



SEGRETI di SICILIA

Le **ricette** di famiglia
Gli ingredienti della **tradizione**
I **sapori** di un'isola e della sua storia

The family **recipes**
The **traditional** ingredients
The **flavors** of an island and its history

Segreti di Sicilia

SEGRETI di SICILIA

Il vero Segreto di Sicilia è il sole che bacia la nostra isola e che da sempre ci dona i frutti migliori. Noi li abbiamo selezionati accuratamente, li abbiamo abbinati ai nostri migliori oli, abbiamo cercato nuove tecniche di cottura per preservare intatte le caratteristiche organolettiche, li abbiamo preparati per voi con l'intento di farvi emozionare e trasmettervi, attraverso i sapori e gli aromi, le sensazioni che ci regala la nostra terra e la sua storia.

La Sicilia è da sempre stata crocevia di culture e da ogni popolo passato da qui i siciliani sono riusciti a ereditare e prendere i migliori aspetti enogastronomici, tanto che la nostra cultura culinaria è una delle più variegate. La nostra linea Segreti di Sicilia, racconta tutto questo. Gli ingredienti e le ricette sono rigorosamente siciliani e garantiti dalla famiglia Cutrera.

Ogni prodotto, ogni ingrediente, ogni barattolo racchiude uno scorcio della nostra terra, un pezzetto della nostra cultura, un segreto non ancora svelato della nostra tradizione, una manciata delle sensazioni alle quali noi siamo abituati. E che, da buona famiglia siciliana, vogliamo condividere con voi.

Assaggio dopo assaggio vogliamo svelarvi il segreto che rende la nostra amata terra così come Goethe la narrava: "La purezza dei contorni, la soavità dell'insieme, il degradare dei toni, l'armonia del cielo, del mare, della terra... chi li ha visti una volta non li dimentica per tutta la vita. Qui è la chiave di ogni cosa." Così come a Goethe rimase impresso nel cuore il nostro paesaggio, così noi vogliamo che a voi rimanga impressa nel cuore ogni sensazione che scoprirete provando i nostri Segreti di Sicilia.

Scoprite i nostri Segreti di Sicilia, scoprite la nostra Sicilia.



Secreti di Sicilia SEGRETI di SICILIA

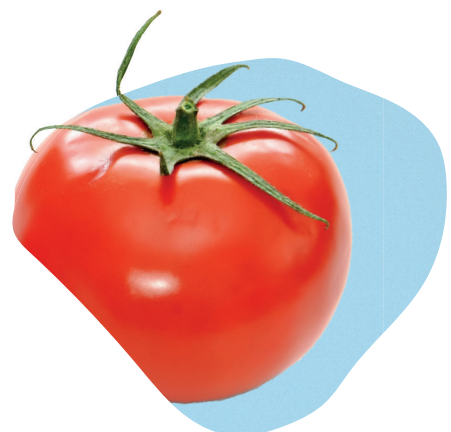
The real Secret of Sicily is the sun that bathes our island, always offering up the best fruits. We then select them with care, combine them with our top olive oils, constantly striving with new cooking techniques, to preserve intact the organoleptic characteristics of each product. We have prepared them for you with the intention to excite and convey through the flavours and aromas, the sensations of our land and its history.

Sicily has always been at the crossroad of peoples and cultures and from all who have been here, Sicilians have managed to inherit the best aspects of all these food cultures, making our culinary culture one of the most varied in the world. Our range of Secrets of Sicily, tells today the succession of ancient cultures and peoples that have passed through this Island. Every single ingredient and recipe is strictly Sicilian and guaranteed by the Cutrera family.

Every product, every ingredient, every jar contains a glimpse of our land, a piece of our culture, a secret of our tradition not yet revealed, a handful of sensations to which we are accustomed. Being a real Sicilian family, we wish to share them and that is the reason why we are offering our selection of the best products, the best recipes, the most authentic productions of this island.

Each product will reveal the Secrets of Sicily, our beloved island, as Goethe described it: "The purity of the contours, the sweetness of the whole, the harmony of the sky, the sea, the land ... who sees them once, holds them for a lifetime. In Sicily lives the key to all". Just as Goethe was impressed by the heart by Sicily, so we wish our customers to share the profound pleasure, that is at the heart of our Secrets of Sicily.

Discover our Secrets of Sicily, discover our Sicily.





Antipasti / Starters

Le tradizioni siciliane / The Sicilian traditions

Le nostre conserve sott'olio / Our preserves in extra virgin olive oil

I nostri pesti / Our pestos

Le nostre olive in salamoia / Our pickled olives



Pasta



Sughi / Sauces



Marmellate e confetture / Jams



Mieli siciliani / Sicilian honey



Dolci / Sweets



Tali e quali / Natural products



Sali / Sea salt



Aromi / Herbs

Antipasti

Preparati con ricette che richiamano la tradizione siciliana. Utilizziamo ingredienti freschi e impieghiamo i nostri oli extravergine di oliva monocoltivar. Una cultivar per ricetta, ecco il “segreto” per un piatto unico e tradizionale.

Our starters

Come from the Sicilian tradition, we use only fresh ingredients and our single variety extravirgin olive oil. Every recipe has its cultivar: this is the “Secret” for a traditional and unique dish.

Le tradizioni siciliane





Una selezione di ricette semplici ritrovate fra le antiche usanze contadine e i ricordi della nostra famiglia, nate da secoli di influenze dei diversi popoli che hanno attraversato l'isola.

The Sicilian traditions

A selection of simple traditional Sicilian recipes found among the ancient peasant customs and among the memories of our family, born from centuries of influences from peoples who crossed Sicily.





CAPONATA DI CARCIOFI RICETTA TRADIZIONALE SICILIANA *ARTICHOKES CAPONATA ORIGINAL SICILIAN RECIPE*


-  **Informazioni e curiosità:** variante della tradizionale caponata siciliana. L'abbiamo reinterpretata rendendo protagonista il carciofo Violetto per un risultato sempre gustoso ma più leggero.
Information and curiosities: variant of the traditional Sicilian caponata, we wanted to interpret this recipe by placing the artichoke Violetto as the main subject. A caponata always tasty but lighter.
-  **Ingredienti:** salsa di pomodoro, carciofi, capperi, olive verdi, carote, sedano, cipolla, zucchero, aceto, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale, prezzemolo, origano, peperoncino. Acidificante: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.
Ingredients: tomato sauce, artichokes, capers, green olives, carrot, celery, onion, sugar, vinegar, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, parsley, oregano, chili pepper. Acid: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid.
-  **Usi:** ottima come antipasto o come contorno di pesce o di carne. Consigliata sulla bruschetta calda appena tostata.
Uses: excellent as an appetizer or as side dish of fish or meat. Recommended on freshly roasted hot bruschetta.
-  **Codice:** 7123 (190g) - **Code:** 7123 (6,7oz)




OLIVE NOCELLARA NERE INFORNATE DEL FRANTOIANO BAKED BLACK NOCELLARA OLIVES OF OIL MILLER

- 

Informazioni e curiosità: secondo un'antica tradizione familiare, le olive mature cadute a terra venivano riutilizzate in cucina, appassendole in forno con spezie e verdure siciliane. Noi le raccogliamo ben mature sugli alberi per condividere con voi l'antica ricetta.
Information and curiosities: according to an ancient family tradition, the ripe olives fallen on the ground were reused in the kitchen, drying them in the oven with Sicilian spices and vegetables. We collect them ripe in the trees and share this ancient recipe with you.
- 

Ingredienti: olive nere Nocellara, salsa di pomodoro, cipolla, olio extravergine di oliva Frantoi Cutrera, zucchero, sale, semi di finocchietto, basilico, origano, peperoncino. Acidificante: acido citrico.
Ingredients: black Nocellara olives, tomato sauce, onion, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, sugar, salt, wild fennel seeds, basil, oregano, chili pepper.
Acid: citric acid.
- 


Usi: ottima come antipasto o come contorno di pesce o di carne. Consigliata sulla bruschetta calda appena tostata.
Uses: excellent as an appetizer or as side dish of fish or meat. Recommended on freshly roasted hot bruschetta.
- 

Codice: 8893 (190g) - **Code:** 8893 (6,7oz)




CAPONATA DI MELANZANE RICETTA TRADIZIONALE SICILIANA EGGPLANT CAPONATA ORIGINAL SICILIAN RECIPE

- 

Informazioni e curiosità: ricetta siciliana per eccellenza, la caponata è ormai riconosciuta da tutti come piatto integrante della nostra cultura culinaria. Tante sono le varianti nell'isola, noi abbiamo selezionato per voi la più diffusa, friggendo le verdure nel nostro prezioso olio extra vergine d'oliva, per un risultato molto più leggero.
Information and curiosities: Sicilian recipe par excellence, caponata is now recognized by everyone as an integral dish of Sicilian culinary culture. There are many recipes on the island, we have selected the most common for you, frying the vegetables in our precious extra virgin olive oil, for a much lighter frying.
- 

Ingredienti: melanzane siciliane, salsa di pomodoro, carote, olive verdi, capperi, sedano, cipolla, zucchero di canna, aceto, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale, basilico, origano.
Ingredients: Sicilian eggplants, tomato sauce, carrots, green olives, capers, celery, onion, cane sugar, vinegar, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, basil, oregano.
- 

Usi: ottima come antipasto o come contorno di pesce o di carne. Consigliata sulla bruschetta calda appena tostata.
Uses: excellent as an appetizer or as side dish of fish or meat. Recommended on freshly roasted hot bruschetta.
- 

Codice: 8033 (190g) - **Code:** 8033 (6,7oz)

Le nostre conserve sott'olio


I migliori prodotti di Sicilia conservati nei nostri oli extra vergine di oliva monocoltivar che non sono solo un conservante ma un vero ingrediente. Alla fine della conserva, diventano il condimento ideale per un piatto di pasta, una bruschetta o anche solo una "scarpetta".


Our preserves in extra virgin olive oil


Our preserves in extra virgin olive oil: the best ingredients preserved in our best extra virgin olive oil, a monocoltivar for each preserve, no longer just a preservative, but an ingredient. At the end of each jar, the olive oil becomes a good seasoning to finish a plate of pasta, other recipes or a buschetta.




OLIVE ALLA CONTADINA NOCELLARA ETNEA GREEN NOCELLARA ETNEA OLIVES ALLA CONTADINA

- 

Informazioni e curiosità: il classico antipasto dei pranzi domenicali della nostra famiglia. Preparate, secondo la tradizione, con erbe e spezie spontanee e olive verdi della varietà Nocellara Etnea, le nostre olive stuzzicano l'appetito e mettono allegria.
Information and curiosities: a classic starter of our family's sunday lunches. Prepared according to the tradition with spontaneous herbs and spices and Nocellara Etnea variety green olives, our olives are a perfect appetizer.
- 

Ingredienti: olive verdi Nocellara Etnea, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera finocchietto selvatico, prezzemolo, origano, menta, aglio, peperoncino, sale. Acidificante: acido citrico.
Ingredients: Nocellara Etnea green olives, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, wild fennel, parsley, oregano, mint, garlic, chili pepper, salt. Acid: citric acid.
- 


Usi: per antipasti, bruschette e panini.
Uses: Great for starters, bruschetta and sandwich.
- 


Codice: 8893 (190g) - **Code:** 8893 (6,7oz)




CUORI DI CARCIOFO VIOLETTO VIOLETTO ARTICHOKE HEARTS

- 

Informazioni e curiosità: i carciofi della varietà Violetto, cresciuti nelle fertili terre della Sicilia meridionale, sono qui conservati nel nostro olio extra vergine della varietà Biancolilla, conosciuta per le sue note aromatiche di carciofino. Il metodo di lavorazione e conservazione ne mantiene intatto sapore e croccantezza.
Information and curiosities: grown in the fertile lands of southern Sicily, the Violetto artichokes are preserved in our Biancolilla extra virgin olive oil, known for its aromatic artichoke notes. Our method of processing and conservation allows to maintain the natural flavor and the typical crunchiness.
- 

Ingredienti: carciofi Violetto, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, aceto, sale, origano, menta, peperoncino. Antiossidante: acido ascorbico.
Ingredients: Violetto artichokes, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, vinegar, salt, oregano, mint, chili pepper. Antioxidant: ascorbic acid.
- 

Usi: ottimo per antipasti o contorni. Consigliata sulla bruschetta appena tostata.
Uses: great for starters or side dish. Excellent on the hot toasted bruschetta.
- 

Codice: 8013 (190g) - **Code:** 8013 (6,7oz)



FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO
ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
CANTABRIAN ANCHOVIES FILLETS
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Informazioni e curiosità: le nostre alici sono pescate nel mar Cantabrico. Dopo la salatura vengono lavorate a mano e conservate in olio extra vergine di oliva Cerasuola, un olio dai sentori di erbe aromatiche.

Information and curiosities: our anchovies are rigorously fished in the Cantabrian sea. After salting they are processed by hand and preserved in Cerasuola extra virgin olive oil, an oil with hints of aromatic herbs.



Ingredienti: alici, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale.

Ingredients: anchovies fillets, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt.



Usi: perfetto come antipasto (in abbinamento con la mozzarella di bufala) o per la preparazione di primi di pasta, panini o insalate. Si consiglia di utilizzare l'olio di conservazione come condimento.

Uses: perfect as a starter (paired with buffalo mozzarella) or to prepare first meal (pasta), sandwich and salads. It is recommended to use the conserving oil as a condiment.



Codice: 8882 (95g) - **Code:** 8882 (3,3oz)



FILETTI DI TONNO
ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NOCELLARA
TUNA FILLETS
WITH NOCELLARA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Informazioni e curiosità: il nostro tonno pinna gialla viene lavorato a mano e conservato in olio extra vergine di oliva Nocellara.

Information and curiosities: our yellowfin tuna is processed by hand and stored in Nocellara extra virgin olive oil.



Ingredienti: tonno (Thunnus albacares), olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale.

Ingredients: tuna fillets (Thunnus albacares), Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt.



Usi: perfetto come antipasto o per la preparazione di primi (pasta), panini o insalate. Si consiglia di utilizzare l'olio di conservazione come condimento.


Uses: perfect as started or to prepare first meal (pasta), sandwich or salads. It is recommended to use the conserving oil as a condiment.





Codice: 8023 (190g) - **Code:** 8023 (6,7oz)




BRUSCHETTA CLASSICA DI POMODORO BIO CLASSIC ORGANIC TOMATO BRUSCHETTA

- 

Informazioni e curiosità: gustosa, semplice e genuina, la nostra bruschetta nasce per permettere a tutti di gustare il sapore fresco e aromatico dei pomodori siciliani conditi con il nostro olio extra vergine di oliva, aglio e basilico.
Information and curiosities: tasty, simple and genuine, our bruschetta was ideated to allow everyone to taste the fresh and aromatic flavor of Sicilian tomatoes seasoned with our extra virgin olive oil, garlic and basil.
- 


Ingredienti: pomodoro biologico, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera biologico, basilico biologico, aglio biologico, sale.
Ingredients: organic tomatoes, organic Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, organic basil, organic garlic, salt.
- 


Usi: ottimo per antipasti, bruschette, panini e ricette di pasta.
Uses: great for starters, bruschetta, sandwich and pasta recipes.
- 


Codice: 8863 (180g) - **Code:** 8863 (6,3oz)




POMODORO CILIEGINO SECCO BIO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ORGANIC DRIED CHERRY TOMATO WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

- 

Informazioni e curiosità: i nostri pomodori Ciliegino sono raccolti esclusivamente nella Sicilia sud-orientale. Il sapore dolce e gustoso dei pomodori viene concentrato grazie a un lento processo di essiccazione naturale al sole, con sale. Infine i pomodori vengono conditi con il nostro olio Nocellara che ne esalta ulteriormente gli aromi e i sapori.
Information and curiosities: our Ciliegino tomatoes are harvested exclusively in south-eastern Sicily. The sweet and tasty flavor of the tomatoes is concentrated thanks to a process of natural drying in the sun with salt. Finally they are seasoned with our Nocellara olive oil, the latter able to further enhance the flavors.
- 

Ingredienti: pomodoro Ciliegino secco biologico, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera biologico, sale, basilico biologico.
Ingredients: organic sun-dried Cherry tomato, organic Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, organic basil.
- 

Usi: ottimo per antipasti, bruschette, panini e ricette di pasta.
Uses: great for starters, bruschetta, sandwich and pasta recipe.
- 

Codice: 8043 (190g) - **Code:** 8043 (6,7oz)



POMODORO SEMI-DRY
IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
SEMI-DRIED TOMATO
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Informazioni e curiosità: i nostri pomodori sono lavorati attraverso un lento processo di essiccazione in forno, in grado di preservare le caratteristiche organolettiche e concentrare la succosità e la dolcezza dei pomodori. Infine, sono conditi con il nostro olio extra vergine Nocellara.

Information and curiosities: our tomatoes are processed through a slow drying process in the oven, capable of preserving the organoleptic characteristics and concentrating the juiciness and sweetness of the tomatoes. Afterward, they are seasoned with our Nocellara extra virgin olive oil.



Ingredienti: pomodori semi-secchi, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale, basilico, aglio, origano. Acidificante: acido citrico.

Ingredients: semi-dried tomatoes, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, basil, garlic, oregano. Acid: citric acid.



Usi: ottimo per antipasti, bruschette, panini e per la preparazione di primi di pasta.

Uses: Great for starters, bruschetta, sandwich and to prepare first meal (pasta).



Codice: 8053 (190g) - **Code:** 8053 (6,7oz)



POMODORO SECCO BIO
IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ORGANIC DRIED TOMATO
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Informazioni e curiosità: i nostri pomodori siciliani sono lavorati secondo un processo di essiccazione naturale al sole con semplice aggiunta di sale. In seguito, i pomodori vengono conditi con il nostro olio Nocellara.

Information and curiosities: Our Sicilian tomatoes are processed according to a traditional sun-drying process with the only addition of salt. Afterward, the tomatoes are seasoned with our Nocellara olive oil.



Ingredienti: pomodoro secco biologico, olio extra vergine di oliva biologico Frantoi Cutrera, sale, basilico biologico.

Ingredients: organic sun-dried tomato, organic Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, organic basil.



Usi: ottimo per antipasti, bruschette, panini e per la preparazione di primi di pasta.

Uses: Great for starters, bruschetta, sandwich and to prepare first meal (pasta).



Codice: 8063 (190g) - **Code:** 8063 (6,7oz)

I nostri pesti

Ingredienti genuini pestati e conditi con erbe e aromi dei nostri monti e con i nostri oli monocultivar abbinati. Ideali per condire un piatto di pasta o una bruschetta e in abbinamento ad altri ingredienti per ricette tradizionali o innovative e originali.

Our pestos

Produced with Sicilian ingredients, carefully selected, grinded and seasoned with herbs and aromas of our mountains and meticulously paired with our monocultivar extra virgin olive oils. Created to season a plate of pasta and to be spread on a bruschetta or in combination with other ingredients for many other traditional or innovative recipes.



CREMA DI CARCIOFO VIOLETTO ARTICHOKES PASTE



Informazioni e curiosità: soffice e delicata, la nostra crema è ottenuta con carciofi varietà Violetto e olio extra vergine di oliva varietà Biancolilla, un olio dal profumo di carciofino. Il nostro segreto? La qualità della materia prima che impieghiamo.

Information and curiosities: soft and delicate, our cream is obtained with Violetto artichokes and Biancolilla variety extra virgin olive oil, an oil with artichoke flavor. Our secret? The quality of the raw material we use.



Ingredienti: carciofi, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, origano, peperoncino piccante, prezzemolo, aceto, sale. Acidificante: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico.

Ingredients: artichokes, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, oregano, chili pepper, parsley, vinegar, salt. Acid: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid.



Usi: ottima come antipasto su bruschetta o crostone. Consigliata anche per impreziosire primi piatti, pizze e torte salate.

Uses: excellent as an appetizer on bruschetta or crostone. Also recommended for embellishing first courses and pies.



Codice: 8823 (190g) - **Code:** 8823 (6,7oz)





CAPULIATU

PESTO ROSSO CON POMODORO SECCO SICILIANO E PREZZEMOLO

CAPULIATU

SICILIAN RED PESTO WITH SUN DRIED TOMATOES AND PARSLEY





-  **Informazioni e curiosità:** il termine “Capuliatu” in siciliano ha il significato di macinato. Secondo la tradizione, questo metodo di conservazione del pomodoro secco prevede la macinazione e il condimento con olio e prezzemolo. In questa ricetta, noi usiamo il nostro olio Nocellara, un olio dai profumi intensi e bilanciati.
Information and curiosities: the term “Capuliatu” in Sicilian dialect has the meaning of grinded. According to tradition, this method of preserving dried tomatoes involve grinding and seasoning with oil and parsley. In this recipe, we use our Nocellara olive oil, an oil with intense and balanced aromas.
-  **Ingredienti:** pomodoro secco, salsa di pomodoro, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, zucchero, sale, prezzemolo, origano, peperoncino piccante.
Ingredients: sun-dried tomatoes, tomato sauce, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, sugar, salt, parsley, oregano, chili pepper.
-  **Usi:** ottimo come antipasto su bruschetta o crostone. Consigliato anche per condire primi piatti, pizze e torte salate.
Uses: excellent as an appetizer on bruschetta or crostone. Also recommended for seasoning first courses and pies.
-  **Codice:** 7113 (190g) - **Code:** 7113 (6,7oz)



PESTO & BRUSCHETTA ALL'ARRABBIATA

CON PEPERONCINO PICCANTE

ARRABBIATA SPICY PESTO & BRUSCHETTA

-  **Informazioni e curiosità:** un pesto dal sapore piccante e gustoso. Un mix di ingredienti saporiti cresciuti sotto il caldo sole di Sicilia, per un gusto marcato e deciso che riporta alla mente le caratteristiche dell'isola.
Information and curiosities: a spicy and tasty pesto. A mix of ingredients grown under the hot Sicilian sun. A marked and decisive flavor that will bring to mind our island.
-  **Ingredienti:** peperoni rossi, peperoncino piccante, pomodoro secco, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale, prezzemolo, origano. Acidificante: acido citrico.
Ingredients: peppers, spicy chili peppers, dried tomato, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, parsley, oregano. Acid: citric acid.
-  **Usi:** ottimo come antipasto su bruschetta o crostone. Consigliato anche per condire primi piatti, pizze e torte salate.
Uses: excellent as an appetizer on bruschetta or crostone. Also recommended for seasoning first courses and pies.
-  **Codice:** 8873 (190g) - **Code:** 8873 (6,7oz)



PESTO & BRUSCHETTA IBLEO CON FINOCCHIETTO SELVATICO

PESTO & BRUSCHETTA WITH WILD FENNEL

- 

Informazioni e curiosità: con questa ricetta proponiamo un pesto che rappresenta alcune delle eccellenze e tipicità del nostro territorio. Un prodotto con ingredienti a km 0: mandorle, finocchietto selvatico spontaneo, pomodoro e ovviamente il nostro olio di oliva raccolto sui monti Iblei.

Information and curiosities: with this recipe we propose a pesto that represent some of the excellence and typicality of our territory. A product with 0 km ingredients: almonds, wild fennel, tomato and of course our olive oil collected in the Hyblean mountains.
- 

Ingredienti: salsa di pomodoro, pomodoro secco, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, finocchietto selvatico, zucchero, mandorle, origano, peperoncino, sale. Acidificante: acido citrico.

Ingredients: tomato sauce, dried tomato, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, wild fennel, sugar, almonds, oregano, chili pepper, salt. Acid: citric acid.
- 

Usi: ottimo come antipasto su bruschetta o crostone. Consigliato anche per condire primi piatti, pizze e torte salate.


Uses: excellent as an appetizer on bruschetta or crostone. Also recommended for seasoning first courses and salted trout.
- 

Codice: 8083 (190g) - **Code:** 8083 (6,7oz)




PESTO & BRUSCHETTA ITALICO CON BASILICO E POMODORO SECCO


ITALIC PESTO & BRUSCHETTA WITH BASIL AND DRIED TOMATO

- 


Informazioni e curiosità: un pesto che interpreta due degli ingredienti più utilizzati della cucina italiana: il pomodoro secco e il basilico. Un perfetto equilibrio di sapori e profumi.

Information and curiosities: a pesto that interprets two of the most used ingredients of Italian cuisine: dried tomatoes and basil. A perfect balance of flavors and aromas.
- 

Ingredienti: salsa di pomodoro, pomodoro secco, basilico, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, mandorla siciliana, sale, zucchero di canna, peperoncino. Acidificante: acido citrico.

Ingredients: tomato sauce, dried tomato, basil, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, almond, salt, cane sugar, chili pepper. Acid: citric acid.
- 

Usi: ottimo come antipasto su bruschetta o crostone. Consigliato anche per condire primi piatti, pizze e torte salate.

Uses: excellent as an appetizer on bruschetta or crostone. Also recommended for seasoning first courses and pies.
- 

Codice: 8163 (190g) - **Code:** 8163 (6,7oz)



PESTO DI BASILICO

VERSIONE SICILIANA

BASIL PESTO

SICILIAN VERSION



Informazioni e curiosità: una reinterpretazione del tipico pesto alla genovese con l'utilizzo di ingredienti siciliani: mandorle e pistacchi al posto dei pinoli, formaggio "Cosacavaddu" al posto del Parmigiano Reggiano e il nostro olio extra vergine di oliva. Un profumo fresco e deciso, per un pesto dal carattere intenso e tradizionale.

Information and curiosities: a reinterpretation of the typical Genoese pesto with the use of Sicilian ingredients: almonds and pistachios instead of pinenuts, "Cosacavaddu" cheese instead of Parmigiano Reggiano and our extra virgin olive oil. A fresh and decisive flavor, for a pesto with an intense and traditional character.



Ingredienti: basilico, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, formaggio "Cosacavaddu", zucchero di canna, sale, mandorla, pistacchio. Correttore di acidità: acido lattico.

Ingredients: basil, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, "Cosacavaddu" cheese, cane sugar, salt, almond, pistachio. Acidity regulator: lactic acid.



Usi: ottimo come antipasto su bruschetta o crostone. Consigliato anche per condire primi piatti, pizze e torte salate.

Uses: excellent as an appetizer on bruschetta or crostone. Also recommended for seasoning first courses and pies.



Codice: 8093 (190g) - **Code:** 8093 (6,7oz)



PESTO & BRUSCHETTA MEDITERRANEO

CON ACCIUGHE E CAPPERI

MEDITERRANEAN PESTO & BRUSCHETTA

WITH ANCHOVIES AND CAPERS



Informazioni e curiosità: una ricetta che celebra il profumo del mar Mediterraneo, grazie all'uso di tre ingredienti: pomodoro secco, acciughe e capperi, legati insieme dal nostro olio extra vergine di oliva. Un pesto dal sapore forte e bilanciato e dal profumo fresco e aromatico.

Information and curiosities: a recipe that celebrates the scent of the Mediterranean sea, thanks to the use of three ingredients: dried tomato, anchovies and capers, tied together by our extra virgin olive oil. A pesto with a strong and balanced flavor and a fresh and aromatic flavor.



Ingredienti: pomodoro secco, salsa di pomodoro, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, capperi, pasta di acciughe (acciughe, olio e sale), sale, peperoncino. Acidificante: acido citrico.

Ingredients: dried tomato, tomato sauce, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, capers, anchovy paste (anchovies, oil, salt), salt, chili pepper. Acid: citric acid.



Usi: ottimo per antipasti, bruschette e panini.

Uses: great for starters, bruschetta and sandwich.



Codice: 8183 (190g) - **Code:** 8183 (6,7oz)



PESTO PISTACCHIO E MANDORLE PISTACHIO AND ALMOND PESTO

Informazioni e curiosità: una ricetta tipica siciliana ottenuta con due degli ingredienti più distintivi della nostra cucina: il pistacchio e la mandorla, legati insieme dal nostro formaggio "Cosacavaddu". Un pesto dal sapore dolce e delicato e dal profumo fresco e aromatico.

Information and curiosities: a typical Sicilian recipe obtained with two of the most distinctive ingredients of our cuisine: pistachio and almond, with "Cosacavaddu" cheese addition. A pesto with a sweet and delicate flavor and a fresh and aromatic scent.

Ingredienti: pistacchio, mandorle, olio extra vergine di oliva Frantoio Cutrera, formaggio "Cosacavaddu", zucchero, sale, pepe nero, noce moscata. Acidificante: acido lattico.

Ingredients: pistachio, almonds, Frantoio Cutrera extra virgin olive oil, "Cosacavaddu" cheese, sugar, salt, black pepper, nutmeg. Acid: lactic acid.

Usi: ottimo come antipasto su bruschetta o crostone o per condire primi piatti, pizze, torte salate e secondi a base di carne (come lonza di maiale e arrosto). Si consiglia di diluire e saltare il pesto con la pasta per far sciogliere il formaggio.

Uses: excellent as an appetizer on bruschetta or crostone or for seasoning first courses, pies and meat based second dish (as roasted or pork loin). It is recommended to dilute and sauté the pesto with the pasta to melt the cheese.

Codice: 8193 (190g) - **Code:** 8193 (6,7oz)



BRUSCHETTA DI OLIVE NERE BLACK OLIVES PATÉ

Informazioni e curiosità: un paté dal sapore forte e deciso di oliva Nocellara esaltato dal nostro olio extra vergine di oliva ottenuto dall'omonima varietà. Il nostro segreto? La qualità e la varietà delle olive selezionate.

Information and curiosities: a paté with a strong and decisive flavor of Nocellara olive, all enhanced by our extra virgin olive oil obtained from the homonymous variety. Our secret? The quality and variety of the selected olives.

Ingredienti: olive nere, olio extra vergine di oliva Frantoio Cutrera, origano, prezzemolo, peperoncino, sale. Acidificante: acido citrico.

Ingredients: black olives, Frantoio Cutrera extra virgin olive oil, oregano, parsley, chili pepper, salt. Acid: citric acid.

Usi: ottimo per antipasti, bruschette, pizze e panini.

Uses: great for starters, bruschetta, pizzas and sandwich.

Codice: 8113 (190g) - **Code:** 8113 (6,7oz)

Pasta

La nostra pasta è ottenuta dalla farina di grano duro siciliano antico macinato a pietra con acqua di sorgente proveniente da fonti montane naturali. È trafilata al bronzo ed essiccata naturalmente. Ha un eccellente contenuto proteico e un aspetto grezzo che trattiene perfettamente ogni condimento.

Pasta

Our pasta is obtained from flour of ancient Sicilian organic wheat stone milled and spring water from natural mountain sources. It's bronze drawn and naturally dried. Excellent protein content and raw texture that blends perfectly with the dressing.

A close-up photograph of a plate of pasta. The pasta is a wide, flat ribbon shape, likely farfalle or similar, and is coated in a vibrant red tomato sauce. A single fresh basil leaf is placed on top of the pasta as a garnish. The plate is white with a subtle blue pattern around the edge. The background is dark and out of focus, showing some greenery and a wooden surface.

SEGRETI di SICILIA



BUSIATE
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SICILIANO BIOLOGICO
BUSIATE
ORGANIC SICILIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Informazioni e curiosità: originarie di Trapani, le busiate sono caratteristiche per la loro particolare forma elicoidale.

Information and curiosities: originating from Trapani, the busiate are known for their helical shape.



Ingredienti: semola di grano duro siciliano biologico, acqua minerale. Formato pasta: busiate, trafilate al bronzo ed essiccate lentamente a bassa temperatura.

Ingredients: organic Sicilian durum wheat semolina pasta, mineral water. Pasta format: busiate, bronze drawn and slowly dried at low temperature.



Usi: si consiglia l'abbinamento con i nostri sughi e pesti, in particolare con il Sugo alla norma con melanzane fritte in olio extra vergine di oliva. Da completare con olio d'oliva a crudo e ricotta salata oppure con il pesto & bruschetta ibleo, e una spolverata di pan grattato tostato.

Uses: we recommend pairing with our sauces and pestos, in particular with Tomato sauce with (chopped) fried eggplant completed with olive oil and salted ricotta or with Hyblaean pesto & bruschetta completed with a sprinkling of breadcrumbs toasted.



Codice: 8907 (500g) - **Code:** 8907 (17,6oz)



PACCHERI
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SICILIANO BIOLOGICO
PACCHERI
ORGANIC SICILIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Informazioni e curiosità: secondo la nostra tradizione è consuetudine preparare questo formato di pasta nel periodo di carnevale (giovedì grasso) con il sugo di maiale.

Information and curiosities: according to our tradition, we use to prepare this pasta shape during the carnival period (Fat Thursday) with pork sauce.



Ingredienti: semola di grano duro siciliano biologico, acqua minerale. Formato pasta: paccheri trafiletti al bronzo ed essiccati lentamente a bassa temperatura.

Ingredients: organic Sicilian durum wheat semolina pasta, mineral water. Pasta format: paccheri, bronze drawn and slowly dried at low temperature.



Usi: si consiglia l'abbinamento con i nostri sughi e pesti, in particolare con il Sugo del contadino con semi di finocchietto, completato con una spolverata di pan grattato tostato e foglie di finocchietto selvatico essiccate o con il Pesto pistacchio e mandorle completato con granella di pistacchio tostato.

Uses: we recommend pairing with our sauces and pestos, in particular with flavored tomato sauce with wild fennel completed with a sprinkling of toasted breadcrumbs and dried wild fennel leaves or with pistachio and almond pesto completed with toasted pistachio grains.



Codice: 8917 (500g) - **Code:** 8917 (17,6oz)



TAGLIATELLE
 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SICILIANO BIOLOGICO
TAGLIATELLE
 ORGANIC SICILIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



Informazioni e curiosità: le nostre tagliatelle, spesse e porose, mantengono perfettamente i tempi di cottura. La loro particolare texture permette di legare condimenti e sapori.

Information and curiosities: our thick and porous tagliatelle maintain excellent cooking times. Their particular texture allows to bind seasonings and flavors.



Ingredienti: semola di grano duro siciliano biologico, acqua minerale. Formato pasta: tagliatelle trafilate al bronzo, essiccate lentamente a bassa temperatura.
Ingredients: organic Sicilian durum wheat semolina pasta, mineral water. Pasta format: tagliatelle, bronze drawn and slowly dried at low temperature.



Usi: si consiglia l'abbinamento con i nostri sughi e pesti, in particolare con la Salsa pronta bio di pomodoro Ciliegino o con il Sugo con Salsiccia di maiale nero Siciliano. In entrambi i casi, completare con olio d'oliva a crudo. In alternativa: il nostro Pesto di basilico in versione siciliana e olio d'oliva a crudo.

Uses: we recommend pairing with our sauces and pestos, in particular with the organic Cherry tomatoes ready sauce or with tomato sauce with sicilian black pork sausage both completed with raw olive oil or with the basil pesto sicilian version completed with raw olive oil.



Codice: 8927 (500g) - **Code:** 8927 (17,6oz)



SPAGHETTI N. 3
 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SICILIANO BIOLOGICO
SPAGHETTI N. 3
 ORGANIC SICILIAN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



Informazioni e curiosità: i nostri spaghetti, spessi e porosi, mantengono perfettamente i tempi di cottura. La loro particolare texture permette di legare condimenti e sapori.

Information and curiosities: our thick and porous spaghetti maintain excellent cooking times. Their particular texture allows to bind seasonings and flavors.



Ingredienti: semola di grano duro siciliano biologico, acqua minerale. Formato pasta: spaghetti N. 3, trafilati al bronzo, essiccati lentamente a bassa temperatura.
Ingredients: organic Sicilian durum wheat semolina pasta, mineral water. Pasta format: spaghetti N. 3, bronze drawn and dried slowly at low temperature.



Usi: si consiglia l'abbinamento con i nostri sughi e pesti, in particolare con il Sugo al tonno con capperi, da completare con due foglioline di menta fresca e olio d'oliva a crudo. Oppure con il Sugo alle alici con finocchietto, da rifinire con foglie di finocchietto secco tritato e olio a crudo.

Uses: we recommend pairing with our sauces and pestos, in particular with tomato sauce with capers and tuna, completed with two leaves of fresh mint and raw olive oil or with tomato sauce with anchovies and wild fennel, completed with chopped dry fennel leaves and raw oil.



Codice: 8977 (500g) - **Code:** 8977 (17,6oz)

Sughi

Ottenuti dalle migliori varietà di pomodoro, i nostri sughi sono preparati con pochi ma eccellenti ingredienti siciliani. Li cuciniamo con il nostro olio extra vergine di oliva in piccole quantità per non appesantirli e per far sentire tutti i sapori e gli aromi.

Sauces





Obtained from the best varieties of tomato, prepared with few but excellent Sicilian ingredients and cooked with a little of our extra virgin olive oil in order not to weigh down the sauce and allow to feel flavors and aromas.



SEGRETI di SICILIA



SUGO CON SALSICCIA DI MAIALE NERO SICILIANO TOMATO SAUCE WITH SICILIAN BLACK PORK SAUSAGE

-  **Informazioni e curiosità:** questo sugo porta sulle vostre tavole il rito domenicale del pranzo di famiglia in Sicilia, l'atmosfera di una festa semplice e gioiosa, insieme al calore del sole concentrato nella salsa di pomodoro e al gusto intenso delle carni dei maialini neri, pregiata specie siciliana.
Information and curiosities: this sauce brings on your tables the Sunday ritual of family lunch, the atmosphere of a simple and joyful moment, with the warmth of our sun concentrated in the tomato sauce and the intense taste of Sicilian black pigs sausage.
-  **Ingredienti:** salsa di pomodoro, salsiccia di maiale nero siciliano (carne suina, sale, semi di finocchietto, peperoncino), olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale, zucchero, cipolla, alloro, semi di finocchietto, pepe nero. Acidificante: acido citrico.
Ingredients: tomato sauce, Sicilian black pork sausage (pig meat, salt, wild fennel seeds, chili pepper) Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, sugar, onion, bay, wild fennel seeds, black pepper. Acid: citric acid.
-  **Usi:** scaldare due minuti. Perfetto con tutti i tipi di pasta (maccheroni, paccheri, busiate, tagliatelle) e con un filo a crudo di olio Frantoi Cutrera.
Uses: heat for two minutes. Perfect for all types of pasta (macaroni, paccheri, busiate, tagliatelle) and extra virgin olive oil Frantoi Cutrera.
-  **Codice:** 8774 (290g) - **Code:** 8774 (10,2oz)







SALSA PRONTA BIO
DI POMODORO CILIEGINO
ORGANIC CHERRY TOMATOES
READY SAUCE

-  **Informazioni e curiosità:** questo prodotto tipico rappresenta una tradizione, quella delle famiglie siciliane che ogni anno, in estate, si riunivano per preparare la salsa da conservare per tutto l'anno. Noi la realizziamo con i pomodori Ciliegino, tipici di Pachino (Siracusa), dolci e aromatici.
Information and curiosities: this typical product of our family tradition represents the tradition of sicilian families. They met, every year, during summer, to prepare this tomato sauce. We do it with Ciliegino tomatoes, typical of Pachino (Siracusa), sweet and scented.
-  **Ingredienti:** pomodoro Ciliegino biologico, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera biologico, basilico biologico, cipolla biologica, sale, zucchero biologico.
Ingredients: organic Cherry tomatoes, organic Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, organic basil, organic onion, salt, organic sugar.
-  **Usi:** riscaldare due minuti. Perfetta sulla pasta (tagliatelle e spaghetti n.3). Ottima anche per condire (pizza, contorni, secondi di carne o di pesce).
Uses: heat for two minutes. Perfect with pasta (spaghetti n.3 and tagliatelle). Excellent to prepare other dishes (pizza, vegetables, meat or fish).
-  **Codice:** 8218 (330g) - **Code:** 8218 (11,6oz)





SUGO ALL'ARRABBIATA
VERSIONE SICILIANA CON POMODORO FRESCO
SICILIAN "ARRABBIATA"
SPICY SAUCE WITH FRESH TOMATO


-  **Informazioni e curiosità:** è un sugo mediamente piccante ma dal sapore perfettamente bilanciato. Lo prepariamo con ingredienti siciliani rigorosamente scelti per la loro eccellente qualità.
Information and curiosities: medium spicy, but with a perfectly balanced flavor. Our "Arrabbiata" sauce is obtained with Sicilian ingredients rigorously chosen for their quality.
-  **Ingredienti:** salsa di pomodoro, pomodoro fresco, olio extra vergine d'oliva Frantoi Cutrera, peperoncino piccante, sale, zucchero di canna, prezzemolo, aglio. Acidificante: acido citrico.
Ingredients: tomato sauce, fresh tomato, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, spicy chili pepper, salt, cane sugar, parsley, garlic. Acid: citric acid.
-  **Usi:** riscaldare due minuti. Perfetto sulla pasta. Consigliamo di completare il piatto con un filo di olio a crudo e una spolverata di caciocavallo grattugiato.
Uses: Heat for two minutes. Perfect with pasta. Complete the dish with a drizzle of raw olive oil and a sprinkling of grated caciocavallo.
-  **Codice:** 8294 (290g) - **Code:** 8294 (10,2oz)




**SUGO AL TONNO
CON CAPPERI**
**TOMATO SAUCE
WITH CAPERS AND TUNA**

- 

Informazioni e curiosità: un sugo semplice e genuino, realizzato con ingredienti di altissima qualità, come capperi, pomodori siciliani e tonni pregiati.
Information and curiosities: a simple and genuine sauce, prepared using the highest quality ingredients such as Sicilian capers, tomatoes and fine tuna.
- 

Ingredienti: salsa di pomodoro, filetti di tonno, cipolla, capperi, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale, zucchero, prezzemolo, peperoncino. Acidificante: acido citrico.
Ingredients: tomato sauce, tuna fillets, onion, capers, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, sugar, parsley, chili pepper. Acid: citric acid.
- 

Usi: riscaldare due minuti. Perfetto sulla pasta (busiate e spaghetti n.3). Consigliamo di completare il piatto con foglioline di menta fresca.
Uses: Heat for two minutes. Perfect with pasta (spaghetti n.3 e busiate). Complete the dish with fresh mint leaves.
- 

Codice: 8254 (290g) - **Code:** 8254 (10,2oz)



**SUGO ALLE ALICI
CON FINOCCHIETTO**
**TOMATO SAUCE
WITH ANCHOVIES AND WILD FENNEL**

- 

Informazioni e curiosità: un sugo semplice e genuino, realizzato con ingredienti di altissima qualità come finocchietto selvatico spontaneo, pomodori Siciliani e alici del mar Cantabrico.
Information and curiosities: a simple and genuine sauce, prepared using the highest quality ingredients such as Sicilian spontaneous wild fennel, tomatoes and Cantabrian sea anchovies.
- 

Ingredienti: salsa di pomodoro, alici, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, finocchietto selvatico, cipolla, mandorle, sale, zucchero, aglio, peperoncino. Acidificante: acido citrico.
Ingredients: tomato sauce, anchovies, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, wild fennel, onion, almonds, salt, sugar, garlic, chili pepper. Acid: citric acid.
- 





Usi: riscaldare due minuti. Perfetto sulla pasta (busiate e spaghetti n.3). Completare il piatto con finocchietto fresco e granella di mandorle tostate.
Uses: Heat for two minutes. Perfect with pasta (spaghetti n.3 e busiate). Complete the dish with fresh wild fennel and toasted almonds.
- 

Codice: 8264 (290g) - **Code:** 8264 (10,2oz)

SEGRETI DI SICILIA







**SUGO ALLA MARINARA
CON AGLIO E ORIGANO**
**MARINARA SAUCE
WITH GARLIC AND OREGANO**

-  **Informazioni e curiosità:** un sugo simile a quello della famosa pizza, con pomodoro, aglio e origano. Semplice e aromatico, evoca il Mediterraneo, il sole, la semplicità e gli aromi della nostra cucina contadina.
Information and curiosities: a sauce similar to that of the famous pizza with tomato, garlic, oregano. Simple, aromatic, tasty, it evokes the Mediterranean, the sun, the simplicity, the flavors and aromas of peasant cuisine.
-  **Ingredienti:** salsa di pomodoro, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, zucchero, sale, aglio, origano. Acidificante: acido citrico.
Ingredients: tomato sauce, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, sugar, salt, garlic, oregano. Acid: citric acid.
-  **Usi:** riscaldare due minuti. Perfetto sulla pasta Segreti di Sicilia e sulla pizza. Da rifinire con un filo di olio a crudo Frantoi Cutrera
Uses: heat for two minutes. Perfect with pasta Segreti di Sicilia and on the pizza. Complete the dish with a drizzle of raw olive oil Frantoi Cutrera.
-  **Codice:** 8284 (290g) - **Code:** 8284 (10,2oz)







**SUGO DEL CONTADINO
CON SEMI DI FINOCCHETTO**
**FLAVORED TOMATO SAUCE
WITH WILD FENNEL SEEDS**

-  **Informazioni e curiosità:** ricetta tipica dei contadini di una volta. Non avendo la possibilità economica di acquistare la carne di maiale, preparavano il sugo domenicale con le stesse spezie ed erbe utilizzate per condire la salsiccia. Il risultato è un sugo, chiamato del "contadino", che richiama il sapore della salsiccia.
Information and curiosities: typical recipe of our peasants, which prepared the Sunday sauce with the same spices and herbs used to season the sausage, as they hadn't the economic opportunity to buy pork. The result is a sauce, also called the sauce of the farmer, whose flavors are reminiscent of pork sauce.
-  **Ingredienti:** salsa di pomodoro, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, cipolla, sale, zucchero, semi di finocchietto, alloro, peperoncino. Acidificante: acido citrico.
Ingredients: tomato sauce, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, onion, salt, sugar, wild fennel seeds, bay, chili pepper. Acid: citric acid.
-  **Usi:** riscaldare due minuti. Perfetto sulla pasta (paccheri). Completare il piatto con pan grattato tostato con olio, aglio e ciuffi di finocchietto fresco.
Uses: heat for two minutes. Perfect with pasta (paccheri). Complete the dish with toasted breadcrumbs with olive oil, garlic and tufts of fresh fennel.
-  **Codice:** 8224 (290g) - **Code:** 8224 (10,2oz)







SUGO ALLE OLIVE CON OLIVE NOCELLARA TOMATO SAUCE WITH NOCELLARA OLIVES

- 
Informazioni e curiosità: ricetta tipica siciliana dal sapore autentico e caratteristico, prodotta con olive Nocellara selezionate e il nostro olio extra vergine di oliva dell'omonima varietà.
Information and curiosities: a typical Sicilian recipe with an authentic and folkloric flavor, produced with selected Nocellara olives and our extra virgin olive oil of the homonymous variety.
- 
Ingredienti: salsa di pomodoro, olive Nocellara, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, cipolla, sale, zucchero, prezzemolo, origano, peperoncino. Acidificante: acido citrico.
Ingredients: tomato sauce, Nocellara olives, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, onion, salt, sugar, parsley, oregano, chili pepper. Acid: citric acid.
- 
Usi: riscaldare due minuti. Perfetto sulla pasta (spaghetti n.3). Completare il piatto con un filo di olio a crudo, una spolverata di prezzemolo e due foglie di basilico.
Uses: Heat for two minutes. Perfect with pasta (spaghetti n.3). Complete the dish with a drizzle of raw olive oil, a sprinkling of fresh parsley and two basil leaves.
- 
Codice: 8234 (290g) - **Code:** 8234 (10,2oz)



SUGO ALLA NORMA CON MELANZANE FRITTE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOMATO SAUCE WITH (CHOPPED) FRIED EGGPLANT

- 
Informazioni e curiosità: ricetta siciliana per eccellenza, il nostro sugo alla norma è preparato con melanzane fritte in olio extra vergine di oliva così da rendere la frittura più sana e saporita.
Information and curiosities: typical Sicilian recipe par excellence, our sauce alla Norma is prepared with eggplant fried in extra virgin olive oil, which makes frying healthier and tastier.
- 
Ingredienti: salsa di pomodoro, melanzana, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, cipolla, sale, zucchero, basilico, peperoncino. Acidificante: acido citrico
Ingredients: tomato sauce, eggplant, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, onion, salt, sugar, basil, chili pepper. Acid: citric acid.
- 
Usi: riscaldare due minuti. Perfetto sulla pasta (busiate e spaghetti n.3). Completare il piatto con finocchietto fresco e granella di mandorle tostate.
Uses: Heat for two minutes. Perfect with pasta (spaghetti n.3 e busiate). Complete the dish with fresh wild fennel and toasted almonds.
- 
Codice: 8244 (290g) - **Code:** 8244 (10,2oz)

Marmellate e Confetture

Prodotte con un metodo di cottura a bassa temperatura e bassa pressione per preservare le caratteristiche naturali della frutta, i suoi profumi e le proprietà organolettiche. Sono ottime per le colazioni, per impreziosire dessert o gelati, per interessanti abbinamenti con formaggi e per preparare crostate e torte genuine.

Jams

Produced by a method of cooking at low temperature and low pressure in order to preserve the natural characteristics of the fruit, its scents and organoleptic properties. Excellent for breakfasts, to be used with desserts or ice cream, for interesting combinations with cheeses and for pies and genuine cakes.

SEGRETI di SICILIA



CONFETTURA EXTRA DI CIPOLLA ONION EXTRA JAM



Informazioni e curiosità: la perfetta combinazione agro-dolce della cipolla con la sua distintiva nota aromatica è alla base di questa confettura dal sapore sorprendente.

Information and curiosities: the perfect agro-sweet combination of the onion with its distinctive aromatic note allowed the creation of a jam with unique and surprising flavors.



Ingredienti: cipolla, sciroppo di glucosio, zucchero di canna, aceto. Gelificante: pectina di frutta.

Ingredients: onion, glucose syrup, cane sugar, vinegar. Gelling agent: fruit pectin.



Usi: perfetta in abbinamento ai formaggi (caprini, vaccini freschi o erborinati), o con contorni e secondi a piacere (hamburger).

Uses: perfect with cheese (goat's, fresh cow's or blue cheeses), or with second or side dishes (hamburger).







Codice: 8693 (225g) - **Code:** 8693 (8oz)







DELIZIA DI VINO NERO D'AVOLA (GELATINA)

NERO D'AVOLA WINE DELIGHT (GELATIN)

- 
Informazioni e curiosità: il nostro vino autoctono Nero d'Avola viene cotto con la pectina naturale estratta dal frutto del carrubo per produrre una gelatina dal gusto dolce e aromatico, perfetta per la preparazione di piatti gourmet.
Information and curiosities: our autochthonous Nero d'Avola wine is cooked with natural pectin extracted from carubbo's fruits to produce a sweet and aromatic jelly, perfect for the preparation of gourmet dishes.
- 
Ingredienti: vino Nero d'Avola, zucchero. Gelificante: pectina di frutta. Acidificante: acido citrico.
Ingredients: Nero d'Avola wine, sugar. Gelling agent: fruit pectin. Acid: citric acid.
- 
Usi: perfetta in abbinamento ai formaggi (caprini o vaccini freschi), secondi, contorni a piacere o in abbinamento con dolci e dessert (panna cotta).
Uses: perfect with cheese (goat's or fresh cow's cheeses), second courses, side dishes as desired or in combination with sweets and desserts (panna cotta).
- 
Codice: 8673 (225g) - **Code:** 8673 (8oz)







CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE BIO SICILIAN ORGANIC APRICOT EXTRA JAM

- 
Informazioni e curiosità: dolci, morbide e profumate, le nostre albicocche raccolte sugli alberi in estate sono lavorate a mano per la preparazione di una confettura extra perfetta. Per iniziare la giornata nei migliori dei modi.
Information and curiosities: sweet, soft and fragrant, our apricots harvested on the trees during the summer are handmade processed to prepare an extra jam perfect to start a day in the best way.
- 
Ingredienti: albicocche biologiche, zucchero di canna biologico, succo di limone biologico.
Ingredients: organic apricot, organic cane sugar, organic lemon juice.
- 
Usi: perfetta per colazioni, merende o in abbinamento ai formaggi (caprini o vaccini). Indicata anche per la preparazione di torte e dessert.
Uses: Perfect for breakfast, snacks or paired with cheese (goat's or vaccine's cheeses). It can also be used for the preparation of various cakes and desserts.
- 
Codice: 8663 (225g) - **Code:** 8663 (8oz)







CONFETTURA EXTRA DI POMODORO CILIEGINO CHERRY TOMATO EXTRA JAM

-  **Informazioni e curiosità:** in questa ricetta innovativa abbiamo voluto reinterpretare la dolcezza dei pomodori Ciliegino. Qui sono esaltati in una confettura extra spalmabile, dalle sorprendenti note aromatiche di pomodoro.
Information and curiosities: in this innovative recipe we wanted to reinterpret the sweetness of Ciliegino tomatoes in an extra spreadable jam, with surprising aromatic notes of tomato.
-  **Ingredienti:** pomodoro Ciliegino, sciroppo di glucosio, zucchero di canna. Acidificante: acido citrico. Gelificante: pectina di frutta.
Ingredients: cherry tomato, glucose syrup, cane sugar. Acid: citric acid. Gelling agent: fruit pectin.
-  **Usi:** perfetta in abbinamento ai formaggi (caprini o vaccini freschi), o con secondi e contorni a piacere (hamburger).
Uses: perfect with cheese (goat's or fresh cow's cheeses), or with second or side dishes at will (hamburger).
-  **Codice:** 8683 (225g) - **Code:** 8683 (8oz)







MARMELLATA DI ARANCIA TAROCCO BIO ORGANIC BLOOD ORANGE MARMALADE

-  **Informazioni e curiosità:** originarie della piana di Catania, le arance rosse Tarocco sono speciali per la loro dolcezza e per il loro alto contenuto di antociani. Noi le abbiamo selezionate e lavorate per produrre una marmellata dal gusto sorprendente.
Information and curiosities: originating from the Catania plain, Tarocco blood oranges are special for their sweetness and their high anthocyanin content. We have selected and processed them to produce a jam with a surprising taste.
-  **Ingredienti:** arance Tarocco biologiche, zucchero di canna biologico, succo di limone biologico.
Ingredients: organic Tarocco blood orange, organic cane sugar, organic lemon juice.
-  **Usi:** perfetta per colazioni, merende o in abbinamento ai formaggi (caprini o vaccini). Ottima anche per la preparazione di torte e dessert.
Uses: Perfect for breakfast, snacks or paired with cheese (goat's or vaccine's cheeses). It can be also used for the preparation of various cakes and desserts.
-  **Codice:** 8613 (225g) - **Code:** 8613 (8oz)







MARMELLATA DI ARANCIA SICILIANA BIO SICILIAN ORGANIC ORANGE MARMALADE

- 
Informazioni e curiosità: le nostre arance bionde siciliane sono perfette per la produzione di una marmellata dal caratteristico gusto dolce amaro.
Information and curiosities: our blonde Sicilian oranges are used for the production of a jam with a traditional sweet and bitter taste.
- 
Ingredienti: arancia bionda biologica, zucchero di canna biologico, succo di limone biologico.
Ingredients: organic blonde orange, organic cane sugar, organic lemon juice.
- 
Usi: perfetta per colazioni, merende o in abbinamento ai formaggi (caprini o vaccini). Ottima anche per la preparazione di torte e dessert.
Uses: perfect for breakfast, snacks or paired with cheese (goat's or vaccine's cheeses). It can be also used for the preparation of various cakes and desserts.
- 
Codice: 8623 (225g) - **Code:** 8623 (8oz)







MARMELLATA DI MANDARINO BIO SICILIAN ORGANIC MANDARIN MARMALADE

- 
Informazioni e curiosità: utilizziamo i nostri mandarini tardivi, con la sola aggiunta di scorza e pectina naturale estratta dal carrubo. Il risultato è una marmellata genuina dal sapore sorprendentemente autentico di mandarino fresco appena raccolto.
Information and curiosities: in this recipe our late mandarins are used, with the only addition of the peel and the natural pectin extracted from the carob tree. The result is a genuine jam with a surprisingly authentic flavor of freshly picked fresh mandarin.
- 
Ingredienti: mandarino biologico, zucchero di canna biologico, succo di limone biologico. Gelificante: pectina di frutta.
Ingredients: organic mandarin, organic cane sugar, organic lemon juice. Gelling agent: fruit pectin.
- 
Usi: perfetta per colazioni, merende o in abbinamento ai formaggi (caprini o vaccini). Ottima anche per la preparazione di torte e dessert.
Uses: perfect for breakfast, snacks or paired with cheese (goat's or vaccine's cheeses). It can be also used for the preparation of various cakes and desserts.
- 
Codice: 8633 (225g) - **Code:** 8633 (8oz)







MARMELLATA DI POMPELMO ROSA BIO SICILIAN ORGANIC PINK GRAPEFRUIT MARMALADE

-  **Informazioni e curiosità:** i nostri pompelmi rosa, raccolti nella zona di Siracusa e caratterizzati dal forte contrasto dolce amaro, vengono impiegati per la preparazione di una marmellata genuina che dà una marcia in più alla colazione.
Information and curiosities: our pink grapefruits, collected in the Syracuse area, with a strong bitter-sweet contrast, are used for the preparation of a genuine jam. Perfect for happy breakfasts.
-  **Ingredienti:** pompelmo rosa biologico, zucchero di canna biologico, acqua.
Ingredients: organic pink grapefruit, organic cane sugar, water. agent: fruit pectin.
-  **Usi:** perfetta per colazioni, merende o in abbinamento ai formaggi (caprini o vaccini). Ottima anche per la preparazione di torte e dessert.
Uses: perfect for breakfast, snacks or paired with cheese (goat's or vaccine's cheeses). It can be also used for the preparation of various cakes and desserts.
-  **Codice:** 8643 (225g) - **Code:** 8643 (8oz)



MARMELLATA DI LIMONI BIO SICILIAN ORGANIC LEMON MARMALADE

-  **Informazioni e curiosità:** profumati e aromatici, i nostri limoni, raccolti nella zona di Siracusa, esprimono lo spirito stesso della nostra Sicilia. Noi li utilizziamo per produrre una marmellata dalle note aromatiche che ricorda la granita siciliana.
Information and curiosities: scented and aromatic, our lemons, collected in the Syracuse area, best express our Sicily. We use them to produce a jam with well-known aromatic flavors reminiscent of Sicilian granita.
-  **Ingredienti:** limoni biologici, zucchero di canna biologico, acqua.
Ingredients: organic lemons, organic cane sugar, water. juice.
-  **Usi:** perfetta per colazioni, merende o in abbinamento ai formaggi (caprini o vaccini). Ottima anche per la preparazione di torte e dessert.
Uses: perfect for breakfast, snacks or paired with cheese (goat's or vaccine's cheeses). It can be also used for the preparation of various cakes and desserts.
-  **Codice:** 8653 (225g) - **Code:** 8653 (8oz)

Mieli siciliani

La nostra selezione di mieli biologici proviene dai fiori tipici della macchia mediterranea che veste le pendici dell'Etna. Hanno sapore e caratteristiche inconfondibili, come la particolare texture dovuta al naturale processo di micro-cristallizzazione.

Sicilian honey

Our selection of organic honeys is obtained from typical flowers of the Mediterranean area and the slopes of Etna. They are unique products for their specific and unmistakable flavors, with a peculiar texture due to the natural process of micro-crystallization.







SEGRETI DI SICILIA



MIELE DI ARANCIO BIO

ORANGE BLOSSOM HONEY - ORGANIC FARMING





-  **Informazioni e curiosità:** prodotto dal nettare fornito alle api dal fiore di arancio, un fiore dalle particolari e distinte note aromatiche.
Information and curiosities: produced from the nectar provided to bees by the orange blossom, which gives off particular and distinctive aromatic notes.
-  **Ingredienti:** miele di arancio biologico non pastorizzato.
Ingredients: organic unpasteurized orange blossom honey.
-  **Usi:** ideale per dolcificare e aromatizzare yogurt, dessert, tè e tisane. Ottimo anche con frittate, insalate primaverili, vinaigrettes, pesce crudo o cotto e formaggi.
Uses: perfect for sweetening and flavoring yogurt, desserts, teas and herbal teas. It can be use also with omelettes, spring salads, vinaigrettes, raw or cooked fish and cheeses.
-  **Codice:** 8713 (250g) - **Code:** 8713 (8,8oz)

SEGRETI DI SICILIA



MIELE DI LIMONE BIO





LEMON BLOSSOM HONEY - ORGANIC FARMING

-  **Informazioni e curiosità:** prodotto dal nettare fornito alle api dal fiore del limone, un fiore dalle particolari e distintive note aromatiche.
Information and curiosities: produced from the nectar provided to bees by the lemon blossom, which gives off particular and distinctive aromatic notes.
-  **Ingredienti:** miele di limone biologico non pastorizzato.
Ingredients: Organic unpasteurized lemon blossom honey.
-  **Usi:** ideale per dolcificare e aromatizzare yogurt, dessert, tè e tisane. Ottimo anche con frittate, insalate primaverili, vinaigrettes, pesce crudo o cotto e formaggi.
Uses: perfect for sweetening and flavoring yogurt, desserts, teas and herbal teas. It can be use also with omelettes, spring salads, vinaigrettes, raw or cooked fish and cheeses.
-  **Codice:** 8723 (250g) - **Code:** 8723 (8,8oz)



MIELE DI MILLEFIORI BIO

MULTI-FLOWER BLOSSOM HONEY - ORGANIC FARMING

-  **Informazioni e curiosità:** prodotto dal nettare dei fiori tipici della macchia mediterranea.
Information and curiosities: produced from nectar of various Mediterranean flowers.
-  **Ingredienti:** miele di millefiori biologico non pastorizzato.
Ingredients: organic unpasteurized multi-flower blossom honey.
-  **Usi:** ideale per dolcificare e aromatizzare yogurt, dessert, tè e tisane. Ottimo anche con frittate, insalate primaverili, vinaigrettes, pesce crudo o cotto e formaggi.
Uses: perfect for sweetening and flavoring yogurt, desserts, teas and herbal teas. It can be use also with omelettes, spring salads, vinaigrettes, raw or cooked fish and cheeses.
-  **Codice:** 8743 (250g) - **Code:** 8743 (8,8oz)

Dolci

Dalla collaborazione di due storiche aziende di eccellenza italiana, Pasticceria Filippi per la produzione di panettoni e colombe, e Frantoi Cutrera per la produzione di olio extra vergine di oliva, nascono i prodotti innovativi e speciali PanPrimo: il dolce natalizio e quello pasquale al gusto inconfondibile e prezioso di olio extra vergine di oliva.

Sweets

From the collaboration of two historic Italian excellent companies, Pastry Filippi for the production of one of the best Panettone and Easter Cake, and Frantoi Cutrera for the production of extra virgin olive oil, the innovative and special PanPrimo products are born: the Christmas and Easter cakes with the unmistakable and precious taste of extra virgin olive oil.



DOLCE NATALIZIO PAN PRIMO CHRISTMAS BREAD PAN PRIMO

- Informazioni e curiosità:** il nostro PanPrimo è ottenuto con uova di galline allevate a terra, canditi di altissima qualità, lievito madre rinnovato da oltre 50 anni e il nostro olio extra vergine di oliva che dona maggiore sofficità e leggerezza.
Information and curiosities: our PanPrimo is made with ground-raised hens eggs, candied fruit of the highest quality, mother yeast renewed for over 50 years and our extra virgin olive oil which gives greater softness and lightness.
- Ingredienti:** farina di frumento, uvetta, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, scorza d'arancia candita, tuorlo d'uovo fresco di galline allevate all'aperto, acqua, zucchero di canna, lievito madre naturale, miele italiano, emulsionanti.
Ingredients: wheat flour, raisins, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, candied orange peel, fresh egg yolk of hens, water, cane sugar, natural yeast, Italian honey, emulsifiers.
- Usi:** perfetto come dolce o dessert a fine pasto o per colazione e merenda. Consigliato l'abbinamento con gelato alla vaniglia o crema pasticcera calda.
Uses: perfect as sweet o dessert at the end of a meal or for breakfast or as a snack. We recommend pairing with a scoop of vanilla ice cream or hot custard.
- Codice:** 7001 (750g) - **Code:** 7001 (26,5oz)



PAN PRIMO - LA COLOMBA PAN PRIMO - EASTER CAKE

- Informazioni e curiosità:** prodotta solo con ingredienti di altissima qualità: uova da galline allevate a terra, mandorle siciliane, un lievito madre rinnovato da oltre 50 anni e naturalmente il nostro olio Primo per un gusto e una leggerezza unici, e una consistenza soffice e durevole.
Information and curiosities: produced only with the highest quality ingredients: eggs from free-range hens, Sicilian almonds, a mother yeast renewed for over 50 years and of course our Primo olive oil for a unique taste and lightness, and a soft and durable texture.
- Ingredienti:** scorze di arancia candite (scorze di arancia, sciroppo di glucosio, zucchero), farina di frumento, tuorlo d'uovo fresco da galline allevate all'aperto, olio extra vergine di oliva, zucchero di canna, lievito madre naturale (farina di frumento, acqua), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, miele italiano, sale, aroma naturale (bacche di vaniglia). **Ingredienti della glassa:** zucchero, albume d'uovo fresco da galline allevate all'aperto, mandorle, farina di mandorle, olio di oliva, farina di riso, farina di mais, amido di riso.
Ingredients: candied orange peel (orange peel, glucose syrup, sugar), wheat flour, free-range fresh egg yolk, extra virgin olive oil, cane sugar, natural yeast (wheat flour, water), water, emulsifiers: mono and diglycerides of vegetables fatty acids, Italian honey, salt, vanilla pods.
Ingredients of the icing: sugar, fresh egg whites from free-range hens, almond, almonds flour, olive oil, rice flour, corn flour, rice starch.
- Usi:** perfetto come dolce o dessert a fine pasto o per colazione e merenda.
Uses: perfect as sweet o dessert at the end of a meal or for breakfast or as a snack.
- Codice:** 7002L (750g) - **Code:** 7002L (26,5oz)

Tali e quali

Selezione di alcuni fra i migliori prodotti tipici della nostra isola, proposti al naturale, sotto sale o in salamoia.

Una nota di Sicilia per palati curiosi ed esigenti.

Natural products

Selection of some of our best typical products, proposed naturally, salted or in brine. A note of Sicily for curious and demanding palates.

SEGRETI DI SICILIA



CAPPERI AL SALE MARINO SEA SALT CAPERS



Informazioni e curiosità: ricchi di gusto e profumati, i capperi sono il passepartout della vera cucina siciliana. Noi selezioniamo solo i migliori e li lavoriamo sotto sale, per espellere l'acqua di vegetazione, addolcirli e conservarli al meglio.

Information and curiosities: rich in taste and fragrant, capers are a passepartout for sicilian dishes. We select the best and process them in salt, to expel the vegetation water, make them sweet and preserve them.



Ingredienti: capperi, sale marino di Sicilia.
Ingredients: capers, Sicilian sea salt.



Usi: dissalare i capperi prima dell'uso. Si consiglia l'abbinamento con sughi e salse per la pasta, piatti di carne e pesce, pizza o couscous.

Uses: unsalt before the use. It is recommended to pair with pasta gravy sauces, fish or meat dishes, pizza or couscous.



Codice: 8333 (150g) - **Code:** 8333 (5,3oz)



Sali

Sale marino mediterraneo delle saline di Trapani, al naturale e impreziosito dai migliori aromi e dalle erbe aromatiche delle coste mediterranee o dalle scorze degli agrumi siciliani.


Sea salt


Sea salt of the salt pans of Trapani, natural and flavored with spices and herbs of Mediterranean coast and Sicilian citrus peel.







SALE MARINO FINO FINE SEA SALT

- 

Informazioni e curiosità: la produzione di sale in Sicilia è una tradizione antica che risale almeno ai tempi dei Romani e dei Greci. Noi abbiamo selezionato un sale a grana fine ideale per condire a crudo tutte le pietanze.
Information and curiosities: salt production in Sicily is an ancient tradition, dated at least to the times of the Romans and Greeks. We have selected a fine-grained salt perfect for flavoring your dishes.
- 


Ingredienti: sale marino di Sicilia.
Ingredients: Sicilian sea salt.
- 


Usi: a crudo.
Uses: raw use.
- 


Codice: 8352 (100g - macinino)
8354 (320g - vasetto)
Code: 8352 (3,5oz - grinder dispenser)
8354 (11,3oz - jar)




SALE MARINO DI SICILIA GRANA GROSSA SICILIAN NATURAL COARSE SEA SALT

- 

Informazioni e curiosità: il prestigioso e antico sale proveniente dalle storiche saline siciliane è qui proposto in versione a grana grossa, per tutti gli usi in cottura e per insaporire e impreziosire carni e focacce.
Information and curiosities: the prestigious and ancient salt from the historic Sicilian salt pans is proposed here in a coarse-grained version, for all uses in cooking and to flavor meats and focaccia.
- 

Ingredienti: sale marino grana grossa di Sicilia.
Ingredients: Sicilian sea salt.
- 

Usi: in cottura.
Uses: suitable for cooking.
- 

Codice: 8342 (100g - macinino)
8344 (320g - vasetto)
Code: 8342 (3,5oz - grinder dispenser)
8344 (11,3oz - jar)



FIOR DI SALE SEA SALT FLOWER



Informazioni e curiosità: conosciuto come “caviare del sale”, il fior di sale è un sale grezzo, raccolto secondo particolari condizioni ambientali. Contiene proprietà e sapori distintivi, capaci di esaltare i piatti che accompagna.

Information and curiosities: Known as “salt caviar”, the sea salt flower is a raw product, collected in particular environmental conditions. A salt that contains distinctive properties and flavors ables to exalt pairing dishes.



Ingredienti: sale marino di Sicilia.

Ingredients: sicilian sea salt.



Usi: a crudo. Consigliato per insaporire carni grigliate o per esaltare il sapore dolce di torte e biscotti.

Uses: suitable for raw condiment. Recommended for flavoring grilled meat or to enhance the sweet taste of cakes and biscuits.



Codice: 8583 (190g)

Code: 8583 (6,7oz)



SALE MARINO DI SICILIA AROMATIZZATO AL LIMONE LEMON FLAVOURED SEA SALT



Informazioni e curiosità: fresco e profumato, il nostro sale marino aromatizzato al limone è ottenuto con scorze di limone essiccate.

Information and curiosities: fresh and fragrant, our lemon flavored sea salt is made with dried lemon peel.



Ingredienti: sale marino di Sicilia, scorze di limone essiccate.

Ingredients: sicilian sea salt, dried lemon peels.



Usi: a crudo. Consigliato per insaporire pesce, carni bianche e rosse o per esaltare il sapore dolce di torte e biscotti.

Uses: suitable for raw condiment. Recommended for salting fish, white and red meat or for enhancing the sweet taste of cakes and biscuits.



Codice: 8362 (100g - macinino)


8363 (200g - vasetto)


Code: 8362 (3,5oz - grinder dispenser)


8363 (7,1oz- jar)




SALE MARINO DI SICILIA AROMATIZZATO ALL'ARANCIA ORANGE FLAVOURED SEA SALT

- 

Informazioni e curiosità: fresco e profumato, il nostro sale marino aromatizzato all'arancia è ottenuto con scorze di arancia essiccate.
Information and curiosities: fresh and fragrant, our orange flavored sea salt is made with dried orange peel.
- 

Ingredienti: sale marino di Sicilia, scorze di arancia essiccate.
Ingredients: sicilian sea salt, dried orange peel.
- 

Usi: a crudo. Consigliato per insaporire pesce, carni bianche e rosse o per esaltare il sapore dolce di torte e biscotti.
Uses: suitable for raw condiment. Recommended for salting fish, white and red meat or for enhancing the sweet taste of cakes and biscuits.
- 

Codice: 8372 (100g - macinino)
8373 (200g - vasetto)
Code: 8372 (3,5oz - grinder dispenser)
8373 (7,1oz - jar)





CARNE & PESCE


SALE AROMATIZZATO CON ERBE AROMATICHE E SPEZIE SICILIANE


CARNE & PESCE

FLAVORED SEA SALT WITH SICILIAN AROMATIC HERBS AND SPICES

- 

Informazioni e curiosità: aromatico e pungente, il nostro sale carne & pesce è ottenuto grazie a un mix di erbe e spezie siciliane cresciute spontaneamente alle pendici dei nostri monti.
Information and curiosities: aromatic and pungent, our carne & pesce salt is obtained thanks to a mix of Sicilian herbs and spices grown spontaneously on the slopes of our mountains.
- 

Ingredienti: sale marino di Sicilia, origano, rosmarino, timo, scorze di limone essiccate, peperoncino.
Ingredients: sicilian sea salt, oregano, rosemary, thyme, dried lemon peel, chili pepper.
- 

Usi: a crudo e in cottura. Si consiglia l'abbinamento con piatti a base di carne o di pesce.
Uses: suitable for raw or cooking condiment. It is recommended to pair with fish or meat dishes.
- 

Codice: 8392 (100g - macinino)
8393 (200g - vasetto)
Code: 8392 (3,5oz - grinder dispenser)
8393 (7,1oz - jar)



SALE MARINO DI SICILIA AROMATIZZATO ALL'ORIGANO OREGANO FLAVORED SEA SALT



Informazioni e curiosità: un'accoppiata perfetta, il nostro sale di Sicilia con il nostro origano mediterraneo. Il miglior modo per esaltare una bruschetta di pane caldo insieme al nostro olio extra vergine d'oliva.

Information and curiosities: a perfect match, our Sicilian salt with our Mediterranean oregano. The best way to enhance a hot bread bruschetta with our extra virgin olive oil.



Ingredienti: sale marino di Sicilia, origano essiccato naturalmente.

Ingredients: sicilian sea salt, oregano naturally dried.



Usi: a crudo. Si consiglia l'abbinamento con salse, pizza, insalate di pomodoro o sulla bruschetta calda con olio d'oliva a crudo.

Uses: suitable for raw or cooking condiment. It is recommended to pair with tomato sauces, pizza, tomato salads or on the toasted bruschetta with raw olive oil.



Codice: 8552 (100g - macinino)

8553 (200g - vasetto)

Code: 8552 (3,5oz - grinder dispenser)

8553 (7,1oz- jar)



SALE MARINO DI SICILIA AROMATIZZATO CON TIMO THYME FLAVORED SEA SALT



Informazioni e curiosità: l'aroma leggero e fresco del nostro timo accoppiato al nostro sale marino di Sicilia, una combinazione perfetta per esaltare piatti delicati e complessi.

Information and curiosities: the light and fresh aroma of our thyme coupled with our Sicilian sea salt, a perfect combination to enhance delicate and complex dishes.



Ingredienti: sale marino di Sicilia, timo essiccato naturalmente.

Ingredients: sicilian sea salt, naturally dried thyme.



Usi: a crudo. Si consiglia l'abbinamento con pesce (carpaccio, grigliati, tartare), carni delicate (pollo, roastbeef). Ottimo per insalate fresche e salmoriglio.

Uses: Use raw. We recommend the combination with fish (carpaccio, grilled, tartare) or delicate meats (chicken, roast beef). Perfect for fresh salads and barbeque sauce.



Codice: 8562 (100g - macinino)

8563 (200g - vasetto)

Code: 8562 (3,5oz - grinder dispenser)

8563 (7,1oz- jar)



Aromi


Tutti gli aromi sono raccolti sulle pendici dei nostri monti.
Nascono spontaneamente e vengono essiccati naturalmente al sole.
Per portare una nota di Sicilia in ogni ricetta.


Herbs


All herbs are picked on the slopes of the our mountains
and naturally sundried. A hint of Sicily for every recipe.




ORIGANO ESSICCATO NATURALMENTE NATURALLY DRIED OREGANO

- 

Informazioni e curiosità: tra le diverse specie di origano, abbiamo selezionato la più pregiata, l'origano mediterraneo, endemico della nostra terra, da secoli impiegato per aromatizzare e insaporire le nostre pietanze culinarie casarecce.
Information and curiosities: among the different species of oregano, we have selected for you the most valuable, the Mediterranean oregano, spontaneous from our land, used for centuries to flavor the homemade culinary dishes.
- 


Ingredienti: origano.
Ingredients: oregano.
- 


Usi: per condire o per aromatizzare i piatti. Consigliato su insalate di pomodoro, pasta, sughi, pizza, verdure e sulla bruschetta con sale e olio Frantoi Cutrera.
Uses: for seasoning or flavoring dishes. It is recommended on tomato salads, pasta, tomato sauces, pizza, vegetables and on bruschetta with salt and Frantoi Cutrera olive oil.
- 


Codice: 8423 (25g)
Code: 8423 (0,9oz)




TIMO ESSICCATO NATURALMENTE NATURALLY DRIED THYME

- 

Informazioni e curiosità: dal sentore fresco e aromatico, il timo, spezia nativa del bacino mediterraneo, è parte integrante della cucina tradizionale siciliana.
Information and curiosities: with a fresh and aromatic scent, thyme, native to the Mediterranean basin, is an integral part of traditional Sicilian cuisine.
- 





Ingredienti: timo.
Ingredients: thyme.
- 

Usi: per condire o per aromatizzare i piatti. Consigliato su sughi, piatti di pesce e carne, verdure o legumi.
Uses: for seasoning or flavoring dishes. It is recommended on tomato sauces, fish and meat dishes, vegetables or legumes.
- 

Codice: 8433 (30g)
Code: 8433 (1oz)







MAGGIORANA ESSICCATA NATURALMENTE NATURALLY DRIED MARJORAM

-  **Informazioni e curiosità:** la nostra maggiorana, cresciuta sotto il caldo sole di Sicilia, viene raccolta fresca ed essiccata naturalmente per preservare tutte le sue proprietà organolettiche.
Information and curiosities: our marjoram, grown under the hot Sicilian sun, is collected fresh and naturally dried to preserve all its organoleptic properties.
-  **Ingredienti:** maggiorana.
Ingredients: marjoram.
-  **Usi:** per condire o per aromatizzare i piatti. Consigliata su zuppe di verdure, insalate verdi, legumi o sulla pizza al posto dell'origano.
Uses: for seasoning or flavoring dishes. It is recommended on vegetable soups, green salads, legumes or on pizza instead of oregano.
-  **Codice:** 8443 (10g)
Code: 8443 (0,4oz)



SEMI DI FINOCCHIETTO SELVATICO ESSICCATO NATURALMENTE NATURALLY DRIED SEEDS OF HYBLAEAN WILD FENNEL

-  **Informazioni e curiosità:** spontaneo del bacino mediterraneo, il finocchietto selvatico è da secoli usato in cucina. Noi ne raccogliamo i semi e li essicchiamo naturalmente per preservarne le proprietà organolettiche.
Information and curiosities: spontaneous of the Mediterranean basin, wild fennel has been used for centuries in the kitchen. We collect its seeds and naturally dry them to preserve their organoleptic properties.
-  **Ingredienti:** semi di finocchietto selvatico.
Ingredients: dried wild fennel seeds.
-  **Usi:** per condire o per aromatizzare i piatti. Consigliato su carni bianche e rosse, sughi, pesti, pane o verdure.
Uses: for seasoning or flavoring dishes. It is recommended on red and white meats, sauces, pestos, bread or vegetables.
-  **Codice:** 8463 (90g)
Code: 8463 (3,2oz)

Segreti di Sicilia
SEGRETI DI SICILIA

SEGRETI DI SICILIA



FRANTOI CUTRERA

Contrada Piano D'Acqua 71, 97012 - Chiaramonte Gulfi - Ragusa
Tel. (+39) 0932 926 187 - Fax. (+39) 0932 921 757 - P.iva 00698980885
frantoicutrera.it