

CATALOGO



le due
Sicilie[®]

PRODOTTI TIPICI DI QUALITÀ



I migliori prodotti tipici di Sicilia e Calabria





chi siamo

Nel periodo di Pasqua dell'anno 2005, a Ispica, un paesino dallo stile liberty e barocco, situato nella costa sud-orientale della Sicilia, sfocia l'amore tra una bella e solare ragazza calabrese e un frizzante ragazzino dell'isola. Quest'unione si trasforma in matrimonio il 23 settembre 2017 che sarà sigillato dall'arrivo del *primogenito nell'ottobre del 2018*.

Un'affascinante storia d'amore, reale e piena di vita, che racchiude anche l'unione dei toni e delle tradizioni dei due territori, la Calabria e la Sicilia; luoghi in cui, già in antichità, Greci, Arabi, Normanni e Spagnoli, hanno lasciato la loro impronta, arricchendoli con profumi e sapori.

Si concretizza nell'ottobre 2018, quindi, la nascita del progetto "*Le Due Sicilie*" una giovane azienda di prodotti tipici di qualità, selezionati personalmente ed in modo accurato.

Il nostro obiettivo è la soddisfazione di ognuno di Voi. Chiunque potrà innamorarsi del gusto sublime di questi prodotti e tutti coloro costretti a star lontano dalla propria terra amata potranno riassaporare il profumo delle proprie origini. Da qui nasce l'idea di **Tony** e **Francesca** di portare sulle vostre tavole le eccellenze delle due terre, scegliendo i migliori gusti attraverso un semplice "*click*".

Dalla soppressata calabrese DOP, insaccato più pregiato della regione, il fiore all'occhiello della terra calabrese, al gusto delicato di un salume pregiato come il capocollo; la salsiccia dolce e piccante, senza tralasciare la rinomata N'duja, salume morbido e spalmabile, composto dal *peperoncino rosso*, *Re di Calabria*, e dalle migliori parti della carne di maiale.

Chi sceglie un'*alimentazione vegetariana* potrà decidere di tuffarsi nei gusti decisi delle due Regioni del profondo Sud, gustando le nostre varie conserve, tra cui il *ciliegino di Pachino*, la caponata siciliana, la cipolla di tropea, una varietà di paté e un'apprezzata selezione di funghi della selva nera calabrese, la Sila.

Per gli amanti del pesce, che vogliono essere sempre pronti a sorprendere i loro amici, presentiamo una vasta selezione di conserve siciliane di alta qualità: tonno, bottarga, pesce spada e tanto altro.

Da centenari alberi di ulivo deriva un pregiato *olio extravergine di oliva* totalmente biologico, che garantisce ai nostri consumatori la genuinità più pura.

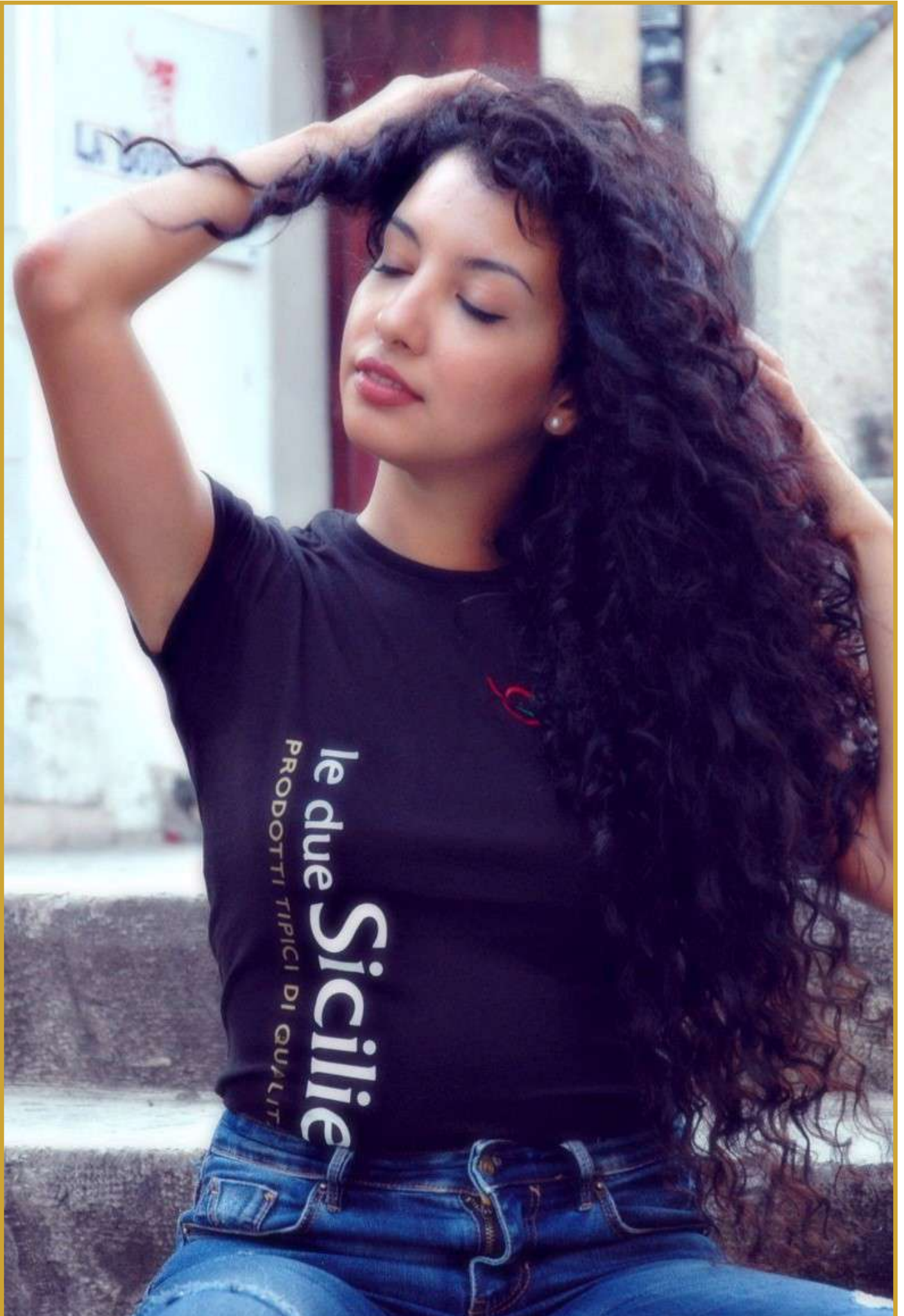
E come non accompagnare le vostre pietanze col nettare che già allietava il palato degli antichi greci. Dalle uve più nobili proponiamo una vasta gamma di vini rinomati in tutto il mondo.

Non perdetevi i gusti decisi dei vini rossi siciliani e calabresi come il Nero d'Avola e Cirò Doc, e una curata selezione di vini bianchi e rosati IGT.

Concludete in dolcezza con una sinfonia di vini liquorosi accompagnati dalla cioccolata modicana, dalla genuina "giuggiulena" o cobaita, prodotta con l'antico sesamo di Ispica (slow food), e dai deliziosi biscotti di mandorla dei luoghi del Commissario Montalbano.

I nostri prodotti sono certificati Bio e Vi auguriamo che scegliendoli possiate accompagnare e alleviare con gusto e spensieratezza ogni magico momento.

Tony e Francesca



biscotti di mandorla



cioccolato di modica



caffè



caramelle artigianali





SCORZETTE D'ARANCIA RICOPERTE DA CIOCCOLATO FONDENTE MODICANO

Morbide scorzette d'arancia candite, ricoperte da uno strato di finissimo cioccolato fondente. Ottimo dolce da fine pasto e in abbinamento al te'.

Ingredienti: Scorze d'Arancia, sciroppo di glucosio, zucchero, cioccolato fondente (grasso vegetale, zucchero, cacao magro, lecitina di soia).

COD. LDS001 - 200 GR.



BISCOTTI DI MANDORLA E LIMONE

Un vero must della pasticceria Siciliana, i biscotti di mandorla custodiscono secoli di arte pasticceria sapientemente tramandata di generazione in generazione.

Ingredienti: Mandorle di Sicilia 42%, zucchero, Scorza di Limone 3% min, miele, albume di uova, sorbitolo.

COD. LDS002 - 200 GR.



BISCOTTI DI MANDORLA FIOCCHI DI NEVE

Un vero must della pasticceria Siciliana, i biscotti di mandorla custodiscono secoli di arte pasticceria sapientemente tramandata di generazione in generazione.

Ingredienti: Mandorle di Sicilia 42%, zucchero, miele, albume di uova, sorbitolo

COD. LDS003 - 200 GR.



BISCOTTI DI MANDORLA E ARANCIA

Un vero must della pasticceria Siciliana, i biscotti di mandorla custodiscono secoli di arte pasticceria sapientemente tramandata di generazione in generazione.

Ingredienti: Mandorle di Sicilia 42%, zucchero, Scorza d'Arancia 3% min, miele, albume di uova, sorbitolo.

COD. LDS004 - 200 GR.





BISCOTTI MANDORLA E PISTACCHIO

Morbide scorzette d'arancia candite, ricoperte da uno strato di finissimo cioccolato fondente. Ottimo dolce da fine pasto e in abbinamento al te'.
Ingredienti: Mandorle di Sicilia 42%, zucchero, pistacchio 8% min, miele, albume di uova, sorbitolo.

COD. LDS005 - 200 GR.



CROCCANTE DI MANDORLA TOSTATA

Mandorle di Sicilia tostate, miele d'arancio degli iblei e zucchero di canna, tre semplici ingredienti per un trionfo di gusto.

Ingredienti: Mandorle di Sicilia 60%, miele d'arancio, zucchero di canna.

COD. LDS006 - 100 GR.



TORRONE DI SESAMO SLOW FOOD

COBAITA (GIUGGIULENA)

Nella tradizione siciliana, il sesamo è un ingrediente importante: si trova nella ricetta di diversi pani, biscotti e insaporisce molte portate. In particolare, il sesamo di Ispica si usa prevalentemente per preparare la cobaita (localmente detta anche giuggiulena), il torrone delle feste, a base di miele, zucchero e sesamo, con possibili aggiunte di scorza di agrumi e mandorle. **Ingredienti:** sesamo di Ispica slow food – zucchero – mandorla di avola – miele – cannella – buccia d'arancia

COD. LDS007 - 100 GR. - LDS008 - 200 GR.



ESPRESSO CLASSICO MACINATO

La nostra miscela più famosa, adatta per tutte le famiglie: Espresso Classico è preparata per esaltare il tipico gusto italiano, è pensata per il consumo domestico tramite moka. E' l'ideale per chi cerca il classico caffè all'italiana e vuole iniziare la giornata con la giusta carica di energia.

COD. LDS009 - 500 GR. - LDS010 - 250 GR. - LDS011 - 250 GR. BIO





CARAMELLE ALLA CARRUBA

*Le nostre caramelle sono 100% naturali e fatte artigianalmente come nelle antiche tradizioni. Prodotte a km zero portano con se un gusto prezioso ricco di benefici. **Ingredienti:** zucchero, sciroppo di glucosio, decotto di carruba 5%.*

COD. LDS013 - 100 GR.



CARAMELLE MIELE E LIMONE

*Le nostre caramelle sono 100% naturali e fatte artigianalmente come nelle antiche tradizioni. Prodotte a km zero portano con se un gusto prezioso ricco di benefici. **Ingredienti:** zucchero, miele 15%, aroma di limone 0,5%.*

COD. LDS014 - 100 GR.



CARAMELLE MIELE E ARANCIA

*Le nostre caramelle sono 100% naturali e fatte artigianalmente come nelle antiche tradizioni. Prodotte a km zero portano con se un gusto prezioso ricco di benefici. **Ingredienti:** zucchero, miele 15%, aroma di arancia 0,5%.*

COD. LDS015 - 100 GR.



CARAMELLE AL MELOGRANO

*Le nostre caramelle sono 100% naturali e fatte artigianalmente come nelle antiche tradizioni. Prodotte a km zero portano con se un gusto prezioso ricco di benefici. **Ingredienti:** zucchero, glucosio, aroma di melograno 0,5%.*

COD. LDS016 - 100 GR.





CARAMELLE ALLO ZENZERO

Le nostre caramelle sono 100% naturali e fatte artigianalmente come nelle antiche tradizioni. Prodotte a km zero portano con se un gusto prezioso ricco di benefici. **Ingredienti:** zucchero, glucosio, aroma zenzero 0,5%.

COD. LDS017 - 100 GR.



CIOCCOLATO DI MODICA FONDENTE 75%

La lavorazione a freddo, tipica del cioccolato di Modica, permette al cacao proveniente dalle piantagioni del Perù, di mantenere ed esaltare le note fruttate del cacao. **Ingredienti:** Pasta amara di Cacao 75% min , Zucchero di Canna.

COD. LDS024 - 100 GR.



CIOCCOLATO DI MODICA ALLA CANNELLA

La lavorazione a freddo, tipica del cioccolato di Modica, permette al cacao proveniente dalle piantagioni del Perù, di mantenere ed esaltare le note fruttate del cacao. **Ingredienti:** Pasta amara di Cacao 50% min , Zucchero di Canna, Cannella dello Sri Lanka 0,6%.

COD. LDS018 - 100 GR.



CIOCCOLATO DI MODICA AL PEPERONCINO

La lavorazione a freddo, tipica del cioccolato di Modica, permette al cacao proveniente dalle piantagioni del Perù, di mantenere ed esaltare le note fruttate del cacao. **Ingredienti:** Pasta amara di Cacao 50% min , Zucchero di Canna, Peperoncino 0,3%.

COD. LDS019 - 100 GR.





CIOCCOLATO DI MODICA AGLI AGRUMI DI SICILIA

*La lavorazione a freddo, tipica del cioccolato di Modica, permette al cacao proveniente dalle piantagioni del Perù, di mantenere ed esaltare le note fruttate del cacao. **Ingredienti:** Pasta amara di Cacao 50% min , Zucchero di Canna, Aroma di Agrumi di Sicilia 0,3%.*

COD. LDS020 - 100 GR.



CIOCCOLATO DI MODICA ALLO ZENZERO

*La lavorazione a freddo, tipica del cioccolato di Modica, permette al cacao proveniente dalle piantagioni del Perù, di mantenere ed esaltare le note fruttate del cacao. Ottimo abbinamento tra il sapore piccante dello zenzero e le note fruttate del cacao. **Ingredienti:** Pasta amara di Cacao 50% min , Zucchero di Canna, Zenzero in polvere 0,6%.*

COD. LDS021 - 100 GR.



CIOCCOLATO DI MODICA AL RUM

*Un'assoluta novità per gli amanti dei sapori decisi, proponiamo il miglior cacao peruviano in abbinamento al persistente retrogusto del rum. **Ingredienti:** Pasta amara di Cacao 50% min , Zucchero di Canna, Aroma di Rum.*

COD. LDS022 - 100 GR.



CIOCCOLATO DI MODICA AL PISTACCHIO

*Un'assoluta novità per gli amanti dei sapori decisi, proponiamo il miglior cacao peruviano in abbinamento al persistente retrogusto del rum. Il pistacchio di Sicilia si fonde con l'aromatico cacao Peruviano, esaltandosi e arricchendosi di gusto. **Ingredienti:** Pasta amara di Cacao 50% min , Zucchero di Canna, Pistacchio di Sicilia 5%.*

COD. LDS023 - 100 GR.





olio extra vergine di oliva



spezie





OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO

L'Olio Extravergine Biologico è genuino ed ottimo per condire a crudo zuppe e minestre (fagioli, lenticchie, ...), ideale per primi piatti di pesce o per condimenti a crudo su insalate di verdure, arrosti. Molto resistente alle temperature di frittura, il nostro olio extra vergine è anche particolarmente indicato nella preparazione dei dolci.

COD. LDS088 - 0.75 CL - LDS089 - 3 LT - LDS090 - 5 LT



CAPPERI DI SICILIA SOTTO SALE

*Deliziosi capperi siciliani conservati al sale marino. I capperi siciliani sono tra i migliori al mondo, ricchi di profumi e sapori e ampiamente utilizzati nella dieta mediterranea. I capperi vengono raccolti a mano. Conservati e confezionati in sale marino mantengono il loro gusto tipicamente mediterraneo. **Ingredienti:** capperi (80%), sale marino.*

COD. LDS115 - 170 GR.



ORIGANO SECCO SICILIANO BIO

*Si presenta come un piccolo arbusto che può arrivare all'altezza di circa 80 centimetri. Fiorisce per tutta l'estate, e i fiori formano delle piccole spighe profumate di colore dal rosa al viola. Un tempo venivano usati per tingere la lana. **Ingredienti:** origano siciliano.*

COD. LDS116 - 30 GR.



FARINA DI BUCCIA D'ARANCE BIO

*Finissima farina di scorze di arance siciliane biologiche. Aroma e gusto intenso. Ottimo per il Tè e per la preparazione di dolci. **Ingredienti:** 100% scorze di arance siciliane Bio*

COD. LDS117 - 50 GR.





condimenti



creme



sughi





PASTA CON SARDE

Sugo pronto da riscaldare e versare sopra la pasta precedentemente scolata, consigliamo (Bucatini), alla fine spolverare della mollica abbrustolita sopra.
Ingredienti: Finocchietto selvatico, brodo di cottura, sarde, cipolla, olio di semi di girasole, uvetta di corinto, sarde salate, sale

COD. LDS025 - 300 GR.



CAPULIATO DI POMODORO CILIEGINO

Prodotto coltivato ed essiccato su zona Pachino, si serve o come antipasto condito con ottimo olio d'oliva, aglio, basilico fresco ed un pizzico di origano. Tritato con gli stessi ingredienti in un "mixer" si ottiene il patè da spalmare sulle tartine, oppure sempre tritato si può aggiungere al condimento alla carrettiera per una gustosa spaghettonata.
Ingredienti: pomodoro secco 70%, olio d'oliva 15%, olio di semi di girasole 11%, aceto di vino rosso, aglio, basilico, capperi, origano, sale.

COD. LDS026 - 200 GR.



ANTIPASTO DEL BOSCO AI FUNGHI

Realizzato con ortaggi selezionati e completato con i migliori funghi per avere un antipasto da tavola come vuole la buona tradizione.
Ingredienti: funghi (lactarius deliciosus, tricholoma portentosum, boletus edulis luteus), peperoni, melanzane, olive, carciofi, cipolline, menta, origano, aglio, prezzemolo, sale, peperoncino, aceto ed olio.

COD. LDS027 - 200 GR.



POMODORI SECCHI SOTT'OLIO

I migliori pomodori di Calabria essiccati al sole per portare sulla tavola un antipasto incomparabile.
Ingredienti: pomodori secchi, acciughe, capperi, origano, menta, prezzemolo, basilico, aglio, aceto, sale ed olio.

COD. LDS028 - 200 GR.





MELANZANE A FILETTI SOTT'OLIO

Le melanzane sono le protagoniste indiscusse di tutte le tavole del mondo, proposte perfino in una ricetta come questa si pongono come uno degli antipasti che non si può mancare di gustare ed apprezzare.

Ingredienti: melanzane, peperoncino, aglio, origano, aceto, sale ed olio.

COD. LDS029 - 200 GR.



ORTO PICCANTE

Un'esplosione di gusto e sapore di sedici ingredienti inimitabili. Unendo i sapori del bosco a quelli dell'orto con il giusto dosaggio del peperoncino piccante. Ideale sulle bruschette, tartine, crostini, toast e sul pane. Condimento per i primi piatti, per pizze o perfino per guarnire i secondi.

Ingredienti: melanzane, peperoni, funghi (*lactarius deliciosus*, *tricholoma portentosum*, *boletus edulis*, *cantharellus cibarius*), olive, sedano, carciofi, pomodori secchi e verdi, origano, prezzemolo, peperoncino, aglio, aceto, sale ed olio. COD. LDS030 - 200 GR.



CARCIOFI INTERI SOTT'OLIO

Gustosa ricetta da invidiare per i palati più esigenti che esalta tutto il sapore del carciofo. Ottimo come antipasto, come secondo e contorno, speciali al forno.

Ingredienti: carciofi, sale, aceto, aromi e olio.

COD. LDS031 - 200 GR.



CAPONATA SICILIANA

Scegliete la caponata che contiene le migliori verdure siciliane per avere il perfetto mix di sapori, tradizione e profumi siciliani sulla vostra tavola

Ingredienti: ortaggi in proporzione variabile (melanzane*, peperoni*, cipolla*, sedano, olive, carciofi, capperi, passata di pomodoro) 92%, olio extravergine di oliva, aceto di vino, aceto balsamico, zucchero, sale marino.

COD. LDS032 - 200 GR.





OLIVE PUNCIUTE

*Olive nere preparata con un particolare metodo; Viene asciugata naturalmente (non in forno), questo le conferisce un sapore molto delicato e dolciastro ed un aroma particolare, condita poi con erbe fresche di montagna. **Ingredienti:** olive (65%), olio extravergine di oliva, finocchietto selvatico, peperoncino, sale marino.*

COD. LDS033 - 300 GR.



OLIVE DENOCCIOLATE

*Olive da tavola, ottime da usare come antipasto e per condire insalate e risotti. **Ingredienti:** olive (65%), olio extravergine di oliva, peperoni, aceto di vino, sale marino.*

COD. LDS034 - 300 GR.



POMODORO SECCO CILIEGINO

*I nostri pomodori, provenienti solo da coltivazioni siciliane ed asciugati al sole, mantengono la fragranza e l'aroma tipico, come impone la nostra centenaria tradizione. Lavorati a mano. **Ingredienti:** pomodoro ciliegino (66%), olio extravergine di oliva, aglio, basilico, origano, aceto di vino, sale marino. COD. LDS035 - 300 GR.*



PEPERONCINO TRITATO PICCANTE

*Utilizzato essenzialmente per rendere piccante qualsiasi pietanza, sia che si tratta di panini che di piatti caldi, freddi o pizze. Anche se sembra un prodotto banale è difficile da trovare in commercio un prodotto con la stessa qualità in quanto i peperoncini che vengono impiegati per fare questo prodotto sono tutti coltivati nelle regioni del sud Italia **Ingredienti:** peperoncino piccante olio di semi di girasole e sale. COD. LDS036 - 300 GR.*





AFRODISIACO CALABRESE

*Salsina piccante di ortaggi condi tutto. Questo prodotto è un'icona nella produzione artigianale di sott'oli calabrese e non può mancare sulla tavola di chi ama il piccante. **Ingredienti:** peperoncino piccante, carciofini, peperoni, melanzane, funghi (pleurotus ostreatus, lentinus edodes, volvarea volvacea, lactarius deliciosus, pholiota mutabilis, strofaria rugosa anulata), carote, pomodori secchi, olive, olio d'oliva, aceto, aromi naturali e sale. COD. LDS037 - 300 GR.*



BRUSCHETTA MEDITERRANEA

*Un preparato che si presta in maniera eccellente come guarnizione per bruschette, sia da solo che in compagnia di altri alimenti. Con un po di fantasia può essere utilizzata anche come condimento per spaghetti o per accompagnare formaggi freschi. **Ingredienti:** pomodori secchi, olio d'oliva, aglio, menta, basilico, capperi, origano, aceto e sale.*

COD. LDS038 - 300 GR.



ANTIPASTO MISTO CON FUNGHI SILANI

*Frutto di una ricetta che ha come base la semplicità (infatti ha solo 4 ingredienti principali: carciofi, peperoni, melanzane e funghi). E' di grande impressione una volta servito, sia per la varietà di colori che per la varietà dei sapori degli ingredienti di cui è composto. **Ingredienti:** olio d'oliva, carciofini, peperoni, melanzane, funghi (pleurotus ostreatus, lentinus edodes, volvarea volvacea, lactarius deliciosus, pholiota mutabilis, strofaria rugosa anulata), menta, origano e sale. COD. LDS039 - 300 GR.*



CREMA DI PEPERONCINO VERDE PICCANTE

*Ottima da spalmare sul pane e per insaporire tutti i vostri piatti. **Ingredienti:** peperoncino (70%), olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale marino.*

COD. LDS068 - 200 GR.





CREMA DI POMODORO CAPULIATO

Ottima da spalmare sul pane e per insaporire primi e secondi piatti (specialmente di carne).
Ingredienti: pomodoro secco (67%), olio extra vergine di oliva, basilico, aglio, aceto di vino, sale marino.

COD. LDS069 - 200 GR.



SUGO DI RICCIOLA

Sugo pronto, semplicemente da riscaldare e versare sopra la pasta precedentemente scolata, con aggiunta consigliata di pangrattato abbrustolito.
Ingredienti: salsa di pomodoro 44%, Ricciola (Seriola dumerili) 35%, olive, pinoli, uva sultanina, capperi, olio d'oliva, mentuccia, carota, Sedano, aglio, pepe nero, sale.

COD. LDS118 - 300 GR.



SUGO DI CILIEGINO BIO CON BASILICO

Sugo di pomodoro ciliegino Bio pronto per l'uso.
Ingredienti: passata di ciliegino 97%, basilico, cipolla, olio extravergine di oliva 0.5%, sale marino. Pronto subito in 2 min.

COD. LDS119 - 33 CL



SUGO AL NERO DI SEPPIA

Una grande sorpresa per i palati classici ma esigenti è la nostra "Linea Verde" che propone i diversi tipi di sughi e condimenti per i primi piatti. Talmente pratici che basta solo riscaldare il condimento e versare sopra la pasta precedentemente scolata e subito da servire a tavola
Ingredienti: Seppie 34%, salsa di pomodoro, Nero di seppie 24%, olio d'oliva, cipolla, aglio, sale, pepe nero
COD. LDS136 - 300 GR.





pestí



típíçitá





PESTO CALABRESE

*Il pesto è conosciuto soprattutto come condimento tradizionale ligure. Con l'aggiunta di ingredienti tipici calabresi abbiamo voluto arricchirne gusto e sapore. **Ingredienti:** basilico, formaggio grana, formaggio pecorino, pinoli, peperoncino, aglio, sale e olio.*

COD. LDS098 - 200 GR.



PESTO AL FINOCCHIETTO SELVATICO

*Ottimo per condire pasta e risotti. Con Mandorla "Avola Pizzuta" del Consorzio Mandorla Di Avola. **Ingredienti:** finocchietto selvatico (60%), olio extra vergine di oliva, mandorle "Avola", acciughe, vino bianco, sale marino.*

COD. LDS099 - 200 GR.



PESTO AL PISTACCHIO DI SICILIA

*Ottimo per condire pasta e risotti. **Ingredienti:** pistacchio (69%), olio extra vergine di oliva, sale marino*

COD. LDS100 - 90 GR.



PESTO MEDITERRANEO

*Ottimo da spalmare sul pane o per condire primi e secondi piatti **Ingredienti:** ortaggi in proporzioni variabili (pomodoro, olive, sedano, carciofi, carote, funghi champignons "Agaricus Bisporus") 68%, olio extra vergine di oliva, acciughe, menta, aglio, aceto di vino, sale marino, olio di semi di girasole.*

COD. LDS101 - 200 GR.





PESTO MANDORLA DI AVOLA E BASILICO

Il nostro nuovo pesto è l'ideale per condire la pasta in modo semplice, veloce e soprattutto genuino. Usiamo solo basilico fresco Siciliano, Mandorla "Avola" e olio Extra Vergine di Oliva Siciliano. Pronto all'uso. Versare nella pasta già cotta e mescolare, riscaldare per un minuto e servire.. **Ingredienti:** olio extravergine di oliva (43%), mandorla "Avola" (29%), basilico (27%), sale marino. COD. LDS102 - 200 GR.



N'DUJA

Salame tipico calabrese a grana finissima, si ottiene utilizzando, magro di spalla, grasso di gola e magro di pancetta, miscelati con molto peperoncino piccante. Il prodotto viene insaccato in budello naturale di suino e assume la consistenza di un salame morbido da spalmare. Dopo la fase di stagionatura avviene il processo di affumicatura. COD. LDS109 - 180 GR.



TRONCHETTI DI PEPERONCINO

Ottimo da usare come antipasto e per insaporire primi e secondi piatti. Aromatico e piccante, come il vero peperoncino siciliano. **Ingredienti:** peperoncini (67%), olio extra vergine di oliva, origano, aceto di vino, sale marino.

COD. LDS066 - 300 GR.



CIPOLLE ROSSE DI TROPEA IN AGRODOLCE

Le cipolle rosse in agrodolce con il loro sapore particolare e rigorosamente preparate dal fresco saranno gradite a chiunque. **Ingredienti:** cipolle rosse, acqua, aceto, zucchero, olio di semi di girasole e sale

COD. LDS067 - 300 GR.





funghi silani



patè





FUNGHI MISTI DI BOSCO

Ingredienti: funghi (lactarius deliciosus, tricholoma portentosum, tricoloma terreum, tricholoma imbricatum, boletus luteus, cantharellus cibarius, boletus edulis, lentinus edodes, armillaria mellea, pleurotus ostreatus, volvaria volvacea), prezzemolo, origano, menta, aglio, aceto, peperoncino, sale ed olio.

COD. LDS070 - 212 GR.



FUNGHI PORCINI DI BOSCO

Questo tipo di fungo è conosciuto come il re del bosco. E' il fungo più apprezzato e conosciuto al mondo e si presta a svariati tipi di conservazione. In cucina ottimo sapore e gradevole aroma. Viene usato nei primi e secondi piatti ma anche da solo. **Ingredienti:** funghi (boletus edulis aerus, pinicola), aglio, cannella, alloro, sale, aceto di vino ed olio di oliva.

COD. LDS071 - 212 GR.



FUNGHI ROSITI TAGLIATI

Sono fra i migliori funghi commestibili, ampiamente consumati fin dall'antichità. Dal sapore tenue è molto gradito come antipasto, ottimo cucinato alla griglia o in umido. **Ingredienti:** funghi (lactarius deliciosus), prezzemolo, origano, menta, aglio, aceto, peperoncino, sale ed olio.

COD. LDS072 - 212 GR.



FUNGHI CHAMPIGNONS INTERI

L'Agaricus Bispora (fungo champignon) è uno dei pochi funghi appartenenti alla categoria dei prataioli da coltivazione. Dal sapore dolce è indicato per contorni di carne e secondi piatti in genere, ma anche per toast. Ottimo da mangiare anche crudo. **Ingredienti:** funghi Champignons (Agaricus Bispora), aceto, sale, aromi naturali ed olio.

COD. LDS073 - 212 GR.





FUNGHI PORCINI SECCHI 1^ SCELTA

Uno dei tipi di conservazione del fungo porcino consiste nell'essere essiccato. In questo modo si esalta il profumo ed il sapore. Ideale per risotti ma di molteplici altri usi come per guarnire le carni sia bianche che rosse. **Ingredienti:** funghi porcini secchi (boletus edulis, aereus, pinicola).

COD. LDS074 - 50 GR.



PATE' DI TONNO

E' un ottimo prodotto da gustare sulle tartine o tramezzini, fatto con ingredienti genuini, tonno e olio d'oliva mediterraneo. **Ingredienti:** Tonno, olio d'oliva, sale marino.

COD. LDS091 - 212 GR.



PATE' DI RICCIOLA

E' un ottimo prodotto da gustare sulle tartine o tramezzini, fatto con ingredienti genuini, ricciola e olio d'oliva mediterraneo. **Ingredienti:** Ricciola, olio d'oliva, sale marino.

COD. LDS092 - 212 GR.



PATE' DI OLIVE VERDI

Prodotto ricavato dalla polpa di olive verdi scelte fra quelle più dolci e dal sapore più raffinato. Ideale da spalmare sul pane, sulle bruschette, sui toast, tartine, oppure come condimento per i primi piatti. **Ingredienti:** polpa di olive verdi, sale, aromi naturali ed olio.

COD. LDS093 - 212 GR.





PATE' DI FUNGHI PORCINI

*Atti ad arricchire di sapore e profumo le nostre tavole grazie agli aromi avvolgenti dei migliori funghi porcini. Adatti ad ogni uso gastronomico noi consigliamo di usarli soprattutto sulle bruschette o con la carne. **Ingredienti:** unghi boletus (edulis, aereus, pinicola), aglio, pepe nero, chiodi di garofano, cannella, sale, aceto e olio d'oliva.*

COD. LDS094 - 212 GR.



PATE' DI FUNGHI PORCINI E TARTUFO

*Atti ad arricchire di sapore e profumo le nostre tavole grazie agli aromi avvolgenti dei migliori funghi porcini. Adatti ad ogni uso gastronomico noi consigliamo di usarli soprattutto sulle bruschette o con la carne. **Ingredienti:** funghi boletus (edulis, aereus, pinicola), tartufo (tuber aestivum, magnatum pico), aglio, pepe nero, chiodi di garofano, cannella, sale, aceto e olio d'oliva.*

COD. LDS095 - 212 GR.



PATE' DI POMODORO ACCIUGHE E CAPPERI

*Ricetta originale a base di pomodori secchi calabresi tritati con l'aggiunta di acciughe e capperi per completare il gusto e ricavare una ricetta unica da buoni intenditori. **Ingredienti:** pomodori secchi, origano, basilico, prezzemolo, aglio, menta, acciughe, capperi, sale ed olio d'oliva.*

COD. LDS096 - 212 GR.



PATE' DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA

*La lavorazione particolare e il gusto delicato lo rende ottimo sia per bruschette che per tramezzini. Una volta aperto conservare in frigorifero dopo aver ricoperto il prodotto con un filo d'olio d'oliva. **Ingredienti:** cipolla rossa, olio d'oliva, prezzemolo, basilico, aceto, aromi naturali e sale. COD. LDS097 - 212 GR.*





conservas di pesce





TONNO CON CIPOLLA IN AGRODOLCE

Tonno preparato con cipolla in agrodolce. Da servire come antipasto o contorno. **Ingredienti:** Tonno 65%, olio d'oliva, cipolla 1%, sale marino

COD. LDS050 - 200 GR.



TONNO CON PISTACCHIO

Ingredienti: Tonno 65%, olio d'oliva, Pistacchio 1% sale marino.

COD. LDS051 - 200 GR.



TONNO CON CILIEGINO SECCO TRITATO

Ideale da servire come antipasto, contorno o primi piatti. **Ingredienti:** Tonno 65%, olio d'oliva 33%, pomodorino secco 1%, sale 1%.

COD. LDS052 - 200 GR.



TONNO CON MENTUCCIA E UVA PASSA E PINOLI

Ideale da servire come antipasto, contorno o per primi piatti.

Ingredienti: Tonno 65%, olio d'oliva 29%, menta-uva passa e pinoli 5%, sale 1%.

COD. LDS053 - 200 GR.





PEPERONCINI CON ACCIUGHE

Peperoncini ripieni di filetti di acciughe siciliane; aroma e gusto intenso. Ottimi da servire come antipasto **Ingredienti:** peperoncini (37%), acciughe (17%), olio extravergine di oliva, sale marino, aceto di vino.

COD. LDS065 - 300 GR.



BOTTARGA DI TONNO GRATTOGIATA

Condimento ideale per i primi piatti "spaghetti alla bottarga" che profumano di Mediterraneo. Si spolvera sopra gli spaghetti precedentemente scolati e saltati con il condimento preparato con soffritto d'olio, aglio e prezzemolo con qualche goccia di limone. **Ingredienti:** Uova di tonno, sale marino

COD. LDS054 - 50 GR.



FILETTI DI PESCE SPADA CON GELSI

Prodotto molto apprezzato e richiesto dai nostri clienti, motivo valido per cui l'abbiamo riproposto. Ideale da servire come contorno, molto delicato con retrogusto dolce della confettura di gelsi. Noi vi consigliamo di provare il prodotto. **Ingredienti:** Pescespada 60%, confettura di gelsi neri 10%, olio d'oliva 29,5%, sale marino 0,5%.

COD. LDS055 - 200 GR.



FILETTI DI ACCIUGHE

Dai brillanti mari di Portopalo di Capo passero, noi acquistiamo il pesce appena pescato, portato nel nostro stabilimento di produzione e lavorato subito, particolarità che fa differenza nella qualità del prodotto. **Ingredienti:** Acciughe, olio d'oliva, sale marino.

COD. LDS056 - 200 GR.





FILETTI DI ALICI CON POMODORINO SECCO

Ingredienti: Acciughe, pomodorino secco, olio d'oliva, sale marino.

COD. LDS057 - 106 GR.



FILETTI DI ALICI CON PISTACCHIO

Ingredienti: Acciughe, Pistacchio sgusciato, olio d'oliva, sale marino.

COD. LDS058 - 106 GR.



FILETTI DI ALICI CON CAPPERI

Ingredienti: Acciughe, capperi, olio d'oliva, sale marino.

COD. LDS059 - 106 GR.



FILETTI DI SGOMBRO

Particolare cura prestiamo alla lavorazione e conservazione del Pesce Azzurro del mediterraneo. Oltre alle tradizionali latte di acciughe sotto sale, proponiamo anche lo Sgombro sotto sale e sott'olio. **Ingredienti:** Sgombro, olio d'oliva, sale marino.

COD. LDS060 - 200 GR.





FILETTI DI RICCIOLA

*Un'altra prelibatezza della nostra linea è la Ricciola sottolio con mentuccia - uva passa - pinoli, si presenta dal gusto delicato, da proporre come contorno abbinata ad una insalata verde e spezie di vostro gradimento. Ideale anche per condire primi piatti. **Ingredienti:** Ricciola 64%, olio d'oliva, sale marino.*

COD. LDS062 - 200 GR.



FILETTI DI RICCIOLA CON MENTUCCIA UVA PASSA E PINOLI

*Un'altra prelibatezza della nostra linea è la Ricciola sottolio con mentuccia - uva passa - pinoli, si presenta dal gusto delicato, da proporre come contorno abbinata ad una insalata verde e spezie di vostro gradimento. Ideale anche per condire primi piatti. **Ingredienti:** Ricciola 65%, pinoli - uva sultanina- mentuccia, olio d'oliva, sale marino.*

COD. LDS062 - 200 GR.



SCAGLIE DI TONNO CON PEPERONCINO

*Prodotto ottenuto dalle briciole del tonno in lavorazione, invasettato con peperoncino rosso e olio d'oliva. Ideale da servire sulle bruschette o per i primi piatti "Spaghettona al Tonno". **Ingredienti:** Tonno 64%, olio d'oliva, peperoncino rosso 1%, sale marino.*

COD. LDS063 - 300 GR.



SARDELLA PICCANTE

*Particolare per il suo formato piccolo e biancastro. Usato nella tradizione calabrese come spuntino da assaporare con in nostro particolare pane. Arricchita con il peperoncino rievoca, per chi la degusta, il sapore forte e deciso tipico delle terre di Calabria. Ottimo da mangiare crudo. **Ingredienti:** sardella, peperoncino piccante ed olio. COD. LDS064 - 200 GR.*





salumí calabresí





SOPPRESSATA DOLCE O PICCANTE

Ingredienti: Salame tipico calabrese a grana media, si ottiene utilizzando le parti pregiate del suino: coscia, spalla e pancettone accuratamente mondati e selezionati. Il prodotto viene insaccato in budello naturale di suino. Legato a mano con una leggera schiacciatura. La stagionatura avviene in un clima di montagna che gli conferisce un particolare gusto e profumo

COD. LDS103 - 350 GR.



CAPOCOLLO DOLCE O PICCANTE

Ingredienti: Ottenuto con le parti (più gustose dei suini italiani pesanti) del collo e del lombo. Prodotto secondo metodi artigianali delle antiche ricette calabresi. Viene insaccato in budello naturale di suino, legato a mano. La stagionatura avviene in un clima di montagna che gli conferisce gusto e profumo.

COD. LDS105 - 400 GR.



SPIANATA DOLCE O PICCANTE

Ingredienti: Salame tipico calabrese a grana media, si ottiene utilizzando le parti pregiate del suino: coscia, spalla e pancettone accuratamente mondati e selezionati. Il prodotto viene insaccato in budello naturale di suino e schiacciato in griglie d'acciaio inox. La stagionatura avviene in un clima di montagna che gli conferisce un particolare gusto e profumo.

COD. LDS107 - 400 GR.



SALSICCIA DOLCE O PICCANTE

Ingredienti: E' il tipico salame calabrese a grana media, si ottiene utilizzando le parti pregiate del suino: coscia, spalla e pancettone accuratamente mondati e selezionati. Il prodotto viene insaccato in budello naturale di suino. La stagionatura avviene in un clima di montagna che gli conferisce un particolare gusto e profumo. Ha la consistenza tipica dei salami stagionati calabresi, colore roseo, gusto dolce o piccante. COD. LDS110 - 300 GR.





confettura



marmellate





FICHI D'INDIA DI SICILIA

CONFETTURA

*Il fico d'india è una pianta tipica della Sicilia e si trova facilmente a tutte le altitudini. Produce i fichi d'india, frutti spinosi, come la pianta, ma allo stesso tempo dolci gustosi e rinfrescanti. **Ingredienti:** fichi d'india (67%), zucchero di canna (30%), succo di limone (2%), pectina (1%).*

COD. LDS040 - 230 GR.



MELOGRANO DI SICILIA

CONFETTURA

Ingredienti: melograno 59%, zucchero di canna 40%, pectina di agrumi 1%.

COD. LDS041 - 230 GR.



FICHI BIANCHI MIELE DI ZAGARA E MANDORLE

CONFETTURA

Un classico goloso. A colazione con pane e burro o come farcitura per una fragrante crostata. Sorprende in abbinamento con un Gorgonzola piccante; ideale con radicchio e prosciutto crudo o sulle tartine insieme al foie gras.

Ingredienti: fichi bianchi, zucchero, succo di limone, miele di zagara (2,5%), mandorle (1,5%). Gelificante: pectina. Frutta utilizzata: 70 g per 100 g | Zuccheri totali: 54 g per 100 g. COD. LDS042 - 120 GR.



FICHI D'INDIA MIELE DI ZAGARA E PINOLI

CONFETTURA

*Tutto il sapore di un frutto simbolo della nostra terra (senza il fastidio dei semi). Sul pane, con ricotta di pecora ed un pizzico di cannella, per un trionfo di sapori siciliani. Ottima anche sul gelato o nello yogurt; si sposa in maniera ideale con il Piacentino ennese. **Ingredienti:** fichi d'india (70%), zucchero, succo di limone, miele di zagara (2,5%), pinoli (1%). Gelificante: pectina.*

COD. LDS043 - 120 GR.





GELSI NERI E MIELE DI ZAGARA

CONFETTURA

Sul pane, sul gelato, nello yogurt, insieme alla ricotta o per farcire dolci di ogni tipo; si sposa bene anche con la cacciagione, gli arrosti ed i bolliti.
Ingredienti: gelsi neri, zucchero, succo di limone, miele di zagara (2,5%).
Gelificante: pectina. Frutta utilizzata: 65 g per 100 g | Zuccheri totali: 54 g per 100 g.

COD. LDS044 - 120 GR.



MORE SELVATICHE MIELE DI ZAGARA E PASSITO

CONFETTURA

Tutta la forza delle more selvatiche di rovo, insieme all'intenso profumo del Passito. Ottima in abbinamento ai formaggi caprini e vaccini a media stagionatura o più classicamente a colazione, all'ora del tè o per farcire gustose crostate.
Ingredienti: more selvatiche, zucchero, succo di limone, vino liquoroso Passito I.G.T. Terre Siciliane (3,5%), miele di zagara (2,5%).
Gelificante: pectina. Frutta utilizzata: 65 g per 100 g | Zuccheri totali: 54 g per 100 g. COD. LDS045 - 120 GR.



EXTRA DI MELE DELL'ETNA CON MIELE DI ZAGARA

CONFETTURA

Confettura prodotta con due varietà di mele dell'Etna. La "Delizia" e la "Cola", coltivate in piccoli meleti tra i 600 e i 1400 metri di quota, là dove i frutteti lasciano il posto ai ripidi boschi del vulcano.
Ingredienti: mele dell'Etna, zucchero, succo di limone, miele di zagara (1,5%).
Gelificante: pectina. Frutta utilizzata: 60 g. per 100 gr. Zuccheri totali: 54 g. per 100 g.

COD. LDS046 - 350 GR.



FRAGOLE DI MALETTO CON MIELE DI ZAGARA

CONFETTURA

Da un frutto tipico del territorio etneo, la reinterpretazione di un classico intramontabile. Dolce e profumata, si presta agli impieghi più tradizionali, così come a quelli più innovativi. Dà il meglio di sé dopo essere stata leggermente riscaldata. Ottima su pane e burro, con sopra una spolverata di granella di pistacchi.
Ingredienti: fragole di Maletto, zucchero, succo di limone, miele di zagara (3%), foglie di menta.
Gelificante: pectina. Frutta utilizzata: 60 g per 100 g | Zuccheri totali: 54 g per 100 g. COD. LDS047 - 120 GR.





PERE COSCIA E FAVE TOSTATE DI CACAO

CONFETTURA

*Abbinamento goloso tra pere e cioccolato fondente, impreziosito dalla croccantezza delle fave tostate di cacao. Da sola, sul pane, o insieme ad una buona ricotta, per colazioni, spuntini e merende ricche di gusto e sapore. **Ingredienti:** pere coscia (65%), zucchero, succo di limone, fave tostate di cacao (1%), pasta di cacao. Gelificante: pectina. COD. LDS048 - 120 GR.*



UVA MIELE DI ZAGARA E NERELLO MASCALESE

*Classico per accompagnare formaggi e alcuni salumi pregiati, impreziosito dal tocco di un uva che nasce alle pendici dell'Etna. Ottima anche sulle macedonie di frutta, nello yogurt o sul gelato. **Ingredienti:** uva, vino rosso, zucchero, succo di limone, miele di zagara (2%). Gelificante: pectina. Frutta utilizzata: 70 g per 100 g | Zuccheri totali: 52 g per 100 g.*

COD. LDS049 - 120 GR.



ARANCE BIO

MARMELLATA

*Le arance "tarocco" sono l'anima della marmellata di arance bio **Ingredienti:** arance* (80%), zucchero di canna* (20%).*

COD. LDS082 - 230 GR.



ARANCE ROSSE E FINOCCHI CON MIELE DI ZAGARA E PEPE NERO

MARMELLATA

*Ispirata alla tradizionale insalata di arance siciliana, questa marmellata sorprende il palato con un abbinamento delicato ed originale. Ottima sul pane tostato, magari con un filo d'olio extra vergine di oliva ed una foglia di prezzemolo; **Ingredienti:** arance rosse (50%), zucchero, finocchi (15%), succo di limone, miele di zagara (2%), pepe nero (0,1%). Gelificante: pectina. COD. LDS083 - 120 GR.*





ARANCE TAROCCO MIELE DI ZAGARA E PEPERONCINO

MARMELLATA

*Dolce e leggermente piccante al tempo stesso, questa marmellata nasce per essere abbinata al formaggio Ragusano, in tutte le sue differenti espressioni e fasi di stagionatura. Intrigante anche a colazione o per farcire torte e dolci, trova nel cioccolato fondente un compagno ideale che ne esalta ed impreziosisce i profumi ed i contrasti. **Ingredienti:** arance tarocco, zucchero, miele di zagara (3%), succo di limone, peperoncino (0,1%). Gelificante: pectina. Frutta utilizzata: 65 g per 100 g | Zuccheri totali: 54 g per 100 g. COD. LDS084 - 120 GR.*



KUMQUAT E MIELE DI ZAGARA

MARMELLATA

*Noti anche con il nome di "fortunella" o "mandarino cinese" questi piccoli e delicati frutti hanno trovato sull'Etna un ambiente ideale per la loro maturazione. Intensi ed aromatici, come la marmellata che ne deriva, arricchiscono ogni preparazione dei profumi e dei sapori degli agrumi più raffinati. **Ingredienti:** kumquat, zucchero, miele di zagara (1,5%), succo di limone. Gelificante: pectina. Frutta utilizzata: 60 g per 100 g | Zuccheri totali: 50 g per 100 g. COD. LDS085 - 120 GR.*



MANDARINI E BERGAMOTTO

MARMELLATA

*Classico per accompagnare formaggi e specialità dolciarie, aromatizzato dal tocco del bergamotto siciliano. Ottima anche sulle macedonie di frutta, nello yogurt o sul gelato.. **Ingredienti:** mandarini, bergamotto, zucchero, succo di limone, miele di zagara (2%). Gelificante: pectina. Frutta utilizzata: 70 g per 100 g | Zuccheri totali: 52 g per 100 g. COD. LDS086 - 120 GR.*



PESCHE GIALLE MIELE DI ZAGARA E CANNELLA

MARMELLATA

*Classico della prima colazione, impreziosito dal tocco esotico della cannella. Ottima anche sulle macedonie di frutta, nello yogurt o sul gelato. Si sposa bene con i formaggi stagionati e le carni bollite **Ingredienti:** pesche gialle, zucchero, succo di limone, miele di zagara (2%), cannella (0,1%). Gelificante: pectina. Frutta utilizzata: 70 g per 100 g | Zuccheri totali: 52 g per 100 g.*



COD. LDS087 - 120 GR.





specialità



frutta secca





GELEES DI MOSCATO SPALMABILE

Ottimo per accompagnare formaggi.

Ingredienti: vino bianco Moscato 71%, zucchero semolato, miele di Zagara, agar agar, cannella.

COD. LDS012 - 120 GR.



MIELE DI CASTAGNO

Miele non pastorizzato.

Origine: Italia. Miele dal sapore intenso e leggermente amaro. Ottimo sui formaggi stagionati e sulle carni, sia bollite che arrosto. Da provare anche sui dolci di frolla e sulla frutta sciroppata.

COD. LDS112 - 130 GR.



MIELE DI EUCALIPTO

Miele aromatico dal gusto intenso e ricco di essenze balsamiche, non pastorizzato. Ottimo per dolcificare infusi, decotti e tisane, si accosta bene ai formaggi di media stagionatura ed alle carni affumicate.

COD. LDS138 - 130 GR.



MIELE MILLEFIORI

Intenso e versatile, questo miele si presta agli impieghi più differenti: dalla prima colazione alla dolcificazione di infusi e bevande, dai piatti di carne e pesce più elaborati all'abbinamento con i formaggi, sia stagionati che erborinati. Eccellente anche sulla frutta o nello yogurt. COD. LDS139 - 400 GR.





CIPOLLE DORATE CON MIELE DI ZAGARA E NERELLO MASCALESE

Dalle cipolle tipiche delle pendici dell'Etna, una confettura che sorprende per la sua delicatezza ed intensità. Ottima sui formaggi e sui salumi, si accompagna magnificamente alle carni di maiale – arrosto o bollite – al tonno ed ai pesci marinati. Da gustare anche semplicemente su una fetta di pane di casa, meglio ancora se calda.
Ingredienti: cipolle dorate (65%), zucchero, vino Nerello Mascalese I.G.T. Terre Siciliane (5%), succo di limone, miele di zagara (2%). Gelificante: pectina.

COD. LDS113 - 120 GR.



PEPERONI CONFIT CON MIELE DI ZAGARA E SEDANO

Da un'antica ricetta rinascimentale – che prevede l'impiego di zucchero, aceto e sale per conservare ortaggi e verdure – un agrodolce di peperoni, leggermente piccante ed impreziosito da un tocco di sedano. Perfetto per aperitivi, tartine e finger-food; si accoppia ottimamente alle carni bollite, ai formaggi, alle verdure, crude o grigliate, al pesce ed ai crostacei. Da provare anche come originale accompagnamento per le frittiture.
Ingredienti: peperoni (60%), zucchero, aceto di vino bianco, sedano (5%), miele di zagara (2%), peperoncino, sale. Gelificante: pectina. COD. LDS114 - 120 GR.



MANDORLE SICILIANE SGUSCIATE

La varietà Tuono è di qualità ottima, ma rispetto alla pizzuta di Avola è meno ricca di olio. Quest'ultima si presta meglio alla produzione del torrone.

COD. LDS113 - 250 GR.

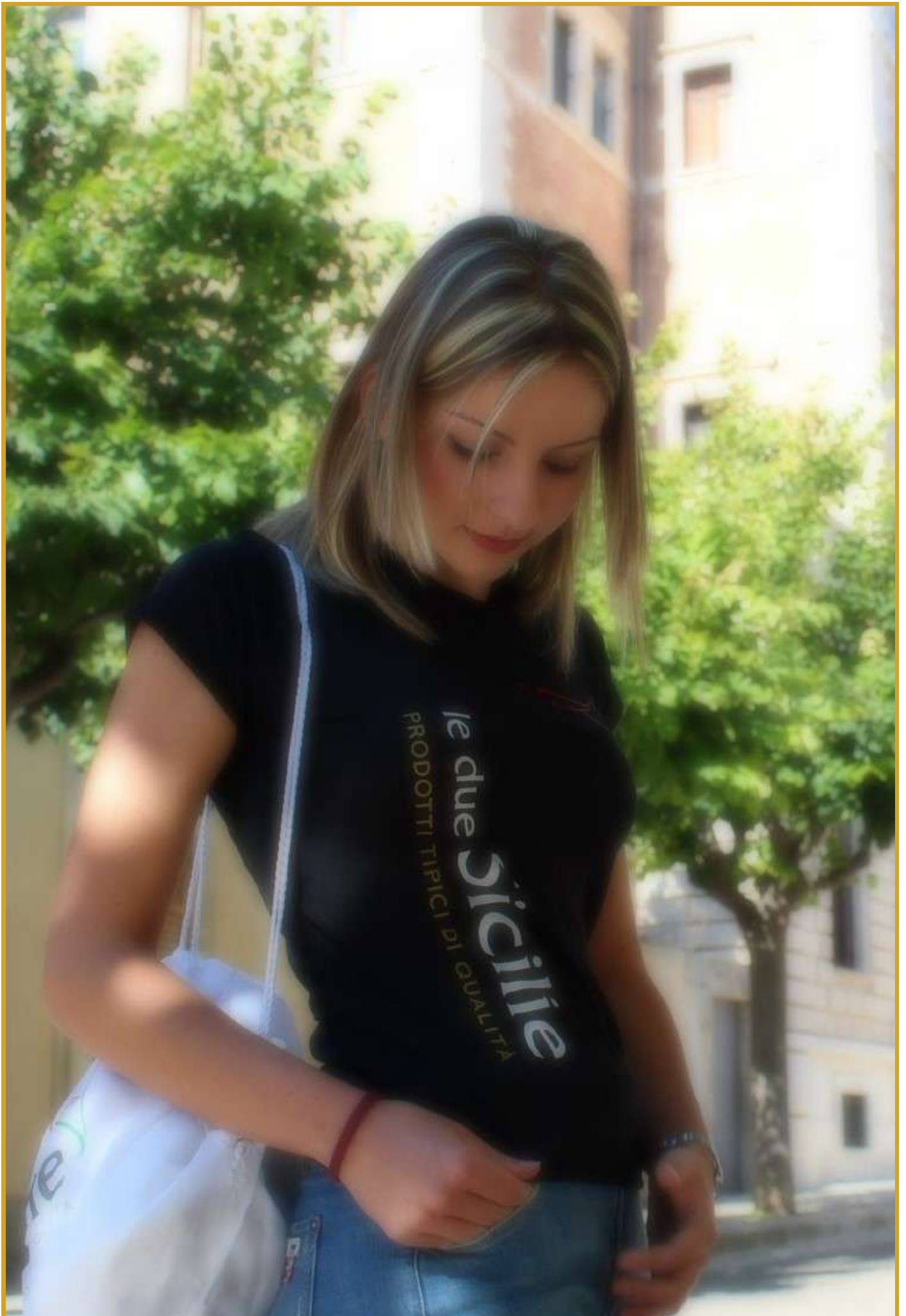


PISTACCHI DI SICILIA SGUSCIATI

Oggi il territorio di Bronte è saturo di pistacchietti: alberelli dai rami fragili e collosi a causa della resina si diramano come radici al contrario e, miracolosamente, fuoriescono dalle rocce laviche, nere e ruvide come una grattugia.

COD. LDS135 - 250 GR.





Liquirizia



Liquori e vini liquorosi





RADICE DI LIQUIRIZIA

Radice di liquirizia pura di Calabria. Prodotto DOP e ricco di fattori benefici per la salute della persona. NR. 3 PEZZI

COD. LDS075 - 30 GR.



POLVERE DI LIQUIRIZIA

Polvere di liquirizia pura di Calabria. Prodotto DOP e ricco di fattori benefici per la salute della persona.

COD. LDS076 - 100 GR.



TRONCHETTI DI LIQUIRIZIA

Caramelle alla liquirizia pura di Calabria. Prodotto DOP e ricco di fattori benefici per la salute della persona.

COD. LDS077 - 100 GR.



CANTUCCI LIQUIRIZIA E CIOCCOLATO

Ingredienti: farina di grano tenero 00*, zucchero di canna*, uova pastorizzate*, gocce di cioccolato amaro*4,3% (cacao totale 56%, cacao burro 35%, zucchero di canna 43%, lecitina di soia), liquirizia di Calabria DOP Biologica in polvere* 3,4%, olio extravergine d'oliva*, agenti lievitanti: crema di tartaro, carbonato acido di sodio, amido di mais, sale. COD. LDS079 - 200 GR.





TRONCHETTI DI LIQUIRIZIA AGLI AGRUMI

I tronchetti sono piccoli frammenti irregolari di pura liquirizia da sciogliere in bocca in ogni momento della giornata per lasciarsi trasportare da un intrigante gusto dolce amaro e vivere dei piacevoli momenti di leggerezza. Puro estratto di liquirizia da agricoltura biologica, arricchiti da un aroma naturale di agrumi che esalta il già pregiatissimo sapore inconfondibile della Liquirizia di Calabria

COD. LDS080 - 100 GR.



GELEES CAMELLE DI LIQUIRIZIA

In Italia la liquirizia è associata soprattutto alla Calabria perché è in questa regione che la pianta trova le migliori condizioni per crescere. Sul litorale ionico – Cosenza, Rossano, Corigliano – si produce circa l'80% della produzione nazionale. L'Enciclopedia Britannica all'inizio del '900 considerava quella calabrese come la migliore a disposizione sul mercato, e oggi questo prodotto è una delle tante eccellenze d'Italia. COD. LDS081 - 100 GR.



ELIQUIR LIQUORE DI LIQUIRIZIA

Il liquore con liquirizia DOP perfetto da servire come digestivo al posto del classico amaro per concludere una cena in bellezza. Liquore a base esclusiva di infuso di liquirizia a 25°. E' prodotto con liquirizia di produzione propria con l'aggiunta di alcool e zucchero. E' consigliabile evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione. Il celebre liquore di liquirizia (cremoso o liquido) annovera ottime proprietà digestive. COD. LDS078 - 50 CL.



MOSCATO DI NOTO DOC "DELLA TORRE"

MARABINO

Vino dedicato alla torre di contrada Marabino, oggi divenuta un magnifico relais, è la costruzione più antica e significativa del territorio tra Pozzallo ed Ispica la cui storia risale al Medioevo.

COD. LDS132 - 50 CL.





MARSALA DOC "TERRE ARSE"

FLORIO

La tipologia Vergine è l'espressione più raffinata del marsala. Nasce dal connubio di tre elementi: uve Grillo, ottimo distillato di vino e almeno otto anni di affinamento in piccole botti di rovere.

COD. LDS131 - 75 CL.



ALA LIQUOROSO AMARASCATO

DUCA SALAPARUTA

Ala, l'Antico Liquorvino Amarascato, è un vino nato per amore. Ricercato e originale, Ala è un vino da dessert ma è nell'abbinamento con il cioccolato che il suo profumo intenso e il suo gusto caldo e pieno di marasca offrono sensazioni uniche.

COD. LDS129 - 50 CL.



MOSCATO BRUT IGT "PERLA MARINA"

FEUDO RAMADDINI

Le bollicine del Val di Noto, quattromila bottiglie in tutto prodotte con metodo Charmat, una bollicina fine, persistente; avvicinandolo al naso entrano prorompenti i sentori tipici del Moscato, con le sue sensazioni mediterranee, floreali, delicati. Piacevole in bocca, elegante. Residuo zuccherino medio-basso, buona acidità, ottimo per gli aperitivi o per accompagnare piatti di pesci alla griglia.

COD. LDS126 - 75 CL.



DUCA BRUT GRECANICO CHARDONNAY

DUCA SALAPARUTA

Prodotto con metodo Martinotti - Charmat Duca Brut nasce da uve Grecanico e Chardonnay. Questo spumante, creato per la prima volta nel 1971, è oggi più che mai contemporaneo e moderno grazie alla sua freschezza, data dal Grecanico, unita alla struttura e alla complessità olfattiva eredità dello Chardonnay. Perfetto come elegante aperitivo è gradevole anche a tutto pasto.

COD. LDS128 - 75 CL.





Vini di Sicilia e Calabria





PASSO DELLE MULE ROSSO IGT

DUCA SALAPARUTA

Nero d'Avola in purezza, Passo delle Mule nasce dalle uve della Tenuta di Suor Marchesa, nell'entroterra della Sicilia meridionale. Qui, terreno, clima e buona altitudine costituiscono il mix perfetto per la produzione di questo vino avvolgente, che mostra morbidezza pur con una notevole freschezza al palato.

COD. LDS127 - 75 CL.



CIRO' ROSSO CLASSICO DOC

LIBRANDI

Ottenuto da uve di Gaglioppo in purezza, rappresenta la nostra idea di rosso per il consumo quotidiano: tipico, originale e immediato al tempo stesso.

COD. LDS120 - 75 CL.



DUCA SAN FELICE ROSSO SUPERIORE RISERVA DOC

LIBRANDI

Ottenuto da uve raccolte da vecchie viti ad alberello, provenienti principalmente dalla vigna Duca San Felice che dà il nome al vino stesso, rappresenta il vino della tradizione cirotana nella nostra interpretazione.

COD. LDS124 - 75 CL.



MAGNO MEGONIO VAL DI NETO ROSSO IGT

LIBRANDI

Dal nome di un centurione romano che visse nelle nostre terre nel secondo secolo d.C. e che per primo lasciò tracce scritte della nostra viticoltura. Prodotto con uve di Magliocco dolce, vitigno presente in tutta la Calabria, è un rosso di personalità e struttura che rappresenta al meglio la produzione regionale.

COD. LDS125 - 75 CL.





NERO D'AVOLA MARCUS 26

Vino Rosso Nero D'Avola in purezza, raccolta rigorosamente a mano nel Gal Eloro. Fermentazione alcolica spontanea sulle bucce per 110 ore, in vasche di acciaio inox. Maturazione in acciaio. Vino non alterato e senza lieviti aggiunti, esente da chiarifiche. Dedicato al primo genito "Le Due Sicilie" Marco.

COD. LDS137 - 75 CL.



CIRO' ROSATO DOC

LIBRANDI

Ottenuto da uve di Gaglioppo in purezza, è sempre presente sulle tavole dei calabresi per la sua freschezza e versatilità di abbinamento.

COD. LDS121 - 75 CL.



IRMANA FLORIS IGT TERRE SICILIANE BIANCO

CORVO

Prodotto con selezionate uve di vitigni autoctoni raccolte a mano, Irmàna Floris è un bianco piacevolmente aromatico e fresco, ideale come aperitivo. La grande cura in vigna e durante la raccolta, unite ad una breve macerazione a freddo in cantina, consentono di ottenere un vino armonioso e dagli aromi primari intatti.

COD. LDS130 - 75 CL.



CIRO' BIANCO DOC

LIBRANDI

Ottenuto da uve Greco bianco in purezza, è un bianco fresco, fruttato e piacevole che rievoca l'estate, le grigliate di pesce e l'allegria delle vacanze.

COD. LDS122 - 75 CL.





CRITONE BIANCO VAL DI NETO

LIBRANDI

Vino che prende il nome dell'allievo prediletto di Socrate, è un viaggio di Chardonnay (90%) e Sauvignon Blanc (10%). Due vitigni perfettamente ambientati nelle nostre tenute Rosaneti e Critone che concorrono alla produzione di un vino fresco e sapido, ma al tempo stesso profondo e persistente: la nostra idea di bianco internazionale.

COD. LDS123 - 75 CL.





LE DUE SICILIE

... nasce come azienda e-commerce innovativa, per la vendita di prodotti tipici di Sicilia e Calabria. Una vasta gamma di prodotti selezionati esclusivamente e personalmente dai titolari, ricercando il gusto della tradizione ed il sapore di una volta.

... organizza e partecipa ad eventi in tutta Italia e anche all'estero, durante i diversi periodi dell'anno appunto per far conoscere direttamente sul territorio la genuinità dei prodotti che forniamo.

... offre la possibilità di acquistare i propri prodotti a distanza con consegne in tutto il mondo, garantendo l'integrità del prodotto e le consegne entro 48/72 ore.

... nei periodi di Natale e Pasqua offre la possibilità ad Aziende e privati di acquistare ceste regalo personalizzate, da regalare a colleghi, dipendenti ed amici.



www.leduesicilie.eu

+39 3471772804

info@leduesicilie.eu

info.leduesicilie@gmail.com