

Katalog produktów

IN CAMPAGNA



Spis treści



Owoce

z powodu częstej aktualizacji produktów tej kategorii plik z ofertą *Owoce* dołączany jest osobno.



Warzywa

z powodu częstej aktualizacji produktów tej kategorii plik z ofertą *Warzywa* dołączany jest osobno.



Wędliny

str. 1 - 2



Sery.....

str. 3 - 5



Oliwa

str. 6 - 7



Makaron

str. 8 - 10



Rośliny strączkowe

str. 11 - 12



Przyprawy

str. 13 - 15



Przetwory

str. 16 - 18



Konfitury

str. 19 - 21



Miody

str. 22 - 24



Bakalie

str. 25 - 26



Słodycze

str. 27 - 30

Kontakt:
info@incampagna.pl
tel. PL +48 512 292 691

Złóż zamówienie na
www.incampagna.pl



Wędliny





Boczek z czarnej, sycylijskiej świni

Boczek pochodzi z porcji tłuszczu i mięśni, które tworzą klatkę piersiową tych zwierząt. Mięso to jest ręcznie, starannie oddzielane od kości żeber. Wykrawa się z nich duże i grube prostokąty, które są rozkładane, solone po raz pierwszy, i po raz drugi z użyciem aromatów. Następnie boczki takie są zawieszane aby wyschły i dojrzewały. Kiedy dojrzewanie jest zakończone, są one oczyszczane z wykwitów pleśni, która towarzyszy temu procesowi, po czym są krojone w plastry i pakowane.

Próżniowy plastikowy worek, 400g
ID 247 / ID 499

Włochy, Sycylia, Lentini



Pikantny, boczek wieprzowy z czarnej świni

Boczek pochodzi z porcji tłuszczu i mięśni, które tworzą klatkę piersiową zwierząt. Mięso jest ręcznie, starannie oddzielane od kości żeber. Wykrawa się z nich duże prostokąty, są one rozkładane, solone po raz pierwszy, i po raz drugi z użyciem przypraw na bazie słodkiej i ostrej papryki. Następnie boczki takie są zawieszane aby wyschły i dojrzewały. Kiedy dojrzewanie jest zakończone, są one oczyszczane z wykwitów pleśni, która towarzyszy temu procesowi, po czym są krojone w plastry i pakowane.

Próżniowy plastikowy worek, 450g
ID 501

Włochy, Sycylia, Lentini

F.lli Valenziani

Wszystkie proponowane przez nas wędliny robione są z mięsa naszej trzody, która należy do starej rasy nazywanej „czarną swinia sycylijską”. Mięso tych zwierząt ma szczególny, intensywny smak podobny do dziczyzny. Poza cechami genetycznymi, to co jako element podstawowy wpływa na wyjątkowość czarnej świni, to tryb życia zwierząt. Żyją ona na powietrzu, mają wydzieloną dużą przestrzeń i są żywione pokarmem naturalnym, czyli są wypasane, jedzą odrzucone pomarańcze, zboże i bób (z lokalnych upraw).



Boczek zawijany, wieprzowy z czarnej świni

Boczek pochodzi z porcji tłuszczu i mięśni, które tworzą klatkę piersiową zwierząt. Mięso to jest ręcznie, starannie oddzielane od kości żeber. Wykrawa się z nich duże i grube prostokąty, które są solone z dodatkiem przypraw. W odróżnieniu od samego boczku, który ma dużą grubość, ten jest zawijany, tak, że uzyskuje się produkt przypominający baleron. Następnie boczki są zawieszane aby wyschły i dojrzewały. Kiedy dojrzewanie jest zakończone, są one oczyszczane z wykwitów pleśni, która towarzyszy temu procesowi, po czym są krojone w plastry i pakowane.

Próżniowy plastikowy worek, 300g / 400g
ID 334 / ID 497

Włochy, Sycylia, Lentini



Salami wieprzowe z czarnej, sycylijskiej świni

Salami wytwarzane jest według tradycyjnej metody. W przeciwieństwie do salami robionego metodą przemysłową, jest ono robione z mięsa pokrojonego w kostkę, a nie mielonego. W ten sposób uzyskuje się konsystencję bardziej gęstą i ogranicza się mikro przepływanie powietrza. Z wyglądu salami to może się wydawać tłuste, właśnie dlatego, że kostki słoniny są całe. W rzeczywistości jest bardziej chude od rozdrobnionego salami (typu mediolańskiego czy węgierskiego), które dobrze ukrywają duży procentowy udział tłuszczu. Poza tym tłuszcz naszych zwierząt jest prawdziwym przysmakiem.

Próżniowy plastikowy worek, min. 400g
ID 243 / ID 492

Włochy, Sycylia, Lentini



Słonina wieprzowa z czarnej świni

Słonina pochodzi z grubych warstw tłuszczu grzbietowego, który czarne sycylijskie świni gromadzą właśnie w grzbiecie z racji swojego dzikiego pochodzenia genetycznego, wzmocnionego trybem życia prowadzonym na otwartym powietrzu. Uzyskana przez nas biała słonina, z różowymi żyłkami, nie jętczej łatwo, dobrze się przechowuje i dostarcza wybornych walorów smakowych.

Próżniowy plastikowy worek, 200g / 400g
ID 332 / ID 536

Włochy, Sycylia, Lentini



Połędwica wieprzowa z czarnej świni

Połędwica to sztuka mięsa o smaku niemożliwym do pomylecia. Jest to porcja średnio-dolna mięśni grzbietowych, i odróżnia się od baleronu (porcja górna) ze względu na charakterystyczną chudość mięsa, gdyż jedyny tłuszcz to ten podskórny, który okrywa bok. Jak zwykle pierwsze peklowanie służy usunięciu nadmiaru płynów i jest wykonywane samą solą, drugie jest wzbogacone aromatami. Po tej fazie sztuka mięsa jest wkładane do jelita o szerokiej średnicy, owinięte elastyczną siatką i zawieszona by dojrzewała. Dojrzewanie zależy od wielkości sztuki mięsa i jest to etap delikatny, ponieważ tak chudy kawałek ma tendencję do szybkiego wysychania.

Próżniowy plastikowy worek, 300g / 350g
ID 251 / ID 621

Włochy, Sycylia, Lentini

Sery





Ser krowi Ragusano DOP dojrzewający
Ser krowi, z pełnotłustego, surowego mleka.
Można podawać razem z konfiturami i marmoladami.
Próżniowy plastikowy worek, 500g
Włochy, Sycylia, Ragusa



Ser owczy Piacentinu Ennese DOP dojrzewający
Owczy ser podpuszczkowy z niepasteryzowanego, pełnotłustego mleka. Polecany z miodami lub dżemami.

Próżniowy plastikowy worek, 500g
Włochy, Sycylia, Ragusa



Ser owczy Pecorino Siciliano DOP dojrzewający
Ser z pełnego, niepasteryzowanego, owczego mleka o intensywny smaku i zapachu.

Próżniowy plastikowy worek, 500g
Włochy, Sycylia, Ragusa



Ser krowi Tuma persa
Ser z pełnotłustego krowiego mleka o delikatnym smaku z wyczuwalnym ziołowym aromatem. Można łączyć go z surowymi warzywami i ciepłym, domowym chlebem.

Próżniowy plastikowy worek, 500g
Włochy, Sycylia, Ragusa



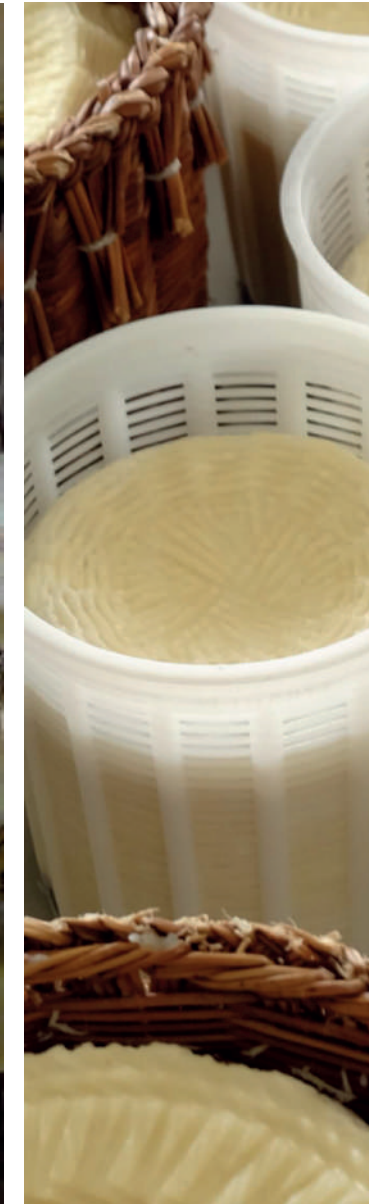
Ser krowi Fiore sicano
Miękki ser z krowiego mleka o zdecydowanym smaku i aromacie, świetnie łączy się z sycylijskim czerwonym lub białym winem.

Próżniowy plastikowy worek, 600g
Włochy, Sycylia, Ragusa



Ser owczy Ricotta infornata dura
Ser owczy o delikatnym, słodkim smaku oraz mocnym zapachu serwatki, połączonym z aromatem pieczenia.

Próżniowy plastikowy worek, 700g
Włochy, Sycylia, Ragusa



Ser owczy Nero di Sicilia
Ser z pasteryzowanego mleka owczego. Świetny jako przystawka lub aperitif a także w połączeniu z marmoladami, konfiturami i miodem.

Próżniowy plastikowy worek, 500g
Włochy, Sycylia, Ragusa



DOP
Denominazione di origine protetta
czyli *Chroniona nazwa pochodzenia*

to europejski certyfikat, który uzyskują regionalne produkty o wyjątkowej jakości. Produkty oznaczone certyfikatem D.O.P (Denominazioni d'Origine Protetta) mają gwarancję, że zostały wytwarzane zgodnie z lokalną tradycją danego regionu w tym przypadku Sycylii. Określenie D.O.P ma ułatwić Konsumentowi rozpoznanie autentycznego produktu i pomóc w odróżnieniu produktów, które go imitują.



Ser owczy Pecorino z czarnym pieprzem dojrzewający
Ser z owczego, pełnotłustego, niepaste-ryzowanego mleka z dodatkiem ziaren czarnego pieprzu, dojrzewający 3-4 miesiące.

Próżniowy plastikowy worek, 500g
Włochy, Sycylia, Ragusa



ID 719



Ser owczy Pecorino z czarnym pieprzem świeży
Ser z owczego, pełnotłustego, niepasteryzowanego mleka z dodatkiem ziaren czarnego pieprzu, dojrzewający średnio 1 miesiąc.

Próżniowy plastikowy worek, 500g
Włochy, Sycylia, Ragusa



ID 721



Krowi ser, wędzony Provolone delle Madonie

Bardzo delikatny, słodki ser typu pasta filata z pełnotłustego, surowego mleka krowiego. Wyśmienicie smakuje w połączeniu z białym winem.

Próżniowy plastikowy worek, 480g
Włochy, Sycylia, Modica



ID 443



Ser krowi, świeża Provolone

Świeży, bardzo delikatny, słodki ser z surowego mleka krowiego.

Próżniowy plastikowy worek, min.750g
Włochy, Sycylia, Modica



ID 125



Ser krowi Caciotta fresca z pistacjami
Świeży ser krowi o delikatnym smaku z dodatkiem pistacji.

Próżniowy plastikowy worek, min.820g
Włochy, Sycylia, Modica



ID 115



Ser krowi Caciotta fresca z oliwkami
Świeży ser krowi o delikatnym smaku z dodatkiem oliwek.

Próżniowy plastikowy worek, min.820g
Włochy, Sycylia, Modica

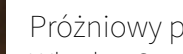


ID 117



Ser krowi Caciotta fresca z rukolą i ostrą papryczką
Świeży ser krowi o delikatnym smaku z dodatkiem rukoli.

Próżniowy plastikowy worek, min.820g
Włochy, Sycylia, Modica



ID 121

Oliwa





Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, niefiltrowana

Świeża oliwa tłoczona końcem października 2015 roku, niefiltrowana. Nasza oliwa jest otrzymywana z oliwek tłoczonych na zimno (temperatura masy nie przekracza 32 °C) w procesie mechanicznym. Tłocznia oliwy - znajduje się w pobliskiej miejscowości Pedagaggi (frakcja Carlentini), i posiada maszyny, który w tryfazowy sposób tłoczą oliwę w ciągu maksymalnie 48 godzin od jej zebrania. Uprawiamy przede wszystkim oliwki odmian Nocellara dell'Etnea oraz Cipressino. Oliwa, którą uzyskujemy jest lekka, wyróżnia się wyrazistą owocową nutą oliwek i migdałów, posmakiem karczochów i ostu, który nie jest ani nie za gorzki, ani zbyt pikantny. Zbiory następują wtedy, kiedy owoce są jeszcze zielone, co pozwala na zachowanie obecnych w nich polifenoli. Podczas zbiorów używamy specjalnych grabi ze strumieniem skompensowanego powietrza, za pomocą których, zrzucamy oliwki na rozłożone pod drzewami siatki, z których przekładamy je do plastikowych skrzyń. Nasz gaj oliwny jest uprawiany w sposób ekologiczny: sady nawozimy dojrzałym nawozem owczym, wywarem melasowym, wzbogacamy uprawami roślin strączkowych (lucerny i koniczyny) i ściółkujemy słomą oraz sianem. Czas zbiorów, który jest zależny od wysokości bezwzględnej i odległości od morza, trwa przeważnie od połowy października do połowy listopada.

Oliwę najlepiej spożywać na surowo. Idealna do doprawiania sałatek, mięs i ryb, a także do przyprawiania zup, warzyw i pierwszych dań.

Metalowa puszka 1l /3l

 Oliwa dostępna tylko w listopadzie i grudniu

 ID 236 /236

Włochy, Sycylia, Lentini



Oliwa z oliwek Extra Vergine

Nasze oliwki (odmiany Carolea, Biancolilla, Nocellara del Belice i Moresca) uprawiamy zgodnie z metodami uprawy ekologicznej i rolnictwa zintegrowanego. Piaszczysta gleba nawazona jest naturalnym tzw. zielonym nawozem, który wzbogaca glebę w substancje organiczne i azot. Korzystne usytuowanie naszego gospodarstwa, znajdującego się obok rezerwatu przyrody, na wysokości 335 m n.p.m. bez wątpienia ma wpływ na niepowtarzalny smak i aromat oliwek. Oliwa jest tłoczona w dwufazowym procesie, podczas którego zachowana jest maksymalna ilość właściwości zdrowotnych i organoleptycznych oliwy

Metalowa puszka 1l

ID 486 /488

Włochy, Sycylia, Caltagirone



Makarony



Makarony



Makaron Rigatoni

Makaron podłużny, prążkowany. Do wrzącej, posolonej wody wsypać makaron, gotować przez 5-6 minut.

Kartonowe opakowanie, 500g

ID 856

Włochy, Sycylia, Catenanuova



Makaron Caserecce

Makaron o gładkiej powierzchni uformowanej w literę S. Do wrzącej, posolonej wody wsypać makaron, gotować przez 5-6 minut.

Kartonowe opakowanie, 500g

ID 860

Włochy, Sycylia, Catenanuova



Makaron Rigatoni pełnoziarnisty

Makaron podłużny, prążkowany. Do wrzącej, posolonej wody wsypać makaron, gotować przez 5-6 minut.

Kartonowe opakowanie, 500g

ID 864

Włochy, Sycylia, Catenanuova



Makaron Fusilli

Makaron typu świderki. Do wrzącej, posolonej wody wsypać makaron, gotować przez 5-6 minut.

Kartonowe opakowanie, 500g

ID 858

Włochy, Sycylia, Catenanuova



Makaron Pennette

Makaron podłużny, prążkowany.

Do wrzącej, posolonej wody wsypać makaron, gotować przez 5-6 minut.

Kartonowe opakowanie, 500g

ID 862

Włochy, Sycylia, Catenanuova



Makaron Ditali pełnoziarnisty

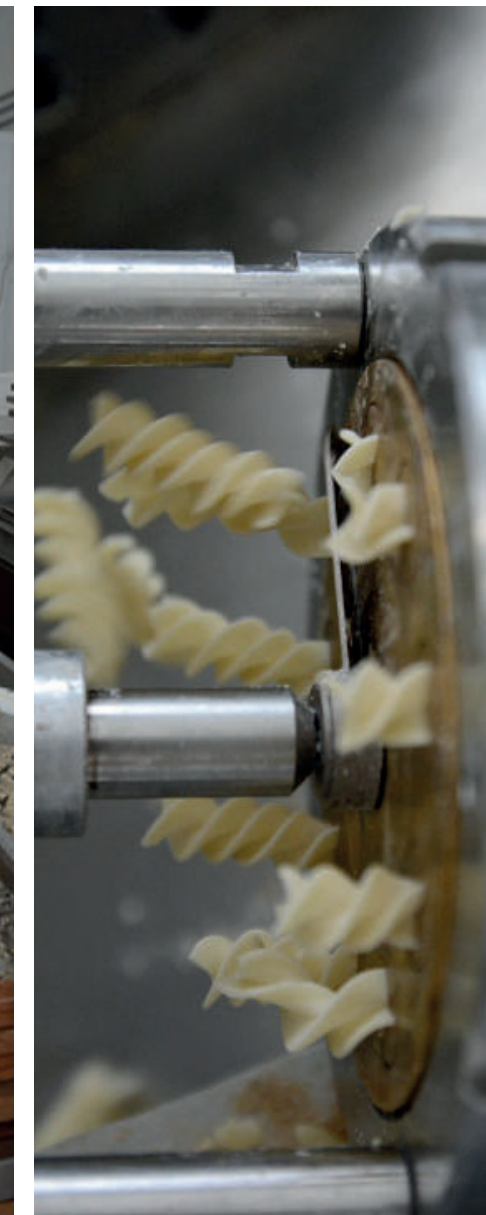
Makaron krótki, prążkowany.

Do wrzącej, posolonej wody wsypać makaron, gotować przez 5-6 minut.

Kartonowe opakowanie, 500g

ID 866

Włochy, Sycylia, Catenanuova



Makarony



Makaron Pennette pełnoziarnisty
Makaron podłużny, prążkowany.
Do wrzącej, posolonej wody wsypać makaron, gotować przez 5-6 minut.
Kartonowe opakowanie, 500g
ID 868
Włochy, Sycylia, Catenanuova



Makaron Caserecce pełnoziarnisty
Makaron o gładkiej powierzchni uformowanej w literę S. Do wrzącej, posolonej wody wsypać makaron, gotować przez 5-6 minut.
Kartonowe opakowanie, 500g
ID 870
Włochy, Sycylia, Catenanuova



Makaron Caserecce alla Canapa
Makaron o gładkiej powierzchni uformowanej w literę S. Do wrzącej, posolonej wody wsypać makaron, gotować przez 5-6 minut.
Kartonowe opakowanie, 500g
ID 872
Włochy, Sycylia, Catenanuova



**CERTYFIKAT GOSPODARSTWA
EKOLOGICZNEGO**

Certyfikat gospodarstwa ekologicznego to oznaczenie przyznawane produktom pochodzącym wyłącznie z upraw ekologicznych. Restrykcyjne zasady przyznawania certyfikatów sprawiają, że wyróżnienie trafia tylko do prawdziwych gospodarstw ekologicznych. Z perspektywy kupującego certyfikat ekologiczny, to prawdziwa gwarancja jakości produktu.



PASTA MADRE

Jesteśmy niewielkim, młodym przedsiębiorstwem. Naszym głównym celem jest przywoływanie smaków z przeszłości. Dlatego do makaronów naszej produkcji wykorzystujemy tylko świeżo zmieloną mąkę z pszenicy durum (semolinę) z certyfikowanych sycylijskich upraw, którą co tydzień przywozimy z młyna, tak aby wykorzystać mąkę dopiero co zmieloną. Produkujemy niestandardowy makaron z użyciem form z brązu.

Pocięty makaron trafia na specjalne sита, a następnie poddawany jest procesowi suszenia w niskiej temperaturze (ok. 24h). Wyszuszony makaron pakowany jest ręcznie do specjalnych kartonów. W przypadku świeżego makaronu proces pakowania przebiega nieco inaczej, jest on pakowany próżniowo, dzięki czemu nie traci swoich właściwości organoleptycznych. Materiały z których wykonywane są kartony do pakowania, są przyjazne dla środowiska. Makaron wyrabiamy niewielkimi partiami, maksymalnie 150 kg dziennie co pozwala nam utrzymać wysoką jakość naszych produktów. Nie posiadamy magazynu, w którym przetrzymujemy gotowy makaron. Wytwarzana przez nas ilość uwarunkowana jest zapotrzebowaniem naszych konkretnych odbiorców. Dzięki temu, po otwarciu każdego kartonu z naszym makaronem wyczuwalny jest zapach świeżo wyrobionego makaronu. Jesteśmy jedynym przedsiębiorstwem na Sycylii wyrabiającym makaron, posiadającym gwarancję jakości AIAB (www.aiab.it) oraz spełniającym bardzo surowe kryteria produkcji żywności organicznej (Reg CE 834/2007).



Rośliny strączkowe



Rośliny strączkowe



Lędzian z Enny

Jest małych rozmiarów, o typowym nieregularnym kształcie i kolorze żółto-słomkowym. Lędzian jest rośliną strączkową o bardzo starym pochodzeniu. Plastikowa torebka, 250gr ID 928
Włochy, Sycylia, Leonforte



Czarna cieciora

Czarna cieciora jest zdecydowanie mniejsza od tradycyjnie uprawianej odmiany, ale tak samo bogata w białko i sole mineralne. Cienka osłonka ma intensywnie czarny kolor, zaś środek jest beżowo biały. Ma bardzo intensywny smak. Plastikowa torebka, 250gr ID 926
Włochy, Sycylia, Leonforte



Bób z Leonforte

Szeroki bób z Leonforte jest typowym produktem z naszych okolic. Metody produkcji zostały niezmienione przez wieki i także dziś wszystko odbywa się ręcznie. Jest to bób większy od normalnego; łatwo się go gotuje, jest zbity, mało mączysty o przyjemnej konsystencji, a przy tym bogaty w białko i sole mineralne. Plastikowa torebka, 250gr ID 920
Włochy, Sycylia, Leonforte



Soczewica czerwona

Soczewica ta ma niewielkie rozmiary, jest pozbawiona cholesterolu i uboga w tłuszcze, za to bardzo bogata w łatwe do przyswojenia białko i ceniona ze względu na wyrazisty aromat. Plastikowa torebka, 250gr ID 930
Włochy, Sycylia, Leonforte



Soczewica z Villalba BIO

Zielona soczewica pochodząca z uprawy biologicznej. Przed ugotowaniem należy moczyć ją przez ok. 8 - 12 godzin w wodzie o temperaturze pokojowej, zmieniając ją ok 3 razy. Po upływie tego czasu soczewicę należy odcedzić i opłukać pod bieżącą wodą a następnie zagotować w odpowiednich proporcjach (1 litr wody na 100 g soczewicy) przez ok. 40 minut, dodając sól według uznania. Po ugotowaniu soczewice zostawiamy w wodzie aż do jej użycia. Kartonowe opakowanie, 500g ID 886
Włochy, Sycylia, Villalba



Lędzian siewny BIO

Lędzian jest doskonałym składnikiem wielu potraw, swoim smakiem wzbogaca dania z rybami, mięsem, grzybami oraz sałatą. Przed ugotowaniem należy moczyć ją przez ok. 8 - 12 godzin w wodzie o temperaturze pokojowej, zmieniając ją ok 3 razy. Po upływie tego czasu lędzian należy odcedzić i opłukać pod bieżącą wodą a następnie zagotować w odpowiednich proporcjach (1 litr wody na 100g lędzianu) przez ok. 40 minut, dodając sól według uznania. Kartonowe opakowanie, 500g ID 892
Włochy, Sycylia, Villalba



Przyprawy



Przyprawy



Origano suszone

Przyprawa do mięs, warzyw, ryb oraz wszelkiego rodzaju sałat.
Pojemnik plastikowy, 20g
ID 63
Włochy, Sycylia, Scicli



Rozmaryn suszony

Przyprawa do mięs, warzyw, ryb oraz nasion strączkowych.
Pojemnik plastikowy, 20g
ID 65
Włochy, Sycylia, Scicli



Majeranek suszony

Przyprawa, pasuje do potraw z białego mięsa, do sosów oraz do potraw na bazie ziemniaków i jajek.
Pojemnik plastikowy, 10g
ID 67
Włochy, Sycylia, Scicli



Tymianek zwyczajny suszony

Przyprawa do potraw na bazie czerwonego i białego mięsa.
Świetny do sosów.
Pojemnik plastikowy, 20g
ID 71
Włochy, Sycylia, Scicli



Dziki tymianek suszony

Przyprawa do potraw na bazie mięsa, ryb oraz warzyw.
Wykorzystywany także przy wyrobieniu likierów.
Pojemnik plastikowy, 20g
ID 73
Włochy, Sycylia, Scicli



Dziki koper włoski

Przyprawa do potrawy na bazie ryby, potraw z roślin strączkowych oraz sałaty z dodatkiem pomidorów.
Pojemnik plastikowy, 20g
ID 75
Włochy, Sycylia, Scicli



Liść laurowy suszony

Dodatek wykorzystywany do sosów na bazie mięsa, a także do dań rybnych.
Pojemnik plastikowy, 10g
ID 77
Włochy, Sycylia, Scicli



Cząber suszony

Przyprawa polecana do dań z roślin strączkowych i mięs.
Pojemnik plastikowy, 15g
ID 79
Włochy, Sycylia, Scicli



Kapary w soli morskiej

Doskonały dodatek do sałat, ryb i mięsa. Pasują do jajek, ziemniaków i sosów na bazie ryb.
Pojemnik plastikowy, 110g
ID 86
Włochy, Sycylia, Scicli



Przyprawy



Sól aromatyzowana Val di Noto
Polecana do przyprawiania dań mięsnych.
Pojemnik plastikowy, 100g
ID 88
Włochy, Sycylia, Scicli



Sól aromatyzowana Val di Mazara
Polecana do przyprawiania dań z rybą.
Pojemnik plastikowy, 100g
ID 90
Włochy, Sycylia, Scicli



Sól aromatyzowana Val Demone
Zalecana jako przyprawa do mięs, ryb i warzyw.
Pojemnik plastikowy, 100g
ID 92
Włochy, Sycylia, Scicli



Sól cytrynowa
Polecana do smażonej i pieczonej ryby, także do dań na bazie mięsa i grillowanych warzyw.
Pojemnik plastikowy, 110g
ID 94
Włochy, Sycylia, Scicli



Sól pomarańczowa
Idealna przyprawa do dziczyzny i warzyw.
Pojemnik plastikowy, 110g
ID 96
Włochy, Sycylia, Scicli



Nasiona dzikiego kopru włoskiego
Przyprawa do dań z ryb i mięsa. Nasiona są także wykorzystywane do herbatek, naparów i likierów.
Pojemnik plastikowy, 50g
ID 98
Włochy, Sycylia, Scicli



Ziarna kolendry
Do przyprawiania dań mięsnych, sałat lub do doprawiania warzyw w oleju oraz marynat.
Pojemnik plastikowy, 30g
ID 100
Włochy, Sycylia, Scicli



Ostra papryczka
Stosowana do przyprawiania ryb, mięsa, warzyw, sałatek oraz sosów. Skala Scoville'a 280.000-300.000.
Pojemnik plastikowy, 50g
ID 102
Włochy, Sycylia, Scicli



Przetwory



Przetwory



Sos pomidorowy BIO

Sos nie wymaga ponownego gotowania, świetny jako napój a także jako dodatek do makaronów, pizzy lub przystawek typu "bruschetta".

Szklana butelka, 330g

 ID 830

Włochy, Sycylia, Sortino



Sos pomidorowy z dodatkiem papryki BIO

Sos nie wymaga ponownego gotowania. Może być używany jako dodatek do makaronów lub przystawek typu "bruschetta".

Szklana butelka, 330g

 ID 832

Włochy, Sycylia, Sortino



Pikantny sos pomidorowy BIO

Sos nie wymaga ponownego gotowania. Może być używany jako dodatek do makaronów, pizzy lub przystawek typu "bruschetta".

Szklana butelka, 250g

 ID 834

Włochy, Sycylia, Sortino



Sos warzywny BIO

Nie wymaga gotowania. Może być używany jako dodatek do makaronów, pizzy lub przystawek typu "bruschetta".

Szklany słoik, 290g

 ID 838

Włochy, Sycylia, Sortino



Caponata BIO

Najlepiej spożywać ją na zimno jako przystawkę z grzankami lub serem. Polecana jest także jako dodatek do dań mięsnych.

Szklany słoik, 190g

 ID 844

Włochy, Sycylia, Sortino



Capuliatu BIO

Capuliatu to rodzaj pate' z suszonych pomidorów. Świetny dodatek do makaronów oraz przystawek typu "bruschetta". Wyśmienicie nadaje się także jako dodatek do sosów domowej roboty lub dipów.

Szklany słoik, 190g

 ID 848

Włochy, Sycylia, Sortino



Krem z ostrej papryczki BIO

Polecany jako dodatek do przystawek typu "bruschetta", świeżych i dojrzewających serów, mięsa oraz grillowanej ryby czy warzyw.

Szklany słoik, 190g

 ID 846

Włochy, Sycylia, Sortino



Pesto Siciliano BIO

Nie wymaga gotowania. Może być używany jako dodatek do makaronów lub przystawek typu "bruschetta".

Szklany słoik, 190g

 ID 840

Włochy, Sycylia, Sortino



Pomidory koktajlowe półsuszone BIO

Polecane jako przekąska lub jako doskonały dodatek do urozmaicenia i wzbogacenia sosów.

Szklany słoik, 190g

 ID 850

Włochy, Sycylia, Sortino



Pesto z dzikiego kopru włoskiego BIO

Pesto, które najlepiej smakuje z jasnymi makaronami bez innych dodatków, lub w połączeniu z sosem pomidorowym.

Szklany słoik, 190g

 ID 842

Włochy, Sycylia, Sortino



Pesto z zielonych pistacji z Bronte

Doskonałe z odrobiną przysmażonej cebuli i boczku do którego dodajemy pesto i łączymy z gorącym makaronem.

Szklany słoik, 190g

ID 206

Włochy, Sycylia, Bronte



Pesto z dzikiego kopru włoskiego

Pesto można podawać na kanapce ciepłego, białego pieczywa lub z makaronem.

Szklany słoik, 250g

ID 423

Włochy, Sycylia, Caltagirone

Przetwory



Oliwki w solance

Oliwki w zalewie solnej można podawać solo lub zgnieść, oczyścić z pestek i doprawić oliwą z oliwek, octem z czerwonego wina, świeżą miętą, ostrą papryczką i czosnkiem. Na kilka godzin przed podaniem, warto zanurzyć je w słodkiej wodzie aby wyptukać nadmiar soli.

Szklany słoik, 300g

ID 239

Włochy, Sycylia, Carlentini



Karczochy w zalewie

Karczochy w zalewie są idealną przekąską, dodatkiem do dań, dzięki prostocie receptury, wyjęte ze stoikami mogą być doprawione według uznania odrobiną oliwy, oregano, pietruszki lub innymi przyprawami.

Szklany słoik, 720g

ID 439

Włochy, Sycylia, Caltagirone



Papryczki w zalewie

Idealna przekąska, dodatek do dań, wyjęte ze słoika mogą być doprawione według uznania.

Szklany słoik, 720g

ID 441

Włochy, Sycylia, Caltagirone



Suszone pomidory "Ciappa" BIO

Suszone pomidory to jeden z najbardziej tradycyjnych produktów nieodłącznie związanych z regionem Sycylii. Przekąska, dodatek do dań z makaronu, mięsa i warzyw.

Próżniowy plastikowy worek, 500g

 ID 4

Włochy, Sycylia, Ispica



Gotowane wino

Wykorzystywane jako dekoracja do ciast, tortów, deserów lodowych oraz dodatek do dań głównych, przystawek i sałat.

Szklana butelka, 250ml

ID 447

Włochy, Sycylia, Caltagirone



Suszone pomidory Cherry BIO

Przekąska, dodatek do dań z makaronu, mięsa i warzyw.

Próżniowy plastikowy worek, 250g

 ID 6

Włochy, Sycylia, Ispica



Passata z pomidorów Cherry

Polecana jako sos do dań z makaronów lub solo do wypicia.

Szklana butelka, 330ml

ID 445

Włochy, Sycylia, Caltagirone



Konfitury



Konfitury



Dżem z mandarynek
Doskonała na pyszne śniadanie
lub jako szybka, słodka przekąska.
Szkłany słoik, 350g
ID 226
Włochy, Sycylia, Carlentini



Dżem z gorzkiej pomarańczy
Doskonała na śniadanie; jako dodatek
do dojrzałych serów o intensywnym
smaku.
Szkłany słoik, 350g
ID 230
Włochy, Sycylia, Carlentini



*Dżem z czerwonych
pomarańcz Tarocco*
Doskonała na śniadanie,
dodatek do ciasta
lub słodką przekąską.
Szkłany słoik, 350g
ID 228
Włochy, Sycylia, Carlentini



Galaretka z soku mandarynek Kami
Galaretka z mandarynek zrobiona jest
z soku z mandarynek Kami, pochodzących
z własnej uprawy, który połączyliśmy z cukrem
trzciniowym bio i pektyną. Pektyna stosowana
do regulowania gęstości galaretki jest naturalnym
produktem pochodzącym ze skórek cytrusów.
Szkłany słoik, 350g
ID 232
Włochy, Sycylia, Carlentini



Konfitury



Konfitura z białych fig z miodem i migdałami

Idealna na śniadanie i do wypieków. Do spróbowania również z cykorią saładową i prosciutto. Szklany słoik, 240g ID 183

Włochy, Sycylia, Viagrande



Konfitura z czarnej morwy z miodem

Można smarować nią pieczywo, jeść z jogurtem lub twarogiem, używać jako dodatku do ciast. Szklany słoik, 240g ID 123

Włochy, Sycylia, Viagrande



Konfitura z opuncji figowej z miodem i orzeszkami piniowymi

Doskonała w połączeniu z pieczywem lub serem ricotta z dodatkiem cynamonu. Szklany słoik, 240g ID 185

Włochy, Sycylia, Viagrande



Konfitura z cebuli złocistej z miodem i Nerello Mascalese

Doskonale łączy się z wieprzowiną, z tuńczykiem i rybami marynowanymi. Idealna do deski serowej i wędlin. Szklany słoik, 240g ID 159

Włochy, Sycylia, Viagrande



Konfitura z papryki z miodem i selerem naciowym

Doskonale łączy się z gotowanym mięsem, serami, z warzywami z grilla lub gotowanym oraz z rybą. Szklany słoik, 240g ID 165

Włochy, Sycylia, Viagrande



Konfitura z pomidorów z miodem i bazylią

Świetnie łączy się z gotowanym mięsem, serami, surowymi lub grillowanymi warzywami, rybą i skorupiakami. Szklany słoik, 240g ID 169

Włochy, Sycylia, Viagrande



Słodki krem z pistacji

Doskonały na śniadanie a także jako nadzienie do ciast i tortów. Szklany słoik, 190g ID 492

Włochy, Sycylia, Viagrande



Słodki krem z migdałów z miodem

Doskonały na energetyczne śniadanie, oraz jako nadzienie do ciast i ciasteczek. Szklany słoik, 190g ID 171

Włochy, Sycylia, Viagrande



Słodki krem z orzechów z miodem

Doskonały na energetyczne śniadanie lub szybką, słodką przekąskę. Szklany słoik, 190g ID 175

Włochy, Sycylia, Viagrande



* Więcej produktów dostawcy Tere Nerre znajdziesz w załączonym do katalogu cenniku.

Miody



Miody



Miód z karobu

Miód o silnym, specyficznym zapachu owocu karobu. Polecany na ból gardła. Szklany stoik, 250g

🌻 ID 46

Włochy, Sycylia, Termini Imerese



Miód z kwiatów sulli

Miód o bardzo delikatnym smaku, naturalny słodzik do napojów lub potraw zamiast cukru. Szklany stoik, 500g

🌻 ID 48

Włochy, Sycylia, Termini Imerese



Miód z kwiatów tymianku

Polecany przy infekcjach górnych dróg oddechowych. Doskonale pasuje do mięs i dojrzewających serów. Szklany stoik, 400g / 250g

🌻 ID 50 / ID 698

Włochy, Sycylia, Termini Imerese



Miód z kwiatów cytryny

Miód o bardzo delikatnym smaku i zapachu. Polecany do słodzenia ziółowych herbat. Doskonale łączy się z dojrzewającymi serami. Szklany stoik, 500g

🌻 ID 52

Włochy, Sycylia, Termini Imerese



Miód z kwiatów kasztanowca

Ma zdecydowany smak oraz intensywny zapach. Dobrze komponuje się z serami świeżymi i serami o krótkim okresie dojrzewania. Bogaty w sole mineralne. Szklany stoik, 500g / 250g

🌻 ID 54 / ID 696

Włochy, Sycylia, Termini Imerese



Miód z eukaliptusa

Ma intensywny zapach i smak. Idealny do słodzenia herbaty i innych naparów. Łagodzi podrażnienia układu oddechowego, działa wykrztuśnie. Szklany stoik, 500g

🌻 ID 56

Włochy, Sycylia, Termini Imerese



Miód z kwiatu jeżyny

Bogaty w sole mineralne o przyjemnym i zdecydowanym smaku. Szklany stoik, 500g

🌻 ID 394

Włochy, Sycylia, Termini Imerese



Miód z kwiatów traganka ("wilczego grochu")

Bogaty w sole mineralne, ma intensywny smak, pozostawia w ustach lekki posmak goryczy. Szklany stoik, 250g

🌻 ID 396

Włochy, Sycylia, Termini Imerese

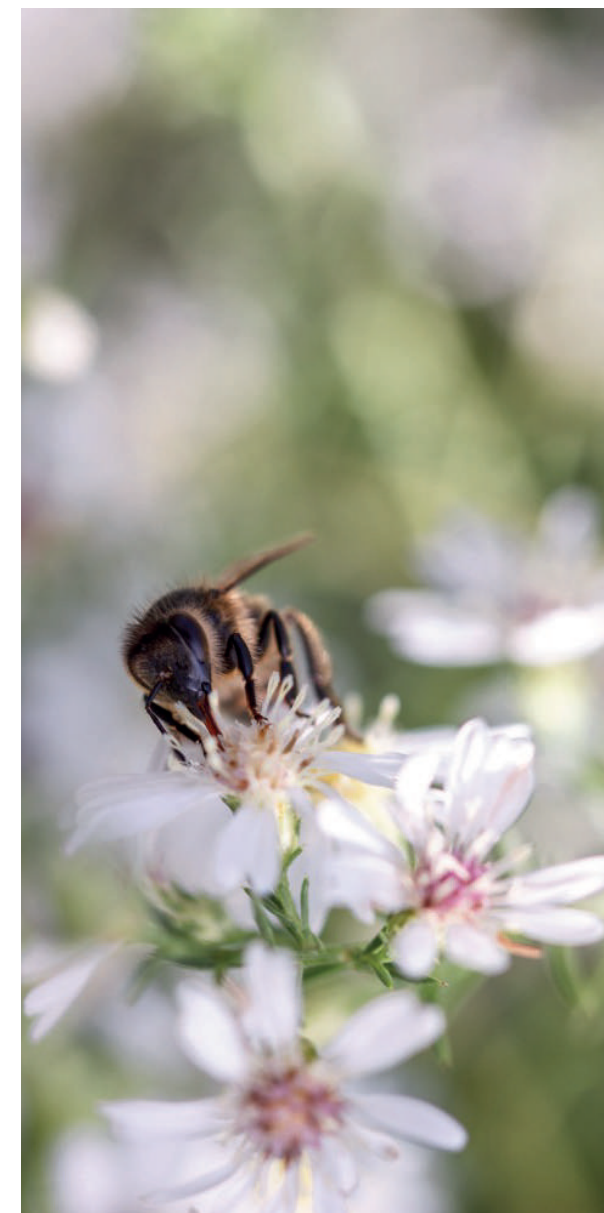


Miód z kwiatów kopru

Bogaty w sole mineralne, ma intensywny smak, pozostawia w ustach lekki posmak goryczy. Szklany stoik, 500g

🌻 ID 398

Włochy, Sycylia, Termini Imerese



Fot. Lidia Santomauro

Miody



Miód z kwiatu opuncji figowej
Miód o intensywnym zapachu i smaku. Wyśmienicie smakuje w połączeniu ze świeżym pieczywem. Szklany słoik, 500g
ID 400
Włochy, Sycylia, Term ini Imerese



Miód z kwiatów sulli
Miód o bardzo delikatnym smaku, naturalny słodzik do napojów lub potraw zamiast cukru. Szklany słoik, 400g
ID 385
Włochy, Sycylia, Caltagirone



Miód z eukaliptusa
Polecany do słodzenia herbat i naparów. Łagodzi kaszel, działa aseptycznie na drogi moczowe i oddechowe. Szklany słoik, 400g
ID 381
Włochy, Sycylia, Caltagirone



“Slow Food jest międzynarodową organizacją typu non-profit, która w manifestie określa swój cel jako: "ochrona prawa do smaku". Powstała w 1986 roku we Włoszech i od początku zajęta się szeroko rozumianą ochroną oraz wspieraniem niewielkich regionalnych producentów żywności - szczególnie żywności oryginalnej, produkowanej w sposób niespotykany w innych miejscach na świecie, żywności tradycyjnej, zdrowej i niestety zagrożonej zniknięciem w wyniku coraz bardziej natarczywej ekspansji tego, co na całym świecie znane jest jako fast food. W ciągu 15 lat swego istnienia Slow Food z małego regionalnego ruchu rozrósł się w znacznym stopniu i przekształcił w międzynarodowy ruch zrzeszający ponad 60 tysięcy członków na wszystkich kontynentach, co samo w sobie doskonale świadczy o potrzebie istnienia takiej organizacji i filozofii, jaka się za nią kryje.”

www.slowfood.pl



Miód z kwiatów pomarańczy
Miód o bardzo delikatnym aromacie. Zalecany jako naturalny środek na bezsenność. Szklany słoik, 400g
ID 387
Włochy, Sycylia, Caltagirone



Miód wielokwiatowy
Doskonały dodatek do śniadania. Ze względu na swoje właściwości koi kaszel oraz leczy przeziębienia. Szklany słoik, 400g
ID 383
Włochy, Sycylia, Caltagirone



Fot. Lidia Santomauro

Bakalie





Migdały prażone, słone BIO

Sycylijskie migdały bardzo wysoko cenione są za swoje walory smakowe: słodkość i charakterystyczny, intensywny zapach. Idealne jako przekąska.

Próżniowy plastikowy worek, 100g

 ID 257


Włochy, Sycylii, Syrakuzy



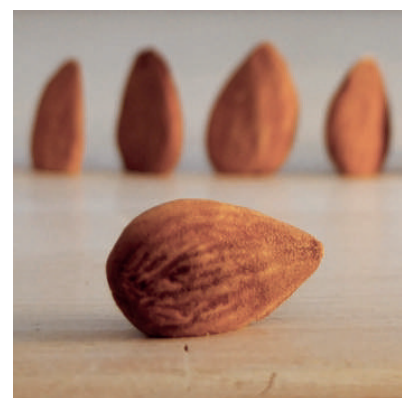
Migdały naturalne BIO

Niełuskane migdały; doskonała przekąska, składnik wielu różnorodnych przepisów, począwszy od ciast i ciasteczek, kończąc na sosach i paté.

Próżniowy plastikowy worek, 200g / 1kg

 ID 261 / ID 279


Włochy, Sycylii, Syrakuzy



Migdały tuskane BIO

Doskonała przekąska, składnik wielu różnorodnych przepisów, począwszy od ciast i ciasteczek, kończąc na sosach i paté.

Próżniowy plastikowy worek, 200g / 1kg

 ID 263 / ID 281

Włochy, Sycylii, Syrakuzy



Preparat na mleko migdałowe BIO

Dzięki gotowemu preparatowi można łatwo i szybko przygotować mleko w domu. Wystarczy rozpuścić 200g preparatu w szklance letniej wody (można pomóc sobie mikserem), a następnie dolać zimnej wody tak aby w sumie powstał 1 litr mleka.

Preparat może być stosowany też jako składnik migdałowych granit, budyniów, ciast, lodów i kremów.

Opakowania papierowe, 200g

 ID 267 / ID 303

Włochy, Sycylii, Syrakuzy



Pistacje tuskane z Bronte

Drzewo pistacji to krzew, którego wysokość nie przekracza 6 metrów, ma sękaty i skrzywiony pień o brązowym kolorze i opadające liście. Owocuje tylko raz na dwa lata i rośnie na nierównych terenach, wśród skał wulkanicznych. Pistacje są zbierane ręcznie. Pielęgnacja drzew polega głównie na przycinaniu gałęzi. Po zbiorach, owoce są mechanicznie obierane z miękkiej łupiny, następnie suszone na słońcu przez trzy dni, po czym są ponownie są łuskane z twardej łupiny. Tak przygotowane są już gotowe do spożycia lub do dalszego przetwarzania.

Próżniowy plastikowy worek, 100g

ID 81

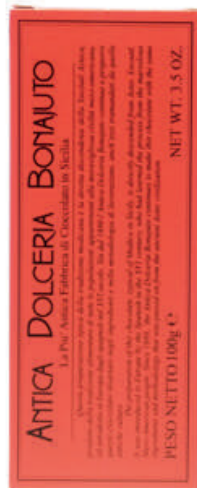
Włochy, Sycylii, Bronte



Słodycze



Słodycze



Czekolada z cynamonem
Czekolada przygotowana według tradycyjnej receptury z dodatkiem cynamonu, który ma jej dodać charakterystycznego aromatu idealnie łączącego się z chrupkością i zapachem czekolady z Modiki.
Kartonowe opakowanie, 100g
ID 898
Włochy, Sycylia, Modika



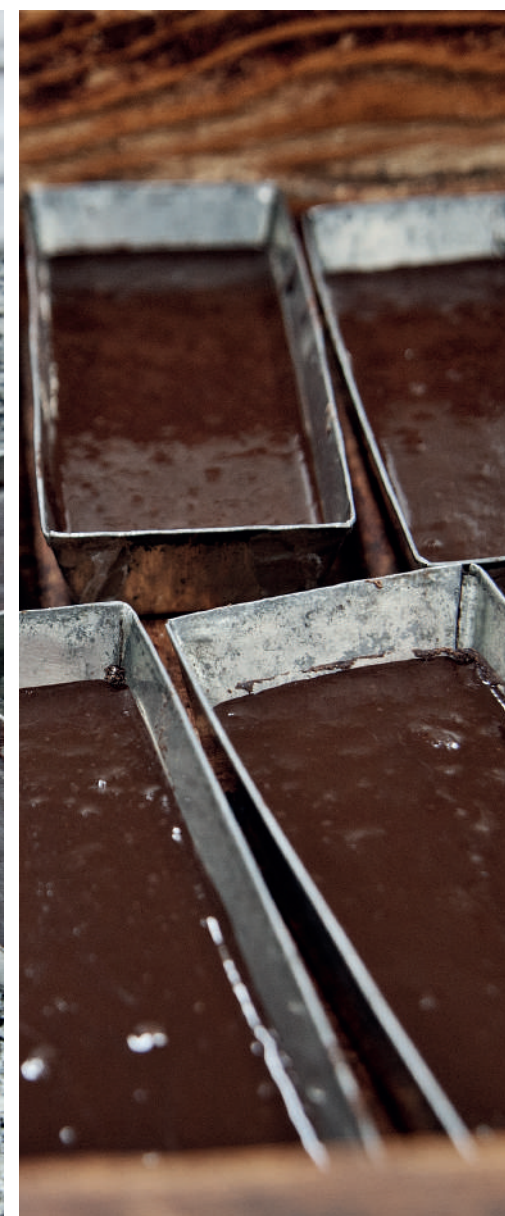
Czekolada z wanilią
Czekolada z dodatkiem wanilli przygotowana według tradycyjnej receptury. Do palonych i mielonych ziaren kakaowca dodają się naturalne aromaty i stopniowo dosypuje cukier. Ta mieszanka podgrzewana jest w specjalnych naczyniach, tak by nie przekroczyć nigdy 40°C, inaczej kryształki cukru uległyby rozpuszczeniu.
Kartonowe opakowanie, 100g
ID 896
Włochy, Sycylia, Modika



Czekolada 90%
To czekolada przygotowana zgodnie z tradycjami wyrobu czekolady w Modice, w niskiej temperaturze, przez co w czekoladzie wyczuwa się drobiny cukru. Czekolada zawiera minimum 90% kakao. Ma bardzo intensywny smak i rekomendowany jest prawdziwym wielbicielom czekolady.
Kartonowe opakowanie, 50g
ID 900
Włochy, Sycylia, Modika



Czekoladki Bonajuto 1880
To elegancka bombonierka z metalu z 6 czekoladkami, 5g każda. Czekoladki przygotowane są w niskiej temperaturze zgodnie z tradycjami naszej cukierni. W tym wypadku do typowej czekolady z Modiki, dodaliśmy ziarna kakao, które podkreślają intensywny smak czekolady i wydobywa wszystkie odcienie jej smaku.
Metalowe pudełko, 6 szt.
ID 894
Włochy, Sycylia, Modika



Makaroniki z migdałów BIO
Migdałowe ciastka, doskonałe na śniadanie lub jako deser do kawy. Nie zawierają glutenu.
1kg / 160g
ID 283 / ID 285
Włochy, Sycylia, Syrakuzy



Makaroniki z migdałów, pomarańczowe BIO
Migdałowe ciastka, doskonałe na śniadanie lub jako deser do kawy. Nie zawierają glutenu.
1kg / 160g
ID 289 / ID 291
Włochy, Sycylia, Syrakuzy



Makaroniki z migdałów, cytrynowe BIO
Migdałowe ciastka, doskonałe na śniadanie lub jako deser do kawy. Nie zawierają glutenu.
1kg / 160g
ID 293 / ID 295
Włochy, Sycylia, Syrakuzy



Czekolada z imbirem BIO

Dodany do czekolady imbir znany jest ze swoich właściwości przeciwzapalnych i wspomagających trawienie. W połączeniu z czekoladą podkreśla swój zdecydowany smak i "świeżość" czekolady.

Kartonowe opakowanie, 60g

 ID 902

Włochy, Sycylia, Modika



Czekolada ze skórką z pomarańczy BIO

Pomarańcza i czekolada to połączenie od dawna używane w kuchni i bardzo cenione. Dzięki dodanej skórce z pomarańczy czekolada uzyskuje niepowtarzalny zapach i okrągły, miękki smak.

Kartonowe opakowanie, 60g

 ID 904

Włochy, Sycylia, Modika



Czekolada z Modiki z migdałami BIO

Pyszne połączenie perlistorych, jasnych migdałów z ciemną czekoladą z Modiki.

Kartonowe opakowanie, 60g

 ID 910

Włochy, Sycylia, Modika



Czekolada z Modiki z pistacjami BIO

Czekolada z pistacjami pozwala skosztować prawdziwej Sycylii. Pistacje są dodawane do tabliczek czekolady ręcznie, zanim zostaną schłodzone.

Kartonowe opakowanie, 60g

 ID 912

Włochy, Sycylia, Modika



Czekolada z Modiki ze skórką z cytryny BIO

To połączenie czekolady i skórki z cytryny mile was zaskoczy. Czekolada świetnie łączy się z cytrusami i nadaje jej lekkości i "świeżości" w smaku.

Kartonowe opakowanie, 60g

 ID 914

Włochy, Sycylia, Modika



Wybór czekoladek z Modiki z przyprawami BIO

Wybór typowych czekoladek z Modiki z różnymi przyprawami: solą, czerwonym pieprzem, anyżem, imbirem.

Kartonowe opakowanie, 180g

 ID 916

Włochy, Sycylia, Modika



Czekolada z Modiki z nasionami z konopii BIO

Do produkcji tej czekolady wykorzystuje się nasiona bez zewnętrznej łupiny, dzięki czemu nasiona stają się bardziej aromatyczne i apetyczne. W połączeniu z czekoladą tworzą grę struktur i smaków. Nasiona konopi są bogate w białko, tłuszcze omega 3 i omega 6, znane były już w czasach antycznych dzięki swoim właściwościom przeciwzapalnym i jako naturalny przeciwutleniacz.

Kartonowe opakowanie, 60g

 ID 906

Włochy, Sycylia, Modika



Czekolada z Modiki z pełnymi orzechami

Thalia to jedyna czekolada, która nie posiada certyfikacji biologicznej. Podjęliśmy decyzję, o wsparciu projektu Kooperatywy Ecoculture, która zajmuje się min. odzyskiwaniem i przywróceniem opuszczonych sadów orzechowych, które kooperatywa wynajmuje od właścicieli i o które dba i zbiera orzechy. Orzechy te mimo, że nie posiadają 4 certyfikacji rosną naturalnie bez użycia jakichkolwiek środków chemicznych.

Kartonowe opakowanie, 60g

Włochy, Sycylia, Modika

Słodyczne



Torroneini - czekoladki nugatowe z migdałami BIO

Pakowane pojedynczo, wyśmienite do kawy lub herbaty. Wysoka dawka energii w ciągu dnia.

100g

ID 820

Włochy, Sycylia, Ragusa



Torroneini - czekoladki nugatowe z orzechami BIO

Pakowane pojedynczo, wyśmienite do kawy lub herbaty. Wysoka dawka energii w ciągu intensywnego dnia.

100g

ID 822

Włochy, Sycylia, Ragusa



Karmelizowane migdały BIO

Energetyczny, słodki przysmak z karmelizowanych migdałów.

Polecany jako przekąska w ciągu dnia.

100g

ID 814

Włochy, Sycylia, Ragusa



Kruche ciasteczka z pistacjami

Delikatne, cienkie listki z drobno posiekanymi pistacjami, słodkie i chrupiące.

100g

ID 828

Włochy, Sycylia, Ragusa



Kruche ciasteczka z migdałów

Delikatne, cienkie listki z drobno posiekanymi migdałami, słodkie i chrupiące.

100g

ID 826

Włochy, Sycylia, Ragusa



Torrone - biały nugat z migdałami BIO

Tradycyjny bożonarodzeniowy, sycylijski przysmak. Wyśmienity jako deser po posiłku.

100g

ID 816

Włochy, Sycylia, Ragusa



Torrone - biały nugat z pistacjami BIO

Tradycyjny bożonarodzeniowy, sycylijski przysmak. Wyśmienity jako deser po posiłku.

100g

ID 818

Włochy, Sycylia, Ragusa



Cubaita - nugat z sezamu BIO

Tradycyjny sycylijski przysmak z ziaren sezamu. Polecany jako przekąska w ciągu dnia.

80g

ID 812

Włochy, Sycylia, Ragusa



Torrone - nugat z migdałami BIO

Tradycyjny sycylijski, bożonarodzeniowy przysmak na bazie cukru trzcinowego i prażonych migdałów.

80g

ID 808

Włochy, Sycylia, Ragusa



Torrone - nugat z pistacjami BIO

Tradycyjny sycylijski, bożonarodzeniowy przysmak na bazie cukru trzcinowego i prażonych pistacji.

80g

ID 810

Włochy, Sycylia, Ragusa