



Catalogo dei prodotti

Tradizioni di Sicilia

La Sicilia in un vasetto

www.iblasaponi.com



Catalogo



**Non siamo un e-commerce
da noi compri direttamente
in un'azienda agricola
siciliana**

i nostri servizi

- Produzioni convenzionali
- Produzioni con certificazione Biologica
- Produzioni in *private label*
- B2B e B2C

CONTATTACI

-   0039 3348488189
-  1, A. De Gasperi, 96010, Ferla Sicilia
-  iblasaporisrls@gmail.com
iblasapori@pec.it
-  <https://www.facebook.com/AziendaPanzetta>
-  www.iblasapori.com



LA SICILIA IN UN VASETTO



Produzione e commercializzazione di prodotti della tradizione siciliana

Artigiani di prodotti di alta qualità

La nostra produzione segue i criteri dettati dalla stagionalità dei prodotti agricoli. Effettua i tuoi ordini seguendo i ritmi della natura.

**IBLA SAPORI SRLS
NEL CUORE DI MONTI IBLEI, IN
UNO DEI BORGHI PIÙ BELLI
D'ITALIA E PATRIMONIO
UNESCO.**

I nostri prodotti sono il risultato di un'attenta lavorazione che unisce tradizione e innovazione.

Le nostre specialità sono **confetture, marmellate, salse, paté, pesti e sott'oli**, realizzati con ingredienti freschi e genuini provenienti dalla Sicilia.

Crediamo fermamente nel rispetto delle tradizioni culinarie siciliane e nella promozione della qualità e della genuinità dei prodotti locali.



Marmellate e Confetture

- **Marmellata di arance siciliane**
- **Marmellata di mandarini siciliani**
- **Confettura di Fragole e limoni IGP di Siracusa**
- **Confettura extra di fichi d'india**
- **Confettura extra di fichi d'india e mandorle IGP di Avola**
- **Confettura di Pere dell'Etna e Zafferano**

Sia che preferiate un aroma intenso delle arance, la dolcezza delle fragole o il gusto unico dei limoni, troverete una varietà di sapori deliziosi tra cui scegliere. Le nostre confetture e marmellate sono perfette per arricchire le tue colazioni, abbinarli ai formaggi o creare dolci indimenticabili.

Con il loro sapore autentico e naturale, vi portiamo nel cuore della Sicilia.



Marmellata di arance siciliane

All'apertura, la **Marmellata di Arance Siciliane** avrà un profumo intenso, un gusto dolce e delicato ed un retrogusto leggermente amaro.

Le arance vengono raccolte e selezionate dalle aziende locali della nostra filiera e lavorate entro 24 ore per mantenere inalterato il sapore della **Sicilia**.

Descrizione

Ingredienti: zucchero di canna, arance di Sicilia (97%), acidificante: acido citrico da limoni di Sicilia.

Frutta utilizzata: 120 g per 100 g

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 220 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperatura compresa tra 4/6 gradi e consumato entro 14 giorni.

Gusto: gusto intenso e fragrante, retrogusto leggermente amaro.

Ideale per colazioni, merende e spuntini, ottimo per guarnire le vostre torte, biscotti, crostate, cheesecake.



Disponibile:
da Ottobre
a Febbraio

3.20 euro



Marmellata di mandarini siciliani

Una volta aperta, la **marmellata di mandarini** siciliani avrà un profumo intenso, un sapore dolce e delicato e un retrogusto leggermente amarognolo.

I mandarini vengono raccolti e selezionati da aziende locali della nostra filiera e lavorati entro 24 ore per mantenere inalterato il sapore della **Sicilia**.

Descrizione

Ingredienti: zucchero di canna, mandarini siciliani (97%), acidificante: acido citrico da limoni siciliani.

Frutta utilizzata: 120g per 100g

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 220 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 14 giorni.

Gusto: gusto intenso e fragrante, retrogusto leggermente amarognolo.

Ideale per colazioni, spuntini e merende, ma anche per guarnire i vostri dolci, biscotti, crostate, cheesecake, ecc.



Disponibile:
da Novembre
a Marzo

3.20 Euro



Confettura di fragole e limoni IGP di Siracusa

All'aperta, la confettura di **Fragole e Limoni IGP di Siracusa** avrà un aroma delicato, un sapore dolce e un retrogusto leggermente acre.

Le fragole e i limoni vengono raccolti e selezionati da aziende locali della nostra filiera e lavorati entro 24 ore per mantenere inalterato il sapore della **Sicilia**.

Descrizione:

Ingredienti: zucchero di canna, fragole di Cassibile (57%), limoni di Siracusa (40%).

Frutta utilizzata: 120g per 100g

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 220 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 12 giorni.

Gusto: gusto intenso e fragrante, retrogusto leggermente amarognolo.

Ideale per colazioni, spuntini e merende, ma anche per guarnire le vostre torte, biscotti, crostate, cheesecake,



Disponibile:
da Aprile
a Giugno

3.40 Euro

Confettura extra di fichi d'india

Una volta aperta, la confettura extra di **Fichi d'India** presenterà un aroma avvolgente e delicato, dal gusto dolce e setoso.

I fichi d'India vengono raccolti e selezionati da aziende locali della nostra filiera e lavorati entro 24 ore per mantenere inalterato il sapore della **Sicilia**.

Descrizione:

Ingredienti: zucchero di canna (2%), fichi d'india (95%), acidificante: succo di limone (3%).

Frutta utilizzata: 120g per 100g

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 220 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 14 giorni.

Gusto: gusto intenso e fragrante, retrogusto leggermente amarognolo.

Ideale per colazioni, spuntini e merende, ma anche per guarnire le vostre torte, biscotti, crostate, cheesecake, ecc.



Disponibile:
da Ottobre
a Gennaio

3.20 Euro

Confettura extra di Fichi d'India e mandorle di Avola IGP

Una volta aperta, la Confettura extra di **Fichi d'India** con **mandorle di Avola IGP** presenterà un profumo avvolgente e delicato, un gusto dolce e setoso e un carattere travolgente.

I fichi d'India vengono raccolti e selezionati da aziende locali della nostra filiera e lavorati entro 24 ore per mantenere inalterato il sapore della **Sicilia**.

Descrizione:

Ingredienti: zucchero di canna (2%), fichi d'India (93%), mandorle di Avola (3,5%) **acidificante:** succo di limone (1,5%).

Frutta utilizzata: 120g per 100g

Contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 220 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 14 giorni.

Gusto: gusto intenso e fragrante, retrogusto leggermente amarognolo.

Ideale per colazioni, spuntini e merende, ma anche per guarnire le vostre torte, biscotti, crostate, cheesecake, ecc.



Disponibile:
da Ottobre
a Gennaio

3.40 Euro



Confettura di pere del'Etna e zafferano

All'apertura, la confettura di **pere del'Etna con zafferano** presenterà un profumo avvolgente e marcato, con un gusto dolce e pungente.

Le pere vengono raccolte e selezionate da aziende locali della nostra filiera e lavorate entro 24 ore per mantenere inalterato il sapore della Sicilia.

Descrizione:

Ingredienti: zucchero di canna, pere dell'Etna (97%), zafferano, acidificante: succo di limone.

Frutta utilizzata: 120g per 100g

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 220 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 14 giorni.

Gusto: gusto intenso e fragrante, retrogusto leggermente amarognolo.

Ideale per colazioni, spuntini e merende, ma anche per guarnire le vostre torte, biscotti, crostate, cheesecake, ecc.



Disponibile:
da Novembre
a Gennaio

3.40 Euro



PESTI E SUGHI



- **Pesto di finocchietto selvatico siciliano**
- **Pesto di cicoria selvatica siciliana**
- **Pesto di basilico siciliano**
- **Pesto alla trapanese**
- **Pesto di pomodorini secchi “Capuliato”**
- **Pesto di pistacchio**
- **Passata di pomodoro siciliano**
- **Sugo all’arrabbiata**

Le nostre conserve di **Pesto**, **Passate** e **Sughi**, sono delle vere delizie per il palato.

Preparati con grande cura e passione, utilizziamo solo ingredienti naturali e di qualità di alta qualità per catturare il sapore autentico dei prodotti tipici della Sicilia.

Queste prelibatezze sono il frutto di una tradizione culinaria radicata nella regione, e ogni boccone vi trasporterà direttamente in un viaggio gastronomico nella splendida **Sicilia**.

Che preferiate i pesti, i pomodori secchi o le salse, troverete un'ampia scelta di prodotti adatti ai vostri gusti.

Queste conserve non sono solo perfetti per arricchire i vostri antipasti o accompagnare i vostri secondi ma sono anche una testimonianza dell'attenzione alla qualità e alla genuinità dei sapori della cucina siciliana.



Pesto di finocchietto selvatico

Il pesto di finocchietto selvatico è un piatto gourmet, tipico della cucina siciliana; si differenzia dal classico pesto genovese perché ha una base di finocchietto selvatico sbollentato e olio, con una nota dolce di uva sultanina.

Corposo, dalla consistenza cremosa e granulosa e dal sapore ricco e mediterraneo, è utilizzato in particolare per condire pasta, bruschette e piatti a base di pesce.

Descrizione:

Ingredienti: Finocchietto selvatico (48%), Sale marino (0,8%), Olio d'oliva (12%), Olio di semi di girasole (23%), Cipolla (9,5%), Zucchero di canna (2,8%), Uva sultanina (1%), Aceto di vino bianco (2,5%).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 190 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 8 giorni.

Gusto: gusto intenso e profumato.

Ideale per condire pasta, spuntini e stuzzichini, ma anche per guarnire piatti a base di carne, pesce, ecc.



Disponibile:
da Gennaio ad Aprile
e
da Ottobre a Dicembre

3.00 Euro



Pesto di cicoria selvatica

Il **pesto di cicoria selvatica** siciliana è un condimento aromatico e gustoso che celebra la tradizione culinaria dell'isola. Realizzato con cicoria selvatica fresca, proveniente dai terreni fertili della Sicilia, il pesto offre un mix equilibrato di sapori intensi e nutrienti.

La cicoria selvatica conferisce al pesto una nota leggermente amara, arricchita da aromi erbacei e dalla dolcezza delle mandorle. Questa prelibatezza culinaria è un'ode alla freschezza e all'autenticità dei prodotti siciliani, perfetta per arricchire pasta, bruschette o piatti di pesce.

Descrizione:

Ingredienti: Cicoria selvatica (48%), Sale marino (0,8%), Olio di semi di girasole (12%), Olio di semi di girasole (23%), Cipolla (9,5%), Zucchero di canna (2,8%), Mandorle (1%), Aceto di vino bianco (2,5%).

Contiene Allergeni Reg. UE (1169/11)

Peso netto: 190 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Gusto: gusto intenso e profumato.

Ideale per condire pasta, spuntini e stuzzichini, ma anche per guarnire piatti a base di carne, pesce, ecc.



Disponibile:
da Gennaio ad Aprile
e
da Ottobre a Dicembre

3.20 Euro



Pesto di basilico siciliano

Il **pesto di basilico siciliano** è un piatto tipico della tradizione; si differenzia dal classico pesto genovese perché il basilico a foglia larga viene tritato grossolanamente in modo da creare una massa eterogenea con la mandorla e il resto degli ingredienti.

Corposo, dalla consistenza cremosa e granulosa e dal sapore ricco e mediterraneo, viene utilizzato in particolare per condire pasta, bruschette e piatti a base di pesce.

Descrizione:

Ingredienti: Basilico fresco (46%), Sale marino (1,2%), Olio di semi di girasole (42,5%), Mandorle, Pomodoro secco, Aglio, Origano, Pepe nero, Zucchero di canna, Aceto di vino bianco (2,5%).

Contiene Allergeni Reg. UE (1169/11)

Peso netto: 190 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Gusto: gusto intenso e profumato.

Ideale per condire pasta, spuntini e stuzzichini, ma anche per guarnire piatti a base di carne, pesce, ecc.



Disponibile:
da Marzo
a Ottobre

3.20 Euro



Pesto alla trapanese

Il **pesto di pomodoro alla trapanese** o siciliano racchiude i profumi dell'estate. Pomodoro crudo, mandorle tostate, erbe aromatiche come il basilico, un pizzico di aglio e olio sono gli elementi fondamentali per un autentico viaggio nel gusto della tradizione siciliana, rotondo ed equilibrato.

Ideale per condire bruschette, sul pane tostato, nelle insalate o come accompagnamento a piatti a base di carne e pesce.

Descrizione:

Ingredienti: Pomodori (76%), Sale marino, Olio di semi di girasole (12%), Basilico fresco, Mandorle, Aglio, Aceto di vino bianco (1,5%).

Contiene Allergeni Reg. UE (1169/11)

Peso netto: 190 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Gusto: gusto intenso e profumato.

Ideale per condire pasta, spuntini e stuzzichini, ma anche per guarnire carne, pesce, ecc.



Disponibile:
da Maggio
a Ottobre

3.40 Euro



Pesto di pomodorini secchi “Capuliato”

Il **Capuliato** è un condimento tipico della cucina siciliana, prodotto originariamente nella provincia di Ragusa. Nel dialetto siciliano, il termine capuliatu significa tritato. Il pomodoro capuliato è, infatti, un pomodoro secco tritato. È perfetto per condire primi piatti, farcire bruschette, torte salate, lievitati e piatti rustici.

Puoi anche aggiungerne qualche cucchiaino all'impasto per hamburger vegetali e polpette, per dare un tocco in più alle tue ricette.

Descrizione:

Ingredienti: Pomodoro essiccato (34%), Basilico, Capperi, Aglio, Origano, Aceto di vino bianco, Olio di semi di girasole (47%).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 190 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Gusto: gusto intenso e profumato.

Ideale per condire pasta, spuntini e stuzzichini, ma anche per guarnire piatti a base di carne, pesce, ecc.



Disponibile:
tutto l'anno

3.30 Euro



Pesto di pistacchio

Il pesto di pistacchi salati è una salsa cremosa e aromaticamente ricca, realizzata con pistacchi (65%), olio d'oliva di alta qualità, aglio e sale. La combinazione di ingredienti conferisce al pesto un sapore intenso e salato, arricchito dalla dolcezza naturale dei pistacchi.

Questa salsa versatile può essere utilizzata per condire pasta, riso, bruschette o come condimento per carne e pesce, offrendo un'esplosione di sapori mediterranei.

Descrizione:

Ingredienti: Pistacchio (65%), Olio di oliva, Aglio, Pepe nero, Sale.

Contiene allergeni Reg. UE 1169/11

Peso netto: 190 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Gusto: gusto intenso e profumato.

Ideale per condire pasta, spuntini e stuzzichini, ma anche per guarnire carne, pesce, ecc.



Disponibile:
tutto l'anno

4.40 Euro



Passata di pomodoro siciliana

La **Passata** di pomodori freschi siciliani è una deliziosa salsa realizzata con pomodori maturi appena raccolti, tipici della regione.

La ricetta prevede l'utilizzo esclusivo di pomodori freschi, pelati e tritati, che vengono cotti lentamente con un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale, conferendo al sugo un sapore ricco, aromatico e genuino, perfetto per condire la pasta o accompagnare altri piatti tradizionali della cucina siciliana.

Descrizione:

Ingredienti: Pomodoro fresco (98%), Olio extravergine di oliva, Sale.

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 350 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 5 giorni.

Gusto: gusto intenso e fragrante.

Ideale per condire la pasta.



Disponibile:
da Aprile
a Ottobre

2.80 Euro

Sugo all'arrabbiata

Il **sugo all'arrabbiata** è un sugo siciliano dal sapore robusto e piccante. Fatto con pomodori freschi, aglio, peperoncini e olio d'oliva, è noto per il suo carattere vivace e pungente. La parola "arrabbiata" in italiano significa "arrabbiata" o "irata", riflettendo il pizzico di piccantezza che deriva dal peperoncino.

La semplicità degli ingredienti e la preparazione rapida lo rendono una scelta popolare per la pasta, aggiungendo un tocco di vivacità e calore ai piatti.

Descrizione:

Ingredienti: Pomodoro fresco (96%), Aglio, Peperoncino, Olio extravergine di oliva, Sale.

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 350 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Gusto: gusto intenso, fragrante e piccante.

Ideale per condire la pasta.



Disponibile:
da Aprile
a Ottobre

3.00 Euro



Conserve, Sottoli e Agrodolci



- **Cipolla in agrodolce della tradizione**
- **Paté di olive iblee alla contadina**
- **Caponata siciliana**
- **Paté di peperoncini piccanti siciliani**
- **Paté di pomodori secchi “Capuliato”**

Le nostre conserve e sottaceti sono una vera delizia per il palato.

Preparati con grande cura e passione, utilizziamo solo ingredienti naturali e di alta qualità per catturare il sapore autentico dei prodotti tipici siciliani. Queste prelibatezze sono il frutto di una tradizione culinaria radicata nella regione, e ogni boccone vi trasporterà direttamente in un viaggio gastronomico nella splendida Sicilia.

Che preferiate il sapore agrodolce delle cipolle, dei pomodori secchi o delle olive, troverete un'ampia selezione di conserve e sottaceti per soddisfare il vostro gusto. Questi prodotti non sono solo perfetti per arricchire i vostri antipasti o accompagnare i vostri secondi piatti, ma sono anche una testimonianza dell'attenzione alla qualità e alla genuinità dei sapori della cucina siciliana.



Cipolla in agrodolce della tradizione

La **cipolla in agrodolce** in Sicilia è una specialità culinaria che si caratterizza per la combinazione di sapori contrastanti e la presenza di ingredienti locali distintivi. Le cipolle vengono cotte lentamente in una miscela di aceto e zucchero, creando un equilibrio armonioso tra il gusto agrodolce. Con un sapore unico e ricco.

La cipolla agrodolce siciliana è apprezzata per la sua versatilità e viene utilizzata come contorno o condimento per arricchire molti piatti tradizionali della cucina locale.

Descrizione:

Ingredienti: Cipolle (75%), Aceto di mele, Olio di semi di girasole, Zucchero di canna, Sale.

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 190 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Gusto: sapore intenso e fragrante.

Ideale per condire contorni, bruschette, per carne e pesce. Versatile su numerose preparazioni culinarie.

Disponibile:
da Aprile
a Dicembre

3.20 Euro



Paté di olive iblee alla contadina

Il **paté di olive** dei Monti Iblei è una deliziosa crema ottenuta dalla lavorazione delle olive provenienti dalla zona degli Iblei in Sicilia. Questo paté è preparato con olive di alta qualità, della varietà Tonda Iblea, che conferiscono al prodotto un sapore ricco e intenso.

Le olive vengono tagliate grossolanamente e mescolate con ingredienti come olio extravergine di oliva, aglio, erbe aromatiche e spezie per creare una crema dal sapore caratteristico. Un ottimo ingrediente per bruschette, crostini o come condimento per insalate, pasta o carne, offrendo un'esperienza culinaria ricca di sapori mediterranei.

Descrizione:

Ingredienti: olive (76%), olio extravergine di oliva, aglio, origano selvatico, basilico essiccato, pepe nero, aceto di vino bianco, sale.

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 190 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Gusto: sapore intenso e profumato.

Perfetto sulle bruschette. In cucina trova molteplici utilizzi. Ottimo per un aperitivo veloce, per insaporire sughi, per accompagnare secondi piatti come carne e pesce.



Disponibile:
tutto l'anno

3.40 Euro



Caponata siciliana

La **caponata** è un piatto tipico siciliano. È fatto con melanzane, pomodori, sedano, olive verdi, capperi e cipolla, cotti lentamente e separatamente e poi uniti in una salsa agrodolce fatta con aceto e zucchero.

Può essere consumato come contorno o antipasto ed è un classico esempio di cucina mediterranea, con i suoi sapori contrastanti e la combinazione di ingredienti freschi e aromatici.

Descrizione:

Ingredienti: Melanzane (50%), peperoni (35%), uva sultanina (5%), pomodori (4%), carote, sedano, cipolla (3%), sale, olio di semi di girasole, zucchero, aceto di vino bianco.

Contiene Allergeni Reg. UE 1169/11

Peso netto: 190 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Ideale come contorno, la caponata è anche un antipasto eccezionale e delizioso.



Availability:
all year round

3.40 Euro



Paté di peperoncini piccanti siciliani

Il **paté di peperoncini piccanti siciliani** è una deliziosa salsa a base di peperoncini piccanti, tipici della cucina siciliana. Realizzato con peperoncini freschi, olio d'oliva, aglio e sale, questo condimento offre un sapore intenso e piccante che può essere utilizzato per arricchire molti piatti.

La consistenza cremosa del paté lo rende ideale per condire la pasta, insaporire bruschette, insalate o per dare un tocco piccante a piatti di carne o pesce. È una specialità che rispecchia il carattere audace e saporito della tradizione culinaria siciliana.

Descrizione:

Ingredienti: Peperoncini freschi (65%), olio di semi di girasole, aceto di vino bianco, sale.

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 190 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Ideale per condire la pasta, insaporire bruschette, insalate o per dare un tocco piccante a piatti di carne o pesce.



Disponibile:
tutto l'anno

3.10 Euro

Paté di pomodori secchi siciliani “Capuliato”

Il **paté di pomodorini secchi** siciliani detto “Capuliato” è un condimento tipico della cucina siciliana, prodotto originariamente nella provincia di Ragusa. Nel dialetto siciliano, il termine capuliato significa tritato. Il pomodoro Capuliato è, infatti, un pomodoro secco tritato. È perfetto per condire primi piatti, farcire bruschette, torte salate, lievitati e piatti rustici.

Puoi anche aggiungerne qualche cucchiaino all'impasto per hamburger vegetali e polpette, per dare un tocco in più alle tue ricette.

Descrizione:

Ingredienti: Pomodoro essiccato (34%), Basilico, Capperi, Aglio, Origano, Aceto di vino bianco, Olio di semi di girasole (47%).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 190 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Gusto: gusto intenso e profumato.

Ideale per condire pasta, spuntini e stuzzichini, ma anche per guarnire piatti a base di carne, pesce, ecc.



Disponibile:
tutto l'anno

3.40 Euro



Succhi di frutta

- **Succo di arance siciliane**
- **Succo di mandarini siciliani**
- **Nettare di fichi d'India siciliani**

I nostri **succhi di frutta** siciliani sono una deliziosa espressione della natura e della tradizione culinaria dell'isola.

Realizzati con frutta fresca e matura coltivata

in Sicilia, sono una vera festa di sapori naturali e genuini.

Che tu preferisca il succo d'arancia, il mandarino o qualsiasi altra varietà di frutta, i nostri succhi catturano la freschezza e il gusto autentico della Sicilia.

Sono un'opzione ideale per una bevanda rinfrescante, sana e ricca di vitamine.

La loro bontà è un omaggio alla ricchezza agricola dell'isola, il loro sapore naturale ti farà sentire come se stessi bevendo direttamente dalla fonte.



Succo di arance siciliane

Il **succo di arance** siciliane è una vera delizia per il palato, ottenuto dalle migliori arance coltivate nella rinomata regione siciliana. La sua freschezza e vivacità sono evidenti fin dal primo sorso, grazie all'attenta selezione di arance mature e alla cura nel processo di spremitura.

Senza conservanti aggiunti o zuccheri artificiali, rappresenta la pura essenza del sapore naturale delle arance siciliane, offrendo un'esperienza autentica e rinfrescante in ogni bicchiere.

Descrizione:

Ingredienti: Polpa di arancia siciliana (98%), zucchero di canna (1%), succo di limone (1%).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 220 ml.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 5 giorni.

Il succo è caratterizzato da un gusto equilibrato tra il dolce e leggermente acidulo, esaltato dalla ricchezza aromatica delle arance siciliane.



Disponibile:
da Ottobre
a Gennaio

2.50 Euro



Succo di mandarini siciliani

Il **succo di mandarini** siciliani è un'autentica delizia agrumata che cattura l'essenza vibrante e fresca dei mandarini coltivati nelle terre assolate della Sicilia. Con un gusto intensamente fruttato e una dolcezza naturale, il succo offre un'esperienza di gusto unica, ricca di note agrumate e un retrogusto fresco e persistente.

Preparato con cura per preservare il più possibile i sapori naturali, il nostro succo di mandarino siciliano è la scelta perfetta per chi cerca una bevanda rinfrescante e genuina, che porta con sé il carattere distintivo dei migliori agrumi dell'isola.

Descrizione:

Ingredienti: polpa di mandarino siciliano (98%), zucchero di canna (1%), succo di limone (1%).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 220 ml.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 5 giorni.

Gusto intensamente fruttato, il succo offre un'esperienza di gusto unica, ricca di note agrumate e un retrogusto fresco e persistente.



Disponibile:
da Novembre
a Febbraio

2.50 Euro



Nettare di fichi d'india siciliani

Il succo di **fico d'india** siciliano è un'esplosione di sapore fruttato e tropicale, ottenuto da fichi d'india accuratamente selezionati e coltivati nella rinomata regione della Sicilia. La bevanda incarna la freschezza e l'autenticità del territorio, offrendo un gusto ricco e succoso.

Grazie alla nostra attenzione alla qualità degli ingredienti e al processo di produzione, il succo ha una consistenza vellutata e un colore vibrante, senza l'aggiunta di conservanti artificiali. Goditi questa deliziosa bevanda, un omaggio alla ricchezza naturale della Sicilia, ad ogni sorso.

Descrizione:

Ingredienti: polpa di fico d'india siciliano (98%), zucchero di canna (1%), succo di limone (1%).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 220 ml.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 5 giorni.

Gusto intensamente fruttato, il succo offre un'esperienza di gusto unica.



Disponibile:
da Novembre
a Febbraio

2.50 Euro



CREME E DOLCI

- **Crema di pistacchio** (UE e non UE in base alla disponibilità del mercato)
- **Crema di mandorle di Avola**

Le nostre **creme dolci siciliane** sono una vera delizia per il palato.

Preparate con cura utilizzando solo ingredienti naturali e di alta qualità, queste creme catturano il sapore genuino delle prelibatezze siciliane in ogni cucchiaino.

Che tu preferisca la crema al pistacchio o

a quella alle mandorle, le nostre sono ricche, vellutate e incredibilmente gustose.

Sono perfette da spalmare sul pane o sui biscotti, per farcire i dolci o semplicemente da gustare da sole.

La loro bontà è un omaggio alla ricchezza delle materie prime siciliane e alla passione che mettiamo nella loro preparazione.



Crema di Pistacchio

La **crema di pistacchio** al 50% è un delizioso e ricco concentrato di pura qualità. Ottenuto da pistacchi pregiati, offre un'esperienza di gusto intensa e cremosa. La sua consistenza vellutata e il sapore pronunciato del pistacchio rendono questa crema un'eccellente aggiunta a una varietà di preparazioni culinarie, dai dessert alle creme spalmabili.

Con il 50% di pistacchi di alta qualità, la nostra crema celebra il gusto caratteristico e prezioso dei pistacchi siciliani, offrendo un'esperienza culinaria unica e indimenticabile.

Descrizione:

Ingredienti: Panna bianca [zucchero, oli e grassi vegetali (olio di girasole), latte scremato in polvere (10%), siero di latte in polvere, emulsionante lecitina di girasole, aroma vanillina)], Pistacchio (50%).

Contiene Allergeni Reg. UE 1169/11

Peso netto: 220 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Gusto: sapore intenso e profumato.

Ideale per spuntini e merende, ma anche per guarnire piatti a base di **dessert, cheesecake, torte, ecc.**



Disponibile:
tutto l'anno

4.40 Euro



Crema alle mandorle di Avola IGP

La **Crema di mandorle** di Avola (40%), proveniente dalla splendida regione della Sicilia, è un'esperienza di gusto unica. Realizzata con mandorle di Avola, rinomate per la loro qualità e il sapore inconfondibile, questa crema è una delizia per il palato. La sua consistenza vellutata e il gusto ricco e avvolgente delle mandorle si uniscono per creare un'esperienza indulgente.

Perfetta da spalmare sul pane tostato o utilizzata come ingrediente in dolci e dessert, la Crema di Mandorle di Avola offre un tocco delizioso alla tua cucina. Un'autentica espressione del gusto siciliano in ogni cucchiaino.

Descrizione:

Ingredienti: Panna bianca [zucchero, oli e grassi vegetali (olio di girasole), latte scremato in polvere (10%), siero di latte in polvere, emulsionante lecitina di girasole, aroma vanillina)], Mandorle (40%).

Contiene allergeni (Reg. UE 1169/11)

Peso netto: 220 gr.

Conservazione: Temperatura ambiente, dopo l'apertura il prodotto deve essere conservato a temperature comprese tra 4/6 gradi, e consumato entro 10 giorni.

Ideale per spuntini e merende, ma anche per guarnire piatti a base di dessert, cheesecake, torte, ecc.



Disponibile:
tutto l'anno

4.40 Euro



Ibla Saponi
srls

via A. De Gasperi n. 1, Ferla, SR,
Sicilia (IT)

P. iva 02107240894

iblasaponi@pec.it

R.E.A. SR-456741