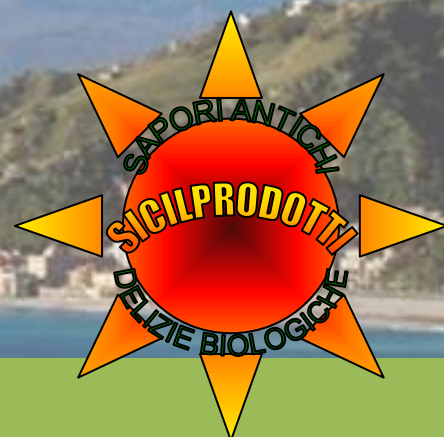




SICILPRODOTTI sas

Prodotti Tipici Siciliani

Fedeltà alle ricette tradizionali,

Qualità degli ingredienti

Gusti e Sapori unici al mondo

CATALOGO 2014





INDICE

La Società	Pag.	3
Prodotti, Clienti e Servizi	“	3
Pesti	“	4
Specialità Tipiche	“	6
Aromi e Spezie	“	9
Marmellate	“	10
Creme	“	11
Sciroppi e Panetti	“	11
Miele	“	12
Paste di Mandorle	“	14
Biscotti e Croccantini	“	15
Cioccolato Modicano	“	16
Rosoli di Sicilia	“	19
Liquori Tipici	“	22
Cremoncelli di Sicilia	“	26
Ordini e Contatti	“	28





LA SOCIETA'

L'intraprendenza che ha sempre contraddistinto i siciliani, unitamente alla bontà e genuinità dei prodotti messi insieme da studi accurati ed approfonditi, ecco chi è la Sicilprodotti, una società con lo scopo di promuovere e divulgare nel mondo la Cultura, la Tradizione culinaria e la Genuinità dei prodotti siciliani di alta qualità, che sopiscono da secoli protetti con gelosia da mamma Sicilia.

La "Sicilprodotti s.a.s." del Dott. Lorenzo Trovato nasce nell'anno 2002 e si distingue da subito nel mercato locale per estendersi velocemente a tutto il territorio nazionale ed in ambito internazionale.

La veloce crescita è il premio da parte dei clienti all'attenta selezione dei prodotti trattati, alla loro alta qualità ed alla serietà e cordialità commerciale che da anni ormai è diventata l'apprezzata caratteristica peculiare della "SicilProdotti".

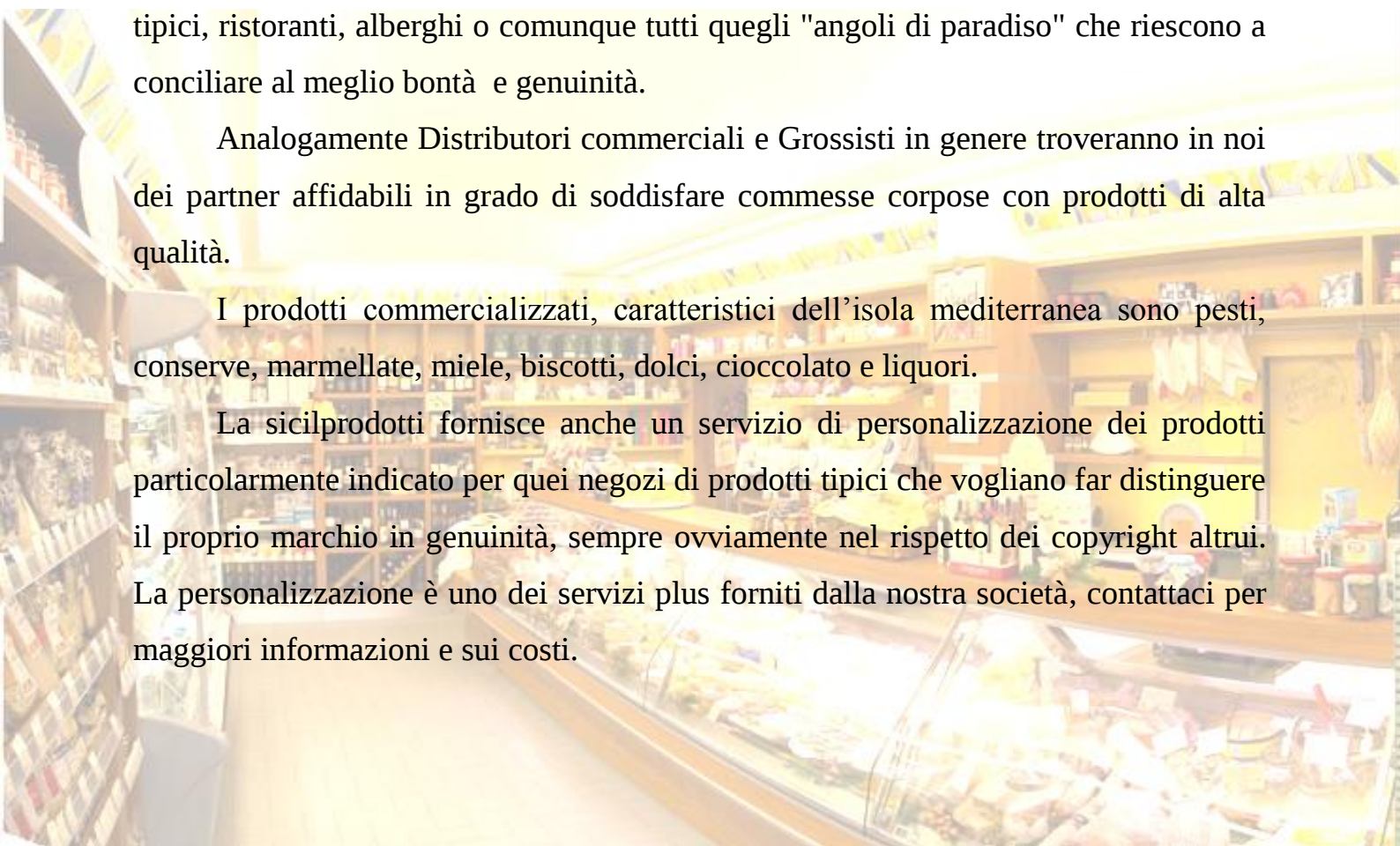
PRODOTTI, CLIENTI E SERVIZI

La numerosa tipologia di prodotti trattati ha fatto sì che i principali clienti della SicilProdotti siano i migliori negozi di delicatessen, enoteche e negozi di prodotti tipici, ristoranti, alberghi o comunque tutti quegli "angoli di paradiso" che riescono a conciliare al meglio bontà e genuinità.

Analogamente Distributori commerciali e Grossisti in genere troveranno in noi dei partner affidabili in grado di soddisfare commesse corpose con prodotti di alta qualità.

I prodotti commercializzati, caratteristici dell'isola mediterranea sono pesti, conserve, marmellate, miele, biscotti, dolci, cioccolato e liquori.

La sicilprodotti fornisce anche un servizio di personalizzazione dei prodotti particolarmente indicato per quei negozi di prodotti tipici che vogliano far distinguere il proprio marchio in genuinità, sempre ovviamente nel rispetto dei copyright altrui. La personalizzazione è uno dei servizi plus forniti dalla nostra società, contattaci per maggiori informazioni e sui costi.





PESTI

Il nome pesto sicuramente ci riconduce alla tradizione ligure del pesto alla genovese, il cui ingrediente fondamentale è il basilico. La cultura, la tradizione, ma soprattutto l'Etna mettono invece a disposizione della Sicilia ben altri ingredienti: Pistacchi, Noci, Nocciole, Mandorle, Pinoli, Pomodori secchi ecc.

Con questi pregevoli ingredienti, nel rispetto delle più antiche ricette, sono stati ricavati svariati tipologie di pesti differenti. Tutti naturalmente senza l'aggiunta di conservante al di fuori dell'olio.

Tutta la gamma dei nostri pesti viene così proposta come condimento per primi piatti, semplici e veloci da preparare, ma da gustare lentamente per poterne apprezzare fino in fondo la bontà e la genuinità.

PESTO DI MANDORLE			
		Confez.	€ + IVA
	Ingredienti: Mandorle, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe.		
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
PESTO DI PISTACCHI E MANDORLE			
		Confez.	€ + IVA
	Ingredienti: Pistacchio, Mandorle, Olio di semi di girasole, Pepe, Sale.		
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
PESTO DI PISTACCHIO			
		Confez.	€ + IVA
	Ingredienti: Pistacchio, Olio di semi di girasole, Pepe, Sale.		
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
PESTO DI MODICA			
		Confez.	€ + IVA
	Ingredienti: Mandorle, pomodoro, ricotta infornata, basilico, aglio, cipolla, sale, pepe, olio di semi di girasole.		
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
PESTO DI PALERMITANO			
		Confez.	€ + IVA
	Ingredienti: Noci, Mollica, Uva sultanina, Pinoli, Acciughe, Finocchio, Aglio, sale, pepe, Olio di semi di girasole.		
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	

PESTO SICILANO			
		Confez.	€ + IVA
	Ingredienti: Mandorle, pecorino siciliano, basilico, Aglio, Sale, Pepe, Olio di semi di Girasole.		
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
PESTO DI RAGUSANO			
		Confez.	€ + IVA
	Ingredienti: Mandorle, pomodoro, ricotta infornata, basilico, aglio, cipolla, sale, pepe, olio di semi di girasole.		
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
PESTO DI SIRACUSANO			
		Confez.	€ + IVA
	Ingredienti: Nocciole, Pomodoro, Olive nere, Capperi, Acciughe, Aglio, Basilico, Pecorino, Olio di semi di girasole, Sale		
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
PESTO TAORMINA			
		Confez.	€ + IVA
	Ingredienti: Mandorle, pomodoro, ricotta infornata, basilico, aglio, cipolla, sale, pepe, olio di semi di girasole.		
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.240	
PESTO TRINACRIA			
		Confez.	€ + IVA
	Ingredienti: Noci, Pomodoro, Aglio, Basilico, Pecorino, Peperoncino, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe.		
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	





SPECIALITA' TIPICHE

Tra i vari condimenti mediterranei i Patè sono usati in una delle preparazioni tipiche della nostra cucina: la "bruschetta di pane casereccio", ma anche sul pesce e sui bolliti dei quali ne esaltano il sapore, oppure in aggiunta a salse, come quella classica di pomodoro, per arricchirne il semplice e gustoso sapore con un qualcosa in più.

BRUSCHETTA SICILIANA			
	Ingredienti: Pomodori secchi(50%), mandorle, olive nere, peperoncino, basilico, aglio, Olio di semi di girasole.	Confez.	€ + IVA
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
CAPULIATO			
	Ingredienti: Pomodoro secco, Olio di semi di girasole.	Confez.	€ + IVA
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
CAPONATA DI MELENZANE			
	Ingredienti: Melanzane fritte, Sedano, Salsa di pomodoro, Olive, Olio di semi di Soia, Olio di semi di girasole, Capperini, Cipolla, Aceto di vino, Zucchero, Sale.	Confez.	€ + IVA
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
BRUSCHETTA MODICANA			
	Ingredienti: Pomodori secchi(50%), mandorle, olive nere, peperoncino, basilico, aglio, Olio di semi di girasole.	Confez.	€ + IVA
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
PATE' DI CAPPERI			
	Ingredienti: Capperi, Olio di semi di girasole, Aromi naturali.	Confez.	€ + IVA
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	



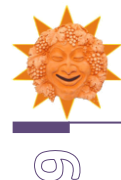
PATE' DI PEPERONCINO			
	Ingredienti: Peperoncino, Olio di semi di girasole, Sale, Aromi naturali.	Confez.	€ + IVA
		Barattolo gr.	
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
PATE' POMODORO E MANDORLE			
	Ingredienti: Pomodori secchi, Mandorle, Olio di semi di girasole, Sale, Aceto, Aromi naturali.	Confez.	€ + IVA
		Barattolo gr.	
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	
PATE' DI FINOCCHIETTO			
	Ingredienti: Finocchietto, Olio di semi di girasole, Sarde, Farina di mandorla, dop. Conc. Pomod., Cipolla, Passolina, Sale, Pepe. Acido lattico	Confez.	€ + IVA
		Barattolo gr.	
		Barattolo gr.100	
		Barattolo gr.190	



AROMI E SPEZIE

Inventare in cucina con gli ingredienti giusti.
Insaporire con gusti mediterranei i vostri piatti.
Rendere "piccanti" ed originali i vostri momenti a tavola.

AGLIO ESSICCATO			CAPPERI SOTTO SALE		
	Confez.	€ + IVA		Confez.	€ + IVA
	Vaschetta gr. 100			Vaschetta gr. 100	
ORIGANO			PEPERONCINO MACINATO		
	Confez.	€ + IVA		Confez.	€ + IVA
	Vaschetta gr. 100			Vaschetta gr. 100	
				Sacchetto gr.70	
PREZZEMOLO ESSICCATO			SPAGHETTATA SICILIANA		
	Confez.	€ + IVA		Confez.	€ + IVA
	Vaschetta gr. 100			Vaschetta gr. 100	
				Sacchetto gr.70	



MARMELLATE

Gli agrumi di Sicilia, frutti apprezzati ed invidiati in tutto il mondo, vengono raccolti dopo che il caldo sole li ha maturati al punto giusto, dopo che sapienti mani artigiane li lavorano e vi propongono le insuperabili marmellate di Arance, Mandarini, Limoni, Arance e Pistacchi, Gelsi neri, Fichi e Fichi d'india etc.

Odori e sapori della frutta siciliana. Le nostre marmellate sono di esclusiva produzione artigianale, ottenute lavorando solo frutta fresca di prima qualità, zucchero e pectina naturale, senza aggiunta di coloranti, conservanti, aromi o gelatine artificiali.

Ottime da spalmare sul pane o per guarnire dolci

Confettura di Arance e Pistacchi			Confettura di Arance e Cioccolato		
	Confez.	€ + IVA		Confez.	€ + IVA
	Barattolo gr.			Barattolo gr.	
	Barattolo gr.240			Barattolo gr.240	
	Barattolo gr.			Barattolo gr.	
Confettura Arance, Cioccolato e Peperoncino			Confettura di Fichi		
	Confez.	€ + IVA		Confez.	€ + IVA
	Barattolo gr.			Barattolo gr.	
	Barattolo gr.240			Barattolo gr.240	
	Barattolo gr.			Barattolo gr.	
Confettura di Fichidindia			Confettura di Gelsi neri		
	Confez.	€ + IVA		Confez.	€ + IVA
	Barattolo gr.			Barattolo gr.	
	Barattolo gr.240			Barattolo gr.240	
	Barattolo gr.			Barattolo gr.	
Confettura di Mandarini e Mandorle			Marmellata di Arance amare		
	Confez.	€ + IVA		Confez.	€ + IVA
	Barattolo gr.			Barattolo gr.	
	Barattolo gr.240			Barattolo gr.240	
	Barattolo gr.			Barattolo gr.	
Marmellata di Arance Bionde			Marmellata di Arance rosse		
	Confez.	€ + IVA		Confez.	€ + IVA
	Barattolo gr.			Barattolo gr.	
	Barattolo gr.240			Barattolo gr.240	
	Barattolo gr.			Barattolo gr.	
Marmellata di Limoni					
	Confez.	€ + IVA			
	Barattolo gr.				
	Barattolo gr.240				
	Barattolo gr.				



10

CREME

Un'alternativa alla classica nutella, queste creme sono dedicate agli amanti dei gusti mediterranei affinati dai particolari sapori ed odori caratteristici dei suoli lavici dell'Etna. Creme da spalmare sul pane o fette biscottate. Ottime per guarnire torte, crostate e dolci

Crema di Cioccolato		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.100	
	Barattolo da gr.190	
Crema di Mandorle		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.100	
	Barattolo da gr.190	
Crema di Nocciole		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.100	
	Barattolo da gr.190	
Crema di Pistacchio		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.100	
	Barattolo da gr.190	





SCIROPPI E PANETTI

Il latte di mandorla è una bevanda non alcolica tipicamente siciliana, ed è ormai da tempo inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani.

È realizzata mettendo in infusione in acqua le mandorle finemente tritate e spremendo poi le stesse per farne uscire tutto il succo.

È una bevanda dissetante e viene servita, specialmente in estate, ben fredda o ghiacciata come granita. Oltre che da solo, il latte di mandorla può essere utilizzato per la preparazione di altre bevande come ad esempio il caffè in ghiaccio ed altri soft drink.

Particolarmente apprezzata sono anche il latte aromatizzato al pistacchio e quello alla cannella.

PANETTO PER LATTE DI MANDORLE			
	Panetto da sciogliere in acqua calda. Lo sciroppo ottenuto va messo in frigo e servito freddo.	Confez.	€ + IVA
	Ingredienti:	Panetto gr. 200	
		Panetto gr.500	
		Panetto gr.	
PANETTO PER LATTE DI MANDORLE E PISTACCHIO			
	Panetto da sciogliere in acqua calda. Lo sciroppo ottenuto va messo in frigo e servito freddo.	Confez.	€ + IVA
	Ingredienti:	Panetto gr.200	
		Panetto gr.500	
		Panetto gr.	
PANETTO PER LATTE DI MANDORLE E LIMONE			
	Panetto da sciogliere in acqua calda. Lo sciroppo ottenuto va messo in frigo e servito freddo.	Confez.	€ + IVA
	Ingredienti:	Panetto gr.200	
		Panetto gr.500	
		Panetto gr.	
PANETTO PER LATTE DI MANDORLE E ARANCIA			
	Panetto da sciogliere in acqua calda. Lo sciroppo ottenuto va messo in frigo e servito freddo.	Confez.	€ + IVA
	Ingredienti:	Panetto gr.200	
		Panetto gr.500	
		Panetto gr.	



12

MIELE

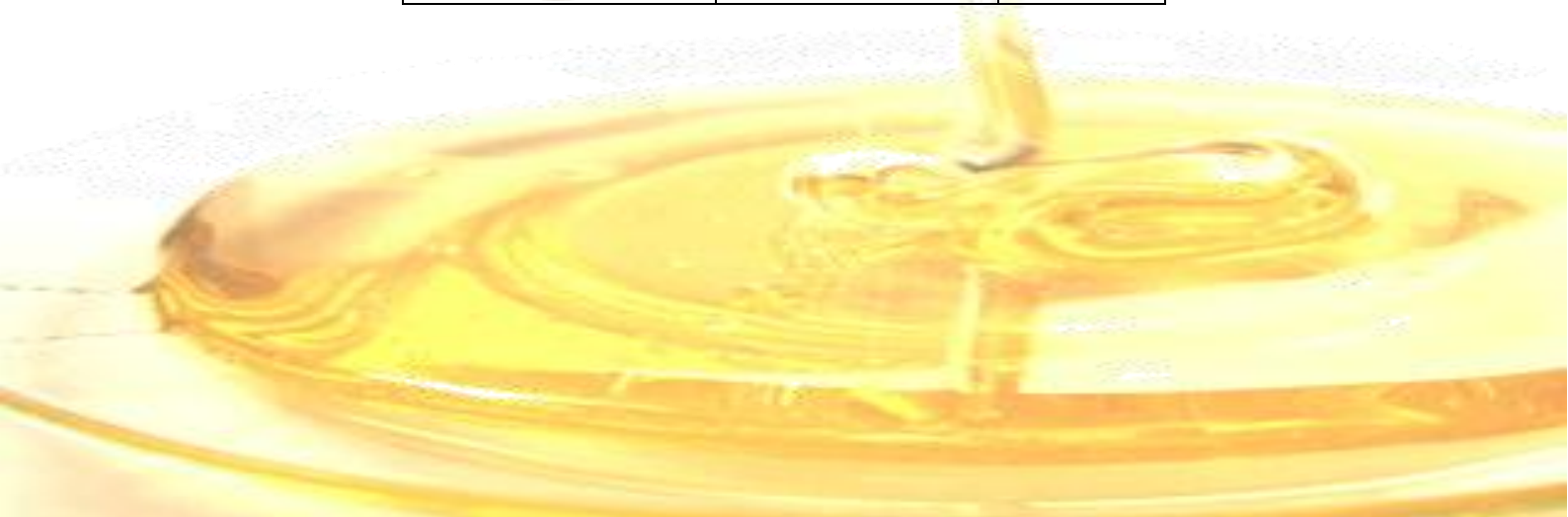
Sin dai tempi più antichi il miele è utilizzato per le sue proprietà naturali ed energetiche.

Il Miele è una sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare delle piante. A seconda dei fiori che l'ape visita si ottengono le varie tipologie di miele dandone colore, sapore, odore e proprietà terapeutiche diverse.

Il nostro miele non subisce alterazioni alcuna, esso è miele vergine integrale dei fiori di Arancio, Limone, Millefiori, Sulla, Castagno, Eucalipto, ottenuto dalle api mediante processi naturali.

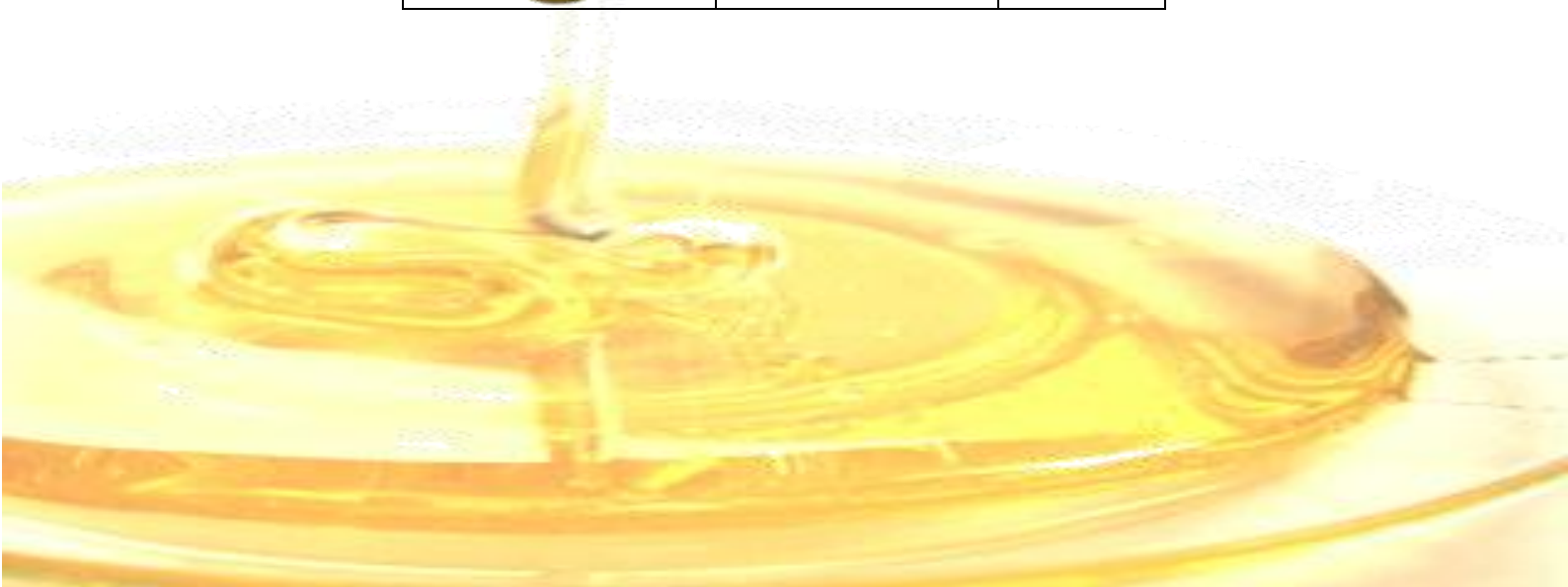
Solo dopo che la natura ha terminato la propria laboriosa opera viene estratto, messo in barattolo e servito sulle vostre tavole.

MIELE DI FIORI DI ARANCIO		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.	
	Barattolo da gr.250	
	Barattolo da gr.500	
MIELE DI FIORI DI ZAGARA		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.	
	Barattolo da gr.250	
	Barattolo da gr.500	
MIELE DI MILLEFIORI		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.	
	Barattolo da gr.250	
	Barattolo da gr.500	
MIELE DI FIORI DI SULLA		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.	
	Barattolo da gr.250	
	Barattolo da gr.500	





MIELE DI FIORI DI CASTAGNO		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.	
	Barattolo da gr.250	
	Barattolo da gr.500	
MIELE DI FIORI DI EUCALIPTO		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.	
	Barattolo da gr.250	
	Barattolo da gr.500	
MIELE DI LIMONE		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.	
	Barattolo da gr.250	
	Barattolo da gr.500	
MIELE DI ACACIA		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.	
	Barattolo da gr.250	
	Barattolo da gr.500	
MIELE DI CARDO		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.	
	Barattolo da gr.250	
	Barattolo da gr.500	
MIELE DI TIMO		
	FORMATO	€+IVA
	Barattolo da gr.	
	Barattolo da gr.250	
	Barattolo da gr.500	





PASTE DI MANDORLA

Sono uno dei dolci più tipici della Sicilia. Non c'è pasticceria o panificio nell'isola che non abbia nel suo bancone, tra i dolci, i pasticcini di mandorla sia nella versione classica, sia in quelle al pistacchio o alle nocciole.

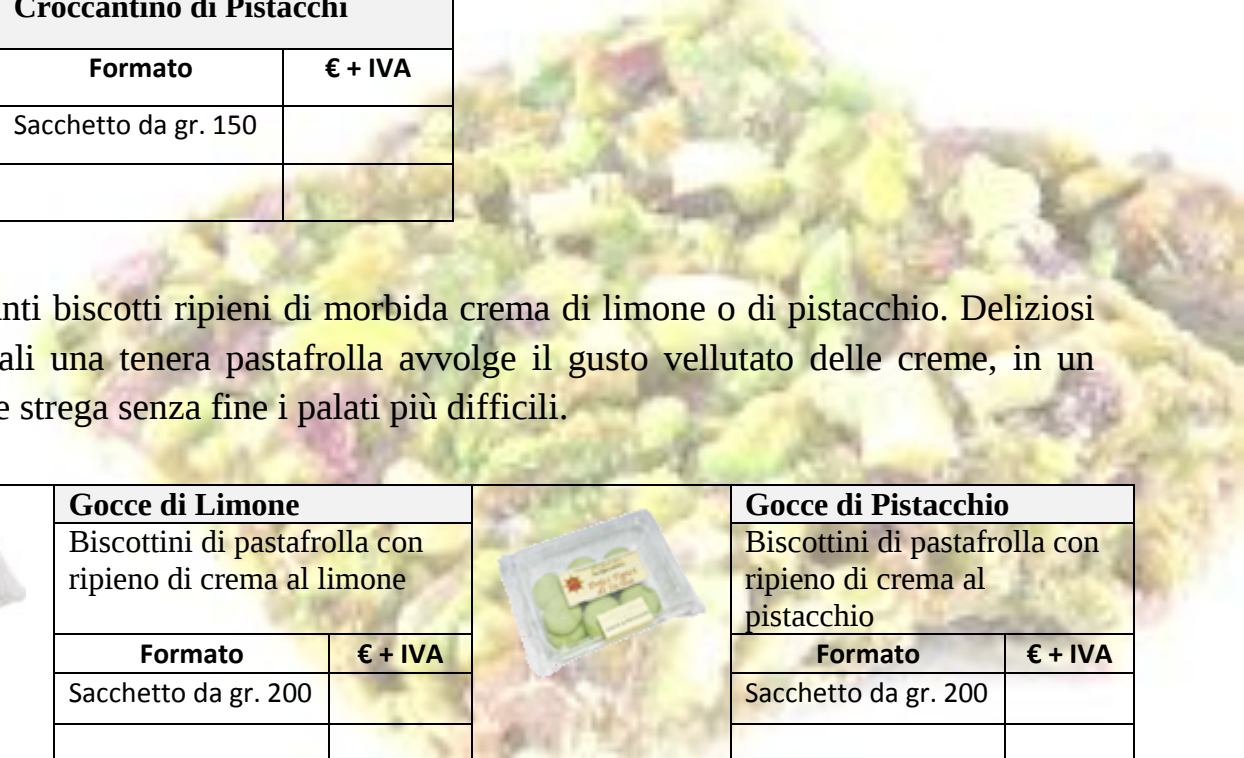
E' un dolce "irresistibile" per gli amanti delle mandorle. Naturalmente le mandorle devono essere di ottima qualità ed in Sicilia queste non mancano, per non parlare dei pistacchi o delle nocciole!

	Paste al Cacao			Paste al Cioccolato e Peperoncino	
	Formato	€ + IVA		Formato	€ + IVA
	Sacchetto da gr. 200			Sacchetto da gr. 200	
	Paste al Limone			Paste al Mandarino	
	Formato	€ + IVA		Formato	€ + IVA
	Sacchetto da gr. 200				
	Paste all'Arancia			Paste alle Carrubbe	
	Formato	€ + IVA		Formato	€ + IVA
	Sacchetto da gr. 200			Sacchetto da gr. 200	
	Paste alle Nocciole			Paste di Mandorle al Pistacchio	
	Formato	€ + IVA		Formato	€ + IVA
	Sacchetto da gr. 200			Sacchetto da gr. 200	
	Paste di Mandorle			Paste di Mandorle al Pistacchio	
	Formato	€ + IVA		Formato	€ + IVA
	Scatola da gr. 500			Scatola da gr. 500	
	Scatola da gr. 1000			Scatola da gr. 1000	



BISCOTTI E CROCCANTINI

Dall'unione delle migliori mandorle, nocciole e pistacchi siciliani con le sapienti mani delle massaie siciliane, nascono i croccantini di mandorla: dolcetti tradizionali, croccanti e friabili allo stesso tempo, sono capaci di liberare nell'aria aromi e profumi che fanno di qualsiasi luogo casa!

	Crocantino di Mandorle			Crocantino di Nocciole	
	Formato	€ + IVA		Formato	€ + IVA
	Sacchetto da gr. 150			Sacchetto da gr. 150	
	Crocantino di Pistacchi				
	Formato	€ + IVA			
	Sacchetto da gr. 150				

Fragranti biscotti ripieni di morbida crema di limone o di pistacchio. Deliziosi dolci nei quali una tenera pastafrolla avvolge il gusto vellutato delle creme, in un connubio che strega senza fine i palati più difficili.

	Gocce di Limone			Gocce di Pistacchio	
	Biscottini di pastafrolla con ripieno di crema al limone			Biscottini di pastafrolla con ripieno di crema al pistacchio	
	Formato	€ + IVA		Formato	€ + IVA
	Sacchetto da gr. 200			Sacchetto da gr. 200	
	Mix di Croccantini			Morettini	
	Confesione mix di croccantini al pistacchio, nocciole e mandorle.				
	Formato	€ + IVA		Formato	€ + IVA
	Scatola da gr. 400			Vaschetta da gr. 200	
	Mustaccioli all'Arancia			Mustaccioli Nocciolati	
	Formato	€ + IVA		Formato	€ + IVA
	Vaschetta da gr. 200			Vaschetta da gr. 200	



La storia racconta che durante la dominazione degli spagnoli in Sicilia nel XVI secolo tale lavorazione fu introdotta nella Contea di Modica, a quel tempo il più importante stato feudale del sud Italia, dotato di autonomia amministrativa. Gli spagnoli, a loro volta, l'avrebbero mutuata dagli Aztechi.

Attualmente esistono tracce di questo tipo di lavorazione in Spagna ("el chocolate a la piedra"), oltre che nelle comunità indigene di Messico e Guatemala.

Leonardo Sciascia ricorda come tale lavorazione rimanesse ai suoi tempi nella città di Alicante, precisando anche che esistessero originariamente le sole due versioni con le aggiunte di vaniglia e cannella.

Storicamente si è tramandato come un dolce tipico delle famiglie nobili che durante le feste e le occasioni importanti lo preparavano in casa. In questo modo, facilmente riconoscibile per la caratteristica granulosità dovuta ai cristalli di zucchero, si è tramandato fino ai giorni nostri, ed ormai è così tanto apprezzato da diventare un prodotto dolciario di fama internazionale.

Cioccolato agli Agrumi		
	Formato	€ + IVA
	Tavoletta da gr. 25	
	Tavoletta da gr. 100	
Cioccolato al Pepe Bianco		
	Formato	€ + IVA
	Tavoletta da gr. 25	
	Tavoletta da gr. 100	
Cioccolato al Peperoncino		
	Formato	€ + IVA
	Tavoletta da gr. 25	
	Tavoletta da gr. 100	
Cioccolato al Pistacchio		
	Formato	€ + IVA
	Tavoletta da gr. 25	
	Tavoletta da gr. 100	



Cioccolato alla Cannella		
	Formato	€ + IVA
	Tavoletta da gr. 25	
	Tavoletta da gr. 100	
Cioccolato alla Menta		
	Formato	€ + IVA
	Tavoletta da gr. 25	
	Tavoletta da gr. 100	
Cioccolato alla Noce Moscata		
	Formato	€ + IVA
	Tavoletta da gr. 25	
	Tavoletta da gr. 100	
Cioccolato alla Scorza D'Arancia		
	Formato	€ + IVA
	Tavoletta da gr. 25	
	Tavoletta da gr. 100	
Cioccolato alla Vaniglia		
	Formato	€ + IVA
	Tavoletta da gr. 25	
	Tavoletta da gr. 100	
Cioccolato alle Carrubbe		
	Formato	€ + IVA
	Tavoletta da gr. 25	
	Tavoletta da gr. 100	
Cioccolato allo Zenzero		
	Formato	€ + IVA
	Tavoletta da gr. 25	
	Tavoletta da gr. 100	
Cioccolato Fondente		
	Formato	€ + IVA
	Tavoletta da gr. 25	
	Tavoletta da gr. 100	



ROSOLI DI SICILIA

Tutti i nostri Rosoli vengono preparati secondo un'antica ricetta della nostra tradizione, mettendo a macerare in alcool purissimo le essenze naturali accuratamente selezionate.

Va servito freddo ed è ottimo come fine pasto come dessert e per arricchire il gusto di gelati e creme.

	Rosolio al Pistacchio	
	La pianta di pistacchio, tipica della flora dell' Etna, cresce spontanea e rigogliosa sulle falde del vulcano. I frutti di colore rossastro contengono dei semi teneri e verdi dal sapore dolce e delicato. Questo rosolio è ottenuto con un procedimento squisitamente artigianale, utilizzando il "cuore" verde del pistacchio. Gradazione alcolica: 28°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Rosolio alla Cannella	
	Questo rosolio, è stato preparato secondo un'antichissima ricetta della nostra tradizione, mettendo in infusione la cannella pregiata di Ceylon, detta anche "Regina", in alcool purissimo. Gradazione alcolica: 28°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Rosolio Delizia al Cacao	
	Dall'infuso di squisito Cacao nasce questo Rosolio dal gusto delizioso e dal profumo delicato. La sua grande versatilità di impiego lo trova protagonista nelle più svariate occasioni: nella preparazione di dolci, nella elaborazione di Cocktail e long drink. Gradazione alcolica: 28°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Rosolio di Alloro dell'Etna	
	L'Alloro trova in Sicilia il clima ottimale che ne esalta l'inconfondibile aroma. Il procedimento artigianale di produzione di questo Rosolio mantiene intatte le proprietà aromatiche e altamente digestive della pianta. Agitare prima di mescolare. Gradazione alcolica: 28°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Bottiglia in vetro blu da 50 cl	



	Rosolio di Ficodindia dell'Etna	
	Il ficodindia, pianta spontanea del bacino mediterraneo, ma che in Sicilia, tra le “sciare” cioè le rocce vulcaniche prodotte dalla solidificazione delle colate laviche, riscaldate dal caldo sole dell’isola, trova il suo habitat naturale acquistando una dolcezza ed un profumo ineguagliabili. I fichidindia, privati della loro buccia spinosa e tagliati a pezzetti, vengono messi in infusione in alcool di alta qualità con un procedimento artigianale che ne preserva aromi e profumi. Il liquore ha un colore rosso scuro quando vengono utilizzati i frutti a polpa rossa, o giallo-arancio se i frutti sono a polpa gialla. E’ corposo ed ha un sapore pieno molto simile al frutto. Ottimo da abbinare ai dolci tipici siciliani alle mandorle e anche ai formaggi freschi. Gradazione alcolica: 25°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Bottiglia in vetro blu da 50 cl	
	Rosolio di Finocchietto Selvatico dell'Etna	
	Rosolio preparato mettendo a macerare in alcool purissimo le pianticelle di Finocchietto selvatico accuratamente selezionate. Il procedimento tradizionale di produzione del Rosolio mantiene intatte le proprietà aromatiche e altamente digestive della pianta. Gradazione alcolica: 28°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Bottiglia in vetro da 50 cl	
	Rosolio di Rosa	
	I profumatissimi petali di Rosa bulgara, messi in infusione in alcool di alta qualità e sottoposti a lunga macerazione, sono l’ingrediente essenziale di questo Rosolio, che conserva tutta la fragranza della Rosa appena sbocciata ed acquista un gusto dolce e delicato. Gradazione alcolica: 28°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Bottiglia in vetro da 50 cl	
	Rosolio Fior di Mandorlo	
	Grazie al metodo artigianale con il quale viene prodotto, conserva intatti il gusto e la fragranza delle squisite mandorle di Sicilia che ne costituiscono l’ingrediente principale. Agitare bene prima di mescolare. Gradazione alcolica: 21°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Bottiglia in vetro blu da 50 cl	



La Sicilprodotti, affidandosi ad una delle aziende siciliane più antiche, che da anni realizza in modo naturale ed artigianale, seguendo ricette antiche, specchio di una Sicilia ricca di genuinità, propone dei liquori tipici della nostra terra come i Limoncelli, prodotti con agrumi siciliani, ed Amari prodotti con erbe locali ed il famoso "Fuoco del Vulcano".

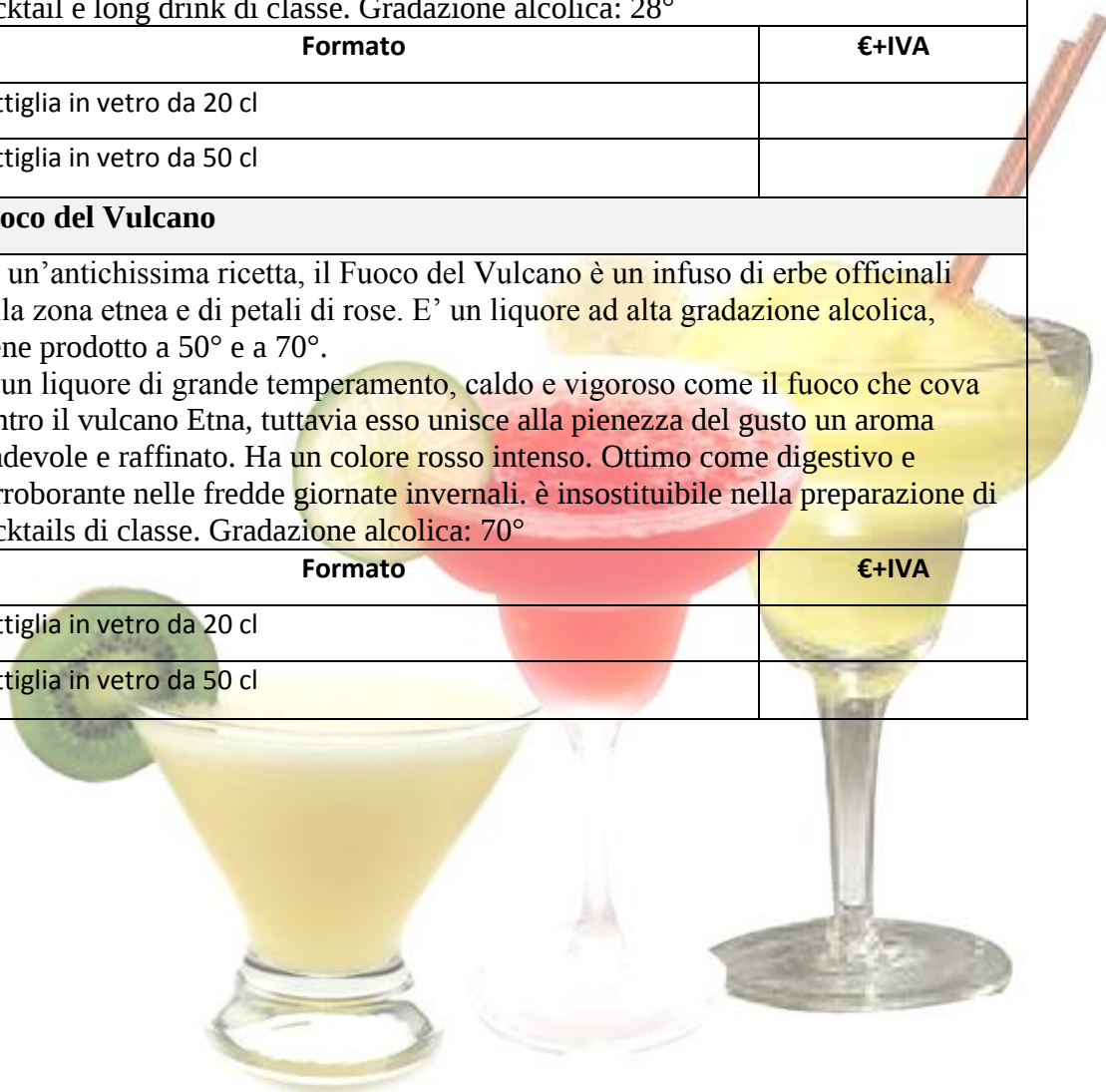
Il sapore inimitabile, i profumi e gli aromi dei liquori rievocano fedelmente quelli della nostra magica isola.

Serviti ghiacciati come aperitivi, digestivi o sulla macedonia di frutta, soddisfano anche i palati più esigenti.

	Amaretto dell'Etna	
	Prodotto secondo un'antica ricetta, l'Amaretto dell'Etna possiede il sapore delicato e la fragranza inconfondibile delle squisite mandorle di Sicilia. Liscio o con ghiaccio è ottimo come dessert. Delizioso sul gelato, è eccellente nel caffè e sui dolci alla mandorla e nella preparazione di Cocktail e Long drink di classe. Gradazione alcolica: 28°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 20 cl	
	Bottiglia in vetro da 50 cl	
	Amaro di Sicilia	
	Si ottiene dall'infusione di erbe e di radici raccolte alla falde dell'Etna ed accuratamente selezionate e lavorate secondo un'antica ricetta conservata inalterata nel tempo. Grazie al procedimento artigianale con cui viene prodotto, questo amaro gradevole conserva intatte le proprietà aromatiche e altamente digestive dei suoi ingredienti. E' ottimo sia liscio che con ghiaccio; con una spruzzata di Seltz si trasforma in un aperitivo di classe. Gradazione alcolica: 32°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 20 cl	
	Bottiglia in vetro da 50 cl	



	Arancello di Sicilia	
	L'Arancello è un gradevolissimo liquore che ha come suo ingrediente principale le splendide arance di Sicilia; di esse viene utilizzata solo la buccia ricca di profumi e di aromi. Le bucce vengono poi messe in infusione in alcool purissimo. All'infuso viene poi aggiunto uno sciroppo di acqua e zucchero in modo da ottenere un liquore a 32° molto equilibrato, dal gusto fresco ed invitante. L'Arancello di Sicilia si serve ghiacciato in piccoli calici tenuti anch'essi in freezer ed è ottimo come dessert; per arricchire una macedonia di frutta e come digestivo da servire a fine pasto. Il suo particolare aroma lo rende anche indispensabile ingrediente nella preparazione dei drinks e cocktails raffinati.	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 20 cl	
	Fragolino dell'Etna	
	Nei boschi dell'Etna sono state raccolte con pazienza e delicatezza fragoline dal sapore dolce e dal profumo inebriante. Utilizzate freschissime, esse sono l'ingrediente essenziale di questo liquore che ne conserva tutta la fragranza e la delicatezza del gusto. Il Fragolino dell'Etna è un liquore gradevolissimo che esalta il sapore del gelato e delle macedonie. Ghiacciato è ottimo per completare un pranzo raffinato. E' anche un complemento ideale nella preparazione di cocktail e long drink di classe. Gradazione alcolica: 28°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 20 cl	
	Fuoco del Vulcano	
	Da un'antichissima ricetta, il Fuoco del Vulcano è un infuso di erbe officinali della zona etnea e di petali di rose. E' un liquore ad alta gradazione alcolica, viene prodotto a 50° e a 70°. E' un liquore di grande temperamento, caldo e vigoroso come il fuoco che cova dentro il vulcano Etna, tuttavia esso unisce alla pienezza del gusto un aroma gradevole e raffinato. Ha un colore rosso intenso. Ottimo come digestivo e corroborante nelle fredde giornate invernali. è insostituibile nella preparazione di cocktails di classe. Gradazione alcolica: 70°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 20 cl	
	Bottiglia in vetro da 50 cl	





	Fuoco del Vulcano - Lavica 100	
	Da un'antichissima ricetta, il Fuoco del Vulcano è un infuso di erbe officinali della zona etnea e di petali di rose. E' un liquore ad alta gradazione alcolica, viene prodotto a 50° e a 70°. Viene imbottigliato anche nelle tipiche bottiglie ricoperte di pietra vulcanica mediante una lavorazione artigianale. Gradazione alcolica: 70°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro ricoperta da pietra lavica da 20 cl	
	Fuoco del Vulcano - Lavica 50	
	Da un'antichissima ricetta, il Fuoco del Vulcano è un infuso di erbe officinali della zona etnea e di petali di rose. E' un liquore ad alta gradazione alcolica, viene prodotto a 50° e a 70°. Viene imbottigliato anche nelle tipiche bottiglie ricoperte di pietra vulcanica mediante una lavorazione artigianale. Gradazione alcolica: 70°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da ricoperta da pietra lavica 50 cl	
	Limoncello di Sicilia	
	Il liquore più tipico della nostra bella terra di Sicilia è sicuramente il Limoncello. I nostri limoni, che provengono rigorosamente dalla zona etnea e da coltivazioni biologiche, sono piuttosto piccoli e la loro buccia è ricchissima di aromi e di intensi profumi che vengono catturati e trasferiti nel Limoncello che diventa un liquore di rara fragranza, apprezzato in Italia e all'estero.. Il liquore ha un colore giallo-verde, si presenta denso e pastoso al gusto. Si serve ben ghiacciato in piccoli calici anch'essi ghiacciati. Le sue proprietà digestive ne fanno un eccellente fine pasto, ottimo anche nella preparazione di macedonie. Gradazione alcolica: 32°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 20 cl	
	Bottiglia in vetro da 50 cl	

**Mandarinetto di Sicilia**

Il mandarino, il frutto tipico della Sicilia, rinomato per il suo intenso profumo e la soavità del gusto è l'ingrediente essenziale di questo squisito liquore. I mandarini vengono sbucciati a mano in modo da conservare intatti aromi e profumi di cui la buccia è ricchissima. Queste vengono messe in infusione in alcool puro per alcuni giorni. Quando l'infuso è pronto viene filtrato e completato con l'aggiunta di acqua e zucchero. Il liquore ha un colore rosso-arancio; all'olfatto si presenta con un profumo di mandarino molto penetrante; al gusto è pieno, pastoso con un intenso sapore di mandarino. Si serve ghiacciato in piccoli calici freddi ed è ottimo come digestivo; arricchisce le macedonie di frutta, è componente essenziale di cocktails e drinks di classe.

Gradazione alcolica: 32°

Formato	€+IVA
Bottiglia in vetro da 20 cl	
Bottiglia in vetro da 50 cl	

**Verdello di Sicilia**

Questo delizioso liquore viene prodotto con una qualità particolare di limone: il limone verdello, tipico della costa jonica. Questo frutto, dal colore verde intenso e dal profumo inebriante, nasce da una particolare fioritura della pianta che avviene nel periodo primaverile-estivo. Il Verdello è ottimo come fine pasto, con una spruzzata di seltz si trasforma in un aperitivo fresco e dissetante.

Gradazione alcolica: 32°

Formato	€+IVA
Bottiglia in vetro da 10 cl	
Bottiglia in vetro da 50 cl	





24

CREMONCELLI DI SICILIA

Deliziose Creme uniscono al gradevole sapore dei vari frutti, la dolcezza della panna fresca, in una delicata armonia e in un perfetto equilibrio.

Serviti freddi vanno gustati come dessert, oppure usati per arricchire il gusto dei gelati. Vanno conservati in frigo non in freezer.

	Cremoncello al Caffè	
	Questa deliziosa crema unisce al gradevole sapore del caffè la dolcezza della panna fresca, in una delicata armonia e in un perfetto equilibrio. Gradazione alcolica: 17°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Bottiglia in vetro da 50 cl	
	Cremoncello al Cioccolato	
	Questa deliziosa crema unisce al gradevole sapore del cioccolato la dolcezza della panna fresca, in una delicata armonia e in un perfetto equilibrio. Gradazione alcolica: 17°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Bottiglia in vetro da 50 cl	
	Cremoncello al Limone	
	Questa deliziosa crema unisce al gradevole sapore del limone la dolcezza della panna fresca, in una delicata armonia e in un perfetto equilibrio. Gradazione alcolica: 17°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Bottiglia in vetro da 50 cl	
	Cremoncello al Mandarino	
	Questa deliziosa crema unisce al gradevole sapore del mandarino la dolcezza della panna fresca, in una delicata armonia e in un perfetto equilibrio. Gradazione alcolica: 17°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Bottiglia in vetro da 50 cl	



	Cremoncello al Pistacchio	
	Questa deliziosa crema unisce al gradevole sapore delicato dei verdi semi del pistacchio, frutto tipico del Parco dell'Etna, la dolcezza della panna fresca, in una delicata armonia e in un perfetto equilibrio. Gradazione alcolica: 17°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Cremoncello alla liquirizia	
	Questa deliziosa crema unisce al gradevole sapore della Liquirizia la dolcezza della panna fresca, in una delicata armonia e in un perfetto equilibrio. Gradazione alcolica: 17°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Cremoncello alla Mandorla	
	Questa deliziosa crema unisce al gradevole sapore della mandorla la dolcezza della panna fresca, in una delicata armonia e in un perfetto equilibrio. Gradazione alcolica: 17°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Cremoncello alla Nocciola	
	Questa deliziosa crema unisce al gradevole sapore della nocciola la dolcezza della panna fresca, in una delicata armonia e in un perfetto equilibrio. Gradazione alcolica: 17°	
	Formato	€+IVA
	Bottiglia in vetro da 10 cl	
	Bottiglia in vetro da 50 cl	



26

CONTATTI E ORDINI

Cell: 3474859064

FAX: 0039 095 7792472

Email amministrazione: lorenzo.trovato@tiscali.it

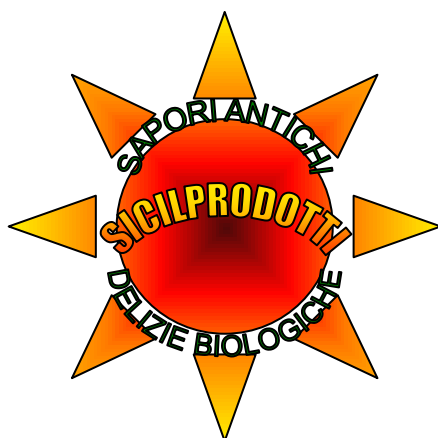
Email ordini: ordini@sicilprodotti.com

PEC: sicilprodotti@pec.it

E' possibile effettuare ordini via FAX, E-Mail o utilizzando il sistema di carrello elettronico presente nel sito web **www.sicilprodotti.com**







Copyright © 2014 SicilProdotti sas. Tutti i diritti riservati.
Marchi registrati e segni distintivi sono dei rispettivi titolari.
SicilProdotti sas del Dott. Lorenzo Trovato
P.IVA.: 07925140969 - Iscr. CCIAA Catania. N. REA 275393.

