



Valdibella

PRODUKTE

Wir produzieren in einer Weise die unsere Region vollkommen wertschätzt. Aus diesem Grund wenden wir Bestimmungen an, die nicht nur die biologische Methode berücksichtigen, sondern auch Maßnahmen anwendet um die Felder in ihr Gleichgewicht zu bringen. Durch landwirtschaftliche Aktivitäten mit sehr geringer Umweltbelastung (unter anderem Bodenfruchtbarkeit und Laubbewirtschaftung) werden unsere Felder "ernährt" und verteidigt, um ein hohes Qualitätsniveau zu erreichen. Darüber hinaus werden in jedem unserer Felder die Kulturpflanzen zusammen mit einheimischen Pflanzen aus der Region angebaut: Weinreben, Olivenbäume, Mandelbäume, Feigen, Granatäpfel. Unsere Felder befinden sich in der Nähe natürlicher Gebiete (kleine Wälder, Teiche, nicht kultivierte Flächen, Hecken, Steinhaufen usw.), um das Agroökosystem stabiler und ausgewogener zu machen.

WEINE

ARIDDU

Grillo / Sicilia D.O.C. / biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Grillo ist eine typische Rebsorte Westsiziliens, insbesondere in der Provinz Trapani. Es handelt sich um eine neuere Rebsorte, deren Ursprung 1869 dem berühmten sizilianischen Wissenschaftler Antonio Mendola zugeschrieben wird, nachdem er mehrere Kreuzungen zwischen Catarratto und Zibibbo ausgewählt hatte.



Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Grillo

Reberziehungssystem

Kordon-Spalier-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

60 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert, wo sie entstammt und über Nacht bei 8 ° C mit den Schalen in Kontakt gehalten werden. Am nächsten Tag werden die Trauben gepresst und der frisch dekantierte Most mit zuvor fermentiertem Most, der in den vorangegangenen Tagen mit Trauben aus demselben Weinberg zubereitet wurde, versetzt. Die Fermentation dauert etwa 20 Tage bei einer Temperatur von 15 ° C. Nach der Gärung reift der Wein für den Winter und den folgenden Frühling in Stahl bevor er abgefüllt wird.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen; Bouquet: subtile und zarte Aromen mit einem Hauch von Gras und einem Anklang von Zitrusfrüchten; Geschmack: ein sehr großzügiger Wein, elegant, harmonisch, hinterlässt einen bleibenden Eindruck.

Trinktemperatur

12 °C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l

MUNIR

Catarratto / Sicilia D.O.C. / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Catarratto - das ist unsere Traube. Für uns repräsentiert sie die Rebsorte mit der ältesten Tradition. Sie wurde immer in unserem Gebiet angebaut, und in der Vergangenheit war es sehr selten, sie außerhalb dieses Gebiets zu finden. „Munir“ hat die große Verantwortung die Tradition unserer Väter fortzusetzen. Alle unsere Landwirte bauen Catarratto an, gerade wegen der tiefen Bindung, die im Laufe der Jahre entstanden ist.



Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Catarratto

Reberziehungssystem

Guyot-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

80 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert, wo sie entstammt und zerkleinert werden. Anschließend wird der dekantierte Most umgefüllt und dem natürlichen Fermentationsmost zugesetzt (in den vorangegangenen Tagen mit Trauben aus demselben Weinberg zubereitet). Die Fermentation dauert etwa 20 Tage bei einer Temperatur von 15 ° C. Anschließend wird der Wein für den Winter und den folgenden Frühling vor der Abfüllung in Stahl ausgebaut.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: Strohgelb mit grünen Reflexen; Bouquet: sehr fruchtig mit Noten von Feldblumen und Zitrusfrüchten; Geschmack: ein Wein von guter Struktur mit langanhaltendem Abgang

Trinktemperatur

12 °C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l

JAKÌ

Nero d'Avola-Cabernet Sauvignon / Sicilia D.O.C. / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

„Jaki“ stammt aus den wunderschönen Weinbergen von Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon, die Gioacchino Accardo gehören, einem historischen Partner und einem der Gründer des Valdibella-Projekts. Der Name Jaki leitet sich von Jachinu ab, der sizilianischen Verkleinerungsform von Gioacchino.



Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

50% Nero d'avola - 50% Cabernet sauvignon

Reberziehungssystem

Guyot-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

80 Doppelzentner/ha Nero d'avola; 50 Doppelzentner/ha Cabernet sauvignon

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert. Anschließend werden sie entstammt und dem natürlichen Most zugesetzt, der in den vorangegangenen Tagen mit den Trauben desselben Weinbergs zubereitet wurde. Die Gärung dauert etwa 9 Tage bei einer Temperatur von 28 ° C, an deren Ende der Trester vom Wein getrennt und gepresst wird. Nach der malolaktischen Gärung, die ebenfalls spontan erfolgt, altert der Wein für den Winter und den folgenden Frühling in Stahl bevor er abgefüllt wird.

Ausbau

8 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: rubinrot; Bouquet: sehr fruchtig, vereint die Eigenschaften der beiden Rebsorten; Geschmack: vor allem rote reife Früchte wie Kirschen und Pflaumen, harmonisch und gut strukturiert

Trinktemperatur

18-20 °C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l

KERASOS

Nero d'Avola / Sicilia D.O.C. / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Es ist kein Zufall, dass wir diesen Wein so nannten: Kirsche, aus dem Griechischen: **κεράσος** - Kerasos. Das Aroma von Kirschen und roten Früchten ist unverkennbar. Dies ist das Merkmal, das Nero d'Avola in unserer Region auszeichnet. Wir glauben, dass dies an den Begebenheiten unserer Region liegt: den kalkhaltigen Lehm Böden, hohen Hügeln mit viel Wind und starken Temperaturschwankungen. All dies gibt uns einen Wein, der Körper und Struktur von großer Eleganz mit einem Hauch von Früchten und niemals aggressiven Tanninen verbindet.



Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Nero d'Avola

Reberziehungssystem

Kordon-Spalier-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

70 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben stammen aus Weinbergen von Camporeale zwischen 250 und 350 Metern über dem Meeresspiegel. Die Trauben - mit Synergieeffekten der verschiedenen Weinberge - werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert. Nachdem sie entrappt wurden, werden sie dem natürlichen Most, der in den vorangegangenen Tagen mit den Trauben aus demselben Weinberg hergestellt wurde, hinzugefügt. Die Fermentation dauert etwa 10 Tage bei einer Temperatur von 24 ° C. Am Ende wird der Trester abgetrennt und gepresst. Nach der malolaktischen Gärung, die ebenfalls spontan erfolgt, altert der Wein für den Winter und den folgenden Frühling in Stahl bevor er abgefüllt wird.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: rubinrot; Bouquet: charakteristische Note von Kirschen und roten Früchten, angenehme leicht balsamische Note; Geschmack: Ein warmer und weicher Wein, Säure und Tannin präsent, aber sehr ausbalanciert.

Trinktemperatur

18-20 °C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l

LIGAME

Syrah / IGP Terre Siciliane / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Diss - im sizilianischen Dialekt „liame“- ist eine wildwachsende Pflanze, die sehr resistent ist. In unserer Region und in weiten Teilen des ländlichen Siziliens wurde sie vor einigen Jahrzehnten von Winzern zum Binden von Weinreben verwendet.

Wir haben sie als Symbol für diesen Wein genommen. Seine sehr alten Ursprünge verfolgen einige Autoren bis in die persische Stadt Shiraz zurück. Der heutige Syrah stammt sicherlich aus dem Rhonetal und von dort aus verbreitete er sich auf der ganzen Welt und fand in Sizilien einen Boden, der für seine Kultivierung geeignet ist.



Herkunft

Sicilia, Camporeale e Alcamo (Pa)

Rebsorte

100% Syrah

Reberziehungssystem

Guyot-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

80 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert. Sie werden dann entrappt und zu natürlich fermentiertem Most, der in den vorangegangenen Tagen mit den Trauben desselben Weinbergs zubereitet wurde, hinzugefügt. Die Gärung dauert etwa neun Tage bei einer Temperatur von 25 ° C, an deren Ende der Trester vom Wein getrennt und gepresst wird. Nach der malolaktischen Gärung, die ebenfalls spontan erfolgt, altert der Wein für den Winter und den folgenden Frühling in Stahl bevor er abgefüllt wird.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: Intensiv rubinrot mit violetten Reflexen; Bouquet: intensiv und fruchtig, gekennzeichnet durch Noten von schwarzen Beeren und Gewürzen, besonders schwarzer Pfeffer, Lakritz und Kakao; Geschmack: gute Struktur und Ausdauer, weich, frisch, sanfte Tannine

Trinktemperatur

18-20°C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l

SULLE BUCCE

Grillo / Sicilia D.O.C. / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung/ Ohne zugesetzte sulfite

Wir gönnen unserem „Sulle Buce“ 12 Tage Standzeit mit den Beerenschalen während der Maischegärung und werden mit einem strukturierten, tanninreichen Grillo belohnt der das Potential für eine längere Lagerung hat. Sein sensorischer Ausdruck ist daher komplexer, was die orangegelbe Farbe schon verrät, aber auch authentischer, da wir diesem Wein keine Sulfite hinzugefügt haben. "



Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Grillo

Reberziehungssystem

Kordon-Spalier-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

60 Doppelzentner/ha – 6000 kg

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert, wo sie entrappt und in einem Tank bei niedriger Temperatur (8 ° C) aufbewahrt werden. Am nächsten Tag wird fermentierender Most hinzugefügt (aus Trauben aus demselben Weinberg, die in der Vorwoche geerntet wurden). Kurz vor dem Ende der etwa zwölf Tage dauernden alkoholischen Gärung wird der Wein endgültig von dem gepressten Trester getrennt. Der Wein reift bis zum nächsten Frühjahr auf der Hefe weiter bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen; Bouquet: Noten von Blumen, Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern; Geschmack: voller, tanninhaltiger Geschmack, warm aber elegant und harmonisch, seine Mineralität führt zu einem langen Abgang

Trinktemperatur

12 °C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l

ISOLANO

Catarratto Extra Lucido / Sicilia D.O.C. / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

"Es war Vincenzo Solano, mein Großvater, der in den 1950er Jahren einen Rebstock der Sorte Catarratto Extra Lucido auf dem Parrino Anwesen pflanzte. Seitdem setzen wir mit meiner Familie die Tradition fort und bauen diese Rebsorte im höchsten Teil des Hügels an, wo der Boden stark und die Pflanzen auch mit wenig Wasser auskommen. Neben dem Weinberg haben wir einen kleinen Wald mit 500 Bäumen gepflanzt, um das umliegende Agrarökosystem stabiler und ausgeglichener zu machen."

Massimiliano Solano



Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Catarratto Extra Lucido

Reberziehungssystem

alberello

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

50 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert, wo sie entrappt und zerkleinert werden. Anschließend wird der dekantierte Most umgefüllt und dem natürlichen Fermentationsmost zugesetzt (in den vorangegangenen Tagen mit Trauben aus demselben Weinberg zubereitet). Die Fermentation dauert etwa 20 Tage bei einer Temperatur von 15 ° C. Anschließend wird der Wein für den Winter und den folgenden Frühling in Stahl gereift, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen; Bouquet: die Aromen erinnern an mediterrane Frühlingsluft; Geschmack: gute Struktur und Mineralität. Er behält eine gute Säure bei, mit einem Nachgeschmack, der an Mandeln erinnert.

Trinktemperatur

12 °C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l

ZI BI BÒ

Zibibbo / Sicilia D.O.C. / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Aus dem alten Alexandria in Ägypten und dank der Phönizier kommt 700 v. Chr. die Rebsorte Zibibbo in Sizilien an. Heute betrachten wir sie als autochthone Rebsorte, weil sie in unserem Gebiet ihre ideale Entwicklung gefunden hat. Obwohl der Tradition nach für gewöhnlich als süßen Wein ausgebaut, wollten wir unseren „Zi bi Bò“ als einen trockenen, aromatischen Wein in dieser angenehmen und unbeschwerten Version neu interpretieren. Daher setzen wir auf einen Akzent auf das o.



Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Zibibbo

Reberziehungssystem

Kordon-Spalier-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

60 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert, wo sie entrappt und über Nacht bei 6 ° C mit den Schalen in Kontakt gehalten werden. Am nächsten Tag werden die Trauben gepresst und der frisch dekantierte Most mit natürlich fermentiertem Most versetzt, der in den vorangegangenen Tagen mit Trauben aus demselben Weinberg zubereitet wurde. Die Fermentation dauert etwa 15 Tage bei einer Temperatur von 15 ° C. Nach der Gärung verbringt der Wein den Winter in Stahl, um auf der feinen Hefe zu reifen, bevor er im Frühjahr in Flaschen abgefüllt wird.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: strohgelb mit grünen Reflexen; Bouquet: intensiv und ausgeglichen mit für diese Rebsorte typischen Noten von Moscato, Duft von Zitrusfrüchten und Blumen; Geschmack: harmonisch, würzig und beständig

Trinktemperatur

12°C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l

DHYANA

Perricone/ IGP Terre Siciliane / biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

„Dhyana“ ist ein Roséwein den wir durch direktes Pressen der Perriconetrauben erhalten. Die alte sizilianische Rebsorte hat ein völlig einzigartiges und eigenes Profil. Um einen ausgewogenen Wein zu garantieren, werden die Trauben zum idealen Reifezeitpunkt geerntet.



Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Perricone

Reberziehungssystem

Kordon-Spalier-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

90 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert, wo sie vor dem Pressen entstammt, zerkleinert und einige Stunden auf den Schalen gelassen werden. Anschließend wird der dekantierte Most abgefüllt und mit natürlich fermentiertem Pied de Cuvée (in den vorangegangenen Tagen mit Trauben aus demselben Weinberg zubereitet) versetzt. Die Fermentation dauert etwa 15 Tage bei einer Temperatur von 18 ° C. Anschließend wird der Wein für den Winter und den folgenden Frühling in Stahl ausgebaut bevor er abgefüllt wird. Die Abfüllung erfolgt ohne jegliche Filtration um Integrität und Charakter des Weins zu bewahren.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: intensives rosarot; Geruch: überwiegend Aromen von Waldbeeren und Maulbeeren; Geschmack: weich, harmonisch, fruchtbetont

Trinktemperatur

12–14 °C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l

RESPIRO

Nero d'Avola / Sicilia D.O.C. / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung / Ohne zugefügte sulfite

Der Nero d'Avola, den wir für den „Respiro“ verwenden, stammt aus einem einzigen Weinberg in Südlage, der unserem Partner Pietro Scardino gehört. Aufgrund der respektvollen Anbaumethoden, der spontanen Gärung und der Abwesenheit von zugesetzten Sulfiten konnten wir einen sortentypischen Nero d'Avola erzeugen. Deshalb wurde er „Respiro“ - übersetzt „der Atem“ - genannt: Nichts ist vitaler als der Atem.

Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Nero d'Avola, cru

Reberziehungssystem

Kordon-Spalier-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

50 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben stammen aus einem einzigen Weinberg im Bezirk Fargione. Diese Parzelle wurde gewählt, weil sie den Trauben die idealen Eigenschaften für die Herstellung eines Weines ohne Sulfite verleiht. Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert. Anschließend werden sie entrappt und dem natürlich fermentierten Most, der in den vorangegangenen Tagen mit Trauben aus demselben Weinberg zubereitet wurde, hinzugefügt. Die Fermentation dauert etwa 10 Tage bei einer Temperatur von 24 ° C. Am Ende wird der Trester abgetrennt und gepresst. Nach der ebenfalls spontan auftretenden malolaktischen Gärung wird der Wein vor der Abfüllung für den Winter und den folgenden Frühling in Stahl ausgebaut.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: rubinrot; Bouquet: intensives Aroma, Noten von Kirschen und Waldbeeren. Im Abgang eine feine balsamische Note; Geschmack: ein warmer, weicher Wein mit spürbarer aber feiner Säure und angenehmen Tanninen

Trinktemperatur

18-20 °C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l



AGAPE

Nerello mascalese / Sicilia D.O.C. / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Nerello Mascalese, eine der ältesten Rebsorten Siziliens, stammt aus dem Ätna und wird seit sehr langer Zeit auch in Westsizilien angebaut, sodass sie heute nach dem Nero d'Avola die am meisten kultivierte rote Rebsorte ist.



Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Nerello Mascalese

Reberziehungssystem

Kordon-Spalier-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

60 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert.

Anschließend werden sie entrappt und der natürliche Most, der in den vorangegangenen Tagen mit Trauben aus demselben Weinberg zubereitet wurde, wird hinzugefügt. Die Gärung dauert etwa 9 Tage bei einer Temperatur von 25 ° C, an deren Ende der Trester vom Wein getrennt und gepresst wird. Nach der malolaktischen Gärung, die ebenfalls spontan erfolgt, reift der Wein für den Winter und den folgenden Frühling in Stahl bevor er abgefüllt wird.

Ausbau

8 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: helles rubinrot; Bouquet: Noten von Veilchen, Kirschen und kandierten Früchten; Geschmack: elegante und ausgewogene Tannine mit anhaltendem Abgang

Trinktemperatur

12 °C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l

ACAMANTE

Perricone / Sicilia D.O.C. / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Der Legende nach soll Acamante, ein archaischer Krieger, der an der Eroberung Trojas beteiligt war, seine Geliebte und seinen Sohn aus der brennenden Stadt gerettet haben. Trotz des Krieges widmete er der Liebe Zeit. Die Rebsorte Perricone gehört zu den ältesten in unserer Region angebauten Rebsorten. Wir haben diesen Wein „Acamante“ genannt, da er eine Brücke zur Vergangenheit darstellt, vor allem aber, weil er ein mutiger Wein mit einer starken Persönlichkeit ist.



Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Perricone

Reberziehungssystem

Kordon-Spalier-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

60 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Eine spätreife Rebsorte die sich sehr gut an ihr Umfeld anpasst um dort eine optimale Reifung zu erreichen. Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert. Sie werden dann entrappt und der natürlich fermentierte Most wird hinzugefügt (zubereitet in den vorangegangenen Tagen mit Trauben aus demselben Weinberg). Die Fermentation dauert etwa 12 Tage bei einer Temperatur von 27 ° C. Am Ende wird der Trester abgetrennt und gedrückt. Nach der ebenfalls spontan auftretenden malolaktischen Gärung reift der Wein im Winter in Stahl wo er ein Jahr lang weiterreift. Anschließend wird er in Eichenfässer umgefüllt.

Ausbau

6 Monate im Stahltank e 12 mesi in botti di rovere

Sensorische Eigenschaften

Farbe: intensives lilarot; Bouquet: charakteristisches Maulbeerenaroma und Würze; Geschmack: viel Struktur, tanninreich

Trinktemperatur

18–20 °C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l

MEMORII

Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Ein ewiger Wein der sich von Jahr zu Jahr erneuert und die Geschichte unseres Weinkellers in sich trägt. Die Geschichte dieser Art der Weinbereitung beruht auf einer alten bäuerlichen Tradition. Damals wussten die Landwirte nichts von den heutigen komplexen Weinbereitungsprozessen. Sie hatten Ihre Weinfässer im Haus und füllten in jene jedes Jahr neuen Wein nach. Wir haben diese alte Tradition wiederbelebt um unseren Memorii zu einem komplexen und strukturierten Wein zu machen der die Jahrgänge herausfordert und im Laufe der Zeit fortbesteht.

Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

Catarratto Extra lucido, Grillo

Weinbereitung

Ein Cuvée verschiedener Jahrgänge das lange in einem großen Fass reift. Ab der ersten Abfüllung wird der Wein mit dem des neuen Jahrgangs aufgefüllt. Auf diese Weise erhalten wir eine leichte Verjüngung des Weins, während das historische Gedächtnis aller früheren Jahrgänge erhalten bleibt. Der Zyklus wiederholt sich jedes Jahr.

Ausbau

ewig, in Holz

Sensorische Eigenschaften

Farbe: Bernsteinengelb. Nase: anfangs Honig und Vanille, aber zunehmend mediterrane Düfte, insbesondere Dill und Holunder. Geschmack: Im Gaumen werden die Noten von Vanille bestätigt, hinzu kommen Noten von kandierten Früchten. Die Säure zeigt sich zart und harmonisch. Der Wein behält eine gewisse Komplexität bei, die lange anhält.

Trinktemperatur

14-16°C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 0,75 l



CATARRATTO EXTRA LUCIDO Brut Nature Sekt aus traditioneller Fla-

Catarratto extra lucido / IGP Terre Siciliane / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Am Fuße des Monte Bonifato befindet sich unser Weinberg mit Nord- und Nord-West-Ausrichtung. Hier bauen wir die Rebsorte Catarratto extra lucido an. Seine Lage ist privilegiert, da er sich über einem ausgedehnten Hügel aus Travertinstein erhebt. Dieser besondere Kalkstein ist für den geologischen Wiederaufbau dieses Teils Siziliens von außerordentlicher Bedeutung. Tatsächlich hütet er eine jahrtausende alte Geschichte, die durch bedeutende Fossilienfunde bezeugt werden. Ein so reichhaltiger Boden verleiht den Trauben ein sehr komplexes mineralisches Gerüst, welches uns als Basis für diesen Schaumwein ganz besonders geeignet schien.



Herkunft

Sizilien, Alcamo (Tp)

Rebsorte

Catarratto Extra lucido, Einzellage

Reberziehungssystem

Guyot-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

90 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in Kisten zum Weinkeller gebracht. Einmal dort angelangt werden sie im Ganzen gepresst. Nach der Weißweinbereitung erfolgt die zweite Gärung nach der klassischen Methode. Die Reife auf der Flasche dauert mindestens 30 Monate bevor unser Catarratto extra lucido ohne Zuckerzusatz mit dem gleichen Wein degorgiert wird.

Ausbau

30 Monate auf der Hefe

Sensorische Eigenschaften

Farbe: Strohgelb. Bouquet: Noten von Mandeln und Brotkruste. Geschmack: Anfangs zeigt sich dieser Sekt sehr mineralisch und würzig, erst später enthüllt er seine komplexe Säure. Im Nachhall manifestieren sich Zitrusnoten, wie es typisch für diese Rebsorte ist.

Trinktemperatur

11°C

Verfügbare Formate

Kisten mit 6 Flaschen à 0,75 l

MAGNUM NERO

Nero d'Avola / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA



Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Nero d'Avola

Reberziehungssystem

Kordon-Spalier-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

70 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben stammen aus Weinbergen von Camporeale zwischen 250 und 350 Metern über dem Meeresspiegel. Die Trauben - mit Synergieeffekten der verschiedenen Weinberge - werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert. Nachdem sie entrappt wurden, werden sie dem natürlichen Most, der in den vorangegangenen Tagen mit den Trauben aus demselben Weinberg hergestellt wurde, hinzugefügt. Die Fermentation dauert etwa 10 Tage bei einer Temperatur von 24 ° C. Am Ende wird der Trester abgetrennt und gepresst. Nach der malolaktischen Gärung, die ebenfalls spontan erfolgt, altert der Wein für den Winter und den folgenden Frühling in Stahl bevor er abgefüllt wird.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: rubinrot; Bouquet: charakteristische Note von Kirschen und roten Früchten, angenehme leicht balsamische Note; Geschmack: Ein warmer und weicher Wein, Säure und Tannin präsent, aber sehr ausbalanciert.

Trinktemperatur

18-20°C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 1,5 l

MAGNUM BIANCO

Catarratto / IGP Terre Siciliane / agricoltura biologica / certificazione ICEA

Catarratto - das ist unsere Traube. Für uns repräsentiert sie die Rebsorte mit der ältesten Tradition. Sie wurde immer in unserem Gebiet angebaut, und in der Vergangenheit war es sehr selten, sie außerhalb dieses Gebiets zu finden. „Munir“ hat die große Verantwortung die Tradition unserer Väter fortzusetzen. Alle unsere Landwirte bauen Catarratto an, gerade wegen der tiefen Bindung, die im Laufe der Jahre entstanden ist.



Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Catarratto

Reberziehungssystem

Guyot-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

80 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert, wo sie entstammt und zerkleinert werden. Anschließend wird der dekantierte Most umgefüllt und dem natürlichen Fermentationsmost zugesetzt (in den vorangegangenen Tagen mit Trauben aus demselben Weinberg zubereitet). Die Fermentation dauert etwa 20 Tage bei einer Temperatur von 15 ° C. Anschließend wird der Wein für den Winter und den folgenden Frühling vor der Abfüllung in Stahl aufgebaut.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

Farbe: Strohgelb mit grünen Reflexen; Bouquet: sehr fruchtig mit Noten von Feldblumen und Zitrusfrüchten; Geschmack: ein Wein von guter Struktur mit langanhaltendem Abgang

Trinktemperatur

12 °C

Verfügbare Formate

Kiste mit 6 Flaschen à 1,5 l

CATARRATTO IN DER BAG IN BOX

Catarratto / IGP Terre Siciliane / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Die Weine die wir für "Bag in Box" ausgesucht haben sind das Ergebnis unserer sehr präzisen Unternehmenspolitik: Die "überschüssige" Ernte, die nicht in Flaschen abgefüllt werden kann, wird von der Genossenschaft gekauft, um den Mitgliedern einen fairen Preis zu garantieren. So verhindern wir, dass dieser Wein unter seinem tatsächlichen Wert verkauft wird. Das in diesem Format verpackte Produkt entspricht außerdem dem Wunsch vieler Verbraucher, verkörpert eine gewisse Verspieltheit und ist leichter als sein Pendant in der Flasche.

Herkunft

Sizilien, Camporeale (Pa)

Rebsorte

100% Catarratto

Reberziehungssystem

Guyot-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

80 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert, wo sie entstammt und zerkleinert werden. Anschließend wird der dekantierte Most umgefüllt und dem natürlichen Fermentationsmost zugesetzt (in den vorangegangenen Tagen mit Trauben aus demselben Weinberg zubereitet). Die Fermentation dauert etwa 20 Tage bei einer Temperatur von 15 ° C. Anschließend wird der Wein für den Winter und den folgenden Frühling vor der Abfüllung in Stahl ausgebaut.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

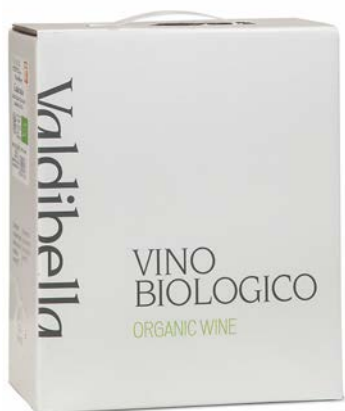
Farbe: Strohgelb mit grünen Reflexen; Bouquet: sehr fruchtig mit Noten von Feldblumen und Zitrusfrüchten;
Geschmack: ein Wein von guter Struktur mit langanhaltendem Abgang

Trinktemperatur

12 °C

Verfügbare Formate

Box 3, 5, 10 20 l



ROTWEIN IN DER BAG IN BOX

Nero d'Avola / IGP Terre Siciliane / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Die Weine die wir für "Bag in Box" ausgesucht haben sind das Ergebnis unserer sehr präzisen Unternehmenspolitik: Die "überschüssige" Ernte, die nicht in Flaschen abgefüllt werden kann, wird von der Genossenschaft gekauft, um den Mitgliedern einen fairen Preis zu garantieren. So verhindern wir, dass dieser Wein unter seinem tatsächlichen Wert verkauft wird. Das in diesem Format verpackte Produkt entspricht außerdem dem Wunsch vieler Verbraucher, verkörpert eine gewisse Verspieltheit und ist leichter als sein Pendant in der Flasche.

Herkunft

Sizilien, Camporeale und Alcamo

Rebsorte

90% Nero d'Avola und 10% autochthone Rebsorte

Reberziehungssystem

Kordon-Spalier-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

70 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben stammen aus Weinbergen von Camporeale zwischen 250 und 350 Metern über dem Meeresspiegel. Die Trauben – mit Synergieeffekten der verschiedenen Weinberge – werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert. Nachdem sie entrappt wurden, werden sie dem natürlichen Most, der in den vorangegangenen Tagen mit den Trauben aus demselben Weinberg hergestellt wurde, hinzugefügt. Die Fermentation dauert etwa 10 Tage bei einer Temperatur von 24 ° C. Am Ende wird der Trester abgetrennt und gepresst. Nach der malolaktischen Gärung, die ebenfalls spontan erfolgt, altert der Wein für den Winter und den folgenden Frühling in Stahl bevor er abgefüllt wird.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

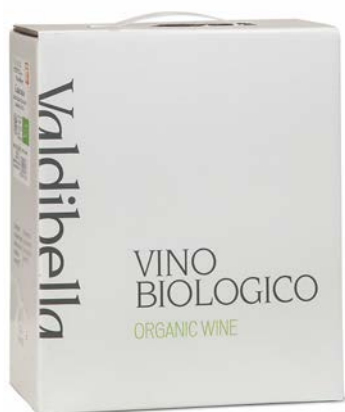
Farbe: rubinrot; Bouquet: charakteristische Note von Kirschen und roten Früchten, angenehme leicht balsamische Note; Geschmack: Ein warmer und weicher Wein, Säure und Tannin präsent, aber sehr ausbalanciert.

Trinktemperatur

18-20°C

Verfügbare Formate

Box 3, 5, 10 20 l



NERELLO MASCALESE, ROSÉ IN DER BAG IN BOX

Nerello Mascalese / IGP Terre Siciliane / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Die Weine die wir für "Bag in Box" ausgesucht haben sind das Ergebnis unserer sehr präzisen Unternehmenspolitik: Die "überschüssige" Ernte, die nicht in Flaschen abgefüllt werden kann, wird von der Genossenschaft gekauft, um den Mitgliedern einen fairen Preis zu garantieren. So verhindern wir, dass dieser Wein unter seinem tatsächlichen Wert verkauft wird. Das in diesem Format verpackte Produkt entspricht außerdem dem Wunsch vieler Verbraucher, verkörpert eine gewisse Verspieltheit und ist leichter als sein Pendant in der Flasche.

Herkunft

Sizilien, Camporeale

Rebsorte

100% Nerello Mascalese

Reberziehungssystem

Kordon-Spalier-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

80 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert. Anschließend werden sie entrappt und der natürliche Most, der in den vorangegangenen Tagen mit Trauben aus demselben Weinberg zubereitet wurde, wird hinzugefügt. Die Gärung dauert etwa 9 Tage bei einer Temperatur von 25 ° C, an deren Ende der Trester vom Wein getrennt und gepresst wird. Nach der malolaktischen Gärung, die ebenfalls spontan erfolgt, reift der Wein für den Winter und den folgenden Frühling in Stahl bevor er abgefüllt wird.

Ausbau

8 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

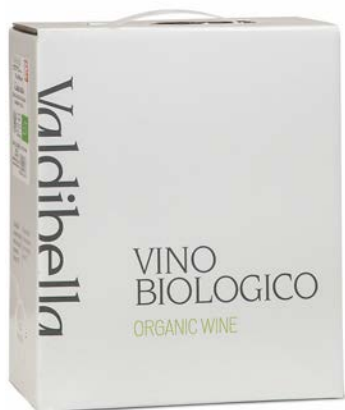
Farbe: blassrosa. Nase: zeichnet sich durch Zitrus- und Blumennoten aus; Geschmack: Mineralischer Geschmack und eine entschlossene Säurestruktur öffnen sich zu einem an Blutorange erinnernden Abgang.

Trinktemperatur

12 °C

Verfügbare Formate

Box 3, 5, 10 20 l



FRAPPATO IN DER BAG IN BOX

Frappato / IGP Terre Siciliane / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Die Weine die wir für "Bag in Box" ausgesucht haben sind das Ergebnis unserer sehr präzisen Unternehmenspolitik: Die "überschüssige" Ernte, die nicht in Flaschen abgefüllt werden kann, wird von der Genossenschaft gekauft, um den Mitgliedern einen fairen Preis zu garantieren. So verhindern wir, dass dieser Wein unter seinem tatsächlichen Wert verkauft wird. Das in diesem Format verpackte Produkt entspricht außerdem dem Wunsch vieler Verbraucher, verkörpert eine gewisse Verspieltheit und ist leichter als sein Pendant in der Flasche.

Herkunft

Sizilien, Alcamo

Rebsorte

100% Frappato

Reberziehungssystem

Guyot-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

80 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert. Anschließend werden sie entrappt und mit natürlich vergorenem Most versetzt, der einige Tage zuvor aus Trauben desselben Weinbergs hergestellt wurde. Die Gärung dauert etwa neun Tage bei einer Temperatur von 25 ° C, an deren Ende der Trester vom Wein getrennt und gepresst wird. Nach der ebenfalls spontan stattfindenden malolaktischen Gärung reift der Wein den ganzen Winter über bis in das folgende Frühjahr in Stahl, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

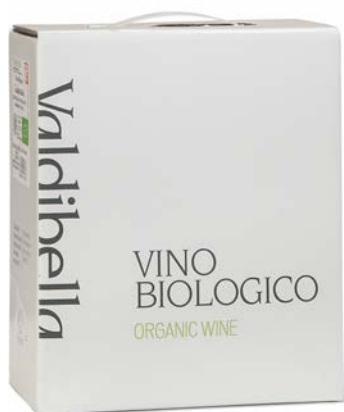
Farbe: Blasses Rubinrot. Nase: Er zeichnet sich durch frische und weinige Noten aus, gefolgt von einem Hauch von Kirsche und Granatapfel. Geschmack: Am Gaumen hat er eine gute Struktur und Nachhaltigkeit, ein weiches Tannin mit einem Abgang von Heidelbeeren und Himbeeren.

Trinktemperatur

18-20°C

Verfügbare Formate

Box 3, 5, 10 2l



SYRAH IN DER BAG IN BOX

Syrah / IGP Terre Siciliane / Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Die Weine die wir für "Bag in Box" ausgesucht haben sind das Ergebnis unserer sehr präzisen Unternehmenspolitik: Die "überschüssige" Ernte, die nicht in Flaschen abgefüllt werden kann, wird von der Genossenschaft gekauft, um den Mitgliedern einen fairen Preis zu garantieren. So verhindern wir, dass dieser Wein unter seinem tatsächlichen Wert verkauft wird. Das in diesem Format verpackte Produkt entspricht außerdem dem Wunsch vieler Verbraucher, verkörpert eine gewisse Verspieltheit und ist leichter als sein Pendant in der Flasche.

Herkunft

Sizilien, Camporeale und Alcamo

Rebsorte

100% Syrah

Reberziehungssystem

Guyot-Erziehung

Ertrag (Doppelzentner Trauben pro ha)

80 Doppelzentner/ha

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Körben in den Keller transportiert. Sie werden dann entrappt und zu natürlich fermentiertem Most, der in den vorangegangenen Tagen mit den Trauben desselben Weinbergs zubereitet wurde, hinzugefügt. Die Gärung dauert etwa neun Tage bei einer Temperatur von 25 ° C, an deren Ende der Trester vom Wein getrennt und gepresst wird. Nach der malolaktischen Gärung, die ebenfalls spontan erfolgt, altert der Wein für den Winter und den folgenden Frühling in Stahl bevor er abgefüllt wird.

Ausbau

6 Monate im Stahltank

Sensorische Eigenschaften

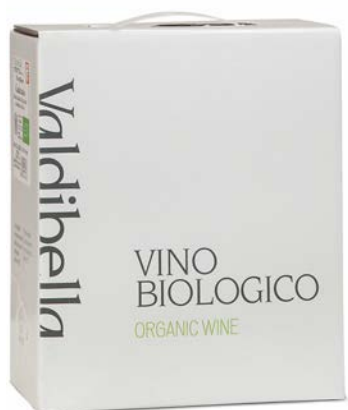
Farbe: Intensiv rubinrot mit violetten Reflexen; Bouquet: intensiv und fruchtig, gekennzeichnet durch Noten von schwarzen Beeren und Gewürzen, besonders schwarzer Pfeffer, Lakritz und Kakao; Geschmack: gute Struktur und Ausdauer, weich, frisch, sanfte Tannine

Trinktemperatur

18-20°C

Verfügbare Formate

Box 3, 5, 10 20 l



BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA

CERASUOLA OLIVENÖL IN FLASCHEN

Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Ein Olivenöl aus nur einer einzigen Sorte, der Cerasuola, die typisch für die Ölproduktion Westsiziliens ist. Die Olivenbäume werden in den Hügeln angebaut, um eine Wasserstagnation der hauptsächlich lehmhaltigen Böden zu vermeiden. Cerasuola ist eine sehr langlebige Sorte und hat den höchsten Polyphenolgehalt.



Anbaumethode

Mit unserer Art der Bewirtschaftung möchten wir die biologische Vielfalt erhöhen und die Bodenbearbeitung minimieren. Als Gründüngung nutzen wir zerkleinerte Schnitträste und kultivieren Hülsenfrüchte. Normalerweise praktizieren wir keine Insektizid- oder Fungizidbehandlungen. Manchmal ist es notwendig gegen die Augenfleckenkrankheit mit Kupferpräparaten einzugreifen. Gegen die Olivenfliege setzten wir Kaolin oder landwirtschaftlichen Gips ein. Jedes Jahr werden die Bäume geschnitten und ausgegeizt. Die Ernte erfolgt manuell und findet zu Beginn der Reife statt. Sie fällt normalerweise zwischen den 10. und 15. Oktober und dauert bis zum 15. bis 20. November an. Der ideale Zeitpunkt ist, wenn der Anteil der grünen Oliven mindestens 70% der Gesamtmenge beträgt.

Kaltpressung und Lagerung

Innerhalb von 24 Stunden erfolgt die Kaltpressung bei Temperaturen unter 27° C und unterliegt einem kontinuierlichen Zyklus. Die Lagerung erfolgt in Stahlsilos an einem kühlen Ort. Das Öl ist natürlich dekantiert und ungefiltert mit einem Säuregehalt von weniger als 0,3%.

0,75 cl

OLIVENÖL-CUVÉE IM KANISTER

Biologische Landwirtschaft / ICEA Zertifizierung

Dieses Cuvée wird aus den drei Olivensorten Cerasuola, Nocellara del Belice und Biancolilla hergestellt, die auf dem Land unserer Mitglieder in den Gebieten Camporeale und Monreale angebaut werden. Der Olivenbaum wächst gut im mediterranen Klima und passt sich verschiedenen Böden an. In unseren Ländereien wird der Olivenbaum in den Hügeln angebaut, um eine Wasserstagnation der Böden zu vermeiden.

Cuvée aus 3 Sorten

Cerasuola. Diese alte Sorte aus unserer Region zeichnet sich durch ausgesprochene Langlebigkeit und den höchsten Polyphenolgehalt aus. Sensorisch überzeugt Cerasuola durch Anklänge von Artischocke, Tomate und Gras. Sehr fruchtig im Geschmack mit leicht scharfer und bitterer Note. Schöner, nachhaltiger Abgang.

Nocellara del Belice. Wahrscheinlich die älteste Olivensorte die unsere Kooperative anbaut. Sie ergibt feine obstfruchtige Aromen mit einem Hauch von Artischocke und grünen Mandeln, einer bitteren und scharfen Note mit einem langen Abgang. Das Öl dieser Sorte hat eine durchschnittliche Lebensdauer.

Biancolilla. Unsere jüngste Sorte zeigt sich in unseren Hochgebirgsregionen sehr ergiebig und von bester Qualität. Bereits in den ersten Monaten nach der Olivenölgewinnung hat dieses Öl einen sehr fruchtbetonten, süßen Geschmack mit einem Hauch von Mandeln und Tomaten. Der ausgewogen scharfe Geschmack ist am Anfang sehr präsent und nimmt im Laufe der Zeit ab.

Anbaumethode

Mit unserer Art der Bewirtschaftung möchten wir die biologische Vielfalt erhöhen und die Bodenbearbeitung minimieren. Als Gründüngung nutzen wir zerkleinerte Schnitträste und kultivieren Hülsenfrüchte. Normalerweise praktizieren wir keine Insektizid- oder Fungizidbehandlungen. Manchmal ist es notwendig gegen die Augenfleckenkrankheit mit Kupferpräparaten zuzugreifen. Gegen die Olivenfliege setzen wir Kaolin oder landwirtschaftlichen Gips ein. Jedes Jahr werden die Bäume geschnitten und ausgegeizt. Die Ernte erfolgt manuell und findet zu Beginn der Reife statt. Sie fällt normalerweise zwischen den 10. und 15. Oktober und dauert bis zum 15. bis 20. November an. Der ideale Zeitpunkt ist, wenn der Anteil der grünen Oliven mindestens 70% der Gesamtmenge beträgt.

Kaltpressung und Lagerung

Innerhalb von 24 Stunden erfolgt die Kaltpressung bei Temperaturen unter 27 ° C und unterliegt einem kontinuierlichen Zyklus. Die Lagerung erfolgt in Stahlsilos an einem kühlen Ort. Das Öl ist natürlich dekantiert und ungefiltert mit einem Säuregehalt von weniger als 0,3%.
3 e 5 l



MANDELN



MANDELMILCH MIT TRAUBENSAFTSIRUP

Valdibella-Mandelmilch wird nach einem alten sizilianischen Rezept hergestellt und ist ein gesundes und natürliches Lebensmittel, das alle ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Mandel beinhaltet: Vitamin E, essentielle Fettsäuren und Mineralien. Als frisches oder heißes Getränk zum Frühstück. Es ist ideal für die Zubereitung von Cappuccino und für Rezepte mit veganer Milch.

Wir haben uns entschieden, keinen Zucker in Produkten der Marke Valdibella zu verwenden. Deshalb haben wir für dieses Produkt Traubensaftsirup als Süßungsmittel verwendet. Dieser Sirup ist gesünder, hat einen delikaten Geschmack und passt hervorragend zur Mandel.

Inhaltsstoffe: Wasser, sizilianische Mandeln 7,5%, biologischer Traubensaftsirup 7% - 1 Lt

MANDELMILCH PUR

Valdibella-Mandelmilch wird nach einem alten sizilianischen Rezept hergestellt und ist ein gesundes und natürliches Lebensmittel, das alle ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Mandel beibehält: Vitamin E, essentielle Fettsäuren und Mineralien. Als frisches oder heißes Getränk zum Frühstück. Es ist ideal für die Zubereitung von Cappuccino und für Rezepte mit veganer Milch.

Inhaltsstoffe:
Wasser, sizilianische Mandeln
8%
1 Lt und 250ml





MANDELMUS

Um unser Mandelmus zu erhalten, verwenden wir ausschließlich typisch sizilianische Sorten aus unserer Produktion. Wir produzieren es in wenigen Schritten: die Mandeln werden geschält, zerkleinert und zu einem Mus verarbeitet.

Jedes Glas enthält daher nur unglaublich aromatische Mandeln.

Inhaltsstoffe:

100 % Mandeln aus biologischer Landwirtschaft

200g



BRAUNES MANDELMUS

aus 100 % sizilianischen Mandeln

Um dieses braune Mandelmus zu erhalten, werden nur typisch sizilianische Mandelsorten verwendet. Da unser Mandelmus mit der Haut vermahlen wird, hat es einen wundervoll aromatischen Duft und ist besonders reich an Antioxidantien und Ballaststoffen. Es entsteht in wenigen Schritten: Die Mandeln werden geschält, zerkleinert und zu einem Mus verarbeitet.

Es eignet sich ideal zur Herstellung von Pesto oder einfach morgens aufs Brot gestrichen für ein energiegeladenes Frühstück.

MANDELN

in der Schale, mit Haut, Geschälte Mandeln

Die Mandelsorten, die wir für unsere Produktionen verwenden, sind Tuono, Genco, Supernova Ferragnes, Romana, Pizzuta und Fascionello – alle typische Sorten Siziliens. Die Mandelernte findet im August und September statt. Nach der Ernte und des Schälens der Hülle die den Kern umgibt werden die Mandeln 3-4 Tage in der Sonne getrocknet. Wenn sie vollständig getrocknet sind, werden sie kühl und trocken in Säcken gelagert. Die Schale schützt die Mandel perfekt und ermöglicht es, sie über ein Jahr lang zu konservieren.

500 gr



MEHLE AUS ALTEN GETREIDESORTEN



MISCUGLIO EVOLUTIVO

STEINGEMAHLENES BIO-VOLLKORNMEHL AUS
WEICHWEIZEN
SIZILIANISCHE GETREIDESORTE

„Eine evolutionäre Population ist nichts anderes als eine Mischung aus vielen verschiedenen Sorten derselben Art. Diese Gemische dienen der Bewältigung des Klimawandels aufgrund ihrer Fähigkeit, sich im Laufe der Zeit zu entwickeln.“

Mit diesen Worten präsentiert Salvatore Ceccarelli den Weichweizen Evolutivo den er lieber als „Mischling“ bezeichnet. Nach 35 Jahren Experimentieren in Syrien, Iran, Marokko, Äthiopien und Indien im Jahr 2010 bringt Ceccarelli den "Mischling" nach Italien.

Das Prinzip ist einfach: die Samen mit dem besten Ertrag werden selektioniert (hinsichtlich der Beständigkeit gegen Unkraut und Schädlinge, der Produktion und Größe des Korns, der Trockenheit usw.) und auf dem Feld gelassen, auf dem sie angebaut werden sodass sie sich natürlich weiterentwickeln. Die Auswahl wird Jahr für Jahr fortgesetzt, bis eine möglichst an das Gebiet angepasste Mischung erhalten wird.

1 Kg



MAIORCA

STEINGEMAHLENES BIO-VOLLKORNMEHL AUS
WEICHWEIZEN
ALTE SIZILIANISCHE GETREIDESORTE

Seit Jahrhunderten ist Maiorca auf Sizilien so weit verbreitet, dass es zum Synonym für Weichweizen geworden ist. Er wird fast ausschließlich zur Herstellung von Süßigkeiten verwendet. Es scheint auch, dass es das einzige Mehl war, das zur Herstellung der Teighülsen der berühmten sizilianischen Cannoli verwendet wurde.

Diese Sorte wird seit 1696 erwähnt. Nach der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde sie fast vollständig vergessen, da rentablere Sorten bevorzugt wurden.

Maiorca ist eine späte Sorte, die frische und tiefe Böden bevorzugt. Wir kultivieren sie in den Hügeln, wo der Wind und die kontinuierliche Luftzirkulation einen Pilzbefall vollständig ausschließen.

Wir empfehlen dieses Mehl nicht nur für Desserts, sondern auch für Pizza und, gemischt mit Hartweizenmehl, für Brot zu verwenden.

1 Kg

MARGHERITO

STEINGEMAHLENES BIO-VOLLKORNMEHL AUS
WEICHWEIZEN
ALTE SIZILIANISCHE GETREIDESORTE



Der Hartweizen Margherito ist der Zwilling Bruder des bekannteren "Senatore Cappelli", der zusammen mit dem Weizen Bidì aus einer nordafrikanischen Bevölkerung namens "Mahamuodi" stammt. Er wurde 1915 erstmals vom Genetiker Nazareno Strampelli ausgewählt.

Dank seiner einfachen Anpassungsfähigkeit verbreitete er sich bald in Italien zwischen Apulien und Sizilien.

Er verdankt seinen Namen einem gleichnamigen Bezirk der Gemeinde von Ramacca in der Region Catania, wo er zuerst angebaut wurde.

Seitdem wird Margherito im „Versuchslabor von Getreidesaatgut von Caltagirone“ aufbewahrt und geschützt und ist in der Konservierungsliste für altes Saatgut verzeichnet.

Wir bauen dieses Getreide auf kühlen, gut belüfteten Hügeln an. Es ist ziemlich widerstandsfähig gegen Unkraut. Da wir die Fruchtbarkeit des Bodens, die sich aus der Rotation mit Hülsenfrüchten ergibt, nutzen können, ist keine Düngung nötig. Wir können gute Erträge erzielen und gleichzeitig eine hohe Qualität aufrechterhalten.

Das Mehl eignet sich sowohl für die Brotherstellung als auch für die Herstellung von Nudeln. Es hat einen guten Proteingehalt und angenehme aromatische Nuancen.

1 Kg

PERCIASACCHI

STEINGEMAHLENES BIO-VOLLKORNMEHL AUS
WEICHWEIZEN

ALTE SIZILIANISCHE GETREIDESORTE

Perciasacchi ist ein sehr altes Getreide, das zur Unterart der Turankörner gehört, die seit Jahrtausenden in der Region Khorasan im Nordosten des Iran angebaut werden. Im Laufe der Zeit breitete es sich im gesamten Mittelmeerraum aus und fand in Süditalien besonders günstige Bedingungen.

In Sizilien gibt es historische Nennungen seit 1809, als der Abt Paolo Balsamo sein "Reisetagebuch von Sizilien und insbesondere der Region Modica des Abts Paolo Balsamo" (Palermo, Real Stamperia 1809, S. 50), schrieb.

Dieses Hartweizen hat verschiedene Namen, aber in unserem Gebiet nennen wir es Perciasacchi. Das Wort stammt vom dialektalen Verb „perciare“, was lochen bedeutet. Es steht für die längliche und spitze Form seines Korns, das die Jutesäcke durchbohrte, mit dem es transportiert wurde. Manchmal wird es bei uns auch Strazza-visazzi oder Perciabisazzi genannt.

Dank deren hügeliger Lage sind die Felder auf denen wir unseren Perciasacchi-Hartweizen anbauen frisch und gut belüftet. So können wir Pestizide vollständig vermeiden – auch solche, die im biologischen Anbau erlaubt sind. Dieses Getreide hat wichtige und vielfältige ernährungsphysiologische Eigenschaften: einen hohen Proteinwert und einen niedrigen glykämischen Index, Mineralsalze, Vitamine E und B3 sowie eine signifikante Präsenz von Selen, einem Spurenelement, das auf unseren Körper eine antioxidative Wirkung hat.

Perciasacchi-Mehl eignet sich in der Küche besonders für Nudeln. Aber wir verwenden es wie alle anderen Getreide in unterschiedlichen Anteilen auch für Brot und Pizza.

1 Kg



TIMILÌA

STEINGEMAHLENES BIO-VOLLKORNMEHL AUS
WEICHWEIZEN
ALTE SIZILIANISCHE GETREIDESORTE

Der Hartweizen Timilìa (oder Tumminìa) gehört zu den ältesten Sorten in Sizilien. Sogar Theophrastus (322 v. Chr.) Und Plinius der Ältere (23–79 n. Chr.) sprechen von ihm. Seit Jahrhunderten gilt er als "Getreide der Bauern", da er als spätes Getreide erst gesät wurde, nachdem die Felder "der Gutsherren" bestellt wurden. Er war für die Vorratskammer der Bauernfamilien bestimmt.

Auf dem Acker ist er eine echte Stärke: Er kommt gut mit Dürreperioden zurecht und setzt sich sehr gut gegen Unkraut durch. Da es sich um eine alte Weizensorte handelt, ist er nicht gentechnisch verändert und es werden weder Düngemittel noch Herbizide benötigt, um ihn anzubauen. Er enthält sehr wenig Gluten. Dank des günstigen Klimas enthält unser Weizen keine Schimmelpilzgifte und ist von Natur aus reich an Polyphenolen.

Traditionell wurde aus Timilìa Brot hergestellt, das eine braune Farbe annimmt – das ist die besondere Eigenschaft des "Schwarzbrotts von Castelvetrano".

Heute gilt Timilìa als kostbares Getreide, das geschützt werden muss, und wir, die Landwirte von Valdibella, haben den Titel "Agricoltore custode" (Behütender Landwirt) erhalten (Ministerialdekret vom 5. März 2018). Dies beinhaltet, dass wir einige Felder der Bewirtschaftung dieses Getreides widmen, damit dieses Erbe, das unsere Moderne seit Jahrtausenden überlebt hat, noch weitere Jahrtausende andauert.

1 Kg



PASTA UND OFENPRODUKTE

PASTA DI TIMILÌA

LANGSAM GETROCKNETE PASTA AUS HAR-TWEIZENGRIES

Valdibella Nudeln haben ihren Geburtsort in Sizilien, ausgehend von der alten Getreidesorte Timilia (oder Tumminia). Seit Jahrhunderten gilt er als "Getreide der Bauern", da er als spätes Getreide erst gesät wurde, nachdem die Felder "der Gutsherren" bestellt wurden. Er war für die Vorratskammer der Bauernfamilien bestimmt.

Auf dem Acker ist er eine echte Stärke: Er kommt gut mit Dürreperioden zurecht und setzt sich sehr gut gegen Unkraut durch. Da es sich um eine alte Weizensorte handelt, ist er nicht gentechnisch verändert und es werden weder Düngemittel noch Herbizide benötigt, um ihn anzubauen. Er enthält sehr wenig Gluten. Dank des günstigen Klimas enthält unser Weizen keine Schimmelpilzgifte und ist von Natur aus reich an Polyphenolen.

Für die Produktion unserer Pasta verwenden wir sauberes Quellwasser das nicht von industrieller Landwirtschaft verschmutzt wurde. Die Pasta wird für einen langen Zeitraum bei niedrigen Temperaturen getrocknet um alle Nährstoffe und die sensorische Qualität zu erhalten.

500gr: linguine, penne rigate, spaghetti, fusilli, rigatoni e spaghetti ala chitarra



PASTA DI TIMILÀ

LANGSAM GETROCKNETE PASTA AUS HARTWEIZENGRIES, HERGESTELLT IN EINER BRONZEFORM

Tagliatelle:

Auch unsere Linie „trafilata a bronzo“ wird vollständig aus Timilia Weizen hergestellt. Die Pasta wird in einer Bronzeform hergestellt was ihr eine raue Oberfläche verleiht. Diese Art der Pastaherstellung lehnt direkt an die Tradition der hausgemachten Pasta an. Sie sind dünn und duftend, müssen schnell gekocht werden und passen sehr gut zu jeder Art von Sauce.

Busiate: Auch unsere Linie „trafilata a bronzo“ wird vollständig aus Timilia Weizen hergestellt. Diese Art der Pastaherstellung lehnt direkt an die Tradition der hausgemachten Pasta an. Sie sind in der Provinz Trapani, dem westlichsten Teil Siziliens, am weitesten verbreitet. Der Name Busiate stammt von "buso" – die Stricknadel. Der Teig wurde in ihr gedreht, dann wurde sie herausgezogen. Dabei entstand eine unregelmäßige, aber hohle Form. So konnte die Pastasauce besonders gut aufgenommen werden. Die bäuerliche Tradition erinnert uns jedoch daran, dass bereits vor dem Gebrauch der „buso“ der Stiel der Binsenpflanze verwendet wurde.



500gr: tagliatelle, busiate und gnocchetti



RISSINI DI TIMILÌA

IS ALTEN HARTWEIZENSORTEN

se Timilia-Grissini sind vollmundig und körnig. Sie werden ohne den Zusatz von Hefe hergestellt. Nur wenige Zutaten, die diesen Grissini jedoch eine Fülle verleihen, die sie in Konsistenz und Aroma von anderen ähnlichen Produkten auf dem Markt unterscheidet.

20 gr

HÜLSENFRÜCHTE



KICHERERBSEN

Kichererbsen gehören seit der Antike zu den am häufigsten verwendeten Hülsenfrüchten. Sie stellen eine ausgezeichnete Proteinquelle dar und erweisen sich dank ihres weichen und delikaten Geschmacks als vielseitige Zutat in der Küche. Unsere Valdibella-Sorte Sultano wird ausschließlich in Sizilien und nach streng ökologischen Standards angebaut.

500 kg



SIZILIANISCHE LINSEN SCHWARZE ;GESCHÄLTE ROTE

Linzen haben die Geschichte der Menschheit durchlaufen. Mit ihnen wurde das älteste Gericht zubereitet, von dem es schriftliche Beweise gibt, und noch heute bilden sie einen wertvollen Bestand in der Speisekammer.

Wir bauen Linzen auf Feldern an, die eine regelmäßige Rotation benötigen. Sie werden zwischen Dezember und Januar mitten im Winter ausgesät, wenn sich die Erde auf die neue Jahreszeit vorbereiten muss. Tatsächlich reichern Hülsenfrüchte den Boden mit Stickstoff an, einem wertvollen Element, das auch den nachfolgenden Kulturen dient.



GESCHÄLTE ACKERBOHNEN

Wir produzieren dieses Mehl mit unseren Sultano-Kichererbsen, die ausschließlich in Sizilien angebaut werden. Es ist in der Küche sehr vielseitig einsetzbar, unter anderem für viele regionale Rezepte. In Sizilien wird damit ein typisches Streetfood hergestellt. Die „Panelle siciliane“ sind frittierte Schnitten aus Kichererbsenmehl, Wasser und etwas Aroma.

500 kg



KICHERERBSENMEHL

Wir produzieren dieses Mehl mit unseren Sultano-Kichererbsen, die ausschließlich in Sizilien angebaut werden. Es ist in der Küche sehr vielseitig einsetzbar, unter anderem für viele regionale Rezepte. In Sizilien wird damit ein typisches Streetfood hergestellt. Die „Panelle siciliane“ sind frittierte Schnitten aus Kichererbsenmehl, Wasser und etwas Aroma.

400g

HONIG

ORANGENBLÜTENHONIG; SÜSSKLEEHONIG; SÜSSKLEE- UND DISTELBLÜ- TENHONIG; BLÜTENHONIG

Die Bienenstöcke befinden sich am Rande unseres Ackerlandes und unserer Weinberge. Sie genießen die Landschaft und eine gesunde und ausgewogene Landwirtschaft.

Unser Honig wird keiner Wärmebehandlung unterzogen, daher ist die Kristallisation ein natürlicher Prozess

gr. 500



AROMATISCHE KRÄUTER



SAFRAN

Aus den kleinen Stempelfäden des *Crocus sativus* wird das kostbare Gewürz aus dem Mittelmeerraum und Kleinasien gewonnen. Er blüht nur sehr kurze Zeit. Fünfzehn, höchstens zwanzig Tage im Jahr, an denen jeden Morgen im Morgengrauen die zarten Blüten gesammelt werden. Nach der Trennung der Fäden werden sie bei kontrollierter Temperatur getrocknet und einige Stunden nach dem Sammeln in Gläser gefüllt, um ihr Aroma bestmöglich zu bewahren.

Man braucht ungefähr 120 Blumen um ein Gramm Safran zu erhalten: eine sorgfältige und genaue Arbeit, die es uns ermöglicht, solch ein kostbares Gewürz zu erhalten.

gr. 0,5

OREGANO

Ein unverwechselbares Aroma in der gastronomischen Tradition Siziliens. Obwohl diese aromatische Pflanze ursprünglich auf unkultivierten Feldern wild wächst, ist sie leicht anzubauen. Unser Oregano wird in einem Granatapfelgarten angebaut, dort sorgen Schatten und Ventilation für ein gutes Wachstum. Nach der Sammlung wird er im Schatten getrocknet, um sein volles Aroma zu bewahren.

35 gr.





PIMENT DE SICILIE SÉCHÉ EN POUDRE

30 gr.

Tout l'arôme du piment, avec sa touche piquante, a été maintenu intact dans ce pot. Après le séchage, le piment est privé de ses pépins, de façon à renforcer d'avantage sa note aromatique.

KONSERVEN, AUFSTRICHE UND PESTOS



SIZILIANISCHE TOMATENPASSATA

Wir verwenden alte sizilianische Sorten (Corleone-se, Pizzutello und Patatara), die im traditionellen Siccagno –Verfahren ohne Bewässerung angebaut werden. Eine nachhaltige Landwirtschaft, die uns ein Produkt bietet, das reich an Geschmack und Nährstoffen ist. Die Tomatenernte erfolgt im Morgen-grauen, wenn die Sommerhitze noch erträglich ist. Unmittelbar nach der Ernte werden die Tomaten verarbeitet um alle Aromen zu erhalten.

680 gr e 410 gr.

SIZILIANISCHE SAUCE MIT SARDINEN...IM MEER

100% vegan

Diese traditionelle Sauce hat ihren Ursprung in der Notwendigkeit, den Geschmack an die verfügbaren Lebensmittel anzupassen. Pasta mit Sardinen ist ein reichhaltiges Gericht das traditionell für Festtage vorgesehen war. An einigen Orten in Sizilien war Fisch jedoch nicht verfügbar- entweder aufgrund der Distanz zum Meer oder weil die Familien zu arm waren um sich diesen leisten zu können. So entstand dieses Rezept mit allen Zutaten außer den Sardinen die in der Tat fröhlich im Meer blieben.

Dank wildem Fenchel, gerösteten Mandeln, Tomaten und Rosinen ist dieses Gericht auch ohne Fisch – aber auch gerade deswegen- sehr reichhaltig und voller Aromen.

Verwendung in der Küche
Verzehrfertig, ideal für Pastagerichte, aber auch hervorragend für Crostini.

280 gr

Inhaltsstoffe:

Tomatenpassata (47%) *, wilder Fenchel (23%) *, natives Olivenöl extra *, geröstete Mandeln (6%) *, Rosinen *, Tomatenmark (5%) *, Zitronensaft *, Weißwein *, Zwiebel *, Salz.

* aus ökologischem Landbau



GRÜNE OLIVENPASTE

Unsere Oliven für die Olivenpaste werden einige Wochen später geerntet als die für Öl bestimmten Oliven. Der Unterschied zwischen schwarzen und grünen Oliven ist ihr Reifegrad: Die schwarzen Sorten Giarraffa und Gioconda werden zu einem reiferen Zeitpunkt geerntet und haben einen intensiveren, stärkeren Geschmack während die grüne Sorte Nocellara del Belice zarter und aromatischer ist. Beide Pasteten werden mit Oregano verfeinert.



Inhaltsstoffe:

entkernte grüne Oliven (81%) *, natives Olivenöl extra, Apfelessig, Zitronensaft *, Oregano *.

* aus ökologischer Landwirtschaft

140 gr



TOPINAMBURPÜREE

Der Topinambur ist eine Pflanze, die in unserer hügeligen Gegend sehr gut wächst. Seine Blüten von intensivem Gelb suchen hartnäckig die Sonne und verhalten sich wie Sonnenblumen. Weil er geschmacklich der Artischocke sehr ähnelt wird er auch "Jerusalem-Artischocke" genannt.

Auch in diesem Fall haben wir das Rezept kreiert und geschälte Mandeln hinzugefügt. Das Resultat ist frisch und aromatisch und doch zart im Geschmack.

Verwendung in der Küche

Ideal zu Bruschetta oder Häppchen, aber auch um frischer Salate anzumachen.

140 gr



PESTO VON WILDEM FENCHEL

Das starke Aroma dieses Wildkrauts, das im zeitigen Frühjahr in den Hügeln wächst, wird mit der Süße sizilianischer Mandeln und unserem nativen Olivenöl extra verfeinert. Unser ausgewogenes Pesto ist der ideale Begleiter für einen Teller Nudeln, aber auch für Bruschetta und Tapas.

Verwendung in der Küche

Verzehrfertig, ideal mit Nudeln, aber auch hervorragend auf Crostini.

140g

BASILIKUM PESTO MIT MANDELN

Ein klassisches Pesto, aber auf unsere Weise interpretiert. Neben den frischen Basilikumblättern, die den Duft des Sommers verkörpern, gibt es nur wenige andere Zutaten: sizilianische Mandeln, die zerstoßen und geröstet werden, um Körnigkeit und Aroma zu verleihen, natives Olivenöl extra aus unseren Oliven Cerasuola, Biancolilla und Nocellara und Knoblauch aus Trapani.

Verwendung in der Küche
Verzehrfertig, ideal zum Anrichten von Nudeln oder Salaten.

Inhaltsstoffe:

Basilikumblätter (36%) *; natives Olivenöl extra *, geröstete Mandeln (25%) *; Zitrone *; Knoblauch *, schwarzer Pfeffer *, Salz.

* aus ökologischer Landwirtschaft





PAPRIKAPESTO

Paprika ist im Garten sehr langlebig und wächst gut bis in den Herbst hinein was uns eine längere Ernte ermöglicht. So haben wir uns entschieden dieses Pesto zu kreieren. Wir haben rote und süße Paprikaschoten verwendet, denen wir sowohl geröstete Mandeln als auch Mandelcreme hinzugefügt haben. Zum Ausgleich haben wir mit Chili gewürzt, um eine leicht scharfe Note zu erhalten. Das Ergebnis ist ein Pesto, das einen starken, aber gleichzeitig süßen und weichen Geschmack bewahrt.

Verwendung in der Küche

Ideal als Nudelsonße aber auch auf Bruschetta oder Häppchen. Es passt hervorragend zu gereiftem Käse.

140 gr



PESTO TRAPANESE

Typisch für Westsizilien enthält dieses Pesto die Düfte des Sommers. Rohe Tomaten, geröstete und gesalzene Mandeln, aromatische Kräuter wie Basilikum, eine Prise Knoblauch und natürlich natives Olivenöl extra sind die Grundzutaten für ein gutes Trapani Pesto. Wir interpretieren es allerdings auf unsere Weise und haben Mandelcreme und etwas Minze hinzugefügt, um einen runden und ausgewogenen Geschmack zu erzielen.

Verwendung in der Küche

Ideal für Pastagerichte - vorzugsweise mit den traditionellen Busiatenudeln. Unser Pesto ist auch der perfekte Aufstrich auf frisch getoastetem Brot.

130 gr



HUMMUS MIT MANDELCREME

Hummus ist ein reichhaltiges und vollständiges Gericht. Wir haben es aus der Tradition des Nahen Ostens übernommen und auf unsere Weise interpretiert: anstelle von Tahini haben wir unsere Mandelcreme verwendet. Das Ergebnis ist ein frischer und zarter Hummus der äußerst vielseitig eingesetzt werden kann: als Beilage von Fleisch- und Fischgerichten oder gegrilltem Gemüse und sogar mit frischem Salat.

220 gr



SIZILIANISCHE CAPONATA

Die Auberginen-Caponata ist eine historische Zubereitung der sizilianischen Küche. Sie wird traditionell für die reichhaltigen Sommermittagessen zubereitet. In diesem Gericht vereint sich frisches Gemüse aus dem Garten mit dem Aroma von Sellerie und der Würzigkeit von Kapern – ein süßsaurer Triumph.

Verwendung in der Küche
Verzehrfertig, als Beilage oder Vorspeise.

Inhaltsstoffe:

Auberginen (29%) *, Tomaten (25%) *, Sellerie (9%) *, gelbe (9%) und rote (9%) Paprika *, natives Olivenöl extra; grüne Oliven (9%) *, rote Zwiebel (4%) *, Traubensaft *, Tomatenmark (2%) *, Kapern (1%) *, * Essig; Salz *, Pfeffer *.

* aus ökologischer Landwirtschaft

290 gr

FRUCHTSÄFTE



TRAUBENSAFT AUS DER ALTEN SORTE „PERRICONE“

Dieser Saft wird aus der zu den ältesten gehörenden sizilianischen Traubensorte „Perricone“ hergestellt. Die Trauben werden noch nicht vollständig ausgereift einige Wochen vor der Weinlese geerntet. So erhalten wir ein weniger zuckerhaltiges und schmackhafteres Getränk.

200 ml



GRANATAPFELSAFT

Dieser reine Granatapfelsaft wird durch leichtes Pressen der perfekt ausgereiften Frucht gewonnen. Der Granatapfel gehört zu einem der Lebensmittel mit dem höchsten Gehalt an Antioxidantien, was ihn zu einer kostbaren Frucht macht. Darüber hinaus hat er einen hohen Gehalt an Mineralien, Vitaminen der B-Gruppe, Vitamin C und einen etwas geringeren Gehalt an Vitamin A.

200 ml



ZITRONENSAFT

100% Zitronensaft

Dieser Saft wird durch Pressung unserer "Femminello"; –Zitronen gewonnen, die in der Nähe des Meeres in der Gegend von Menfi wachsen und reifen. Sie wurden Anfang April geerntet – das ist der Zeitpunkt an dem die Frucht den Höhepunkt ihrer organoleptischen und produktiven Eigenschaften erreicht.

Der Saft weist eine feine, nicht zu stark ausgeprägte Säure auf und kann auch pur genossen werden. In Wasser verdünnt wird er zu einem durstlöschenden Getränk. Mit unserem Zitronensaft kann man auch verschiedene Soßen herstellen – zum Beispiel die typische Emulsion mit Olivenöl, Knoblauch und Origan.

200 ml



ORANGENSAFT

DER ALTEN SORTE "PORTOGALLO"

100% Orangensaft

Dieser Saft wird aus "Portogallo" -Orangen gewonnen, der ältesten Sorte für die Verwendung als Lebensmittel. In Europa wurden sie erstmals ab 1726 erwähnt.

Seit Jahrzehnten vergessen und verunglimpft, hat diese Sorte alle Eigenschaften um wieder geschätzt zu werden. Die Orangen wachsen in einem wunderschönen Zitrusgarten, der dank der Sturheit seiner Produzenten auf wundersame Weise die Verbauung der Stadt Palermo überstanden hat.

200 ml



ORANGENMARMELADE

Die Orangen, die wir für diese Marmelade verwendet haben, wachsen im Herzen des Parks Monti Sicani auf einem kleinen Bauernhof in Burgio im Südwesten Siziliens, einem Gebiet, das besonders für den Anbau von Zitrusfrüchten geeignet ist. Diese Marmelade haben wir nur mit Traubenzucker hergestellt. Für 100 g Marmelade haben wir 86 g Früchte verwendet.

Diese Marmelade schmeckt nicht nur zu süßen Speisen. Wir empfehlen sie auch in Kombination mit gereiftem Käse.

220 gr



PFLAUMENMARMELADE EXTRA

Die Pflaume ist eine Frucht, die in der heißen Sommersonne reift und Ende August geerntet wird. Sie ist nicht nur eine saftige und leckere Frucht sondern ist auch sehr reich an Nährstoffen. Darüber hinaus ist sie vielseitig einsetzbar.

Wir haben diese Marmelade nur mit natürlichem Traubenzucker gesüßt und mit 109 g Früchten pro 100 g hergestellt.

Zusätzlich zur üblichen Verwendung für eine Marmelade empfehlen wir auch die Kombination mit Ricotta oder mit mild-würzigem Käse.

220 gr