

Catalogue 2020

SICILIANU

Tradition gastronomique sicilienne



07 87 62 63 36

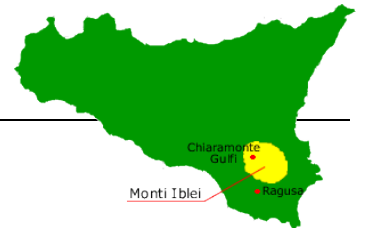
sicilianu@outlook.com



Sicilianu Sélections

Fabrizio et Anaïs

Huile d'olive - Monti Iblei



Caractéristiques de la zone :

La région est soumise à des fluctuations de température particulières entre le jour et la nuit, des phénomènes particulièrement importants pour renforcer les caractéristiques particulières de la production agricole et de l'oléiculture qui, dans cette région, représentent un secteur de production très important depuis l'âge grec.

Des oliviers, souvent centenaires, dispersés dans les terres vallonnées, placés en marge des plantations d'agrumes ou combinés avec d'autres cultures typique des Iblei: les caroubiers, les amandiers et les vignes.

Ici sont cultivées les variétés d'olives les plus précieuses de Sicile (la plus célèbre Tonda Iblea, la Nocellara Etnea et la Moresca), à partir de laquelle une huile d'olive extra vierge de haute qualité avec un degré maximum d'acidité de 0,65%, de couleur verte, avec un parfum et une saveur très fruitée.

Méthode de culture et de production :

Selon l'ancienne tradition sicilienne, les olives sont récoltées et sélectionnées manuellement et sont pressées à froid dans les 48 heures suivant la récolte. Ce processus, le même depuis plus de 2000 ans, ne modifie pas les valeurs nutritionnelles, très importantes et en même temps préserve l'arôme caractéristique et la saveur incomparable qui lui sont donnés par la terre et le soleil de la Sicile.

Caractéristiques du produit :

L'huile d'olive extra vierge DOP des "Monti Iblei" présente:

- Parfum d'une grande fraîcheur avec des notes évidentes de tomate verte et d'herbe humide fraîchement tondu.

- Saveur fruitée moyenne, avec des notes persistantes de tomate verte et d'autres légumes. Sensation épicée moyenne avec une pâte très fine qui laisse un équilibre parfait en bouche.

Exceptionnel mangé cru sur une simple tranche de pain. Convient aux légumes (bouillie, grillée et salade sucrée), à la viande (rouge, rôtie et bouillie), aux pâtes et aux sauces sucrées.

Primée lors de Concours:

Chaque année, les producteurs locaux d'huile d'olive extra vierge DOP des Monti Iblei reçoivent toujours des mentions et des prix élevés dans les éditions des plus grandes expositions internationales (Sol di Verona, Sirena d'Oro di Sorrento, Orciolo D'Oro dell'Enohobby, Leone D'Oro dei Mastri Oleari, Symerius, Ercole olivario, SLOW FOOD) battant la concurrence féroce de plus de 400 huiles de 11 pays à travers le monde.

Polifemo

Huile d'olive extra vierge

d.o.p. Monti Iblei – Sottozona Gulfi



Carusia



Huile d'olive extra vierge

Biologique Monti Iblei



FRANTOIO GATTO



Fil d'oro d.o.p. Monti Iblei - Gulfi

Huile d'olive extra vierge

d.o.p. Monti Iblei – Sottozona Gulfi



Terre del Lago

Huile d'olive extra vierge

Monocultivar Tonda Iblea



TENUTA IEMOLO



Sirè 

Huile d'olive extra vierge

d.o.p. Monti Iblei – Valle dell'Irminio




Salmé 

Huile d'olive extra vierge

i.g.p. Sicilia - Monocultivar Tonda Iblea



Kamarina 

Huile d'olive extra vierge

i.g.p. Sicilia – Selezione Iblea



CALAFORNO



Huile d'olive extra vierge, aromatisée au Basilic 



Huile d'olive extra vierge, aromatisée au Piment 



Huile d'olive extra vierge, aromatisée au Romarin 



Huile d'olive extra vierge, aromatisée à l'Ail 



Huile d'olive extra vierge, aromatisée à la Saugé 





Le Tre Sorelle

Huile d'olive extra vierge

Selezione Iblea



COFFRET BEAUTE « LE TRE SORELLE »

Serviette en lin brodée à la main


Savon à l'huile d'olive

Flacon d'huile d'olive



Vinaigre



Balsamique I.G.P. de Modena 

Vin blanc 

Vin rouge 

Pommes 




Aromate



Origan bouquet 

Origan émiétté 

Graines de fenouil 

Feuilles de fenouil émiéttées 

Fleurs de fenouil 

Romarin 

Laurier émiétté 

Thym émiétté 

Sauge émiéttée 

Condiments (pour salades, poissons, viandes) 

Aromi di Utra



Conserve



Cucunci

Fruits de fleurs de câpres, vinaigre de vin, eau, sel

Ail

Huile d'olive extra vierge, origan, sel, vinaigre de vin

Tomates séchées

Huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, basilic

Artichauts

Huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, origan, menthe, persil

Olives vertes

Huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, origan, menthe, persil, fenouil sauvage, ail

Olives noires

Huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, origan, menthe, persil, ail

Piments

Huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, menthe, ail

Aubergines en cubes

Huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, origan, menthe, persil, poivrons pimentés

Filet d'oignons

Huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, sucre, origan, poivrons pimentés

Petits oignons Lampascioni

Huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, persil, piment piquant

Poivrons trois couleurs

Huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, menthe, ail

Tomates cerises semi-séchées

Huile d'olive extra vierge, sel, basilique, ail



Antipasto



Caponata Siciliana



Poivrons, aubergines, oignons de Giarratana 25%, olives vertes, carotte 10%, huile d'olive extra vierge, câpres, vinaigre, miel, sel

Oignon de Giarratana « a stimpirata »



Oignon de Giarratana 85%, olives 10%, câpres, huile d'olive extra vierge, menthe, vinaigre, sel

Oignon de Giarratana « au four »



Oignon de Giarratana 95%, huile d'olive extra vierge, piment, vinaigre, sel

Tapenade



Tomates séchées

Tomates séchées, huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, basilic

Câpres

Câpres, tomates séchées, huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, anchois, poivrons pimentés

Ail

Ail, huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel,

Artichauts

Artichauts, huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, origan, menthe, persil

Olives vertes

Olives vertes, huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, fenouil sauvage, origan, menthe, persil

Olives noires

Olives noires, huile d'olive extra vierge, vinaigre, sel, origan, menthe, persil



Condiment



Piment rouge

Piment concassé

Tomates séchées

Tomates séchées, sel

Capuliatu

Tomates séchées hachées, sel

Strattu

Concentré de tomates, sel

Safran

Pure en Filaments



Câpre



A l'huile d'olive

Câpres, huile d'olive, piments

A la saumure

Câpres, eau et sel

Au sel

Câpres, gros sel



Pâte



Une fabrique de pâtes artisanales de Minardo Giorgio est née à Modica en 2007 sur

la devise de Mario Pianesi (créateur, fondateur et président d'un point macrobiotique).

L'indication était de cultiver puis d'utiliser uniquement les variétés de grains qui existaient avant l'avènement des modifications génétiques induites par les rayons gamma (voir la variété CRESO). Depuis 2000, a débuté, en collaboration avec l'Institut de Caltagirone pour la Graniculture, la multiplication des anciennes variétés locales. La culture, sans l'utilisation de produits chimiques, est suivie et contrôlée par une entreprise qui vérifie la qualité des produits pour un point macrobiotique. Le stockage et le broyage sont effectués séparément pour chacune des variétés. Le broyage est de la pierre pour l'intégrale, des cylindres pour la semoule, et dans les deux cas le germe n'est pas enlevé. Les pâtes sont produites avec de la semoule d'une seule variété à la fois. L'utilisation d'eau minérale pour la pâte complète le soin des matières premières. La production artisanale, avec du bronze à séchage lent et à basse température, ainsi que des matières premières font de ces pâtes un produit d'excellence.

Format traditionnel, semoule de blé dur



Busiata, Corallini, Ditale, Fregula, Fusilli, Gemelli, Gramigne, Lumache, Maccherone, Mezze pene, Pene, Quadrucci, Rigatoncini, Spezzati, Stellite, Tortiglioni, Tubetti

Format Spécial, semoule de blé dur



Calamarata, Paccheri, Reginnette, Rigatoni, Pappardelle, Tagliatelle, Linguine, Spaghetti n°2, Spaghetti n°5

Pâtes aromatisées, semoule de blé dur



Fusilli au Caroube, Pene au Piment, Pene au fenouil

Pâtes Super Food (bien-être), semoule de blé dur



Fusilli à la Spiruline, Lumache au Curcuma et poivre noir,
Tortiglioni à l'Aronia, Calamarata au cacao et ail noir

Format traditionnel, Semoule complète de blé dur



Busiata, Corallini, Fusilli, Gemelli, Gramigne, Lumache, Pene, Quadrucci, Rigatoncini, Stellite, Tortiglioni, Tubetti

Format Spécial, semoule complète de blé dur



Calamarata, Paccheri, Tagliatelle, Linguine, Spaghetti n°5

Ps : pour découvrir la forme de la pâte vous pouvez taper son nom dans votre moteur de recherche internet

Sauce



Sauce tomates cerises

Tomate cerise, huile d'olive extra vierge, sel, basilic

Pesto



Pistaches de Bronte DOP

Pistaches 60% et huile de tournesol, sel et poivre

Fenouil sauvage

Fenouil sauvage 85%, huile d'olive extra vierge 10%, noix, sel

Tomates et fenouil

Tomates séchées, huile d'olive extra vierge, fenouil sauvage, vinaigre, sel

Tomates

Tomates séchées, huile d'olive extra vierge, basilic, fromage « Ragusano », noix, vinaigre, sel, poivre noir

Acrilai

Tomates séchées, huile d'olive extra vierge, câpres, anchois, vinaigre, sel

Menthe

Menthe, persil, fromage de vache « Caciocavallo », huile d'olive extra vierge, amandes, sel



Farines



L'expérience et la qualité sont à la base de Mulino Angelica depuis 1990: fraisage de pierre qui combine de nouvelles méthodes de technologie et d'hygiène avec un ancien moulin de la fin du XIXe siècle, les farines sont de blés anciens 100% siciliens sous format d'un kilo et sous-vide.

Pour Pizza et pâtisseries :

Mélange avec : farine de blé tendre variété « Maiorca » type 2, semoule de blé dur variété « Russello », farine de blé dur complet « Tumminia »

Pour Pain :

Mélange avec : farine de blé tendre variété « Margherito », semoule de blé dur variété « Russello », farine de blé dur complet « Tumminia »

Pour Pâtes fraîches :

Mélange avec : farine de blé tendre variété « Margherito », semoule de blé dur variété « Russello », semoule de blé dur variété « Tumminia »

Variété Russello :

Mono variété de semoule de blé dur « Russello ». Idéale pour le pain et spécialités au four (pizza, tartes, foccacia, biscuits)

Variété Maiorca :

Mono variété de farine de blé tendre « Maiorca ». Idéale pour pâtisseries, biscuits, pains blancs, gressins, pizza

Variété Timilia (complète):

Mono variété de farine complète de blé dur « Timilia ». Idéale pour pâtes et pains

Siciliano : Mélange avec farines de différentes variétés de blés anciens siciliens. Idéale pour les pâtes fraîches ou sèches



Produit de Boulangerie



La boulangerie a été fondée en 2004 dans le but de diffuser une culture liée à un type d'aliments "sain", plus naturel, lié à des produits locaux avec des farines de blés anciens et respectueux de la santé humaine et de l'environnement.

L'intention est de proposer un produit qui, tout en trouvant ses origines sur le territoire hybléen, vise à réévaluer à la fois les anciennes farines utilisées jadis pour la production de produits de boulangerie et les anciennes techniques de production.

Des produits "sains", sans graisses animales ni conservateurs chimiques et hautement digestibles.

Biscotte

Biscotte

Farine de blé dur type 2, levure naturelle (farine et eau),

eau minérale, huile d'olive extra vierge, malt de riz



Crackers salé

Gressin

Farine de blé tendre, levure naturelle (farine et eau), eau minérale,

huile d'olive extra vierge, sésame ou romarin, sel marin complet

Sfogliatelle

Farine de blé tendre, levure naturelle (farine et eau),

eau minérale, huile d'olive extra vierge,

sésame ou romarin, sel marin complet



Biscuit

Del mattino

Semoule complète de blé dur, Farine de blé tendre, sucre de canne complet, huile d'olive extra vierge, écorces de citron, vanille

Squisiti

Farine de blé complet « Russello », farine de blé complet tendre, sucre de canne complet, huile d'olive extra vierge, zestes de citrons

Fiori al limone

Semoule complète de blé dur, Farine de blé tendre, sucre de canne complet, huile d'olive extra vierge, écorces de citron

Delizie

Semoule complète de blé dur, Farine de blé tendre, sucre de canne complet, huile d'olive extra vierge, écorces de citron, vanille

Alla cannella

Farine de blé tendre, sucre de canne complet, huile d'olive extra vierge, œuf, cannelle, carbonate d'ammonium

Chocolat-noisettes

Farine de blé tendre, sucre de canne complet, chocolat, huile d'olive extra vierge, noisettes

Complet sans sucre

Farine de blé complet tendre, huile d'olive extra vierge, malt de riz, eau minérale

Mandorlato

Farine de blé tendre, amandes (30%), sucre de canne, huile d'olive extra vierge, œuf, bicarbonate d'ammonium

Nucatoli

Farine de blé tendre, huile d'olive extra vierge, sucre de canne, Garniture : semoule de blé dur, miel, amandes, écorces d'oranges, arômes naturels

Alle Mandorle

Farine de blé tendre, amandes (30%), sucre de canne complet, œuf, marsala, zestes d'oranges, cannelle, bicarbonate d'ammonium

Zuddi

Farine de blé tendre, amandes (30%), sucre de canne, œuf, écorces de citron, agent levant : carbonate d'ammonium



Pistache



Naturelle

Pistaches décortiquées de Bronte DOP

100% pistache verte de Bronte

Granella de Pistaches de Bronte DOP

100% pistache verte de Bronte

Pate pure de Pistaches de Bronte DOP

100% pistache verte de Bronte

Gourmandise

Crème à tartiner pistache de Bronte DOP :

Pistaches 30%, sucre, huile et graisse végétale non hydrogénée (huile de tournesol, huile de coco, beurre de cacao), lait écrémé en poudre, poudre de lactosérum, émuls. : lécithine de soja, arôme vanille

Croccante à la pistache

Pistaches 40%, sirop de glucose, sucre, graisse végétale, dextrose, lait entier en poudre, émuls. : lécithine de soja

Nougat croquant à la pistache

Pistaches 50%, sucre 50%

Nougat blanc à la pistache

Pistaches 60%, sucre, miel, sirop de glucose, blanc d'œuf, arôme naturel de vanille. Feuille d'ostie : féculé, eau, huiles végétales

Biscuits Pasticcini à la pistache

Pistaches 46%, sucre, blanc d'œuf, miel



Amande



Naturelle

Amande variété « Sicilia »

Amande variété « Avola/Romana »

Amande variété « Avola »



Toastée

Amande toastées, Variété « Sicilia »

Amande pelées et toastées, variété « Sicilia »

Amande pelées et toastées et salées, variété « Sicilia »

Marzapane



Marzapane amande

Amandes 50%, sucre 50%

Marzapane pistache

Pistaches 50%, sucre 50%



Confit

Tomates cerises

50% tomates cerises entière confites (sucre et sirop de glucose)
sirop (sucre, sirop de glucose, eau)



Oranges

50% tranches d'orange confite (sucre)
sirop (sucre, sirop de glucose, eau)



Clémentines

50% clémentine entière confite (sucre)
sirop (sucre, sirop de glucose, eau)



Figues de Barbarie :

50% d'écorces de figue de barbarie confite (sucre)
sirop (sucre, sirop de glucose, eau)



Olives

50% d'olive entière confite (sucre)
sirop (sucre, sirop de glucose, eau)




Ricotta

83% ricotta confite (lactosérum, lait, sel) eau, sirop de glucose, sucre



Panettone

NUOVADOLCERIA
#COSEBUONEDALBORGO

Uniquement disponible sur la période de Noël 

PANDORO

Nature

CLASSICO

Raisins, oranges, cédrat confits, glaçage d'amandes

CIOCCO

Gouttes de chocolat fondant

PAN OLIO

Huile d'olive, olives confites, raisins

PAN RICO

Ricotta confite, écorces et mostarda (gelée) de figues de barbarie

SICULO

Olives, raisins et tomates cerises confites

DELIZIA DEL'ETNA

Pistaches, cerises amarena confites au marsala

DON ZAFERANO IBLEO

Safran Ibleo, clémentines confites

IBLEO

Oranges confites, noix et figues sèches

NERO IBLEO

Café, ricotta confite, chocolat et raisins

CARATO

Caroube et chocolat



Confiture et marmelade



Marmelade de Mandarine

Mandarine pour 100g 85%, Sucre pour 100g 43%

Marmelade de Citron

Citron pour 100g 78%, Sucre pour 100g 43%

Marmelade d'Orange

Orange pour 100g 80%, Sucre pour 100g 40%

Marmelade de pêches

Pêche pour 100g 74%, Sucre pour 100g 26%

Confiture de figues de Barbarie

Figues de Barbarie 85%, sucre pour 100g 40%, pectine

Confiture d'oignon de Giarratana



Oignons de Giarratana 85%, huile d'olive extra vierge, miel de caroube, écorces de citron



Miel



Miel de Thym

Miel d'oranger



Soda



GASSOSA

Reine incontestée de boissons gazeuses d'antan en Sicile. Contient de l'extrait naturel de savoureux citrons siciliens, le sucre et les bulles laissent un goût simple sur le palais, à la fois légèrement sucré et rafraîchissant. Très appréciée avec une tranche de citron, et même en digestif. Idéale pour les apéritifs l'été, et une base idéale pour vos cocktails.



CHINOTTO

L'une des boissons gazeuses les plus populaires. Faite avec des extraits naturels d'oranges amères (Mandarinier Chinois), et d'autres arômes naturels qui ressemble un peu au Cola, mais avec une saveur plus amère et légèrement acide, elle donne une fraîcheur en bouche. A déguster pour les apéritifs ou comme base pour les cocktails.



SPUMA

La plus ancienne boisson fraîche en Sicile, avec des extraits naturels de racine de rhubarbe, de zeste d'orange, et des arômes de caramel, elle donne une saveur intense et aromatique. Souvent mélangée avec du vin, parfaite pour les apéritifs et les cocktails.



LIMONATA

Une boisson naturelle et rafraîchissante, produite avec 12% de jus naturel de citrons siciliens. Une boisson fraîche dans laquelle le goût aigre de jus de citron marie l'éclat des bulles, donnant des sensations agréables au palais.



ARANCIATA

Toute la saveur, l'arôme et la fraîcheur du jus d'orange naturel de la Sicile, la sensation agréable de rafraîchissement et le goût d'une boisson gazeuse préparée selon les anciennes recettes de la tradition sicilienne. Parfaite pour servir seul ou pour servir de base à un cocktail.



MANDARINO AU CITRON

Mandarine au citron, une boisson qui combine l'effervescence des bulles avec le jus naturel de mandarines fraîchement cueillies et de citrons frais siciliens. La boisson gazeuse s'inspire des goûts classiques des kiosques siciliens (et en particulier de Catane), et se caractérise par l'arôme intense et le parfum des huiles essentielles extraites des écorces d'agrumes et par le goût agréablement aigre-doux qui étouffe la peau.



CEDRATA

La boisson phare des journées chaudes, fabriquée à partir de la peau du citron. Elle peut être combinée avec une granita, ce qui lui donne une touche estivale et typiquement sicilienne. Elle peut également être utilisée comme base pour les cocktails avec ou sans alcool comme les cocktails : « Apertass » (avec Aperol), « Katie » (avec Malibu) et « Kappa Cocktail » (au rhum et jus de fruits tropicaux).



CITRON ET GINGEMBRE

Combine le goût et le parfum du jus naturel de citrons siciliens avec les notes fraîches et épicées de gingembre. Une boisson recherchée pour les palais les plus curieux.