



Catalogo prodotti  
*Products catalogue*

2025  
/ 2026

1 Giugno 2025 - 31 Agosto 2026  
*June 1st 2025 - August 31st 2026*

d'stillà  
PANTELLERIA



**d'stilla**  
PANTELLERIA

D'stilla nasce dalla convinzione che Pantelleria abbia ancora tanto da offrire e sfida le consuetudini per esplorare un volto meno conosciuto dell'isola, andando oltre i prodotti gastronomici già noti a livello internazionale, per valorizzare il potenziale inespresso rappresentato dal suo giardino di erbe, fiori, radici e bacche profumate.

Preserviamo l'**essenza autentica di Pantelleria** valorizzando le botaniche dell'isola, trasformate - con poche e semplici lavorazioni - in distillati, netti, equilibrati e schietti, senza compromessi.

Ogni goccia diventa testimonianza della qualità che risiede nella **purezza degli ingredienti**.  
Poche botaniche sono sufficienti per creare prodotti di complessità ed equilibrio rari.  
D'stilla è un invito a scoprire un'isola sorprendente, è un viaggio attraverso il grande **giardino botanico radicato in mezzo al mare**, ricco di profumi, colori e sapori unici.  
D'stilla è Pantelleria, isola di terra, radice selvatica.

● ● ●

*D'stilla was born from the belief that Pantelleria still has much to offer and challenges conventions to explore a lesser-known face of the island, going beyond the gastronomic products already known internationally, to enhance the unexpressed potential represented by its garden of herbs, flowers, roots and fragrant berries.*

*We preserve the authentic **essence of Pantelleria** by enhancing the island's botanicals, transformed - with a few simple processes - into distillates, clean, balanced and straightforward, without compromise.*

*Every drop becomes a testimony to the quality that resides in the **purity of the ingredients**. A few botanicals are enough to create products of rare complexity and balance.  
D'stilla is an invitation to discover a surprising island, it is a journey through the large **botanical garden rooted in the middle of the sea**, rich in unique scents, colors and flavors.  
D'stilla is Pantelleria, an island of land, a wild root.*

D'stilla è un marchio  
e un progetto della  
LaBo Officine Pantesche srl

D'stilla is a brand  
and a project of  
LaBo Officine Pantesche srl

## DISTILLED DRY GIN

**DDG700**

BOTTIGLIE X CARTONE N. 4



## DRY GIN

**DG700**

BOTTIGLIE X CARTONE N. 4



### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Un gin di solo ginepro, senza botaniche aggiunte, 50% di ginepro comune, 50 % di ginepro fenicio, una specie autoctona che cresce spontaneamente sulla costa pantesca. Questo distillato offre un profilo aromatico unico e complesso, grazie alla combinazione di due cultivar di ginepro e di due livelli di maturazione di quello locale: il rosso (maturo) che aggiunge note calde e speziate, e il verde (acerbo), che conferisce freschezza e vivacità, creando un equilibrio perfetto.

### PROFILO AROMATICO

A volte lo chiamiamo l'assoluto, per la pulizia con cui è stato pensato e costruito, è davvero un viaggio nel cuore di Pantelleria. Qui, l'autenticità selvaggia e speziata dell'isola prende forma, con una personalità schietta e riconoscibile, che riflette le sue caratteristiche distinte. Un sorso sorprendente per complessità, è un gin fatto nel centro del mediterraneo ma potrebbe essere un single malt da isole così simili eppure così distanti.

### CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Il Distilled Dry Gin incarna l'essenza autentica dell'isola; per questo è perfetto da gustare come fine pasto, per apprezzare ogni sfumatura che i diversi gradi di maturazione del ginepro riescono a esprimere, o come base per un classico Martini.

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Tra le botaniche selezionate per questo gin spicca la carota, che dona un carattere teroso, il pino di Aleppo regala delicate note resinose conferendo una base fresca e avvolgente. La malva rosa apporta un tocco floreale, il rosmarino selvatico aggiunge un carattere vegetale e fragrante; il critmo, invece, conferisce una sapidità pronunciata bilanciando il sapore complessivo.

### PROFILO AROMATICO

Una passeggiata a ridosso delle acque cristalline dell'isola e delle sue coste scoscese. Un gioco di contrasti tra i profumi freschi del mare e il carattere duro e spigoloso della costa. I suoi aromi evocano l'aria salina, l'odore ancestrale della terra. Prodotto di grande beva, racconta più di ogni altro come in realtà il mediterraneo sia più di agrumi e fiori.

### CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Grazie al suo gusto versatile, è ideale per cocktail che vanno dal classico Gin Tonic ai più complessi come il Negroni.

## AMARO



### AM700

BOTTIGLIE X CARTONE N. 4

## BITTER



### BT700

BOTTIGLIE X CARTONE N. 4



#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Si presenta con un profilo aromatico complesso e avvolgente, grazie alla combinazione di botaniche come l'alloro, che dona note erbacee e balsamiche, la lavanda per un tocco floreale e il rosmarino selvatico dal carattere erbaceo, infine l'utilizzo del miele regala una dolcezza vellutata.

#### PROFILO AROMATICO

Un viaggio nella calma e nella serenità dell'entroterra di Pantelleria, della sua campagna e della sua storia agricola e contadina. Questa terra arida, ma generosa, offre un bouquet che evoca i profumi delle piante selvatiche, dei campi in fiore sferzati dal vento, del robusto carattere del suolo vulcanico e del caldo abbraccio del tramonto sulle colline.

Un amaro amabile ma deciso, il giusto equilibrio fra l'asciuttatezza di un digestivo che faccia il suo mestiere, al riparo però da ogni austerrità per un prodotto di grandissima piacevolezza.

#### CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Ideale da gustare come digestivo dopo i pasti, il nostro Amaro è stato pensato anche per la creazione di cocktail come long drink o highball.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Gli ingredienti principali includono il pino di Aleppo che offre una nota calda e balsamica, la salvia che aggiunge un tocco erbaceo e fresco, mentre la menta e l'origano conferiscono un'esplosione di freschezza e vitalità. La citronella, infine, dona un'essenza agrumata e rinfrescante.

#### PROFILO AROMATICO

Un viaggio sulle montagne dell'isola, caratterizzate da una natura dura, indomita e variegata. Potrai immergerti nei sentieri a picco dove ogni passo rivela un'esplosione di profumi: note balsamiche, erbacee e resinose, accompagnate da un vento fresco, vivace e pungente che evoca l'essenza unica degli altopiani dell'isola. Il più sorprendente dei nostri prodotti, racconta di montagne in mezzo al mare, e dei boschi di conifere che solo chi ha il coraggio di scalare può scoprire.

#### CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Perfetto come aperitivo, il Bitter è anche una base eccellente per i classici come Negroni e Americano.



La nostra è una storia dalle radici lontane nel tempo e nei luoghi. Radici che affondano nella terra di un'Isola in mezzo al mare, lontana da tutto...

E' nel 1949 infatti che Antonio Bonomo e Girolamo Giglio iniziano l'attività a Pantelleria. Oggi, dopo più di settantacinque anni, la nostra azienda è l'unica realtà pantesca ad essere Azienda Agricola, Capperificio e Laboratorio artigianale.

"La Nicchia" esprime la valorizzazione di un territorio attraverso un'immagine ed un nome evocativi di qualcosa da preservare con cura e dedizione.

"La Nicchia" non propone prodotti tipici dell'Isola, ma presenta la selezione delle migliori materie prime dei nostri campi, lavorate nel modo più semplice possibile e rispettate nella loro unicità.

*Dating way back in time our story is indissolubly linked with one of the world's most 'unique' islands.*

*It was the year 1949 when Antonio Bonomo and Girolamo Giglio set up their business in Pantelleria.*

*Seventyfive years later, our firm is currently the only company in Pantelleria that is a Farm Holding, a Caper Producer as well as a Traditional Laboratory/shop.*

*"La Nicchia" expresses the value of our Island through an image and a name that call to mind something to be preserved with care and dedication.*

*"La Nicchia" is not offering the Island's typical products but a selection of the best raw materials from our lands, processed by the simplest methods and being respectful of their uniqueness.*





# I.G.P. CAPPERO DI PANTELLERIA AL SALE MARINO



## P.G.I. PANTELLERIA CAPER IN SEA SALT

Capperi di Pantelleria con certificazione Ministeriale IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Di calibro piccolo nel vaso da 90g e di calibro medio nella busta da 500g.

I capperi piccoli sono ideali per guarnire piatti di carne e pesce.

I capperi di calibro medio si usano per condire insalate, pizze e sughi per primi piatti”

**INGREDIENTI:** 80% cappero di Pantelleria I.G.P., 20% sale marino



Pantelleria capers with PGI European certification. Small size in glass jar 3,17oz and medium size in plastic bag 17,64oz. Small sized capers are perfect for garnishing fish and meat dishes. Medium sized capers are ideal for dressing pasta sauces, pizzas and salads

**INGREDIENTS:** 80% P.G.I. Pantelleria caper, 20% sea salt



**ART. IGP116P/N** PICCOLO CALIBRO / SMALL SIZE

PESO NETTO 90g NET WEIGHT: 3,17oz  
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. IGP500M/N** MEDIO CALIBRO / MEDIUM SIZE

PESO NETTO 500g NET WEIGHT: 17,64oz  
BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CAPPERI IN SALE MARINO



## CAPERS IN SEA SALT

Capperi 100% origine Italia selezionati in tre tipologie di grandezza (grandi-medi-piccoli) conservati in sale marino. Piccoli per guarnire piatti di pesce e di carne rossa o bianca. Grandi per condire sughi di pomodoro o per realizzare creme e patè. Medi per entrambi gli utilizzi (guarnizione e condimento). Sciacquare dal sale prima dell'uso.

**INGREDIENTI:** 80% capperi origine Italia, 20% sale marino

100% Italian capers sorted in three different sizes (large-medium-small) preserved in sea salt. Use small capers for garnishing fish and red or white meat dishes. Use large capers for flavoring tomato sauces or making creamy sauces and pâtés. Medium-sized capers can be used for both (garnishing and flavoring). Rinse off the salt before use.

**INGREDIENTS:** 80% Italian capers, 20% sea salt



**ART. CS116P/N**  
piccoli/small

**ART. CS116M/N**  
medi/medium

**ART. CS116G/N**  
grandi/big

**PESO NETTO** 90g **NET WEIGHT:** 3,17oz  
**VASI X CARTONE/JARS PER BOX** N. 6



**ART. CS100P/N**  
piccoli/small

**ART. CS100M/N**  
medi/medium

**ART. CS100G/N**  
grandi/big

**PESO NETTO** 100g **NET WEIGHT:** 3,52oz  
**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX** N. 10



**ART. CS200P/N**  
piccoli/small

**ART. CS200M/N**  
medi/medium

**ART. CS200G/N**  
grandi/big

**PESO NETTO** 200g **NET WEIGHT:** 7,05oz  
**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX** N. 15





# CAPPERI IN SALE MARINO



## CAPERS IN SEA SALT

Capperi 100% origine Italia selezionati in tre tipologie di grandezza (grandi-medi-piccoli) conservati in sale marino. Piccoli per guarnire piatti di pesce e di carne rossa o bianca. Grandi per condire sughi di pomodoro o per realizzare creme e patè. Medi per entrambi gli utilizzi (guarnizione e condimento). Sciacquare dal sale prima dell'uso.

100% Italian capers sorted in three different sizes (large-medium-small) preserved in sea salt. Use small capers for garnishing fish and red or white meat dishes. Use large capers for flavoring tomato sauces or making creamy sauces and pâtés. Medium-sized capers can be used for both (garnishing and flavoring). Rinse off the salt before use.

**INGREDIENTI:** 80% capperi origine Italia, 20% sale marino

**INGREDIENTS:** 80% Italian capers, 20% sea salt



**ART. CS500P/N**  
piccoli/small

**ART. CS500M/N**  
medi/medium

**ART. CS500G/N**  
grandi/big

**PESO NETTO** 500g **NET WEIGHT:** 17,64oz  
**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX** N. 10



**PESO NETTO** 1000g **NET WEIGHT:** 35,27oz  
**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX** N. 8

**ART. CS1000P/N**  
piccoli/small

**ART. CS1000M/N**  
medi/medium

**ART. CS1000G/N**  
grandi/big



**ART. CSV1000P/N**  
piccoli/small

**ART. CSV1000M/N**  
medi/medium

**ART. CSV1000G/N**  
grandi/big

**PESO NETTO** 1000g **NET WEIGHT:** 35,27oz  
**SECCHIELLI X CARTONE/BUCKETS PER BOX** N. 6

**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia



Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
info@bonomoegiglio.it



# CAPPERI MEDITERRANEI IN SALE MARINO



## MEDITERRANEAN CAPERS IN SEA SALT

Blend di capperi 100% Italia e origine Extra EU.

Una miscela di capperi origine Italia con capperi selezionati, di roccia, di origine Nord Africa, lavorati con una tecnica naturale di nostra invenzione per renderli più omogenei in sapore e profumo ai nostri capperi soliti al fine di realizzare un prodotto di alta qualità ma di più facile uso in cucina.

Il mix con capperi di origine 100% Italia, rende questo prodotto unico ed esclusivo.

**INGREDIENTI:** 80% capperi origine Italia ed extra EU, 20% sale marino

Blend of 100% Italian capers and Extra EU origin.

A blend of capers from Italy with selected rock capers from North African, processed with a natural technique of our invention to make them more homogeneous in flavor and aroma to our usual capers in order to create a high quality product but easier to use in the kitchen.

The mix with capers of 100% Italian origin, makes this product unique and exclusive.

**INGREDIENTS:** 80% Italian and extra EU capers, 20% sea salt



**ART. CSB116M/N**  
medi/medium

PESO NETTO 90g NET WEIGHT: 3,17oz  
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. CSB100M/N**  
medi/medium

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz  
BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



**ART. CSB200M/N**  
medi/medium

PESO NETTO 200g NET WEIGHT: 7,05oz  
BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 15

**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia



Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CAPPERI MEDITERRANEI IN SALE MARINO



## MEDITERRANEAN CAPERS IN SEA SALT

Blend di capperi 100% Italia e origine Extra EU.

Una miscela di capperi origine Italia con capperi selezionati, di roccia, di origine Nord Africa, lavorati con una tecnica naturale di nostra invenzione per renderli più omogenei in sapore e profumo ai nostri capperi soliti al fine di realizzare un prodotto di alta qualità ma di più facile uso in cucina.

Il mix con capperi di origine 100% Italia, rende questo prodotto unico ed esclusivo.

**INGREDIENTI:** 80% capperi origine Italia ed extra EU, 20% sale marino

Blend of 100% Italian capers and Extra EU origin.

A blend of capers from Italy with selected rock capers from North African, processed with a natural technique of our invention to make them more homogeneous in flavor and aroma to our usual capers in order to create a high quality product but easier to use in the kitchen.

The mix with capers of 100% Italian origin, makes this product unique and exclusive.

**INGREDIENTS:** 80% Italian and extra EU capers, 20% sea salt



PESO NETTO 500g NET WEIGHT: 17,64oz  
BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10

**ART. CSB500M/N**  
medi/medium



PESO NETTO 1000g NET WEIGHT: 35,27oz  
BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 8

**ART. CSB1000M/N**  
medi/medium



PESO NETTO 1000g NET WEIGHT: 35,27oz  
SECCHIELLI X CARTONE/BUCKETS PER BOX N. 6

**ART. CSBV1000M/N**  
medi/medium

BONOMO & GIGLIO SRL  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia



Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

PANTELLERIA - ITALIA  
info@bonomoegiglio.it

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CUCUNCI IN SALE MARINO



## CAPER BERRIES IN SEA SALT

Frutti della pianta del cappero ben selezionati nelle sole calibrazioni medie per tenere la giusta consistenza ed il bell'aspetto. Anche se privi del gambo questi frutti sono ideali negli aperitivi o per condire e guarnire insalate, piatti di pesce e carne rossa o bianca.

**INGREDIENTI:** 80% frutti di cappero origine Italia, 20% sale marino

*Only medium-sized caperberries, carefully selected for the right level of firmness and good appearance. Even without the stalk, they are ideal as appetizers or for garnishing salads, fish and red or white meat dishes.*

**INGREDIENTS:** 80% Italian caper berries, 20% sea salt



**ART. FCS116/N**

PESO NETTO 90g    NET WEIGHT: 3,17oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. FCS100/N**

PESO NETTO 100g    NET WEIGHT: 3,52oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Copperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CUCUNCI IN SALE MARINO



## CAPER BERRIES IN SEA SALT

Frutti della pianta del cappero ben selezionati nelle sole calibrazioni medie per tenere la giusta consistenza ed il bell'aspetto. Anche se privi del gambo questi frutti sono ideali negli aperitivi o per condire e guarnire insalate, piatti di pesce e carne rossa o bianca.

*Only medium-sized caperberries, carefully selected for the right level of firmness and good appearance. Even without the stalk, they are ideal as appetizers or for garnishing salads, fish and red or white meat dishes.*

**INGREDIENTI:** 80% frutti di cappero origine Italia, 20% sale marino

**INGREDIENTS:** 80% Italian caper berries, 20% sea salt



**ART. FCS500/N**

PESO NETTO 500g **NET WEIGHT:** 17,60oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



**ART. FCS1000/N**

PESO NETTO 1000g **NET WEIGHT:** 35,27oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 8



**ART. FCSV1000/N**

PESO NETTO 1000g **NET WEIGHT:** 35,27oz

SECCHIELLI X CARTONE/BUCKETS PER BOX N. 6



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
info@bonomoegiglio.it

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# FOGLIE DI CAPPERO IN SALE MARINO



## CAPER LEAVES IN SEA SALT

Foglie accuratamente selezionate della pianta del cappero, sode e croccanti.

Al naturale. Belle da vedere nel piatto e buone da mangiare.

Ideali per condire e guarnire tutte le preparazioni a base di pesce, carne, verdure cotte e crude. Da provare fritte in pastella. Dissalare prima dell'uso.

**INGREDIENTI:** 80% foglie di cappero origine Italia, 20% sale marino

*Carefully selected caper leaves, firm and crunchy. Natural.  
They look great on the plate and taste good. Ideal to dress and garnish all  
fish and meat dishes as well as raw and cooked vegetables.  
Try them deep fried in batter. Rinse before use.*

**INGREDIENTS:** 80% Italian caper leaves, 20% sea salt



**ART. FDCS500/N**

PESO NETTO 500g NET WEIGHT: 17,64oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 5



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CAPPERI CONDITI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



## SEASONED CAPERS IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Capperi di medio calibro in olio extravergine conditi con origano e rosmarino di Pantelleria.  
Pronti all'uso per condire insalate e come condimento di carni bianche e pesci arrosto.  
Anche come antipasto / aperitivo su crostini di pane tiepido o con pesce crudo.  
Molto interessante l'aromaticità del cappero in accordo con quella dell'origano  
e del rosmarino.

**INGREDIENTI:** 56% capperi origine Extra UE (sale, aceto di vino),  
43% olio extravergine d'oliva, origano, rosmarino

Medium-sized capers in extra virgin olive oil seasoned with oregano and rosemary from Pantelleria. Ready-to-use for garnishing salads and seasoning white meat and roasted fish. Also perfect served on warm toasted bread slices as a starter/appetizer or with raw fish. The aromas of the caper blend with those of the oregano and rosemary to produce a very interesting flavor.

**INGREDIENTS:** 56% Extra EU capers (salt, vinegar),  
43% extra-virgin olive oil, oregano, rosemary



**ART. CC0116/N**

**PESO NETTO 100g / NET WEIGHT: 3,52oz**

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CAPPERI IN ACETO DI VINO



## CAPERS IN WHITE WINE VINEGAR

Capperi di medio calibro pronti all'uso conservati in acqua e aceto di vino bianco.

Gusto pungente per condire insalate, pizze e vitello tonnato.

Si consiglia una sciacquatura veloce in acqua corrente prima dell'uso  
per stemperare un po' il gusto dell'aceto.

**INGREDIENTI:** 55% capperi origine Extra UE (sale),  
23% aceto di vino bianco, acqua. **Contiene solfiti**

*Ready-to-use medium-sized capers preserved in water and white wine vinegar.  
Their tart flavor makes them perfect for garnishing salads as well as seasoning  
pizzas and sliced veal in tuna sauce. We recommend rinsing the capers under  
running water to dilute the taste of vinegar.*

**INGREDIENTS:** 55% Extra EU capers (salt), 23% white wine vinegar,  
water. **Contains sulphites**



**ART. CA116/N**

**PESO NETTO 100g / NET WEIGHT: 3,52oz**

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CAPPERI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



## CAPERS IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Capperi già pronti all'uso di piccolo calibro per mantenere la consistenza croccante anche se conservati sott'olio. Ideali per insalate di riso e per condire pesci arrosto o alla griglia. Anche in aperitivi su un crostino di pane o cracker.

**INGREDIENTI:** 55% capperi origine Italia (sale, aceto di vino),  
45% olio extravergine d'oliva

*Ready-to-use capers, small-sized so as to maintain their crunchiness despite being preserved in oil. Ideal for rice salads and to garnish baked or grilled fish. Also in appetizers, on toast or crackers.*

**INGREDIENTS:** 55% Italian capers (salt, vinegar), 45% extra virgin olive oil



**ART. CO116/N**  
**PESO NETTO** 100g **NET WEIGHT:** 3,52oz  
**VASI X CARTONE/JARS PER BOX** N. 6



**ART. CO278/N**  
**PESO NETTO** 240g **NET WEIGHT:** 8,47oz  
**VASI X CARTONE/JARS PER BOX** N. 6



**ART. CO1062/N**  
**PESO NETTO** 950g **NET WEIGHT:** 33,51oz  
**VASI X CARTONE/JARS PER BOX** N. 4



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
info@bonomoegiglio.it

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CUCUNCI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



## CAPER BERRIES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Frutti di cappero già pronti all'uso di medio calibro per mantenere la carnosità anche se conservati sott'olio. Ideali per insalate di riso e per condire pesci al forno o alla griglia. Perfetti negli aperitivi.

**INGREDIENTI:** 55% frutti di cappero origine Italia (sale, aceto di vino),  
45% olio extravergine d'oliva

*Ready-to-use caperberries, medium-sized so as to maintain their fleshy texture despite being preserved in oil. Ideal for rice salads and to flavor baked or grilled fish. Perfect for appetizers.*

**INGREDIENTS:** 55% Italian caper berries (salt, vinegar), 45% extra virgin olive oil



**ART. FC0116/N**  
PESO NETTO 100g **NET WEIGHT:** 3,52oz  
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. FC0278/N**  
PESO NETTO 240g **NET WEIGHT:** 8,47oz  
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. FC01062/N**  
PESO NETTO 950g **NET WEIGHT:** 33,51oz  
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



## CAPER LEAVES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Foglie accuratamente selezionate della pianta del cappero, sode e croccanti con un giusto equilibrio tra sapidità e piacevole nota acidula. Belle da vedere nel piatto e buone da mangiare. Ideali per condire e guarnire tutte le preparazioni a base di pesce, carne, verdure cotte e crude. Da provare fritte in pastella.

**INGREDIENTI:** 59% olio extravergine di oliva, 41% foglie di cappero origine Italia (sale, aceto di vino)

Carefully selected caper leaves, firm and crunchy, with just the right balance between savory and aromatic flavors and a pleasant note of sharpness. They look great on the plate and taste good. Ideal to dress and garnish all fish and meat dishes as well as raw and cooked vegetables. Try them deep fried in batter.

**INGREDIENTS:** 59% extra-virgin olive oil, 41% Italian caper leaves (salt, vinegar)



**ART. FDC0116/N**  
PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz  
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. FDC0278/N**  
PESO NETTO 220g NET WEIGHT: 7,76oz  
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. FDC01062/N**  
PESO NETTO 900g NET WEIGHT: 31,74oz  
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4



Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CAPPERI "SPAZIALI"



## "INTERSTELLAR" CAPERS

Cibo per missioni spaziali.

Capperi liofilizzati straordinariamente friabili, ideali per stuzzicare l'appetito in aperitivi di altissimo livello. Un cappero così non lo avete mai provato!

Vi aspetta un'esperienza davvero g-astronomica.

**INGREDIENTI:** 100% capperi liofilizzati origine Italia (sale)

*Food for interstellar missions.*

*Freeze-dried capers with an incredibly crumbly texture, ideal to stimulate the appetite in gourmet appetizers.*

*An incredible g-astronomical experience.*

**INGREDIENTS:** 100% Italian freeze-dried capers (salt)



**ART. CSP116/N**

**PESO NETTO** variabile    **NET WEIGHT:** variable

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX** N. 6



**ART. CSP278/N**

**PESO NETTO** variabile    **NET WEIGHT:** variable

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX** N. 6



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# PANTELLERIA IN BRICIOLE



## PANTELLERIA AROMATIC CRUMBS

Un box con un assaggio dei profumi aromatici di Pantelleria, essiccati, in briciole.

Polvere di capperi, origano e granella di cucunci per insaporire  
e profumare ricette estive e non solo.

Ideale anche come regalo in occasioni uniche e particolari.  
Tre vasi in un'unica scatola per muovere la curiosità di scoprire  
nuovi profumi e sapori.

A box with a taste of the aromatic scents of Pantelleria, dried, in crumbs.

“Caper powder”, “Oregano” and “Chopped dried caper-berries” to flavor and  
perfume summer recipes and more.

Also ideal as a gift on unique and special occasions.  
Three jars in a single box to arouse the curiosity to discover  
new aromas and flavours.



### ART. POG3B/N

**POLVERE DI CAPPERI / CAPERS POWDER**  
**PESO NETTO 10g / NET WEIGHT: 0,35oz**

**ORIGANO / OREGANO**  
**PESO NETTO 1g / NET WEIGHT: 0,04oz**

**GRANELLA DI CUCUNCI / CHOPPED DRIED CAPER-BERRIES**  
**PESO NETTO 10g / NET WEIGHT: 0,35oz**

**BOX X CARTONE/BOXES PER CASE: N. 4**



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Copperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
info@bonomoegiglio.it

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# POLVERE DI CAPPERI



## CAPERS POWDER

Capperi di grosso calibro ben profumati, dissalati, essiccati al sole ed in disidratatore, frullati e setacciati. Polvere fine aromaticca e profumata da utilizzare come insaporitore "magico" (c'è ma non si vede) su pietanze calde e fredde. Piatti di pesce, di carne, insalate, zuppe e risotti.

**INGREDIENTI:** 100% capperi essiccati origine Italia (sale)

*Large-sized, strongly scented capers, dried in the sun and in the dehydrator then ground and sifted. A fine aromatic and fragrant powder to be used on hot or cold dishes as a "magic" flavor enhancer (it's there but you can't see it). For fish and meat dishes, salads, soups and risottos.*

**INGREDIENTS:** 100% Italian dried capers (salt)



**ART. PLC116/N**

PESO NETTO 50g NET WEIGHT: 1,76oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. PLC100/N**

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 4



**ART. PLC278/N**

PESO NETTO 150g NET WEIGHT: 5,29oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# GRANELLA DI CUCUNCI

## CHOPPED DRIED CAPER-BERRIES

Frutti della pianta del cappero di grosse dimensioni dissalati, essiccati, sbriciolati e setacciati. Risulta un prodotto croccante con i semi della pianta e parte della polpa del frutto che conferiscono ai piatti una nota aromatica e croccante.

Ideali per capesante, crudità di pesce, insalate, risotti e piatti di pasta.

**INGREDIENTI:** 100% frutti di cappero essiccati origine Italia (sale)

*Large-sized caperberries, desalted, dried, crumbled and sifted. A crunchy product with the plant seeds and some flesh from the berries, that gives an aromatic and crunchy note to all kinds of dishes. Ideal for scallops, raw seafood, salads, risottos and pasta dishes.*

**INGREDIENTS:** 100% Italian dried caper-berries (salt)



**ART. GDC116/N**

PESO NETTO 40g NET WEIGHT: 1,41oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. GDC278/N**

PESO NETTO 120g NET WEIGHT: 4,23oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. GDC150/N**

PESO NETTO 150g NET WEIGHT: 5,29oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 4



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Copperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CAPPERI CROCCANTI



Capperi realizzati con un solo calibro ben preciso per dare uniforme consistenza al prodotto. Prodotto realizzato con capperi dissalati ed essiccati prima al sole e poi in disidratatore, per dare alle ricette una nota croccante assolutamente inusuale per il cappero. Estremamente divertenti da usare per guarnire piatti di pesce, carne e pasta.

Perfetti anche da sgranocchiare come sono in aperitivo.

**INGREDIENTI:** 100% capperi essiccati origine Extra UE (sale)

The capers are all of the same, carefully chosen size to give the product a uniform consistency. The capers are desalted and sun-dried first then dried in the dehydrator to give recipes a crunchy touch that is totally unusual for capers. Great fun to use for garnishing fish, meat and pasta dishes. Also perfect to nibble as appetizers just as they are.

**INGREDIENTS:** 100% Extra EU dried capers (salt)



**ART. CC116/N**

PESO NETTO 30g NET WEIGHT: 1,05oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. CC278/N**

PESO NETTO 70g NET WEIGHT: 2,46oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. CC1062/N**

PESO NETTO 280g NET WEIGHT: 9,87oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# FOGLIE DI CAPPERO CROCCANTI



## CRISPY CAPER LEAVES

Foglie di cappero accuratamente selezionate, essiccate, di piacevole croccantezza e di gusto saporito ed aromatico. Inusuali, belle da vedere nei piatti e buone da mangiare. Interessanti per condire, guarnire e decorare preparazioni a base di pesce e carne. Ideali per arricchire zuppe e consommé.

**INGREDIENTI:** 100% foglie di cappero essiccate origine Italia (sale)

*Carefully selected, dried caper leaves, with a pleasant crunch and a savory and aromatic flavour.*

*Unusual, beautiful to look in recipes and good to eat. Interesting for seasoning, garnishing and decorating fish and meat preparations. Ideal for enriching soups and consommés.*

**INGREDIENTS:** 100% Italian dried caper leaves (salt)



**ART. FDCC278/N**

PESO NETTO variabile    NET WEIGHT: variable

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. FDCC1062/N**

PESO NETTO variabile    NET WEIGHT: variable

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4

**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia



Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)



# SALE DI CAPPERI

## CAPER SALT

Un sale di capperi senza capperi! Prodotto da sempre considerato come scarto di lavorazione, è un sale marino impregnato di acqua di vegetazione che i capperi rilasciano in fase di maturazione. Aroma e sale sono quindi intimamente compenetrati attraverso un processo naturale di fermentazione del cappero. Per insaporire insalate e da utilizzare a crudo su piatti di carne, pesce e formaggi freschi. Può contenere piccoli pezzetti di capperi.

**INGREDIENTI:** 100% sale marino origine Italia

*A caper-less caper salt! Long regarded as a waste product from the curing process, this sea salt is imbued with the vegetation liquid released by the caper. The aroma and salt are thus deeply intermingled through the caper's natural fermentation process. It enhances flavor in salads and is best used raw on meat and fish dishes and on fresh cheeses.  
May contain small pieces of caper.*

**INGREDIENTS:** 100% Italian sea salt



**ART. S116/N**  
**PESO NETTO** 100g **NET WEIGHT:** 3,52oz  
**VASI X CARTONE/JARS PER BOX** N. 6



**ART. S278/N**  
**PESO NETTO** 250g **NET WEIGHT:** 8,82oz  
**VASI X CARTONE/JARS PER BOX** N. 6



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
 Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# ORIGANO DI PANTELLERIA



## PANTELLERIA OREGANO

Profumatissimo e ricco di sapore, questo origano, coltivato, raccolto ed essiccato a Pantelleria, racchiude tutta l'essenza della terra, del sole, dell'aria e del mare che rendono quest'isola così particolare ed unica. Come quest'origano.

*Extremely fragrant and rich in flavour, this oregano is cultivated, picked and dried in Pantelleria and contains the whole essence of the land, sun, air and sea that make this Island so special and unique. Exactly like this oregano.*

**INGREDIENTI:** 100% origano di Pantelleria

**INGREDIENTS:** 100% Pantelleria oregano



**ART. OR16/N**

PESO NETTO 8g NET WEIGHT: 0,28oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. OR10/N**

PESO NETTO 10g NET WEIGHT: 0,35oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



**ART. OR278/N**

PESO NETTO 20g NET WEIGHT: 0,71oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. OR25/N**

PESO NETTO 25g NET WEIGHT: 0,88oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 4



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
info@bonomoegiglio.it

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# ORIGANO DI PANTELLERIA



## PANTELLERIA OREGANO

Profumatissimo e ricco di sapore, questo origano, coltivato, raccolto ed essiccato a Pantelleria, racchiude tutta l'essenza della terra, del sole, dell'aria e del mare che rendono quest'isola così particolare ed unica. Come quest'origano.

*Extremely fragrant and rich in flavour, this oregano is cultivated, picked and dried in Pantelleria and contains the whole essence of the land, sun, air and sea that make this Island so special and unique. Exactly like this oregano.*

**INGREDIENTI:** 100% origano di Pantelleria

**INGREDIENTS:** 100% Pantelleria oregano



**ART. OR50/N**

PESO NETTO 50g NET WEIGHT: 1,76oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 8



**ART. OR100/N**

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 8



**ART. OR1062/N**

PESO NETTO 90g NET WEIGHT: 3,17oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4



**ART. ORV100/N**

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

SECCHIELLI X CARTONE/BUCKETS PER BOX N. 6



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
info@bonomoegiglio.it

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# PATĒ DI CAPPERI E ORIGANO



## CAPER AND OREGANO PASTE

Realizzato con sole materie prime selezionate questo patè dalla consistenza grossolana è ideale per tartine, crostini in aperitivi o brunch.

**INGREDIENTI:** Olio extravergine d'oliva, 49% capperi origine Italia  
(sale, aceto di vino), 1% origano

*Made exclusively with selected raw materials, this coarse pâté is ideal on toast and canapés served as appetizers or brunch.*

**INGREDIENTS:** Extra-virgin olive oil, 49% Italian capers (salt, vinegar),  
1% oregano



**ART. PC116/N**

**PESO NETTO 100g / NET WEIGHT: 3,52oz**

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# PATĒ DI CAPPERI E OLIVE



## CAPER AND OLIVE PASTE

Su crostini tiepidi o come salsa per piatti a base di pesce.  
Per arricchire salse per primi piatti.

**INGREDIENTI:** Olio extravergine d'oliva, 30% capperi origine Italia  
(sale, aceto di vino), 29% olive nere (sale)

*Perfect spread on warm canapè or as sauce for fish dishes.  
It is delicious in sauces for first courses.*

**INGREDIENTS:** Extra-virgin olive oil, 30% Italian capers (salt, vinegar),  
29% black olives (salt)



**ART. PAC0116/N**

**PESO NETTO 100g    NET WEIGHT: 3,52oz**

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# PESTO DI CAPPERI E MANDORLE



## CAPER AND ALMONDS PESTO

Realizzato con sole materie prime selezionate questo pesto dalla consistenza grossolana è da temperare con un filo d'olio a crudo per renderlo un condimento per pasta già pronto. Da provare anche in involtini di salmone affumicato.

**INGREDIENTI:** 45% Capperi origine Italia (sale, aceto di vino), olio extra-verGINE d'oliva, 10% mandorle, prezzemolo, basilico

*Made exclusively with selected raw materials, this coarse paste can be thinned down with a drizzle of raw oil and used as pasta dressing. Try also in smoked salmon roll-ups.*

**INGREDIENTS:** 45% Italian capers (salt, vinegar), extra-virgin olive oil, 10% almonds, parsley, basil



**ART. PSC116/N**

PESO NETTO 100g    NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX    N. 6



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

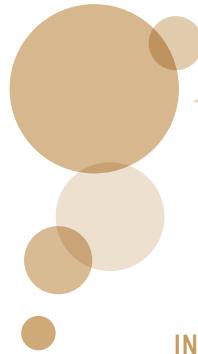
terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# SALSA DI CAPPERI E ACCIUGHE

## CAPERS AND ANCHOVIES SAUCE

Realizzata con sole materie prime selezionate questa salsa dalla consistenza grossolana è un ottimo abbinamento a carni rosse bollite. Un cucchiaio in insalata dà quella nota in più davvero gustosa.

**INGREDIENTI:** 45% capperi origine Italia (sale), olio extravergine d'oliva, pomodori secchi, olive verdi, 2% acciughe, peperoncino

*Made exclusively with selected raw materials, this coarse sauce is a perfect condiment for boiled red meats. A spoonful added to a salad gives it a really tasty extra touch.*

**INGREDIENTS:** 45% Italian capers (salt), extra virgin olive oil, sun-dried tomatoes, green olives, 2% anchovies, chilli pepper



**ART. SC116/N**

**PESO NETTO 100g    NET WEIGHT: 3,52oz**

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / *agricultural lands*: Località Serraglia

Capperificio / *Capers farm*: Contrada Scauri

Laboratorio / *Laboratory*: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen





# PATÉ DI POMODORI SECCHI E CAPPERI

## SUN DRIED TOMATOES AND CAPER PASTE



Realizzato con sole materie prime selezionate questo patè dalla consistenza grossolana è ideale per carni bianche alla piastra o alla griglia e per crostini appetitosi sia in aperitivi che per merenda.

**INGREDIENTI:** Olio extravergine d'oliva, 44% pomodori secchi origine Italia (sale, aceto di vino), 10% capperi (sale), prezzemolo, basilico

*Made exclusively with selected raw materials, this coarse pâté is an ideal accompaniment for pan-grilled or broiled white meats and for spreading on mouthwatering pieces of toast served as appetizers or snacks.*

**INGREDIENTS:** Extra-virgin olive oil, 44% Italian sun-dried tomatoes (salt, vinegar), 10% capers (salt), parsley, basil



**ART. PAPC116/N**

**PESO NETTO 100g    NET WEIGHT: 3,52oz**

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# ANTIPASTO PANTESCO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



## PANTELLERIA APPETIZER

Realizzato con pomodori secchi tagliati a piccoli pezzi, cucunci, foglie di cappero e olive nere denocciolate, il tutto conservato in olio extravergine aromatizzato con origano di Pantelleria.

Prodotto ideale per antipasti ricchi di sapore ma anche come condimento per piatti di pasta e risotti freddi o come aperitivo finger food.

Tanti sapori mediterranei racchiusi in perfetto equilibrio tra loro in un unico prodotto.

**INGREDIENTI:** 48% olio extravergine d'oliva, 29% pomodori secchi origine Italia (sale, aceto), 10,5% olive nere, 8% cucunci, 4% foglie di cappero, origano

*This starter made of typical ingredients from Pantelleria is a mix of sun-dried tomatoes cut into small pieces, caper berries, caper leaves and pitted black olives, all preserved in extra virgin olive oil seasoned with oregano from Pantelleria. As well as a great starter bursting with flavor, it is also ideal for garnish cold pasta and rice dishes or as a finger food for appetizers. Lots of perfectly balanced Mediterranean flavors packed in a single product.*

**INGREDIENTS:** 48% extra-virgin olive oil, 29% Italian sun-dried tomatoes (salt, vinegar), 10,5% black olives, 8% caper berries, 4% caper leaves, oregano



**ART. AP278/N**

**PESO NETTO 240g NET WEIGHT: 8,47oz**

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# POMODORI SECCHI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



## SUN-DRIED TOMATOES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Pomodori selezionati accuratamente con una buona carnosità in un giusto equilibrio tra aroma e sapidità. Ideali per insalate e bruschette.

**INGREDIENTI:** 56% pomodori secchi origine Italia (sale, aceto di vino),  
44% olio extravergine d'oliva

*Carefully selected, fleshy tomatoes with just the right balance between savory and aromatic flavors. Ideal in salads and on bruschette.*

**INGREDIENTS:** 56% Italian sun-dried tomatoes  
(salt, vinegar), 44% extra-virgin olive oil



**ART. PS278/N**

**PESO NETTO** 240g   **NET WEIGHT:** 8,47oz

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX** N. 6



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# ELISIR DI UVA ZIBIBBO



## MOSCATO "ZIBIBBO" GRAPE ELIXIR

"Sciroppto" denso ottenuto riducendo il mosto fresco di uva zibibbo con zucchero. Dolcezza ed aromaticità quindi si fondono bene insieme per dare una nota nuova a formaggi erborinati o piccanti, a freschi di capra e in preparazioni con crostacei.

Da provare sul gelato di crema o come dolcificante in un tè.

**INGREDIENTI (per 100 g):** 55% mosto fresco di uva Zibibbo  
origine Italia, zucchero

*A thick "syrup" obtained from reducing fresh Zibibbo grape must and sugar. A perfect blend of sweetness and aroma gives a new tanginess to herby or strong cheeses, fresh goat cheeses and shellfish dishes. Try on vanilla ice-cream or as a sweetener in tea.*

**INGREDIENTS (per 100g):** 55% Italian "Zibibbo" grape must, sugar



**ART. GUZ116/N**  
**PESO NETTO 140g** **NET WEIGHT: 4,93oz**  
**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**ART. GUZ278/N**  
**PESO NETTO 320g** **NET WEIGHT: 11,28oz**  
**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**

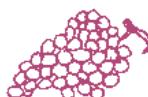
**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
info@bonomoegiglio.it



Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# UVA PASSA ZIBIBBO SGRAPPOLATA



## MOSCATO "ZIBIBBO" RAISIN

Uva Moscato Zibibbo, aromatico, dolce e pastosa con nota croccante dei semi all'interno che alla masticazione non risultano né duri né allappanti / tannici. Essiccata al sole.

Ideale come dessert a fine pasto, energizzante dopo attività sportiva e per preparazioni dolci.

**INGREDIENTI:** 100% uva passa Zibibbo origine Italia

Zibibbo Muscat raisins, aromatic, sweet and soft. The seeds inside the raisins give a crunchy note but they are neither hard nor tannic when you chew them. They are sun-dried. Ideal as a dessert at the end of a meal, energizing after sports and excellent for making cakes and desserts.

**INGREDIENTS:** 100% Italian "Zibibbo" raisin



**ART. UVA278S/N**

PESO NETTO 200g NET WEIGHT: 7,06oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. UVAV800S/N**

PESO NETTO 800g NET WEIGHT: 28,22oz

SECCHIELLI X CARTONE/BUCKETS PER BOX N. 6



**ART. UVAC5KGS/N**

PESO NETTO 5Kg NET WEIGHT: 176,37oz

CARTONE/BOX N. 1

**ART. UVAC10KGS/N**

PESO NETTO 10Kg NET WEIGHT: 352,74oz

CARTONE/BOX N. 1



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
info@bonomoegiglio.it

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# UVA PASSA ZIBIBBO IN GRAPPOLO



## MOSCATO "ZIBIBBO" RAISIN ON THE VINE

Uva Moscato Zibibbo, aromatico, dolce e pastosa con nota croccante dei semi all'interno che alla masticazione non risultano né duri né allappanti / tannici.

Essiccata al sole è proposta in grappolo per dare il piacere di staccare acino dopo acino dal raspo. Ideale come dessert a fine pasto, energizzante dopo attività sportiva e per preparazioni dolci.

**INGREDIENTI:** 100% uva passa Zibibbo

Zibibbo Muscat raisins, aromatic, sweet and soft. The seeds inside the raisins give a crunchy note but they are neither hard nor tannic when you chew them. They are sun-dried and packed as a whole a cluster for the pleasure of picking raisin after raisin from the grape-stalk. Ideal as a dessert at the end of a meal, energizing after sports and excellent for making cakes and desserts.

**INGREDIENTS:** 100% Zibibbo raisin



**ART. UVA250/N**

**PESO NETTO 250g    NET WEIGHT: 8,81oz**

**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10**



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CONFETTURA EXTRA DI UVA ZIBIBBO



## MOSCATO "ZIBIBBO" GRAPE JAM

Confettura senza zuccheri aggiunti realizzata con mosto concentrato e polpa fresca direttamente dagli acini di uva zibibbo appena vendemmiati. Dolce e aromatica.

E' ideale per colazioni sane e gustose, per ricaricarsi dopo attività sportiva e per degustare al meglio formaggi erborinati e piccanti ben stagionati.

Da provare anche con il foie gras

**INGREDIENTI (per 100 g):** 74% uva Zibibbo origine ITALIA, mosto d'uva concentrato

*Jam with no added sugar made with must concentrate and the raw pulp of freshly harvested Zibibbo grapes. Sweet and aromatic.*

*Ideal for a healthy, tasty breakfast, for an energy boost after sport activities, and to enhance the taste of blue cheese and sharp flavored aged cheeses.*

*Also perfect with foie gras*

**INGREDIENTS (per 100g):** 74% Italian Zibibbo grape, concentrated grape must



**ART. CU116/N**

**PESO NETTO 132g    NET WEIGHT: 4,66oz**

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# MARMELLATA DI ARANCE



Fatta solo in stagione con le arance in giusto equilibrio tra zuccheri ed acidità. Marmellata che fa inciampare il coltello nello spalmarla perché contiene i pezzi di buccia tagliati a mano. Ideale nelle colazioni o per merende sane e gustose. Ottima anche con torta di cioccolato o in crostate. Non contiene coloranti, aromi e pectine aggiunte.

**INGREDIENTI (per 100 g):** 55% arance origine Italia, 45% zucchero

*Only prepared when the oranges are in season and have reached the right balance between sweetness and sharpness. As you spread this marmalade your knife will stumble on the bits of hand-cut peel. Ideal for breakfast and for healthy, tasty snacks. Also delicious in chocolate cakes or tarts. It contains no added coloring, flavoring or pectin.*

**INGREDIENTS (per 100g):** 55% Italian oranges, 45% sugar



**ART. MA278/N**

**PESO NETTO 300g / NET WEIGHT: 10,58oz**

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / agricultural lands: Località Serraglia

Capperificio / Capers farm: Contrada Scauri

Laboratorio / Laboratory: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen

# PASSITO DI PANTELLERIA

## SWEET NATURAL WINE



**ART. VP50/N**

500MI / 1,06 pt (USA) / 0,88 pt (UK)

**BOTTIGLIE X CARTONE/BOTTLES PER BOX N. 6**

---

**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / *agricultural lands*: Località Serraglia

Capperificio / *Capers farm*: Contrada Scauri

Laboratorio / *Laboratory*: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)

Museo del Cappero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



## Bonomo & Giglio Srl

Via Stufe di Khazzen, 14 - 91017 - Pantelleria - ITALY

tel. +39 0923 1570020

[www.lanicchia.com](http://www.lanicchia.com)

[www.dstilla.com](http://www.dstilla.com)

[www.museodelcappero.it](http://www.museodelcappero.it)

[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)