

d'stillà
PANTELLERIA




LA NICCHIA

CATALOGO PRODOTTI

Valido fino al 31 Dicembre 2026

d'stillà

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 inespreso **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 è un marchio e un progetto della
LaBo Officine Pantesche srl

DISTILLED DRY GIN

DDG700

6 btg per cartone



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 pantasca. 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 distintive. 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.



DRY GIN

DG700

6 btg per cartone



Caratteristiche del Prodotto

Tra le botaniche selezionate per questo gin spicca la carota, che dona un carattere terroso, 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

6 btg per cartone



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'asciuttezza di un digestivo che faccia il suo mestiere, al riparo però da ogni austerità 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.



BITTER

BT700

6 btg per cartone



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 settantasette anni, la nostra azienda è l'unica realtà pantasca 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.

I.G.P. CAPPERI DI PANTELLERIA

AL SALE MARINO



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 “medi” si usano per condire insalate, pizze e sughi per primi piatti.



INGREDIENTI:

80% cappero di Pantelleria I.G.P.
20% sale marino



ART. IGP116P/N

PICCOLO CALIBRO
PESO NETTO 90g



ART. IGP500M/N

MEDIO CALIBRO
PESO NETTO 500g



CAPPERI IN SALE MARINO

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).
Sciaccare dal sale prima dell'uso.



INGREDIENTI:

80% capperi origine Italia
20% sale marino



ART. CS116P/N

piccoli

ART. CS116M/N

medi

ART. CS116G/N

grandi

PESO NETTO 90g
6 VASI X CARTONE



ART. CS100P/N

piccoli

ART. CS100M/N

medi

ART. CS100G/N

grandi

PESO NETTO 100g
10 BUSTE X CARTONE



ART. CS200P/N

piccoli

ART. CS200M/N

medi

ART. CS200G/N

grandi

PESO NETTO 200g
15 BUSTE X CARTONE



CAPPERI IN SALE MARINO

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).
Sciaccare dal sale prima dell’uso.



INGREDIENTI:

80% capperi origine Italia
20% sale marino



ART. CS500P/N

piccoli

ART. CS500M/N

medi

ART. CS500G/N

grandi

PESO NETTO 500g
10 BUSTE X CARTONE



ART. CS1000P/N

piccoli

ART. CS1000M/N

medi

ART. CS1000G/N

grandi

PESO NETTO 1000g
8 BUSTE X CARTONE



ART. CSV1000P/N

piccoli

ART. CSV1000M/N

medi

ART. CSV1000G/N

grandi

PESO NETTO 1000g
6 SECCHIELLI X CARTONE



CAPPERI MEDITERRANEI

AL SALE MARINO



Blend di capperi 100% Italia e Extra EU di calibro “medio”.

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



ART. CSB116M/N
medi

PESO NETTO 90g
6 VASI X CARTONE



ART. CSB100M/N
medi

PESO NETTO 100g
10 BUSTE X CARTONE



ART. CSB200M/N
medi

PESO NETTO 200g
15 BUSTE X CARTONE



CAPPERI MEDITERRANEI

AL SALE MARINO



Blend di capperi 100% Italia e Extra EU di calibro “medio”.

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



ART. CSB500M/N

medi

PESO NETTO 500g
10 BUSTE X CARTONE



ART. CSB1000M/N

medi

PESO NETTO 1000g
8 BUSTE X CARTONE



ART. CSBV1000M/N

medi

PESO NETTO 1000g
6 SECCHIELLI X CARTONE



CUCUNCI IN SALE MARINO

Frutti della pianta del capperi ben selezionati nelle sole calibrature 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 capperi origine Italia
20% sale marino



ART. FCS116/N

PESO NETTO 90g
6 VASI X CARTONE



ART. FCS100/N

PESO NETTO 100g
10 BUSTE X CARTONE



CUCUNCI IN SALE MARINO

Frutti della pianta del capperò ben selezionati nelle sole calibrature 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 capperò origine Italia
20% sale marino



ART. FCS500/N

PESO NETTO 500g
10 BUSTE X CARTONE



ART. FCS1000/N

PESO NETTO 1000g
8 BUSTE X CARTONE



ART. FCSV1000/N

PESO NETTO 1000g
6 SECCHIELLI X CARTONE



FOGLIE DI CAPPERO

AL SALE MARINO

Foglie accuratamente selezionate della pianta del capperu, 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 capperu origine Italia
20% sale marino



ART. FD500/N

PESO NETTO 500g
5 BUSTE X CARTONE





CAPPERI CONDITI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

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 capperi 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



ART. CC0116/N

PESO NETTO 100g
6 VASI X CARTONE

CAPPERI IN ACETO DI VINO

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



ART. CA116/N

PESO NETTO 100g
6 VASI X CARTONE



CAPPERI

IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

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 arrostiti 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



ART. C0116/N

PESO NETTO 100g
6 VASI X CARTONE



ART. C0278/N

PESO NETTO 240g
6 VASI X CARTONE



ART. C01062/N

PESO NETTO 950g
4 VASI X CARTONE



CUCUNCI

IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Frutti di capperi 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 capperi origine Italia (sale, aceto di vino)
45% olio extravergine d'oliva



ART. FC0116/N

PESO NETTO 100g
6 VASI X CARTONE



ART. FC0278/N

PESO NETTO 240g
6 VASI X CARTONE



ART. FC01062/N

PESO NETTO 950g
4 VASI X CARTONE



FOGLIE DI CAPPERO

IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Foglie accuratamente selezionate della pianta del capperò, 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 capperò origine Italia (sale, aceto di vino)



ART. FDC0116/N

PESO NETTO 100g
6 VASI X CARTONE



ART. FDC0278/N

PESO NETTO 220g
6 VASI X CARTONE



ART. FDC01062/N

PESO NETTO 900g
4 VASI X CARTONE



CAPPERI “SPAZIALI”

Cibo per missioni spaziali.

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

Vi aspetta un'esperienza davvero g-astronomica.



INGREDIENTI:

100% capperi liofilizzati origine Italia (sale)



ART. CSP116/N

PESO NETTO variabile +/- 6g
6 VASI X CARTONE



ART. CSP278/N

PESO NETTO variabile +/- 16g
6 VASI X CARTONE



PANTELLERIA IN BRICIOLE



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.



ART. POG3B/N

POLVERE DI CAPPERI

PESO NETTO 10g

ORIGANO

PESO NETTO 1g

GRANELLA DI CUCUNCI

PESO NETTO 10g

4 BOX X CARTONE



POLVERE DI CAPPERI

Capperi di grosso calibro ben profumati, dissalati, essiccati in disidratatore, frullati e setacciati. Polvere fine aromatica 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)



ART. PLC116/N

PESO NETTO 50g
6 VASI X CARTONE



ART. PLC100/N

PESO NETTO 100g
4 BUSTE X CARTONE



ART. PLC278/N

PESO NETTO 150g
6 VASI X CARTONE



GRANELLA DI CUCUNCI

Frutti della pianta del capperi 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 capperi essiccati origine Italia (sale)



ART. GDC116/N

PESO NETTO 40g
6 VASI X CARTONE



ART. GDC278/N

PESO NETTO 120g
6 VASI X CARTONE



ART. GDC150/N

PESO NETTO 150g
4 BUSTE X CARTONE



CAPPERI CROCCANTI



Capperi realizzati con un solo calibro ben preciso per dare uniforme consistenza al prodotto. Prodotto realizzato con capperi dissalati ed essiccati in disidratatore, per dare alle ricette una nota croccante assolutamente inusuale per il capperone. 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)



ART. CC116/N

PESO NETTO 30g
6 VASI X CARTONE



ART. CC278/N

PESO NETTO 70g
6 VASI X CARTONE



ART. CC1062/N

PESO NETTO 280g
4 VASI X CARTONE



FOGLIE DI CAPPERO CROCCANTI



Foglie di cappero accuratamente selezionate, essiccate, di piacevole croccantezza e di gusto sapido 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)



ART. FDCC278/N

PESO NETTO variabile +/- 12g
6 VASI X CARTONE



ART. FDCC1062/N

PESO NETTO variabile +/- 45g
4 VASI X CARTONE



SALE DI CAPPERI

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



ART. S116/N

PESO NETTO 100g
6 VASI X CARTONE



ART. S278/N

PESO NETTO 250g
6 VASI X CARTONE



ORIGANO DI PANTELLERIA

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.



INGREDIENTI:
100% origano di Pantelleria



ART. OR116/N

PESO NETTO 8g
6 VASI X CARTONE



ART. OR10/N

PESO NETTO 10g
10 BUSTE X CARTONE



ART. OR278/N

PESO NETTO 20g
6 VASI X CARTONE

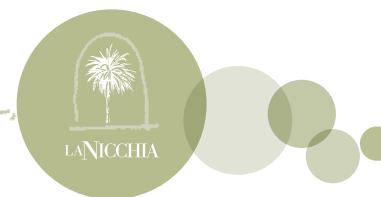


ART. OR25/N

PESO NETTO 25g
4 BUSTE X CARTONE

ORIGANO DI PANTELLERIA

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.



INGREDIENTI:
100% origano di Pantelleria



ART. OR50/N

PESO NETTO 50g
8 BUSTE X CARTONE



ART. OR100/N

PESO NETTO 100g
8 BUSTE X CARTONE



ART. OR1062/N

PESO NETTO 90g
4 VASI X CARTONE



ART. ORV100/N

PESO NETTO 100g
6 SECCHIELLI X CARTONE



PATÈ DI CAPPERI E OLIVE



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)



ART. PAC0116/N

PESO NETTO 100g
6 VASI X CARTONE

PESTO DI CAPPERI E MANDORLE



Realizzato con sole materie prime selezionate questo pesto dalla consistenza grossolana è da stemperare 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



ART. PSC116/N

PESO NETTO 100g
6 VASI X CARTONE

SALSA DI CAPPERI E ACCIUGHE



Realizzata con sole materie prime selezionate questa salsa dalla consistenza grossolana è un ottimo abbinamento a carni rosse bollite. Un cucchiaino 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



ART. SC116/N

PESO NETTO 100g
6 VASI X CARTONE



PATÈ DI POMODORI SECCHI E CAPPERI

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



ART. PAPC116/N

PESO NETTO 100g
6 VASI X CARTONE



ANTIPASTO PANTESCO

IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Realizzato con pomodori secchi tagliati a piccoli pezzi, cucunci, foglie di capperi 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 di vino)
10,5% olive nere, 8% cucunci, 4% foglie di capperi, origano



ART. AP278/N

PESO NETTO 240g
6 VASI X CARTONE



POMODORI SECCHI

IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



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



ART. PS278/N

PESO NETTO 240g
6 VASI X CARTONE



ELISIR DI UVA ZIBIBBO

“Scioppo” 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



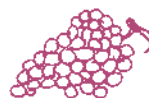
ART. GUZ116/N

PESO NETTO 140g
6 VASI X CARTONE



ART. GUZ278/N

PESO NETTO 320g
6 VASI X CARTONE



UVA PASSA ZIBIBBO SGRAPPOLATA



Uva Moscato Zibibbo, aromatica, 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



ART. UVA278S/N

PESO NETTO 200g
6 VASI X CARTONE



ART. UVAV800S/N

PESO NETTO 800g
6 SECCHIELLI X CARTONE

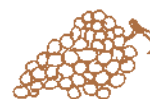


ART. UVAC5KGS/N

PESO NETTO 5Kg
1 CARTONE

ART. UVAC10KGS/N

PESO NETTO 10Kg
1 CARTONE



UVA PASSA ZIBIBBO IN GRAPPOLO

CONFETTURA EXTRA DI UVA ZIBIBBO



Uva Moscato Zibibbo, aromatica, 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 origine Italia

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



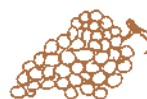
ART. UVA250/N

PESO NETTO 250g
10 BUSTE X CARTONE



ART. CU116/N

PESO NETTO 132g
6 VASI X CARTONE



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 tagliata 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



ART. MA278/N

PESO NETTO 300g
6 VASI X CARTONE



PASSITO DI PANTELLERIA



ART. VP50/N

500MI

6 BOTTIGLIE X CARTONE





Bonomo & Giglio Srl

Via Stufe di Khazzen, 14 - 91017 - Pantelleria (TP)

tel. +39 0923 1570020

www.lanicchia.com

www.museodelcappero.it

info@bonomoegiglio.it