocchietto selvatico

Il sapore intenso del finocchietto selvatico che cresce spontaneamente nei nostri campi si unisce alla dolcezza del pomodoro, in un sugo sano e gustoso. Da provare in abbinamento alla nostra mollica tostata.

Ingredienti: passata di pomodoro 92%, finocchietto 3%, aglio, basilico, sale, zucchero, olio d'oliva. Correttore di acidità: acido citrico. Può contenere tracce di olio di semi di girasole.

Origine del pomodoro: Italia.

Gotowy sos z dzikim koperem włoskim

Intensywny smak dzikiego kopru włoskiego, który rośnie naturalnie na naszych polach, łączy się ze słodczą pomidorów, tworząc zdrowy i smaczny sos. Polecany w połączeniu z naszą prażoną bułką tartą.

Składniki: przecier pomidorowy 92%, dziki koper włoski 3%, czosnek, bazylia, sól, cukier, oliwa z oliwek.

Regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Może zawierać śladowe ilości oleju słonecznikowego.

Pochodzenie pomidorów: Włochy.







Mollica tostata

Un ingrediente semplice, rappresentativo della tradizione contadina. La nostra mollica è ottenuta da pane di grano duro grattugiato, tostato e condito con erbe mediterranee. Perfetta per arricchire primi piatti, insostituibile nelle ricette più tipiche della cucina siciliana, una su tutte la pasta con le sarde.

Ingredienti: pane grattugiato di grano duro 82%, olio extra vergine d'oliva, aglio rosso, peperoncino, origano. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Pražona bułka tarta

Prosty składnik, który reprezentuje tradycję wiejską. Nasza bułka tarta jest otrzymywana z tartego chleba z pszenicy twardej, prażonego i doprawionego ziołami śródziemnomorskimi. Idealna do wzbogacenia dań głównych, niezastąpiona w najbardziej typowych przepisach kuchni sycylijskiej, szczególnie w makaronie z sardynkami.

Składniki: bułka tarta z pszenicy twardej 82%, oliwa extra virgin, czerwony czosnek, chili, oregano.

Wyróżnione składniki mogą powodować reakcje u osób z alergią lub nietolerancją.



Crema di pistacchio

Morbida e delicata, la nostra crema al pistacchio è una farcitura golosa, ottima per torte, crostate, crepes e altri dessert, perfetta da gustare su una fetta di pane.

Ingredienti: pistacchio 40,5%, zucchero, latte scremato in polvere, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli (girasole), grassi (palma, palmisti)), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia; estratto di vaniglia), emulsionante: lecitina di girasole; vanillina, colorante: clorofillina rameica e curcumina. Può contenere tracce di guscio. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, glutine, uova e derivati. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

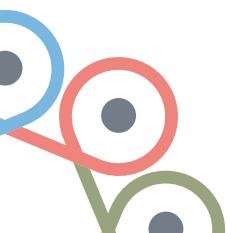
Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce.

Krem pistacjowy

Miękki i delikatny, nasz krem pistacjowy to pyszne nadzienie, idealne do ciast, tart, naleśników i innych deserów, doskonały również na kromce chleba. Składniki: pistacje 40,5%, cukier, odtłuszczone mleko w proszku, oleje i tłuszcze roślinne nieutwardzone (oleje słonecznikowy), tłuszcz (palmowy, z nasion palmowych)), biała czekolada (cukier, masło kakaowe, mleko w proszku, serwatka w proszku, emulgator: lecytyna sojowa; ekstrakt waniliowy), emulgator: lecytyna słonecznikowa; wanilina, barwniki: chlorofilina miedziowa i kurkumina.

Może zawierać śladowe ilości łupin. Może zawierać śladowe ilości innych orzechów, glutenu, jaj i ich pochodnych. Wyróżnione składniki mogą powodować reakcje u osób z alergią lub nietolerancją.

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła i światła.



Pesto di pistacchio

condimento a base di pistacchio ideale per condire la pasta

Il segreto del nostro pesto è racchiuso nella prelibatezza del pistacchio. Un condimento dal sapore raffinato, perfetto per creare primi e secondi piatti all'insegna della tradizione gastronomica siciliana.

Ingredienti: pistacchio 60%, olio d'oliva 40%, sale. Può contenere tracce di guscio. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce.

Pesto pistacjowe

przyprawa na bazie pistacji, idealna do makaronu

Sekret naszego pesto tkwi w wyśmienitym smaku pistacji. To przyprawa o wyrafinowanym smaku, idealna do przygotowania dań głównych i dodatków, w duchu sycylijskiej tradycji kulinarnej. Składniki: pistacje 60%, oliwa z oliwek 40%, sól.

Może zawierać śladowe ilości lupin. Wyróżnione składniki mogą powodować reakcje u osób z alergią lub nietolerancją. Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła i światła.





Pasta di semola di grano duro siciliano

I formati più rappresentativi della tradizione culinaria italiana e meridionale in particolare, preparati soltanto con il migliore grano duro siciliano.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.
Contiene glutine.

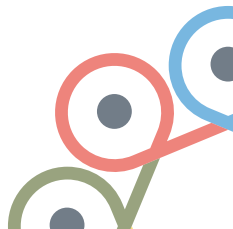
Gli ingredienti evidenziati in grassetto sono allergeni (Reg. CE 1169/2011 art. 21.1.b).

Makaron z twardej pszenicy sycylijskiej

Najbardziej reprezentatywne kształty makaronu tradycyjnej kuchni włoskiej, a zwłaszcza południowej, przygotowane wyłącznie z najlepszej sycylijskiej pszenicy twardej.

*Składniki: **semolina z pszenicy twardej**, woda. Zawiera gluten.*

Wyróżnione składniki są alergenami (Rozporządzenie WE 1169/2011 art. 21.1.b).





I FORMAGGI
SERY

Territorio, tradizione e innovazione

Con una tradizione casearia radicata e oltre un secolo di storia, questi formaggi artigianali siciliani raccontano il gusto autentico della Sicilia, con una produzione che celebra la qualità degli ingredienti e i sapori autentici delle Madonie.

Il Caseificio da cui provengono questi formaggi nasce come azienda di allevatori nelle Madonie; nel corso dei decenni, la produzione si è evoluta, integrando antiche tecniche e ricette con approcci innovativi, seppur nel rispetto dei ritmi naturali e della stagionalità.

Ingredienti e tracciabilità

Si utilizzano solo ingredienti di alta qualità, come il latte fresco di pecora, mucca e capra, provenienti dal territorio limitrofo.

Questi formaggi artigianali sono preparati con attenzione e cura, secondo metodi tradizionali che valorizzano i sapori naturali e i profumi delle Madonie.

Tra i prodotti più pregiati spicca un pecorino dolce dal sapore intenso con accenti di miele e granaglie tostate, prodotto esclusivamente con latte di pecora delle Madonie da gennaio a maggio: il Pecorino San Nicola, a marchio registrato

Terytorium, tradycja i innowacja

Z głęboko zakorzenioną tradycją serowarską i ponad stuletnią historią, te rzemieślnicze sery sycylijskie opowiadają o autentycznym smaku Sycylii, z produkcją celebrującą jakość składników i autentyczne smaki regionu Madonie.

Serowarnia, z której pochodzą te sery, narodziła się jako gospodarstwo hodowlane w Madonii; na przestrzeni dekad produkcja ewoluowała, łącząc starożytne techniki i przepisy z nowoczesnym podejściem, z poszanowaniem naturalnego rytmu i sezonowości.

Składniki i śledzenie pochodzenia

Używane są wyłącznie wysokiej jakości składniki, takie jak świeże mleko owcze, krowie i kozie, pochodzące z okolicznych terenów.

Te rzemieślnicze sery są przygotowywane z uwagą i starannością, według tradycyjnych receptur, które podkreślają naturalne smaki i aromaty regionu Madonie.

Wśród najcenniejszych produktów wyróżnia się słodki ser pecorino o intensywnym smaku z nutami miodu i prażonych zbóż, produkowany wyłącznie z mleka owczego z Madonii od stycznia do maja: Pecorino San Nicola, zarejestrowany znak towarowy.





Pecorino San Nicola

Un formaggio pregiato, prodotto esclusivamente con latte di pecora delle Madonie e caglio di agnello, disponibile solo da gennaio a maggio. Questo pecorino stagionato si distingue per il sapore dolce e armonioso, con note aromatiche di miele e granaglie tostate. È il risultato di una produzione artigianale che valorizza la qualità delle materie prime locali e rappresenta un'eccellenza della tradizione casearia siciliana.

Ingredienti: Latte di pecora, caglio di agnello, sale.

Stagionatura: 5-6 mesi

Pecorino San Nicola

Wyjątkowy ser, produkowany wyłącznie z mleka owczego z regionu Madonie i podpuszczki jagnięcej, dostępny tylko od stycznia do maja. Ten dojrzewający pecorino wyróżnia się słodkim i harmonijnym smakiem, z aromatycznymi nutami miodu i prażonych zbóż. Jest efektem rzemieślniczej produkcji, która podkreśla jakość lokalnych surowców i stanowi doskonałość sycylijskiej tradycji serowarskiej.

Składniki: mleko owcze, podpuszczka jagnięca, sól.

Dojrzewanie: 5-6 miesięcy

Formaggella del Castello

Un formaggio tenero, prodotto con latte di vacca delle Madonie e caglio di vitello, con una sottile crosta fiorita dal profumo delicato di funghi prataioli e un sapore fruttato. La crosta bianco-grigiastra e morbida è ottenuta grazie a muffe naturali, che donano a questo formaggio un aroma distintivo. Disponibile anche nella versione con latte di capra, è ideale da gustare da solo o accompagnato da vini freschi.

Ingredienti: Latte di vacca (o latte di capra, per la variante), caglio di vitello, sale. Stagionatura: 3 mesi

Formaggella del Castello

Miękki ser, produkowany z mleka krowiego z regionu Madonie i podpuszczki cielęcej, z delikatną, kwitnącą skórką o subtelnym zapachu pieczarek i owocowym smaku. Białoszara, miękka skórka jest uzyskiwana dzięki naturalnym pleśniom, które nadają temu serowi charakterystyczny aromat. Dostępny również w wersji z mleka koziego, doskonale smakuje samodzielnie lub w połączeniu z lekkimi winami.

Składniki: mleko krowie (lub mleko kozie w wersji alternatywnej), podpuszczka cielęca, sól. Dojrzewanie: 3 miesiące





Occhiato Cenerino

Questo formaggio a pasta tenera e compatta è prodotto con latte di pecora e di mucca delle Madonie e caglio vegetale. Ha una forma circolare e presenta una leggera occhiatura irregolare. Durante la stagionatura, viene ricoperto di cenere di frassino locale, conferendo al formaggio un aspetto caratteristico e un sapore dolce e delicato.

Ingredienti: Latte di pecora e di mucca, caglio vegetale, sale, cenere di frassino.

Stagionatura: 2 mesi

Occhiato Cenerino

Ten miękki, zwarty ser jest produkowany z mleka owczego i krowiego z regionu Madonie oraz podpuszczki roślinnej. Ma okrągły kształt i delikatne, nieregularne oczka. Podczas dojrzewania jest pokrywany lokalnym popiołem z jesionu, co nadaje mu charakterystyczny wygląd i słodki, delikatny smak.

Składniki: mleko owcze i krowie, podpuszczka roślinna, sól, popiół z jesionu. Dojrzewanie: 2 miesiące

Burrata delle Madonie

Prodotta con latte di mucca della regione, questa burrata è un formaggio fresco a pasta filata con una consistenza soffice e cremosa. Il suo involucro esterno, fatto di pasta di mozzarella, racchiude un cuore morbido e filamentoso. È deliziosa gustata nella sua semplicità con un filo d'olio, ma è anche perfetta per arricchire torte salate, focacce e ripieni di pasta.

Ingredienti: Latte di mucca, panna fresca, caglio, sale.

Burrata delle Madonie

Produkowana z mleka krowiego z regionu, ta burrata to świeży ser o strukturze ciągliwej z miękką i kremową

konsystencją. Jej zewnętrzna powłoka, wykonana z ciasta mozzarelli, skrywa miękkie, włókniste wnętrze. Jest pyszna, gdy spożywana w swojej prostocie z odrobiną oliwy, ale doskonale sprawdza się również jako dodatek do wytrawnych ciast, focacci i farszów do makaronu. Składniki: mleko krowie, świeża śmietana, podpuszczka, sól.





Mozzarella Fior di Latte

Una mozzarella fresca e delicata, prodotta con latte di mucca delle Madonie. Con la sua consistenza soffice e il sapore leggero e cremoso, è ideale da gustare nella sua semplicità o come ingrediente in insalate e piatti freschi. Perfetta per chi ama i sapori autentici della tradizione casearia siciliana.

Ingredienti: Latte di mucca, caglio, sale.

Mozzarella Fior di Latte

Świeża i delikatna mozzarella, produkowana z mleka krowiego z regionu Madonie. Dzięki swojej miękkiej konsystencji i lekkim, kremowym smaku, jest idealna do spożywania na surowo lub jako składnik salatek i dań na zimno. Doskonała dla miłośników autentycznych smaków sycylijskiej tradycji serowarskiej. Składniki: mleko krowie, podpuszczka, sól.

Pirmintio di Pecora

Un formaggio di pecora dal gusto deciso, con una consistenza compatta e cremosa. Il Pirmintio è arricchito da aromi intensi di erbe siciliane, che ne esaltano il carattere robusto e lo rendono un'ottima scelta per taglieri di formaggi o come accompagnamento a pane rustico e vini rossi.

Ingredienti: Latte di pecora, caglio, sale.
Stagionatura lenta (minimo 5 mesi)

Pirmintio di Pecora

Ser owczy o wyrazistym smaku, o zwartej i kremowej konsystencji. Pirmintio jest wzbogacony intensywnymi aromatami sycylijskich ziół, które podkreślają jego mocny charakter, czyniąc go doskonałym wyborem na deski serów lub jako dodatek do rustykalnego pieczywa i czerwonych win.

*Składniki: mleko owcze, podpuszczka, sól.
Długie dojrzewanie (minimum 5 miesięcy)*





Primosale al Pepe Nero (fresco e semi-stagionato)

Questo primosale, prodotto con latte di pecora delle Madonie, è arricchito da grani di pepe nero, che aggiungono un tocco speziato al sapore dolce e delicato del formaggio fresco. La versione semi-stagionata offre una consistenza più compatta e un sapore più intenso, ideale per abbinamenti con salumi e vini corposi. Ingredienti: Latte di pecora, caglio, sale, erbe aromatiche. Semi-stagionato

Primosale al Pepe Nero (fresco e semi-stagionato)

Ten primosale, produkowany z mleka owczego z regionu Madonie, jest wzbogacony ziarnami czarnego pieprzu, które dodają pikantnej nuty do słodkiego i delikatnego smaku świeżego sera. Wersja półdojrzała oferuje bardziej zwartą konsystencję i intensywniejszy smak, idealna do połączeń z wędlinami i pełnymi winami.

*Składniki: mleko owcze, podpuszczka, sól, zioła aromatyczne.
Półdojrzały*

Primosale Fresco

Un formaggio fresco e delicato, prodotto con latte di pecora. Ha una consistenza morbida e un sapore dolce e leggero, che lo rende perfetto per antipasti e insalate. Questo primosale conserva tutta la freschezza del latte e si presta a essere gustato con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Ingredienti: Latte di pecora, caglio, sale, pepe nero.

Semi-stagionato

Primosale Fresco

Świeży i delikatny ser, produkowany z mleka owczego. Ma miękką konsystencję i słodki, lekki smak, co czyni go idealnym do przystawek i sałatek. Ten primosale zachowuje całą świeżość mleka i doskonale smakuje z odrobiną oliwy extra virgin.

Składniki: mleko owcze, podpuszczka, sól, czarny pieprz.

Półdojrzały





**Primosale al Peperoncino
(fresco e semi-stagionato)**

Un primosale speziato, arricchito con peperoncino che dona un gusto leggermente piccante e vivace. Nella versione fresca, il sapore del latte di pecora è delicato e cremoso, mentre nella versione semi-stagionata il sapore è più intenso e la consistenza più compatta, perfetta per chi ama i formaggi con una nota piccante.

Ingredienti: Latte di pecora, caglio, sale, peperoncino.
Semi-stagionato

***Primosale al Peperoncino
(fresco e semi-stagionato)***

*Pikantny primosale, wzbogacony papryczką chili, która nadaje mu lekko ostry i wyrazisty smak. W wersji świeżej smak mleka owczego jest delikatny i kremowy, podczas gdy w wersji półdojrzałej smak jest intensywniejszy, a konsystencja bardziej zwarta, idealna dla miłośników serów z pikantną nutą. Składniki: mleko owcze, podpuszczka, sól, papryczka chili.
Półdojrzały*

TALÈ di Mucca o di Capra

Formaggio a pasta morbida e cremosa, il TALÈ è disponibile sia nella versione con latte di mucca sia con latte di capra delle Madonie. Ha un aroma delicato con sfumature fruttate tipiche dei formaggi caprini o vaccini, a seconda della versione scelta. Questo formaggio è eccellente da abbinare a frutta fresca come pere, mele o fichi, o con un vino rosso. La stagionatura, che va da uno a due mesi, permette di sviluppare una consistenza morbida e un sapore equilibrato.

Ingredienti: Latte di mucca o latte di capra, caglio, sale.

Stagionatura: da 1 a 2 mesi

TALÈ di Mucca o di Capra

Ser o miękkiej i kremowej strukturze, TALÈ jest dostępny zarówno w wersji z mleka krowiego, jak i koziego z regionu Madonie. Ma delikatny aromat z owocowymi nutami charakterystycznymi dla serów koziego lub krowiego, w zależności od wybranej wersji. Ten ser doskonale komponuje się ze świeżymi owocami, takimi jak gruszki, jabłka czy figi, lub z czerwonym winem. Okres dojrzewania, trwający od jednego do dwóch miesięcy, pozwala na rozwinięcie miękkiej konsystencji i zrównoważonego smaku.

Składniki: mleko krowie lub mleko kozie, podpuszczka, sól.

Dojrzewanie: od 1 do 2 miesięcy





Provolone affumicato

Affumicato con legno di castagno e prodotto con latte di mucca e pecora delle Madonie, questo provolone ha un sapore deciso e avvolgente. Si presenta nelle forme tradizionali a mandarino o a pera e può essere gustato sia fresco sia semi-stagionato.

Ingredienti: Latte di mucca e latte di pecora, caglio, sale.

Provolone affumicato

Wędzony drewnem kasztanowym i produkowany z mleka krowiego oraz owczego z regionu Madonie, ten provolone ma wyrazisty i otulający smak. Występuje w tradycyjnych formach mandarynki lub gruszki i może być spożywany zarówno świeży, jak i półdojrzały.

Składniki: mleko krowie i mleko owcze, podpuszczka, sól.

Provola podolica paglierina

Prodotta esclusivamente con latte crudo di mucche podoliche che pascolano nelle Madonie, questa provola si distingue per la forma a pera e il colore giallo paglierino. È un formaggio versatile, disponibile fresco o semi-stagionato, con un sapore che diventa più intenso e complesso con il tempo.

Ingredienti: Latte crudo di mucca podolica, caglio, sale.

Stagionature: FRESCA (DA 2 A 5 GIORNI) - GUSTOSA (DA 20 A 30 GIORNI)

Provola podolica paglierina

Produkowana wyłącznie z surowego mleka krów wypasanych w regionie Madonie, ta provola wyróżnia się gruszkowatym kształtem i słomkowożółtym kolorem. Jest to wszechstronny ser, dostępny w wersji świeżej lub półdojrzałej, o smaku, który z czasem staje się bardziej intensywny i złożony.

Składniki: mleko krowie, podpuszczka, sól.

*Dojrzewanie: FRESCO (OD 2 DO 5 DNI)
- PEŁNY W SMAKU (OD 20 DO 30 DNI)*





Ricotta fresca

Una ricotta a pasta molle e cremosa dal gusto dolce, ottenuta con il siero dolce di pecora e latte di pecora delle Madonie. Questo formaggio fresco è versatile e si presta per moltissimi piatti siciliani, sia dolci che salati. È perfetta come crema per cannoli e cassate, ma anche come ingrediente per completare piatti dal sapore delicato.

Ingredienti: Siero di latte di pecora, latte di pecora, sale.

Ricotta fresca

Ricotta o miękkiej, kremowej strukturze i słodkim smaku, uzyskana z serwatki owczej i mleka owczego z regionu Madonie. Ten świeży ser jest wszechstronny i nadaje się do wielu sycylijskich potraw, zarówno słodkich, jak i słonych. Doskonała jako nadzienie do cannoli i cassaty, a także jako składnik do uzupełnienia dań o delikatnym smaku. Składniki: serwatka z mleka owczego, mleko owcze, sól.

Ricotta salata

Prodotta con siero di latte di mucca e pecora, con l'aggiunta di sale, e stagionata in fuscelli di legno secondo la tradizione. Questa ricotta salata ha un gusto intenso e unico, ideale per condire primi piatti tipici siciliani, a cui dona un sapore deciso e avvolgente.

Ingredienti: Siero di latte di mucca e di pecora, latte di pecora, sale.

Stagionature: SEMI-STAGIONATA (10/15 GIORNI) - STAGIONATA (30 GIORNI)

Ricotta salata – Ricotta słona

Produkowana z serwatki z mleka krowiego i owczego, z dodatkiem soli, dojrzewana w tradycyjnych koszykach z drewna. Ta ricotta solona ma intensywny i niepowtarzalny smak, idealna do przygotowania typowych sycylijskich dań głównych, którym nadaje wyrazisty i otulający charakter. Składniki: serwatka z mleka krowiego i owczego, mleko owcze, sól. Dojrzewanie: PÓLDOJRZAŁA (10/15 DNI) - DOJRZAŁA (30 DNI)





Pecorino al Tartufo

Un pecorino pregiato, prodotto con latte di pecora delle Madonie e arricchito da scaglie di tartufo nero, che conferiscono un aroma intenso e un sapore sofisticato. La consistenza è compatta, e il gusto unico del tartufo si sposa armoniosamente con le note dolci e robuste del pecorino. Perfetto da servire in taglieri gourmet o da gustare con vini rossi strutturati.

Ingredienti: Latte di pecora, tartufo, caglio, sale.

Pecorino al Tartufo – Pecorino z trufłą

Wyjątkowy pecorino, produkowany z mleka owczego z regionu Madonie i wzbogacony płatkami czarnej trufli, które nadają mu intensywny aromat i wyrafinowany smak. Konsystencja jest zwarta, a unikalny smak trufli harmonijnie łączy się ze słodkimi i mocnymi nutami pecorino. Idealny do serwowania na deskach serów gourmet lub do degustacji z pełnymi, czerwonymi winami. Składniki: mleko owcze, trufła, podpuszczka, sól.

Formaggio ubriaco

Prodotto con latte di pecora delle Madonie, questo formaggio a pasta tenera viene affinato nelle vinacce di Nero d'Avola o Merlot, conferendo al formaggio un sapore ricco e un aroma vinoso. La stagionatura di 40 giorni e l'immersione nelle vinacce rendono questo formaggio perfetto per essere degustato con un buon vino rosso.

Ingredienti: Latte di pecora, caglio, sale, vinacce di Nero d'Avola o Merlot.

Formaggio ubriaco - Pijany ser

Produkowany z mleka owczego z regionu Madonie, ten ser o miękkiej konsystencji dojrzewa w wytłokach winogronowych Nero d'Avola lub Merlot, nadając mu bogaty smak i winny aromat. Dojrzewanie przez 40 dni oraz zamurzenie w wytłokach sprawiają, że ser ten idealnie komponuje się z dobrym czerwonym winem. Składniki: mleko owcze, podpuszczka, sól, wytłoki z Nero d'Avola lub Merlot.





Cascavaddu

Un formaggio storico siciliano a pasta filata, prodotto con latte di mucca proveniente da animali al pascolo nelle Madonie. La pasta è di colore giallo e presenta un sapore dolce-acido con un aroma pungente. Viene spesso utilizzato in ricette tradizionali siciliane, come il cacio all'argentiera o lo "sfincione" palermitano.

Ingredienti: Latte di mucca, caglio di agnello, sale.

Cascavaddu

Historyczny ser sycylijski o strukturze ciągliwej, produkowany z mleka krowiego pochodzącego od zwierząt wypasanych w regionie Madonie. Ciasto ma żółty kolor i charakteryzuje się słodko-kwaśnym smakiem oraz pikantnym aromatem. Często używany jest w tradycyjnych sycylijskich przepisach, takich jak cacio all'argentiera czy palermo "sfincione". Składniki: mleko krowie, podpuszczka jagnięca, sól.

Erborinato Blu di capra

Prodotto con latte di capra della razza "SAANEN", questo erborinato maturo si caratterizza per i suoi intensi ceppi blu. La struttura è liscia e friabile, con un aroma ricco che fonde note di capra e una consistenza cremosa. È ideale da abbinare a vini rossi corposi o a passiti.

Ingredienti: Latte di capra, caglio di vitello, sale, colture di muffe blu.

Erborinato Blu di capra

Produkcja z mleka koziego rasy "SAANEN", ten dojrzały ser pleśniowy charakteryzuje się intensywnymi niebieskimi żyłkami. Struktura jest gładka i krucha, z bogatym aromatem, który łączy nuty kozie z kremową konsystencją. Idealnie komponuje się z pełnymi winami czerwonymi lub winami deserowymi. Składniki: mleko kozie, podpuszczka cielęca, sól, kultury pleśni niebieskiej.





Capperone

Un formaggio semi-molle con l'aggiunta di capperi e erbe aromatiche, che conferiscono un aroma intenso e tipico. Il Capperone è una variante del classico formaggio semi-stagionato, perfetto da gustare con pane croccante o per arricchire un tagliere di formaggi.
Ingredienti: Latte di mucca, pecora e capra, caglio, sale, capperi, erbe aromatiche.

Capperone

Półmiękki ser z dodatkiem kaparów i ziół aromatycznych, które nadają mu intensywny i charakterystyczny aromat. Capperone to wariant klasycznego sera półdojrzałego, idealny do spożywania z chrupiącym pieczywem lub do wzbogacenia deski serów. Składniki: mleko krowie, owcze i kozie, podpuszczka, sól, kapary, zioła aromatyczne.

Provolone sfogliato

Il provolone sfogliato è un formaggio stagionato dalla tipica consistenza stratificata, che si sviluppa in foglie sottili e sfogliate. Prodotto con latte di mucca delle Madonie, ha un sapore intenso e leggermente piccante che si intensifica con la stagionatura. Ottimo da gustare da solo, accompagnato da miele o confetture, o come ingrediente per arricchire piatti tradizionali siciliani.

Ingredienti: Latte di mucca, caglio, sale.

Provolone sfogliato

Provolone sfogliato to ser dojrzewający o typowej warstwie strukturalnej, rozwijającej się w cienkie, łuskowate platy. Wyprodukowany z mleka krowiego z regionu Madonie, ma intensywny i lekko pikantny smak, który staje się bardziej wyrazisty z wiekiem. Doskonały do spożywania na surowo, w towarzystwie miodu lub dżemów, lub jako składnik wzbogający tradycyjne sycylijskie potrawy.

Składniki: mleko krowie, podpuszczka, sól.





Formaggio senza Lattosio

Un formaggio artigianale ideale per chi è intollerante al lattosio, senza rinunciare al gusto. Prodotto con latte di mucca delle Madonie, questo formaggio è dolce e delicato, con una consistenza morbida che lo rende perfetto da gustare al naturale o come ingrediente versatile per arricchire insalate, antipasti e preparazioni calde. Ingredienti: Latte di mucca senza lattosio, caglio, sale.

Formaggio senza Lattosio Ser bez laktozy

Rzemieślniczy ser idealny dla osób nietolerujących laktozy, który nie rezygnuje z smaku. Wyprodukowany z mleka krowiego z regionu Madonie, ten ser jest słodki i delikatny, o miękkiej konsystencji, co czyni go idealnym do spożywania na surowo lub jako wszechstronny składnik do wzbogacania sałatek, przystawek i potraw na ciepło. Składniki: mleko krowie bez laktozy, podpuszczka, sól.

Caprino con crosta fiorita

Un erborinato bianco prodotto con latte di capra, caratterizzato da una sottile muffa bianca e un aroma delicato tipico del latte di capra. La consistenza è morbida e cremosa, ideale da abbinare a pere, mele o fichi, o con un buon vino rosso.

Ingredienti: Latte di capra, caglio di vitello, sale.

Caprino con crosta fiorita

Ser pleśniowy o białej skórce, produkowany z mleka koziego, charakteryzujący się delikatną pleśnią i typowym aromatem mleka koziego. Konsystencja jest miękka i kremowa, idealna do podawania z gruszkami, jabłkami lub figami, a także z dobrym czerwonym winem.

Składniki: mleko kozie, podpuszczka cielęca, sól.





Pecorino allo zafferano

Un pecorino stagionato che si distingue per il suo colore giallo intenso, ottenuto dall'aggiunta di zafferano, e per il sapore dolce con un aroma pungente di pepe nero. Questo formaggio offre una deliziosa complessità aromatica e si accompagna perfettamente a vini rossi. Ingredienti: Latte di pecora, zafferano, caglio, sale, pepe nero.

Pecorino allo zafferano Ser pecorino z szafranem

Pecorino dojrzewający, który wyróżnia się intensywnym żółtym kolorem uzyskanym dzięki dodaniu szafranu oraz słodkim smakiem z pikantnym aromatem czarnego pieprzu. Ten ser oferuje pyszny aromatyczny kompleks i doskonale komponuje się z winami czerwonymi. Składniki: mleko owcze, szafran, podpuszczka, sól, czarny pieprz.



**CONSERVE
DI PESCE**

PRZETWORY
RYBNE

Filosofia Aziendale

Questa selezione di conserve si basa su oltre 200 anni di tradizione nella pesca siciliana. La storia parte dal porto di Ognina, con una famiglia di pescatori specializzata nel tonno rosso e nel pesce azzurro. La filiera produttiva integra la pesca, la lavorazione e la conservazione, unendo tradizione e innovazione per mantenere freschezza e qualità, nel pieno rispetto delle risorse marine e delle regolamentazioni internazionali.

Località

Portopalo di Capo Passero, Sicilia. Il pesce è lavorato immediatamente dopo la cattura per preservare sapore e nutrienti, mantenendo alti standard di qualità e tracciabilità.

Filiera Controllata

La produzione integra ogni fase, dalla cattura alla lavorazione, per garantire la massima qualità e sicurezza alimentare.

Sostenibilità e Rispetto Ambientale

La produzione aderisce agli standard internazionali per la salvaguardia del tonno rosso, partecipando attivamente alla conservazione marina.

Filozofia Firmy

Ta selekcja przetworów opiera się na ponad 200-letniej tradycji rybołówstwa sycylijskiego. Historia zaczyna się w porcie Ognina, z rodziną rybaków specjalizującą się w tuńczyku czerwonym i rybach pelagicznych. Łańcuch produkcji łączy rybołówstwo, przetwarzanie i konserwację, łącząc tradycję z innowacją, aby zachować świeżość i jakość, z pełnym poszanowaniem zasobów morskich i regulacji międzynarodowych.

Lokalizacja

Portopalo di Capo Passero, Sycylia. Ryby są przetwarzane natychmiast po złowieniu, aby zachować smak i składniki odżywcze, utrzymując wysokie standardy jakości i śledzenia pochodzenia.

Kontrolowany Łańcuch Produkcji

Produkcja integruje każdy etap, od połowu po przetwarzanie, aby zapewnić maksymalną jakość i bezpieczeństwo żywności.

Zrównoważony Rozwój i Poszanowanie Środowiska

Produkcja przestrzega międzynarodowych standardów w zakresie ochrony tuńczyka czerwonego, aktywnie uczestnicząc w ochronie mórz.



Tonno Rosso in Olio Extravergine d'Oliva "Sicilia IGP"

Filetti di Tonno Rosso (186 ml / 165 g)
Filetti di tonno rosso siciliano conservati in olio extravergine d'oliva per un sapore autentico.

Ingredienti: Tonno rosso, olio extravergine d'oliva "Sicilia IGP", sale.



Tuńczyk Czerwony w Oliwie Extra Virgin "Sycylia IGP"

Filety z Tuńczyka Czerwonego (186 ml / 165 g)

Filety sycylijskiego tuńczyka czerwonego konserwowane w oliwie extra virgin, aby uzyskać autentyczny smak.
Składniki: tuńczyk czerwony, oliwa extra virgin "Sycylia IGP", sól.





**Ventresca di Tonno Rosso
(186 ml / 165 g)**

Ventresca di tonno conservata in olio extravergine d'oliva, per un gusto raffinato.

Ingredienti: Ventresca di tonno rosso, olio extravergine d'oliva "Sicilia IGP", sale.



***Brzuch Tuńczyka Czerwonego
(186 ml/165 g)***

Brzuch tuńczyka konserwowany w oliwie extra virgin, aby uzyskać wyrafinowany smak.

Składniki: brzuch tuńczyka czerwonego, oliwa extra virgin "Sycylia IGP", sól.



Buzzonaglia di Tonno Rosso
(186 ml / 165 g)

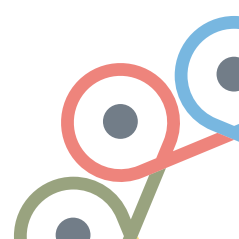
Una selezione di carne scura del tonno, ricca di sapore, conservata in olio extravergine d'oliva siciliano.

Ingredienti: Buzzonaglia di tonno rosso, olio extravergine d'oliva "Sicilia IGP", sale.



*Buzzonaglia z Tuńczyka
Czerwonego (186 ml / 165 g)*

Wybór ciemnego mięsa tuńczyka, bogaty w smak, konserwowany w oliwie extra virgin sycylijskiej. Składniki: buzzonaglia z tuńczyka czerwonego, oliwa extra virgin "Sycylia IGP", sól.





Tonno Rosso in Olio di Semi di Girasole Spremuti a Freddo

Filetti di Tonno Rosso (580 ml / 620 g)

Filetti di tonno rosso, conservati in olio di semi di girasole spremuto a freddo per preservare la freschezza e la delicatezza del sapore.

Ingredienti: Tonno rosso, olio di semi di girasole, sale.

Tuńczyk czerwony w oleju słonecznikowym tłoczonym na zimno

Filety z Tuńczyka Czerwonego (580 ml / 620 g)

Filety tuńczyka czerwonego, konserwowane w oleju słonecznikowym tłoczonym na zimno, aby zachować świeżość i delikatność smaku. Składniki: tuńczyk czerwony, olej słonecznikowy, sól.

Ventresca di Tonno Rosso
(580 ml / 620 g)

Ventresca, la parte più pregiata del tonno, immersa in olio di semi di girasole per un gusto ricco e una consistenza tenera. **Ingredienti:** Ventresca di tonno rosso, olio di semi di girasole, sale.

Brzuch Tuńczyka Czerwonego
(580 ml/620 g)

Brzuch, najcenniejsza część tuńczyka, zanurzony w oleju słonecznikowym, aby uzyskać bogaty smak i delikatną konsystencję.

Składniki: brzuch tuńczyka czerwonego, olej słonecznikowy, sól.





Sgombro in Olio Extravergine d'Oliva "Sicilia IGP"

Sgombro (314 ml / 290 g)
Filetti di sgombro in olio extravergine d'oliva siciliano, per un sapore intenso.
Ingredienti: Sgombro, olio extravergine d'oliva "Sicilia IGP", sale.

Makrela w oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia „Sicilia IGP

Makrela (314 ml / 290 g)
Filety makreli w oliwie extra virgin sycylijskiej, dla intensywnego smaku.

Składniki: makrela, oliwa extra virgin "Sycilia IGP", sól.



Sgombro (580 ml / 535 g)

Sgombro conservato in olio extravergine d'oliva siciliano, ideale per un'esperienza gourmet.

Ingredienti: Sgombro, olio extravergine d'oliva "Sicilia IGP", sale.

Makrela (580 ml/535 g)

Makrela konserwowana w oliwie extra virgin sycylijskiej, idealna na ekskluzywne doświadczenie kulinarne.

Składniki: makrela, oliwa extra virgin "Sycylia IGP", sól.





Sgombro in Olio di Semi di Girasole Spremuta a Freddo

Sgombro (314 ml/290 g)
Sgombro siciliano dal sapore fresco, conservato in olio di semi di girasole.

Ingredienti: Sgombro, olio di semi di girasole, sale.

Makrela w oliwie ze słonecznika tłoczonej na zimno (314 ml/290 g)

Sycylijska makrela o świeżym smaku, konserwowana w oleju słonecznikowym.

Składniki: makrela, olej słonecznikowy, sól.

Sgombro (580 ml / 535 g)

**Sgombro in formato maggiore,
perfetto per piatti sostanziosi.
Ingredienti: Sgombro, olio di
semi di girasole, sale.**



Makrela (580 ml/535 g)

**Makrela w większym formacie,
idealna do sycących potraw.
Składniki: makrela, olej
słonecznikowy, sól.**





Acciughe e Sugarello

Acciughe Sflettate in Olio di Semi di Girasole (1450 g)
Acciughe sflettate a mano e conservate in olio di semi di girasole.

Ingredienti: Acciughe, olio di semi di girasole, sale.

Filety Sardeli w Oleju Słonecznikowym (1450 g)

*Ręcznie filetowane sardele konserwowane w oleju słonecznikowym.
Składniki: sardele, olej słonecznikowy, sól.*

**Sugarello in Olio Extravergine
d'Oliva "Sicilia IGP»
(314 ml / 290 g)**

**Pesce azzurro siciliano, ricco di
omega-3, conservato in olio
extravergine.**

**Ingredienti: Sugarello, olio
extravergine d'oliva "Sicilia
IGP", sale.**

***Sugarello w Oliwie Extra Virgin
"Sycylia IGP" (314 ml/290 g)***

***Sycylijski ryba pelagiczna, bogata
w omega-3, konserwowana w
oliwie extra virgin.
Składniki: sugarello, oliwa extra
virgin "Sycylia IGP", sól.***





**Acciughe Sfilettate in Olio
Extravergine d'Oliwa "Sicilia
IGP" (580 ml / 550 g)**

**Acciughe sfilettate e conservate
in olio extravergine d'oliva.
Ingredienti: Acciughe, olio
extravergine d'oliva "Sicilia
IGP", sale.**



**Filety Sardeli w Oliwie Extra
Virgin "Sycylia IGP"
(580 ml / 550 g)**

**Sardele filetowane i
konserwowane w oliwie extra
virgin.**

**Składniki: sardele, oliwa extra
virgin "Sycylia IGP", sól.
Linia Sosów**





Ragù di Tonno Rosso (300 g)

Ragù saporito, ideale per condire la pasta.

Ingredienti: Tonno rosso, olio extravergine d'oliva, cipolla, carote, pomodori, sale, pepe.

Ragù z Tuńczyka Czerwonego (300 g)

Smaczny ragù, idealny do przyprawiania makaronu.

Składniki: tuńczyk czerwony, oliwa extra virgin, cebula, marchew, pomidory, sól, pieprz.



Sgombro in Caponata (330 g)

Sgombro e caponata siciliana, un incontro di sapori mediterranei.

Ingredienti: Sgombro, olio extravergine d'oliva, cipolla, melanzane, pomodori, peperoni, sedano, sale, aceto.



Makrela w Caponacie (330 g)

Makrela i sycylijska caponata, połączenie śródziemnomorskich smaków.

Składniki: makrela, oliwa extra virgin, cebula, bakłażany, pomidory, papryka, seler, sól, ocet.





**Salsa Taratata di Acciughe
(180 g)**

Salsa di acciughe ideale per condimenti o bruschette.
Ingredienti: Acciughe, olio extravergine d'oliva, pomodori secchi, aglio, peperoncino, sale.

Sos Taratata z Sardeli (180 g)

*Sos z sardeli idealny do przyprawiania lub bruschetty.
Składniki: sardele, oliwa extra virgin, suszone pomidory, czosnek, chili, sól.*



Tonno Rosso con cipolla in agrodolce:

Un piatto in cui il pregiato tonno rosso è combinato con la dolcezza e l'acidità delle cipolle in agrodolce, esaltando il sapore naturale del tonno con una nota bilanciata e ricca di contrasti.

Ingredienti: tonno rosso, cipolle, olio extravergine d'oliva, aceto, zucchero, spezie.

Tuńczyk Czerwony z Cebulą w Zalewie Słodko-Kwaśnej:

*Danie, w którym cenny tuńczyk czerwony łączony jest ze słodyczą i kwasowością cebuli w zalewie słodko-kwaśnej, podkreślając naturalny smak tuńczyka z zrównoważoną nutą i bogatymi k o n t r a s t a m i .
Składniki: tuńczyk czerwony, cebule, oliwa extra virgin, ocet, cukier, przyprawy.*





Bottarga di Tonno Rosso in Pezzi e Grattugiata

Bottarga ricca di umami, perfetta per insaporire primi piatti.

Ingredienti: Uova di tonno rosso, sale.



Suszona ikra z Tuńczyka Czerwonego w Kawalkach i Tarte

Suszona ikra bogata w umami, idealna do przyprawiania dań głównych.

Składniki: ikra tuńczyka czerwonego, sól.



Bottarga di Tonno Rosso in Pezzi e Grattugiata

Bottarga ricca di umami,
perfetta per insaporire primi
piatti.

Ingredienti: Uova di tonno
rosso, sale.



Suszona ikra z Tuńczyka Czerwonego w Kawalkach i Tarte

*Suszona ikra bogata w umami,
idealna do przyprawiania dań
głównych.*

*Składniki: ikra tuńczyka
czerwonego, sól.*





**Bottarga di Tonno Rosso - 1°
Scelta (800 g)**

**Bottarga di alta qualità, con
sapori marini intensi.**

**Ingredienti: Uova di tonno
rosso, sale.**

***Suszona ikra z Tuńczyka
Czerwonego - I Wybór (800 g)***

***Suszona ikra wysokiej jakości, o
intensywnych morskim smakach.
Składniki: ikra tuńczyka
czerwonego, sól.***



Colatura di Alici:

La colatura di alici è un condimento pregiato, ottenuto dalla maturazione e pressatura delle acciughe salate. Viene usata per insaporire piatti tradizionali, come paste e insalate, aggiungendo un sapore umami intenso e complesso.

Colatura di Alici:

Colatura di alici to cenny dodatek, uzyskiwany z dojrzewania i prasowania solonych sardeli. Jest używana do przyprawiania tradycyjnych potraw, takich jak makaron i sałatki, dodając intensywnego i złożonego smaku umami.





**SALUMI
ARTIGIANALI**

WĘDLINY
RZEMIEŚLNICZE

Filosofia Aziendale

Questa produzione artigianale si basa sull'allevamento semibrado di suini neri dei Nebrodi, nel cuore dei Monti Nebrodi in Sicilia. Situata a 1.225 metri di altitudine, l'azienda opera a circuito chiuso, allevando i suini nella stessa area, senza acquistarne dall'esterno. I maiali si nutrono liberamente di risorse naturali locali, come ghiande, tuberi, castagne e bacche, arricchendo la carne di aromi unici e nutrienti, come la vitamina E.

Località e Territorio

Santa Domenica Vittoria, Sicilia. Circondata da un'area boschiva di 140 ettari, questa produzione rappresenta una filiera sostenibile e attenta all'ambiente.

Tecniche di Produzione

La lavorazione delle carni segue metodi tradizionali e artigianali, con stagionatura naturale. I salumi vengono lasciati essiccare lentamente, assorbendo i profumi del bosco circostante, senza accelerazioni artificiali. La qualità è garantita anche grazie a un certificato di origine rilasciato dall'ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini).

Filozofia Firmy

Ta produkcja rzemieślnicza opiera się na hodowli półdzikich świń czarnych z Nebrodi, w sercu Gór Nebrodi na Sycylii. Położona na wysokości 1225 metrów, firma działa w zamkniętym obiegu, hodując świnie w tym samym obszarze, bez zakupu zwierząt z zewnątrz. Świnie swobodnie żywią się lokalnymi zasobami naturalnymi, takimi jak żołędzie, bulwy, kasztany i jagody, wzbogacając mięso o unikalne aromaty i składniki odżywcze, takie jak witamina E.

Lokalizacja i Teren

Santa Domenica Vittoria, Sycylia. Otoczona obszarem leśnym o powierzchni 140 hektarów, ta produkcja reprezentuje zrównoważony i ekologiczny łańcuch dostaw.

Techniki Produkcji

Przetwarzanie mięs odbywa się według tradycyjnych i rzemieślniczych metod, z naturalnym dojrzewaniem. Wędliny pozostawiane są do powolnego suszenia, wchłaniając aromaty otaczającego lasu, bez sztucznych przyspieszeń. Jakość jest również gwarantowana dzięki certyfikatowi pochodzenia wydanemu przez ANAS (Krajowe Stowarzyszenie Hodowców Świń).





Mortadella di Suino Nero dei Nebrodi

Mortadella artigianale prodotta con carne di suino nero dei Nebrodi, dal sapore delicato e aromatico. È disponibile in varianti con tartufo, pepe nero, o pepe nero e pistacchio di Bronte.

Ingredienti: Carne di suino nero dei Nebrodi, sale, pepe nero, tartufo (per la versione al tartufo), pistacchio di Bronte (per la versione al pistacchio), e spezie naturali.

Mortadella z Czarnej Świni z Nebrodi

Rzemieślnicza mortadela produkowana z mięsa czarnej świni z Nebrodi, o delikatnym i aromatycznym smaku. Dostępna w wariantach z trufkami, czarnym pieprzem lub czarnym pieprzem i pistacjami z Bronte. Składniki: mięso czarnej świni z Nebrodi, sól, czarny pieprz, trufła (w wersji z trufłą), pistacje z Bronte (w wersji z pistacjami) oraz naturalne przyprawy.

Mortadella d'Asina

Mortadella di carne di asina e lardo di suino, con un gusto delicato e aromatico.

Ingredienti: Carne di asina, lardo di suino nero dei Nebrodi, sale, pepe, e aromi naturali.

Mortadella z Osla

Mortadela z mięsa osła i słoniny wieprzowej, o delikatnym i aromatycznym smaku.

Składniki: mięso osła, słonina czarnej świni z Nebrodi, sól, pieprz oraz naturalne aromaty.





Prosciutto Crudo

Ricavato dalla coscia del suino nero, questo prosciutto ha un sapore deciso e una consistenza morbida, riconoscibile per la tipica forma a “chitarra”.

Ingredienti: Coscia di suino nero dei Nebrodi, sale marino, pepe, e aromi naturali.

Szynka Sezonowana

Uzyskana z udźca czarnej świni, ta szynka ma wyrazisty smak i miękką konsystencję, rozpoznawalna dzięki typowemu kształtowi "gitary".

Składniki: udziec czarnej świni z Nebrodi, sól morską, pieprz oraz naturalne aromaty.

Prosciutto Cotto

Un prosciutto cotto artigianale, lavorato lentamente per mantenere gli aromi naturali e il sapore delicato.

Ingredienti: Coscia di suino nero dei Nebrodi, sale, pepe, e aromi naturali.

Szynka Gotowana

Rzemieślnicza szynka gotowana, wolno przetwarzana, aby zachować naturalne aromaty i delikatny smak. Składniki: udziec czarnej świni z Nebrodi, sól, pieprz oraz naturalne aromaty.





Lardo

Puro lardo di suino nero dei Nebrodi, essiccato naturalmente per un sapore intenso e aromatico.

Ingredienti: Lardo di suino nero dei Nebrodi, sale, pepe, e spezie naturali.

Słonina

Czysta słonina z czarnej świni z Nebrodi, naturalnie suszona, aby uzyskać intensywny i aromatyczny smak. Składniki: słonina czarnej świni z Nebrodi, sól, pieprz oraz naturalne przyprawy.

Lonza

Lonza di suino nero, dalla consistenza equilibrata tra grasso e carne, stagionata per sviluppare sapori autentici.

Ingredienti: Carne di suino nero dei Nebrodi (lombo), sale, pepe, e aromi naturali.

Lonza-Schab

Schab z czarnej świni, o zrównoważonej konsystencji między tłuszczem a mięsem, dojrzewająca w celu rozwinięcia autentycznych smaków. Składniki: mięso czarnej świni z Nebrodi (schab), sól, pieprz oraz naturalne aromaty.





Guanciale

Ricavato dalla guancia del suino nero, con un sapore ricco e speziato, essenziale nella cucina tradizionale italiana.

Ingredienti: Guancia di suino nero dei Nebrodi, sale, pepe, e spezie naturali.

Guanciale Podgardle

Uzyskana z policzka czarnej świni, o bogatym i pikantnym smaku, niezbędna w tradycyjnej kuchni włoskiej. Składniki: policzek czarnej świni z Nebrodi, sól, pieprz oraz naturalne przyprawy.

Pancetta Steccata

Pancetta stagionata e aromatizzata con spezie, per un sapore ricco e profondo.

Ingredienti: Pancetta di suino nero dei Nebrodi, sale, pepe, e spezie naturali.

Pancetta Steccata Boczek

Dojrzewający boczek aromatyzowany przyprawami, o bogatym i głębokim smaku.

Składniki: boczek czarnej świni z Nebrodi, sól, pieprz oraz naturalne przyprawy.



Salamino di Suino Nero

Salame artigianale, prodotto da tagli selezionati di suino nero, stagionato naturalmente.

Ingredienti: Carne di suino nero dei Nebrodi, sale, pepe, e spezie.

Salamino z Czarnej Świni

Rzemieślnicza kielbasa, produkowana z wyselekcjonowanych części czarnej świni, dojrzewająca naturalnie. Składniki: mięso czarnej świni z Nebrodi, sól, pieprz oraz przyprawy.





Salame di Suino Nero

Salame saporito, disponibile in diverse pezzature e budelli, realizzato con carne di suino nero.

Ingredienti: Carne di suino nero dei Nebrodi, sale, pepe, e spezie naturali.

Salame z Czarnej Świni

Smaczna kielbasa, dostępna w różnych rozmiarach i osłonkach, wykonana z mięsa z czarnej świni

Patè di Suino Nero

Patè dal sapore intenso, prodotto con carni di alta qualità, ideale per antipasti e aperitivi.

Ingredienti: Carne di suino nero dei Nebrodi, sale, pepe, e spezie naturali.

Pasta z Czarnej Świni Pasta o intensywnym smaku,

*produkowana z wysokiej jakości mięsa,
idealna na przystawki i aperitify.
Składniki: mięso czarnej świni z Nebrodi,
sól, pieprz oraz naturalne przyprawy.*





Boccone di Maiale

Wurstel artigianale, prodotto con carne di suino nero dei Nebrodi, perfetto per panini e antipasti.

Ingredienti: Carne di suino nero dei Nebrodi, sale, pepe, e spezie naturali..

Kielbasa

Rzemieślnicza frankfurterka z czarnej wieprzowiny Nebrodi, idealna na kanapki i przystawki.

Składniki: Czarna wieprzowina Nebrodi, sól, pieprz i naturalne przyprawy.

Porchetta

Un classico della tradizione, cotto lentamente per esaltare il sapore della carne di suino.

Ingredienti: Carne di suino nero dei Nebrodi, sale, pepe, aglio, rosmarino, e altre erbe aromatiche.

Porchetta

Klasyk tradycji, wolno pieczona, aby podkreślić smak mięsa wieprzowego. Składniki: mięso czarnej świni z Nebrodi, sól, pieprz, czosnek, rozmaryn oraz inne zioła aromatyczne.





Capicollo

Salume stagionato ricavato dalla parte superiore del lombo del suino, dal gusto deciso e saporito.

Ingredienti: Carne di suino nero dei Nebrodi, sale, pepe, e spezie naturali.

Capicollo

Dojrzewająca wędlina uzyskana z górnej części łopatki świni, o wyrazistym i smacznym smaku.

Składniki: mięso czarnej świni z Nebrodi, sól, pieprz oraz naturalne przyprawy.



OLIO
OLEJ

Storia e Filosofia aziendale

Questa azienda agricola a conduzione familiare, giunta alla quarta generazione, è portata avanti con passione e dedizione. Situata a Sciacca, nel cuore della provincia di Agrigento, l'azienda si estende su circa 12 ettari di terreno, in un'area di alta vocazione olivicola. Vanta la presenza di ulivi antichi, piantati secondo una tecnica tradizionale importata dai Saraceni, che prevede di mettere due o tre piante insieme affinché almeno una sopravviva. Questo metodo ha prodotto, nel corso dei secoli, ulivi unici, con tronchi intrecciati che seguono la rotazione dell'asse terrestre.

Territorio e Varietà Autoctone

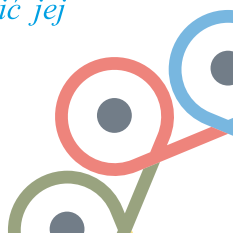
Gli uliveti ospitano varietà autoctone come la Cerasuola, la Biancolilla e la Nocellara del Belice, scelte per la loro adattabilità al clima e al terreno locali. Ogni fase della produzione è seguita con attenzione, dalla raccolta alla trasformazione fino all'imbottigliamento, per garantire un olio extravergine di oliva di alta qualità, denominato localmente "Priziusu" per enfatizzare il suo valore e unicità.

Historia i Filozofia Firmy

Ta rodzinna firma, działająca już w czwartej generacji, prowadzona jest z pasją i oddaniem. Zlokalizowana w Sciacca, w sercu prowincji Agrigento, zajmuje około 12 hektarów gruntów w obszarze o wysokiej predyspozycji do uprawy oliwek. Może poszczycić się obecnością starych drzew oliwnych, zasadzonych według tradycyjnej techniki importowanej przez Saracenów, polegającej na sadzeniu dwóch lub trzech roślin razem, aby przynajmniej jedna przetrwała. Metoda ta, stosowana przez wieki, wytworzyła unikalne oliwki, których pnie są splątane i podążają za ruchem osi ziemskiej.

Teren i Rodzime Odmiany

Oliwniki zawierają rodzimą odmianę, taką jak Cerasuola, Biancolilla i Nocellara del Belice, wybrane ze względu na ich przystosowanie do lokalnego klimatu i gleby. Każdy etap produkcji jest starannie monitorowany, od zbiorów, przez przetwarzanie, aż po butelkowanie, aby zapewnić wysokiej jakości oliwę z oliwek extra virgin, lokalnie nazywaną "Priziusu", aby podkreślić jej wartość i unikalność.



Biancolilla

Caratteristiche Organolettiche

Alla vista, si presenta con un colore verde chiaro. All'olfatto, offre un fruttato verde di media intensità, con note erbacee fresche, mandorla verde e leggeri sentori di foglia di pomodoro. Al palato, emergono le note di mandorla verde, carciofo e un accenno di pepe nero. L'amaro e il piccante sono di intensità leggera-media, ben equilibrati con la componente olfattiva.

Abbinamenti

Perfetto con pietanze dal gusto delicato, ottimo sia a crudo che in cottura. Ideale con pesce bianco, crostacei, molluschi, verdure lesse e formaggi freschi. Da provare con pasta in bianco, per la preparazione della maionese e persino in pasticceria.

Biancolilla

Cechy Organoleptyczne

Wizualnie, oliwa ma jasnooliwkowy kolor. W zapachu oferuje średnio intensywny owocowy aromat z świeżymi ziołowymi nutami, zielonymi migdałami i lekkimi akcentami liścia pomidora. Na podniebieniu pojawiają się nuty zielonego migdała, karczocha i delikatna nutka czarnego pieprzu. Goryczka i pikantność mają niską do średniej intensywności, dobrze zrównoważone z komponentem zapachowym.

Zestawienia

Idealna do potraw o delikatnym smaku, doskonała zarówno na surowo, jak i w gotowaniu. Świetna do białej ryby, skorupiaków, małży, gotowanych warzyw i świeżych serów. Warto spróbować jej w daniach z makaronem na białym sosie, do przygotowania majonezu, a nawet w cukiernictwie.





Cerasuola

Caratteristiche Organolettiche

Ha un colore verde intenso con leggeri riflessi dorati. All'olfatto, si apre con un fruttato verde medio tendente all'intenso, con percezioni di carciofo, cardo e cicoria selvatica. Al palato, si avvertono anche note di rucola selvatica ed erbe aromatiche. Il sapore è caratterizzato da un amaro e un piccante intensi e ben equilibrati.

Abbinamenti

Olio dal carattere deciso, ideale per piatti alla griglia come carne e verdure, zuppe di legumi e minestrone. Perfetto per condire tartare di carne e tonno, si esalta nel tradizionale "pane cunzatu" e nel pesto alla trapanese. Da provare anche nelle insalate di arance.

Cerasuola

Cechy Organoleptyczne

Ma intensywny zielony kolor z delikatnymi złotymi refleksami. W zapachu otwiera się średnio intensywnym owocowym aromatem, z nutami karczocha, ostu i dzikiej cykorii. Na podniebieniu wyczuwalne są również akcenty dzikiej rukoli i ziół aromatycznych. Smak charakteryzuje się intensywną goryczką i pikantnością, które są dobrze zrównoważone.

Zestawienia

Oliwa o wyrazistym charakterze, idealna do potraw grillowanych, takich jak mięso i warzywa, zup z roślin strączkowych oraz minestrone. Doskonała do przygotowania tataru mięsnego i tuńczyka, wspaniale komponuje się z tradycyjnym "pane cunzatu" oraz pesto alla trapanese. Warto spróbować jej także w salatkach z pomarańczami.

Nocellara del Belice

Caratteristiche Organolettiche

Presenta un verde tenue e, all'olfatto, spiccano sensazioni vegetali fresche e sentori erbacei, mandorla e pomodoro verde. Al palato, conferma le note olfattive, con richiami di carciofo e pepe nero. L'amaro e il piccante sono di intensità media, con una leggera e piacevole persistenza del piccante, che si armonizza con l'amaro e il fruttato.

Abbinamenti

Si abbina bene a insalate fresche, piatti di mare, verdure cotte, pesce arrosto e antipasti di carne. Ottimo per pizze rosse e bianche, e da provare sulle bruschette e con formaggi di media stagionatura.

Nocellara del Belice

Cechy Organoleptyczne

Ma delikatny zielony kolor, a w zapachu dominują świeże nuty roślinne oraz ziołowe akcenty, zielone migdały i pomidory. Na podniebieniu potwierdzają się nuty zapachowe, z akcentami karczocha i czarnego pieprzu. Goryczka i pikantność mają średnią intensywność, z delikatną i przyjemną persystencją pikantności, która harmonizuje z goryczką i owocowym smakiem.

Zestawienia

Dobrze komponuje się z świeżymi sałatkami, daniami morskimi, gotowanymi warzywami, pieczoną rybą oraz przystawkami mięsno-warzywnymi. Doskonała do pizzy czerwonej i białej, a także warto spróbować jej na bruschettach i z serami o średnim dojrzewaniu.





I DOLCI
SŁODYCZE

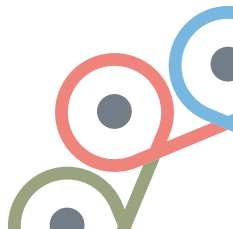
Filosofia Aziendale

La selezione dei prodotti dolciari è fatta per offrire prodotti di alta qualità, realizzati con materie prime reperite prevalentemente nel territorio della Provincia di Agrigento.

Dalla coltivazione alla raccolta (ad esempio per il Pistacchio di Raffadali), fino alla lavorazione, vengono seguiti metodi tradizionali con l'obiettivo di preservare e promuovere la cultura culinaria siciliana, garantendo autenticità e genuinità in ogni prodotto.

Filozofia Firmy

Selekcja produktów słodkich ma na celu oferowanie wysokiej jakości produktów, wytwarzanych z surowców pozyskiwanych głównie w rejonie prowincji Agrigento. Od uprawy po zbiór (na przykład dla pistacji z Raffadali), aż do przetwarzania, stosowane są tradycyjne metody, aby zachować i promować sycylijską kulturę kulinarną, gwarantując autentyczność i naturalność każdego produktu.





Paste di Mandorla Miste

Dolci tipici della tradizione siciliana, realizzati con mandorle di Castrofilippo (AG) e lavorati a mano. Disponibili in vari gusti e forme, confezionati singolarmente per garantire freschezza.

Ingredienti: Mandorle di Sicilia, mandorle amare, pistacchio, zucchero, albume d'uovo, miele d'arancio di Sicilia, frutta candita (se presente in superficie).

Confezioni: Disponibili in confezioni da 500 g o 1 kg.

Mieszane Ciastka Migdalowe

Typowe słodycze tradycji sycylijskiej, wykonane z migdałów z Castrofilippo (AG) i ręcznie robione. Dostępne w różnych smakach i kształtach, pakowane pojedynczo, aby zapewnić świeżość.

Składniki: migdały sycylijskie, migdały gorzkie, pistacje, cukier, białko jaja, miód pomarańczowy z Sycylii, kandyzowane owoce (jeśli obecne na powierzchni). Opakowania: dostępne w opakowaniach po 500 g lub 1 kg.

Delizie di Mandorla

Dolcetti a base di mandorle, zucchero e marmellata d'albicocca, con una consistenza morbida e un sapore delicato.

Ingredienti: Mandorle, zucchero, miele, albume d'uovo, zucchero a velo.

Confezioni: Disponibili in confezioni da 500 g o 1 kg.

Delicje Migdałowe

Słodkości na bazie migdałów, cukru i dżemu morelowego, o miękkiej konsystencji i delikatnym smaku.

Składniki: migdały, cukier, miód, białko jaja, cukier puder.

Opakowania: dostępne w opakowaniach po 500 g lub 1 kg.





Colombine di Mandorla

Biscotti a forma di colomba, realizzati con mandorle e zucchero, ideali per accompagnare il tè o il caffè.

Ingredienti: Mandorle, zucchero, miele, albume d'uovo, zucchero a velo.

Confezioni: Disponibili in confezioni da 500 g o 1 kg.

Ciastka Migdalowe w Kształcie Gołębia

Ciastka w kształcie gołębia, wykonane z migdałów i cukru, idealne do herbaty lub kawy. Składniki: migdały, cukier, miód, białko jaja, cukier puder.

Opakowania: dostępne w opakowaniach po 500 g lub 1 kg.

Ricci di Mandorla

Dolcetti dalla forma arricciata, rappresentano l'essenza della tradizione dolciaria siciliana.

Ingredienti: Mandorle di Sicilia, mandorle amare, pistacchio, zucchero, uova, miele d'arancio di Sicilia, latte in polvere, bacche di vaniglia, bucce di limone.

Confezioni: Disponibili in confezioni da 500 g o 1 kg.

Migdały w Kształcie języków Słodkości w

kształcie języków, reprezentujące istotę sycylijskiej tradycji słodkiej. Składniki: migdały sycylijskie, migdały gorzkie, pistacje, cukier, jaja, miód pomarańczowy z Sycylii, mleko w proszku, ziarna wanilii, skórka cytrynowa. Opakowania: dostępne w opakowaniach po 500 g lub 1 kg.





Crocante di Mandorla

Dolce croccante a base di mandorle tostate e zucchero, tipico dello street food siciliano, noto come "cubaita" o "cubbaita".

Ingredienti: Mandorle, zucchero, sciroppo di glucosio, latte scremato in polvere.

Confezioni: Disponibili in confezioni da 500 g o 1 kg.

Migdalowy Croccante

Słodki chrupiący deser na bazie prażonych migdałów i cukru, typowy dla ulicznego jedzenia sycylijskiego, znany jako "cubaita" lub "cubbaita".

Składniki: migdały, cukier, syrop glukozowy, odtłuszczone mleko w proszku.

Opakowania: dostępne w opakowaniach po 500 g lub 1 kg.

Mandorla Intera Sgusciata

Mandorle di Castrolfilippo non pelate, ideali per preparazioni dolciarie o come snack salutare.

Ingredienti: 100% mandorle di Sicilia.

Confezioni: Disponibili in confezioni sottovuoto da 200 g, 500 g, 1 kg.

Cate Migdały Bez Skórki

Migdały z Castrolfilippo, idealne do przygotowywania słodczy lub jako zdrowa przekąska.

Składniki: 100% migdałów sycylijskich.

Opakowania: dostępne w próżniowych opakowaniach po 200 g, 500 g, 1 kg.





Mandorla Pelata

Mandorle di Castrolfilippo pelate, pronte per l'uso in cucina o come spuntino.

Ingredienti: 100% mandorle di Sicilia.

Confezioni: Disponibili in confezioni sottovuoto da 200 g, 500 g, 1 kg.

Migdały Obierane

Migdały z Castrolfilippo, obrane, gotowe do użycia w kuchni lub jako przekąska.

Składniki: 100% migdałów sycylijskich.

Opakowania: dostępne w próżniowych opakowaniach po 200 g, 500 g, 1 kg.

Farina di Mandorle Tostate

Farina ottenuta da mandorle di Castrolfilippo tostate, ideale per la preparazione di dolci tradizionali siciliani.

Ingredienti: 100% mandorle di Sicilia.

Confezioni: Disponibili in confezioni sottovuoto da 200 g, 500 g, 1 kg.

Mąka z Prażonych Migdałów

Mąka uzyskana z prażonych migdałów z Castrolfilippo, idealna do przygotowywania tradycyjnych słodczy sycylijskich.

Składniki: 100% migdałów.

Opakowania: dostępna w próżniowych opakowaniach po 200 g, 500 g, 1 kg.





Frutta Martorana

Dolce tipico siciliano, rappresenta riproduzioni realistiche di frutti realizzati con pasta di mandorle e colorati a mano.

Ingredienti: Mandorle, zucchero, coloranti alimentari naturali.

Confezioni: Disponibili in formati da 250 g, 500 g, 1 kg.

Frutta Martorana

Typowy sycylijski deser, przedstawiający realistyczne reprodukcje owoców wykonanych z masy migdałowej i ręcznie kolorowanych.

Składniki: migdały, cukier, naturalne barwniki spożywcze.

Opakowania: dostępne w formatach po 250 g, 500 g, 1 kg.

Cubaita di Mandorle Siciliane Pelate

Croccante artigianale siciliano, prodotto con mandorle pelate e zucchero, noto come "cubaita" o "cubbaita".

Ingredienti: Mandorle 75%, zucchero, pistacchio.

Confezioni: Disponibili in confezioni da 200 g.

Cubaita z Migdałów Sycylijskich Bez Skórki

*Rzemieślniczy croccante sycylijski, produkowany z obranych migdałów i cukru, znany jako "cubaita" lub "cubbaita".
Składniki: migdały 75%, cukier, pistacje.
Opakowania: dostępne w opakowaniach po 200 g.*





Torrone Siciliano Classico

Torrone artigianale preparato con mandorle e miele locale, tipico delle festività siciliane. Ha una consistenza croccante e un sapore dolce e aromatico.

Ingredienti: Mandorle di Sicilia, miele, zucchero, albume d'uovo.

Confezioni: Disponibile in confezioni da 200 g e 500 g..

Klasyczny Torrone Sycylijski

Rzemieślniczy torrone przygotowany z migdałów i lokalnego miodu, typowy na sycylijskie święta. Ma chrupiącą konsystencję i słodki, aromatyczny smak.

Składniki: migdały sycylijskie, miód, cukier, białko jaja.

Opakowania: dostępny w opakowaniach po 200 g i 500 g





Torrone al Pistacchio

Una variante del torrone tradizionale arricchita con pistacchi siciliani, che dona al dolce una nota verde e un sapore ricco e intenso.

Ingredienti: Pistacchi, miele, zucchero, albume d'uovo.

Confezioni: Disponibile in confezioni da 200 g e 500 g.

Torrone z Pistacjami

Wariant tradycyjnego torrone wzbogacony o pistacje sycylijskie, który nadaje słodczy zieloną nutę i bogaty, intensywny smak.

Składniki: pistacje, miód, cukier, białko jaja.

Opakowania: dostępny w opakowaniach po 200 g i 500 g.

Biscotti alle Mandorle e Pistacchi

Biscotti artigianali preparati con mandorle e pistacchi siciliani, dal sapore delicato e perfetti per accompagnare tè o caffè.

Ingredienti: Farina di mandorle, pistacchi, zucchero, albume d'uovo.

Confezioni: Disponibile in confezioni da 200 g e 500 g.

Ciastka z Migdalami i Pistacjami

Rzemieślnicze ciastka przygotowane z migdałów i pistacji sycylijskich, o delikatnym smaku, idealne do herbaty lub kawy. Składniki: mąka migdałowa, pistacje, cukier, białko jaja.

Opakowania: dostępne w opakowaniach po 200 g i 500 g.





SENSAZIONI *e* DELIZIE

info@sensazioniedelizie.pl

Pistacchio Intero Sgusciato

Pistacchi interi sgusciati, non tostati e non salati, ideali per snack salutari o come ingrediente in cucina per dolci e piatti salati. La loro freschezza è garantita dalla confezione sottovuoto.

Ingredienti: 100% pistacchio siciliano.

Confezioni: Disponibile in confezioni sottovuoto da 150 g, 500 g e 1 kg.

Pistacje Całe Bez Skórki

Całe pistacje bez skórki, nieprażone i niesolone, idealne na zdrowe przekąski lub jako składnik w kuchni do słodczy i potraw słonych. Ich świeżość zapewnia opakowanie próżniowe.

Składniki: 100% pistacji sycylijskich.

Opakowania: dostępny w próżniowych opakowaniach po 150 g, 500 g i 1 kg.





Farina di Pistacchio

Ottenuta dalla macinazione di pistacchi sgucciati al naturale, questa farina è ideale per la preparazione di dolci, panature o per arricchire impasti salati, conferendo un aroma unico e un colore verde brillante.

Ingredienti: 100% pistacchio.

Confezioni: Disponibile in confezioni sottovuoto da 150 g, 500 g e 1 kg.

Mąka Pistacjowa

Uzyskana z mielenia naturalnych pistacji bez skórki, ta mąka jest idealna do przygotowywania słodczy, panierowania lub wzbogacania ciast, nadając im unikalny aromat i intensywnie zielony kolor.

Składniki: 100% pistacji.

Opakowania: dostępna w próżniowych opakowaniach po 150 g, 500 g i 1 kg.

Granella di Pistacchio

Pistacchi tritati finemente per ottenere una granella croccante, ideale per guarnire dolci, gelati o piatti salati, aggiungendo una nota di colore e sapore.

Ingredienti: 100% pistacchio.

Confezioni: Disponibile in confezioni sottovuoto da 150 g, 500 g e 1 kg.

Granulat Pistacjowy

Drobno posiekane pistacje, idealne do dekorowania słodyczy, lodów lub potraw słonych, dodając kolor i smak.

Składniki: 100% pistacji.

Opakowania: dostępny w próżniowych opakowaniach po 150 g, 500 g i 1 kg.





Kit Cannoli Siciliani al Pistacchio

Descrizione: Un kit completo per preparare autentici cannoli siciliani al pistacchio a casa propria. Include cialde artigianali, crema di ricotta al pistacchio, granella di pistacchio e zucchero a velo per la decorazione.

Ingredienti

Cialde: farina, zucchero, sale, cannella, cacao amaro, vaniglia, uova, vino bianco, aceto di vino.

Crema: ricotta di pecora, zucchero, pistacchio.

Confezioni: Disponibile in formati da 5 o 10 pezzi.

Zestaw do Cannoli Sycylijskich z Pistacjami

Opis: Kompletny zestaw do przygotowania autentycznych sycylijskich cannoli z pistacjami w domu. Zawiera ręcznie robione wafelki, krem ricotta z pistacjami, granulację pistacjową oraz cukier puder do dekoracji.

Składniki

Skorupki: mąka, cukier, sól, cynamon, kakao, wanilia, jaja, wino białe, ocet winny.

Krem: ricotta owcza, cukier, pistacje.

Opakowania: dostępne w formatach po 5 lub 10 sztuk.

Brioche Siciliana al Pistacchio

Brioche soffice, farcita con una delicata crema al pistacchio e arricchita da una spolverata di granella di pistacchio. Ideale per colazioni o merende speciali.

Ingredienti: Farina di grano tenero, zucchero, uova, burro, lievito madre, crema al pistacchio, granella di pistacchio.

Confezioni: Disponibile singolarmente o in confezioni da 4 pezzi.

Brioche Sycylijska z Pistacjami

Miękka brioche nadziewana delikatnym kremem pistacjowym, wzbogacona o posypkę z granulatu pistacjowego. Idealna na specjalne śniadania lub przekąski.

Składniki: mąka pszenna, cukier, jaja, masło, zaczyn, krem pistacjowy, granulatu pistacjowy.

Opakowania: dostępna pojedynczo lub w opakowaniach po 4 sztuki.





Pasta di Pistacchio per Dolci

Una pasta concentrata di pistacchio, perfetta per aromatizzare torte, gelati, creme e altre preparazioni dolciarie.

Ingredienti: 100% pistacchio.

Confezioni: Vasetti da 150 g e 300 g.

Pasta Pistacjowa do Słodczy

Pasta pistacjowa, doskonała do aromatyzowania ciast, lodów, kremów i innych słodkich potraw.

Składniki: 100% pistacji.

Opakowania: słoiki po 150 g i 300 g.

Torta al Pistacchio

Torta soffice arricchita con crema al pistacchio, decorata con una glassa di cioccolato bianco e granella di pistacchio. Ideale per occasioni speciali e festività.

Ingredienti: Farina, zucchero, uova, burro, crema al pistacchio, cioccolato bianco, granella di pistacchio.

Confezioni: Peso netto 1 kg.

Ciasto z Pistacjami

Miękkie ciasto wzbogacone kremem pistacjowym, dekorowana polewą z białej czekolady i granulkami pistacjowymi. Idealne na specjalne okazje i święta. Składniki: mąka, cukier, jaja, masło, krem pistacjowy, biała czekolada, granulat pistacjowy.

Opakowania: Waga netto 1 kg.

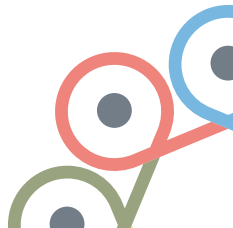


Dolci lievitati al forno tipici di Natale e Pasqua

...lievitati naturalmente, arricchiti con ingredienti tradizionali siciliani come pistacchi, cioccolato e scorze di agrumi. Questi dolci artigianali sono soffici e fragranti, perfetti per le festività.

Wpieki drożdżowe typowe na Święta Bożego Narodzenia i Wielkanoc

...naturalnie wyrośnięte, wzbogacone tradycyjnymi sycylijskimi składnikami, takimi jak pistacje, czekolada i skórki cytrusowe. Te rzemieślnicze słodczyce są puszyste i aromatyczne, idealne na święta.



Sublime Siciliano al Pistacchio

Un dolce da forno lievitato naturalmente, arricchito con crema al pistacchio e ricoperto da una glassa al cioccolato bianco e pistacchi interi. Perfetto per le festività natalizie.

Ingredienti: Farina di grano tenero, zucchero, tuorlo d'uovo fresco, acqua, burro, miele, lievito madre naturale, latte, fruttosio, sale, vaniglia naturale, oli essenziali di agrumi, pistacchio, cioccolato bianco.

Confezioni: Peso netto 1 kg.

Sublime Siciliano z Pistacjami

Naturalnie wyrosnięte ciasto, wzbogacone kremem pistacjowym i pokryte polewą z białej czekolady oraz całymi pistacjami. Idealne na święta Bożego Narodzenia.

Składniki: mąka pszenna, cukier, świeży żółtko, woda, masło, miód, naturalny zakwas, mleko, fruktoza, sól, naturalna wanilia, olejki eteryczne z cytrusów, pistacje, biała czekolada.

Opakowania: Waga netto 1 kg.





Diletta al Pistacchio

Descrizione: Dolce pasquale a lievitazione naturale, con soffice pasta lievitata ricoperta da una glassa di cioccolato bianco e granella di pistacchio. Accompagnato da una sac à poche di crema al pistacchio per esaltarne il gusto.

Ingredienti: Farina di grano tenero, zucchero, tuorlo d'uovo fresco, acqua, burro, miele, lievito madre naturale, latte, fruttosio, sale, pistacchio, cioccolato bianco.

Confezioni: Peso netto 1 kg.

Diletta z Pistacjami

Opis: Wielkanocne ciasto Naturalnie wyrosnięte, puszyste ciasto drożdżowe pokryte polewą z białej czekolady i granulkami pistacji. W komplecie z woreczkiem z kremem pistacjowym, aby podkreślić smak.

Składniki: mąka pszenna, cukier, świeży żółtko, woda, masło, miód, naturalny zakwas, mleko, fruktoza, sól, pistacje, biała czekolada.

Opakowania: Waga netto 1 kg.

Agnello Pasquale Siciliano

Dolce tipico della tradizione siciliana, realizzato con pasta di mandorle e ripieno di pasta di pistacchio, modellato a forma di agnello e decorato a mano.

Ingredienti: Mandorle, pistacchio, zucchero, acqua.

Confezioni: Disponibile in formati da 550 g e 850 g.

Sycylijskie Baranek Wielkanocny

Typowe ciasto z sycylijskiej tradycji, wykonane z masy migdalowej, nadziewane masą pistacjową, uformowane w kształt baranka i ręcznie dekorowane.

Składniki: migdały, pistacje, cukier, woda. Opakowania: dostępne w formatach po 550 g i 850 g.





Miele di Zagara

Miele pregiato ottenuto dai fiori di agrumi come arancio e limone, tipico della Sicilia. Presenta un colore chiaro, un sapore dolce e aromatico con leggere note agrumate.

Caratteristiche:

Ha una consistenza densa e tende a cristallizzare nel tempo, assumendo una texture granulosa. È noto per le sue proprietà calmanti e digestive.

Utilizzi:

Ideale per dolcificare tè, tisane e yogurt. Perfetto anche per arricchire dessert e accompagnare formaggi freschi.

Miód z Zagara

Cenny miód uzyskiwany z kwiatów cytrusowych, takich jak pomarańcze i cytryny, typowy dla Sycylii. Ma jasny kolor, słodki i aromatyczny smak z delikatnymi nutami cytrusowymi.

Cechy:

Ma gęstą konsystencję i z czasem ma tendencję do krystalizacji, przyjmując ziarnistą teksturę. Znany jest ze swoich właściwości uspokajających i wspomagających trawienie.

Zastosowania:

Idealny do słodzenia herbaty, naparów i jogurtu. Doskonały również do wzbogacania deserów i do podawania z świeżymi serami.





Miele di Sulla

Miele delicato prodotto dai fiori della pianta di sulla, tipica delle regioni mediterranee. Ha un colore chiaro e un sapore leggero con una nota floreale.

Caratteristiche:

Cristallizza facilmente in una consistenza fine e morbida. È noto per le sue proprietà energetiche e depurative.

Utilizzi: Ottimo da spalmare sul pane o come dolcificante naturale per bevande e pasticceria.

Miód z Sulli

Delikatny miód produkowany z kwiatów rośliny sulla, typowej dla regionów śródziemnomorskich. Ma jasny kolor i lekki smak z nutą kwiatową.

Cechy:

Łatwo krystalizuje w drobnoziarnistą i miękką konsystencję. Znany jest ze swoich właściwości energetycznych i oczyszczających.

Zastosowania:

Świetny do smarowania na chlebie lub jako naturalny słodzik do napojów i wypieków.

Miele di Castagno

Miele di colore scuro, prodotto dai fiori del castagno. Ha un sapore intenso, leggermente amaro, con una nota tannica distintiva.

Caratteristiche:

Ricco di minerali e proprietà antinfiammatorie, è apprezzato per il suo gusto forte e aromatico.

Utilizzi: Perfetto per accompagnare formaggi stagionati, arrostiti e piatti dal sapore robusto. Ideale anche per aggiungere profondità a salse e condimenti.

Miód Kasztanowy

Miód o ciemnym kolorze, produkowany z kwiatów kasztanowca. Ma intensywny smak, lekko gorzki, z wyraźną nutą tanin.

Cechy:

Bogaty w minerały i właściwości przeciwzapalne, ceniony za swój mocny i aromatyczny smak.

Zastosowania:

Idealny do podawania z dojrzałymi serami, pieczeniami i potrawami o mocnym smaku. Doskonali również do dodawania głębi sosom i przyprawom.





Miele di Eucalipto

Miele dal colore ambrato con un aroma caratteristico che ricorda le foglie di eucalipto. Ha un sapore balsamico, leggermente medicinale.

Caratteristiche:

Si distingue per le sue proprietà benefiche contro i disturbi respiratori e il mal di gola.

Utilizzi: principalmente in bevande calde, tisane e infusi per le sue proprietà calmanti e lenitive.

Miód Eukaliptusowy

Miód o bursztynowym kolorze z charakterystycznym aromatem przypominającym liście eukaliptusa. Ma balsamiczny, lekko leczniczy smak.

Cechy:

Wyróżnia się swoimi właściwościami korzystnymi przy schorzeniach oddechowych i bólu gardła.

Zastosowania:

Głównie w gorących napojach, naparach i infuzjach ze względu na swoje właściwości uspokajające i kojące.

Miele di Timo

Miele raro, prodotto dai fiori di timo, dal sapore intenso e aromatico. Ha un colore ambrato scuro e una consistenza densa.

Caratteristiche:

È noto per le sue proprietà antibatteriche e antisettiche, spesso utilizzato come rimedio naturale.

Utilizzi: Ideale per dolcificare infusi e tisane o per essere gustato da solo per un effetto energizzante. Ottimo anche per condire formaggi e carni bianche.

Miód Tymiankowy

Rzadki miód produkowany z kwiatów tymianku, o intensywnym i aromatycznym smaku. Ma ciemny bursztynowy kolor i gęstą konsystencję.

Cechy:

Znany jest ze swoich właściwości antybakteryjnych i antyseptycznych, często stosowany jako naturalny środek.

Zastosowania:

Idealny do słodzenia naparów i herbat lub do spożywania samodzielnie dla efektu energetyzującego. Doskonale również do przygotowania serów i białego mięsa.





Miele Millefiori

Miele poliflorale prodotto dal nettare di fiori diversi, con sapori e colori variabili in base alla stagione e alla zona di raccolta. È il miele più comune, ma non per questo meno pregiato.

Caratteristiche:

Ha proprietà antiossidanti e antibatteriche. Cristallizza facilmente in una consistenza morbida.

Utilizzi: Versatile, può essere usato come dolcificante naturale in bevande, per cucinare dolci o come accompagnamento a cereali e yogurt.

Miód Wielokwiatowy

Miód produkowany z nektaru różnych kwiatów, o zmieniających się smakach i kolorach w zależności od pory roku i miejsca zbioru. To najpowszechniejszy miód, ale nie mniej cenny.

Cechy:

Ma właściwości przeciwutleniające i antybakteryjne. Łatwo krystalizuje w miękką konsystencję.

Zastosowania:

Uniwersalny, może być używany jako naturalny słodzik w napojach, do gotowania deserów lub jako dodatek do zbóż i jogurtu.



SENSAZIONI *e* DELIZIE

info@sensazioniedelizie.pl