

Catalogo Prodotti 2011 "Selection"

<p style="text-align: center;">CAPULIATO PICCANTE</p> <p>Descrizione: dal connubio tra pomodoro secco, capperi e peperoncino, nasce questa meravigliosa conserva che ha sapore di Sicilia.</p> <p>Ingredienti: pomodori secchi (48% min.), Olio Extra Vergine di Oliva, capperi, aceto di vino, peperoncino, origano, rosmarino, sale marino. Consiglio d'uso: come antipasto, da spalmare su fette di pane tostato o sopra le uova ad occhio di bue. Nella preparazione di primi piatti conferisce alla portata un gusto particolare tipico mediterraneo.</p> <p>Formati: Vaso Basic 240g</p>	
<p style="text-align: center;">POMODORI SECCHI A BECCAFICO</p> <p>Descrizione: Antichissima ricetta siciliana, che vede protagonista il pomodoro secco ripieno con pan grattato, capperi ed aromi. Proprio per questa particolare preparazione, il prodotto assume un gusto delicato ed intenso che lo contraddistingue da tutti gli altri pomodori secchi.</p> <p>Ingredienti: pomodori secchi (77% min.), olio extra vergine di oliva, capperi, pan grattato, olive, basilico, aglio, sale marino.</p> <p>Consiglio d'uso: come antipasto, contorno o per guarnire piatti freddi.</p> <p>Formati: Vaso Basic 240g</p>	
<p style="text-align: center;">CARCIOFINI DI NONNA PEPPA</p> <p>Descrizione: dall'antica ricetta originaria del trapanese, di cui si faceva interprete la nonna del titolare dell'azienda, nasce questa conserva. Pochi semplici ingredienti danno vita ad un piatto sublime, dove il sapore del carciofo viene esaltato in maniera preponderante.</p> <p>Ingredienti: Carciofi (70% min.), olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale, menta, aglio.</p> <p>Consigli d'uso: come antipasto, contorno o per gustare piatti freddi.</p> <p>Formati: Vaso Basic 240 g</p>	
<p style="text-align: center;">CREMA DI CARCIOFI</p> <p>Descrizione: Crema preparata con carciofi freschi, esaltati nel sapore dall'uso di olio extra vergine di oliva.</p> <p>Ingredienti: Carciofi (65% min.), olio extra vergine di oliva, sale marino, peperoncino, aglio.</p> <p>Consiglio d'uso: come antipasto, contorno o per guarnire piatti freddi. Formati: Vaso Basic 240g</p>	
<p style="text-align: center;">PESTO DI PISTACCHIO</p> <p>Descrizione: la semplicità degli ingredienti rendono questo patè unico nel suo genere; condimento ideale di molti piatti a base di pesce ma anche a base vegetale, ottimo anche spalmato su fette di pane da servire come antipasto o stuzzichino.</p> <p>Ingredienti: Pistacchio (65% min.), olio extra vergine di oliva, sale, pepe. Emulsionante E 471</p> <p>Consigli d'uso: ottimo da spalmare sui crostini, insuperabile nella preparazione di molti primi piatti sia a base pesce sia a base vegetale.</p> <p>Formati: Vaso Basic 200g</p>	

Catalogo Prodotti 2011 "Selection"

PATE' DI TONNO E CIPOLLA

Descrizione: da questa insolita accoppiata nasce questo patè dal gusto agrodolce ed avvolgente, che davvero si scioglie in bocca.

Ingredienti: cipolla (59% min.), Olio Extra Vergine di Oliva, tonno (10% min.), aceto di vino, uva passa, zucchero, sale marino.

Consiglio d'uso: come antipasto, spalmato su fette di pane tostato.

Formati: : Vaso Basic 240g



CAPONATA DI MELE

Descrizione: Nata da una riscoperta degli antichi sapori della cucina povera palermitana di fine '800, gli ingredienti base sono quelli della caponata classica ma alla melanzana è sostituita la mela, che crea, in contrapposizione con gli altri elementi, un contrasto delicato e leggero. Dal gusto morbido e rotondo, lascia in bocca sensazioni nuove e particolari.

Ingredienti: mele (65% min.), sedano, olio extra vergine d'oliva, pomodoro, cipolla, olive, capperi, pinoli, sale, aceto balsamico, zucchero.

Utilizzo: come antipasto, contorno o per guarnire piatti freddi. Si può abbinare alle carni bianche e ai formaggi di media stagionatura.

Formati: Vaso Basic 240g



MARMELLATA DI ARANCE ROSSE

Descrizione: Marmellata ottenuta con arance rosse di Sicilia dal gusto leggermente amarognolo

Ingredienti: Arance, zucchero, pectine naturali, correttore di acidità: acido citrico.

Consigli d'uso ed abbinamenti: Dal gusto delicato, si abbina a molti formaggi morbidi o di media stagionatura.

Formati: Vaso Basic 280g



MARMELLATA DI MANDARINO TARDIVO

Descrizione: preparata utilizzando il mandarino "Tardivo di Ciaculli", ha un profumo molto delicato ed intenso (come la buccia del mandarino fresco). Per questo si abbina a molti tipi di formaggio.

Ingredienti: mandarini, zucchero, pectine naturali, correttore di acidità: acido citrico.

Consigli d'uso ed abbinamenti: può essere accoppiata alla frutta, utilizzata per preparazione di dolci o abbinata a diversi tipi di formaggi sia a pasta morbida che a pasta dura.

Formati: Vaso Basic 280g



CONFETTURA DI FRAGOLINE DI RIBERA

Descrizione: con le Fragoline di Ribera, viene fatta questa meravigliosa marmellata, prezioso gioiello alimentare.

Ingredienti: Fragoline, zucchero, pectine naturali, correttore di acidità: acido citrico.

Consigli d'uso: E' il prodotto che più di tutti si abbina ai diversi tipi di formaggi, da quelli a pasta morbida a quelli a pasta dura semistagionati o stagionati. Può essere accoppiata alla frutta ed utilizzata per la preparazione dei dolci.

Formati: Vaso Basic 140 g



Catalogo Prodotti 2011 “Selection”

SCORZETTE DI ARANCE

Descrizione: dalla buccia dell'arancia nasce questa prelibatezza che fa leccare i baffi a chi l'assaggia.

Ingredienti: buccia d'arancia, limone, zucchero.

Consigli d'uso ed abbinamenti: può essere accoppiata alla frutta, utilizzato per la preparazione di dolci o abbinato a diversi tipi di formaggi.

Formato: Vaso Basic 140 g



CREMA DI PISTACCHIO

Descrizione: crema da spalmare sul pane che fa impazzire grandi e piccini.

Ingredienti: Zucchero, oli e grassi vegetali in parte frazionati, 30% pistacchio, latte magro in polvere, lattosio, proteine del latte, emulsionanti (lecitina), aromi.

Consigli d'uso: spalmato su fette di pane o utilizzato per la preparazione dei dolci.

Formati: Vaso Basic 220g



PESCA BIANCA DI BIVONA sciropata

Descrizione: La pesca bianca di Bivona viene coltivata nell'entroterra Agrigentino. Grazie al microclima e ai terreni particolarmente vocati, la pesca riesce ad avere dei profumi notevoli ed una fragranza particolare che vengono conservati all'interno del vasetto.

Ingredienti: Pesca bianca di Bivona, zucchero, succo di limone, acqua.

Formati: Vaso Basic 220g



CONFETTURA DI GELSI NERI

Descrizione:deliziosa marmellata ottenuta dai Gelsi neri. Gusto delicato ed intenso. Si abbina a formaggi morbidi o di media stagionatura. Particolare con la frutta fresca. Insuperabile con la panna cotta.

Ingredienti: Gelsi, zucchero, pectina. Correttore di acidità: acido citrico.

Formati: Vaso Basic 140 g



GELATINA DI VINO MARSALA FINE D.O.C.

Descrizione: gelatina cremosa ottenuta utilizzando come base il vino “Marsala Superiore”. Ottima in abbinamento con i formaggi di media o forte stagionatura.

Ingredienti: Vino liquoroso Marsala fine DOC 70%, zucchero 30%. Gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Consigli d'uso ed abbinamenti: Può essere utilizzata per la preparazione di dolci o abbinata a diversi tipi di formaggi di media o forte stagionatura; accostata ad arrostiti, bresaola, carni bianche, salame, speck e bottarga

Formati: Vaso Basic 140 g



ALICOS®

OLIO E PRODOTTI TIPICI SICILIANI

Catalogo Prodotti 2011 "Selection"

GELATINA DI VINO IGT SICILIA NERO D'AVOLA

Descrizione: gelatina cremosa ottenuta utilizzando come base il vino "Nero d'Avola". Ottima in abbinamento con formaggi a pasta morbida o dolci.

Ingredienti: Vino Nero d'Avola 70%, zucchero 30%. Gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Consigli d'uso o abbinamenti: Può essere utilizzata per la preparazione di dolci o abbinata a diversi tipi di formaggi; accostata a carni arrostiti, bolliti, cacciagione, carni grigliate.

Formati: Vaso Basic 140 g



GELATINA DI VINO IGT SICILIA ZIBIBBO

Descrizione: gelatina cremosa ottenuta utilizzando come base il vino liquoroso Zibibbo. Ottima in abbinamento con formaggi di media e forte stagionatura.

Ingredienti: Vino Zibibbo liquoroso 70%, zucchero 30%. Gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

Consigli d'uso ed abbinamenti: può essere utilizzata per la preparazione di dolci o abbinata a diversi tipi di formaggi di media o forte stagionatura; accostata ad arrostiti, bolliti, salumi.

Formati: Vaso Basic 140 g

