



Quanta anima c'è nei **prodotti gastronomici siciliani**?

Te lo diciamo noi: tanta. E lo spirito di queste delizie arriverà al tuo cuore conquistandoti al primo morso. Per te che sospiri pensando alla **cucina siciliana**, abbiamo creato i prodotti **Sapore**, il brand della Società Agricola Fratelli Calleja che cattura i **profumi e i sapori della Sicilia**, portandoli in tutto il mondo.



Mandorle siciliane

Le mandorle fanno parte della cultura nonché della tradizione culinaria della nostra isola. Che sia in dolci, sughi, salse o da mangiare al naturale come “scaccio”, sono un alimento che per gusto e profumo non ha eguali.

I frutti del mandorlo si raccolgono a maturazione, tra agosto e settembre, attraverso l’abbacchiatura. Dopo la raccolta, i frutti sono sottoposti alla smallatura, per ottenere la mandorla con il suo guscio e, successivamente, vengono fatti asciugare al caldo sole dell’estate e quindi riposti in un luogo fresco e asciutto.

Le nostre mandorle sono un prodotto naturale coltivato e trasformato secondo tecniche tradizionali che non prevedono l’utilizzo di prodotti chimici né sugli alberi né sui frutti.

Dal punto di vista nutritivo le mandorle sono utilizzate soprattutto come fonte alimentare di proteine, grassi insaturi, minerali, vitamine e fibre vegetali.

Le mandorle vengono utilizzate non solo in pasticceria, per la produzione di dolci, ma sono anche lo spuntino ideale per il mantenimento del benessere fisico generale.



Mandorle naturali

250gr | 500gr

Alimento tipico della dieta mediterranea, le **mandorle naturali** mantengono il loro sapore dolce e delicato e rappresentano una grande fonte di importanti nutrienti.

Le **mandorle sgusciate** sono il must-have di ogni sportivo!

I benefici delle mandorle sono moltissimi: sono un booster di energia, proteine, vitamine e fibre, perfette per le ricette dolci ma anche a crudo nell'insalata. Ideali per un'alimentazione vegana e per le diete.

Mandorle tostate

250gr | 500gr

Le **mandorle tostate** hanno un sapore più intenso e croccante rispetto alle mandorle naturali e rappresentano una grande fonte di importanti nutrienti.

Le mandorle tostate sono il must-have che non può mancare in cucina.

Perfette da sgranocchiare per spezzare la fame e godere dei molti benefici delle mandorle: sono un booster di energia, proteine, vitamine e fibre.



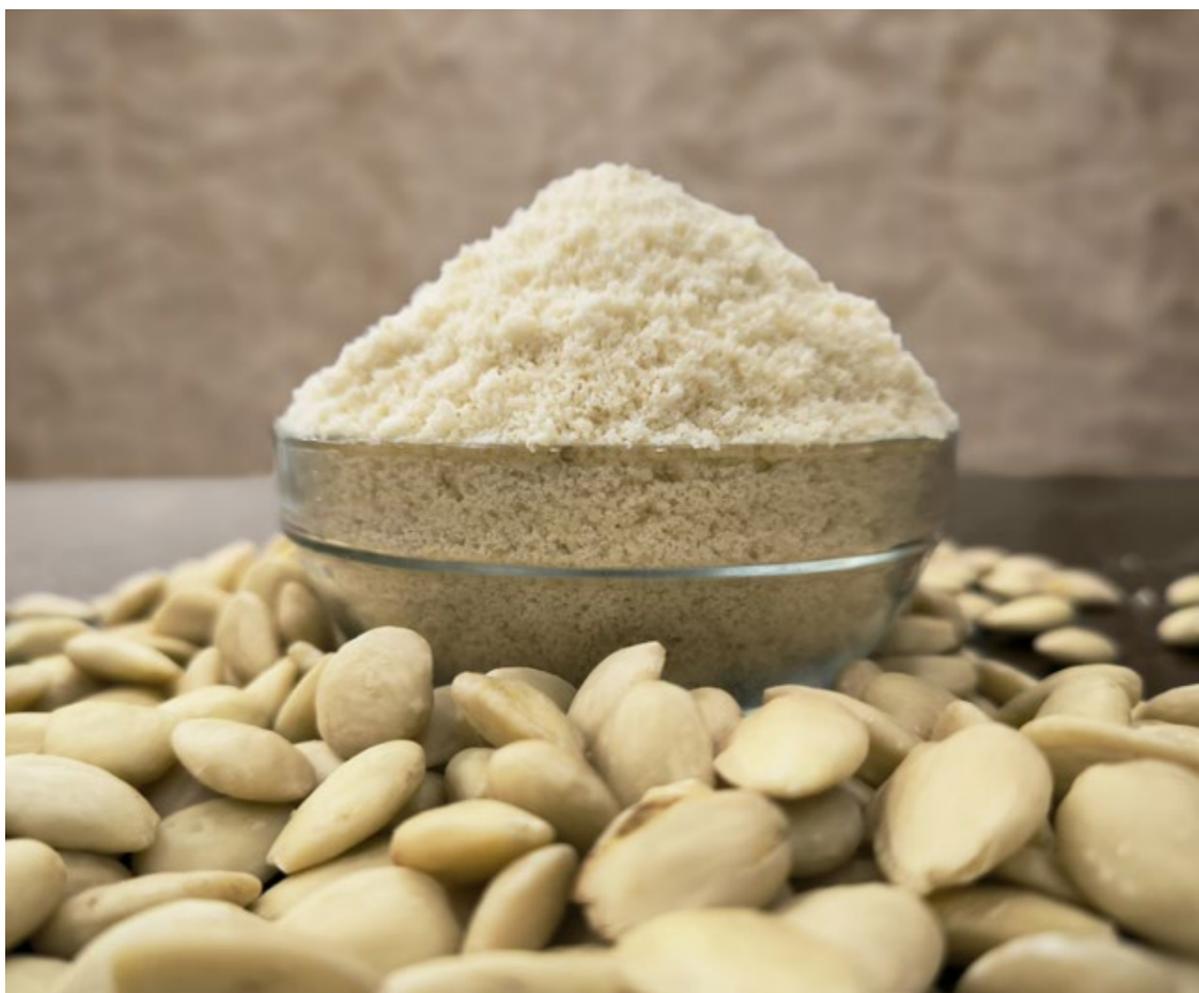
Mandorle pelate

250gr | 500gr

Le **mandorle pelate** sono ottenute mediante la pelatura delle mandorle intere crude. Le mandorle pelate mantengono il loro sapore dolce e delicato e rappresentano una grande fonte di importanti nutrienti. Le pregiate mandorle pelate, ottime come snack veloce e salutare perché ricche di preziose sostanze nutritive. Le mandorle pelate sono il must-have che non può mancare in cucina. I benefici delle mandorle sono moltissimi: sono un booster di energia, proteine, vitamine e fibre, perfette per le ricette dolci ma anche a crudo nell'insalata.

Naturalmente prive di glutine e lattosio senza conservanti e additivi. Le abbiamo messe **sottovuoto** in un comodo formato per mantenere intatto tutti il loro sapore e la loro croccantezza.

Contattaci per formati personalizzati



Farina di mandorle pelate
500gr

La **farina di mandorle** si ottiene dalla macinazione delle mandorle sgusciate e pelate. Il suo gusto è delicato e l'utilizzo molto versatile. Ideale per un'alimentazione vegana e per le diete, naturalmente priva di glutine e lattosio, senza conservanti e additivi, ingrediente per prodotti dolciari o per aggiungere un tocco gourmet alle tue ricette.

La **farina di mandorla siciliana** serve per preparare diversi dolci, come la **pasta di mandorla**, dolce tipico della cucina siciliana.



Farina di mandorle integrale
500gr

La **farina di mandorle integrale** si ottiene dalla macinazione delle mandorle naturali sgusciate. Si tratta di una farina senza glutine e viene utilizzata principalmente per le ricette dolci o per aggiungere un tocco gourmet alle tue ricette. Il suo gusto è delicato e l'utilizzo molto versatile.

Crema di mandorle

Lasciati conquistare dalla crema spalmabile di mandorle dove la dolcezza della mandorla ne fa da padrona, perfetta per i momenti di relax, per arricchire dessert e biscotti e ottima a colazione e a merenda. Ricaricati di energia a colazione con spalmando sul pane una crema golosa, davvero genuina.

Utilizziamo solo ingredienti naturali, senza additivi, senza conservanti. Ideale per una dieta vegana. Le nostre creme spalmabili sono realizzate con passione e sono un'esperienza unica per il palato.





Crema di mandorle 100%
180gr

Più di una crema, meglio del burro. La nostra **crema di mandorle 100%**.

Le mandorle lavorate a lungo, fino a ottenere una pasta finissima e ricca di gusto che diventerà un vero "tuttofare" nelle tue ricette.

Aggiunge cremosità e aroma delicato a qualunque cibo: a cominciare da yogurt e frullati, fino al risotto, che sarà mantecato alla perfezione senza dover ricorrere al burro. Per non parlare delle ricette più tradizionali, come i pesti le creme e i gelati. Con un po' di acqua e zucchero puoi farci persino il **latte di mandorla!**

La nostra crema è senza zuccheri aggiunti, naturalmente priva di glutine e lattosio, senza conservanti e additivi. Ottima per diete o alimentazione vegana. Ottimo **boost di proteine 22%**

Le nostre creme spalmabili sono realizzate con passione e sono un'esperienza unica per il palato.



Crema di mandorle 60%
200gr

Una crema spalmabile con soli tre ingredienti! Il **60% di mandorle** con aggiunta di burro di cacao e zucchero di canna, molto apprezzata per il suo alto contenuto di vitamine e minerali.

Origano

Profumatissimo e ricco di sapore, questo **origano**, coltivato, raccolto ed essiccato in Sicilia, racchiude tutta l'essenza della terra e del sole della Sicilia. Il taglio e la raccolta di questo origano **puro al 100%**, avviene nel periodo di piena fioritura tra maggio e giugno.

Raggiunto il grado ottimale di essiccazione al sole, dove acquista le caratteristiche organolettiche, l'origano viene conservato in spazi freschi e asciutti. L'aroma e il colore intenso che lo contraddistinguono gli sono conferiti dal microclima unico dell'isola. L'origano è una pianta ricca di sostanze benefiche ed ha proprietà antinfiammatorie, antisettiche e antiossidanti.

E' utilizzato per aromatizzare carni, insalate, pizze ed altri piatti della cucina mediterranea. Con l'infuso dei fiori si ottiene un ottimo digestivo, mentre messo a macerare in una bottiglia di vino si ottiene la tintura vinosa con ottime proprietà digestive e stimolanti.





Origano frantumato

40gr

Comodamente confezionato, quest'origano già sbriciolato è subito pronto all'uso per condire i tuoi piatti. Un aroma fresco e avvolgente ti farà sentire subito in Sicilia.



Origano mazzetto

50gr

Ancora nel suo stelo quest' origano mantiene con se tutte le sue proprietà organolettiche, sbriciolalo al momento sui tuoi piatti per sentire l' odore inconfondibile del nostro origano. Un aroma fresco e avvolgente ti farà sentire subito in Sicilia.

Contattaci per formati personalizzati

Zafferano

Venduto in pistilli naturali puri lo Zafferano è ideale per risotti e ricette culinarie di ogni genere.

La preziosa spezia è originaria dell'Asia minore e dell'area mediterranea. La raccolta dei fiori avviene tra ottobre e novembre e occorrono circa 120 fiori per ricavare un unico grammo di zafferano.

Dopo la raccolta e la meticolosa separazione, gli stimmi interi, di un rosso intenso, vengono fatti essiccare e rapidamente racchiusi nei vasetti, così da preservarne al massimo l'eccezionale qualità.





Zafferano pistilli

0,2 gr

Il nostro zafferano in pistilli racchiude in sé un sapore unico, conservato in barattolini in vetro con chiusura con ceralacca per mantenere inalterate le proprietà organolettiche.





Olio Extra Vergine di Oliva

Olio extravergine di oliva Siciliano, dal colore verde smeraldo, è un' eccellenza mediterranea. Viene estratto a freddo attraverso macinatura meccanica, effettuata entro 24 ore dalla raccolta delle olive, senza ricorrere all'utilizzo di sostanze chimiche, in modo da conservare integro tutto il patrimonio nutrizionale del frutto. L'olio, viene poi fatto decantare e conservato in un ambiente fresco e privo di luce, che ne impedisce l'ossidazione e ne mantiene inalterate le proprietà nutrizionali e le caratteristiche organolettiche originarie.

Il nostro olio extravergine di oliva, ottenuto da cultivar autoctone quali Cerasuola, Biancolilla e Nocellara del Belice, risulta molto apprezzato.

L'olio extravergine di oliva, dal colore verde smeraldo, è ricco di antiossidanti, vitamine e acidi grassi essenziali che contrastano i radicali e producono numerosi effetti benefici per la salute. Utilizzato, a crudo oppure cotto, è un condimento ideale per numerose pietanze



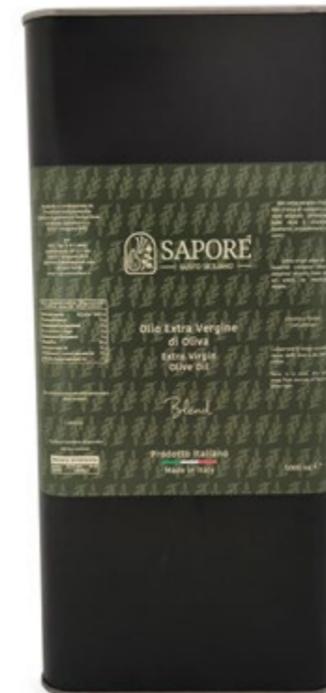


Bottiglia
500 ml



Il nostro Olio extravergine di Oliva, imbottigliato in bottiglia dorica scura da servire a tavola o per i tuoi ristoranti. Un blend di Biancolilla e Nocellara del Belice, le tipiche varietà di olive che da secoli coltiviamo sull'Isola. Un connubio perfetto tra eleganza e forza, un olio dal fruttato medio, piacevolmente speziato con amaro e piccante contenuti: armonia ed equilibrio per tutti i piatti a base di carne, verdure, insalate e zuppe.

Latta
5 L



Il nostro Olio extravergine di Oliva, in comoda latta da 5LT. Un blend di Biancolilla e Nocellara del Belice, le tipiche varietà di olive che da secoli coltiviamo sull'Isola. Un connubio perfetto tra eleganza e forza, un olio dal fruttato medio, piacevolmente speziato con amaro e piccante contenuti: armonia ed equilibrio per tutti i piatti a base di carne, verdure, insalate e zuppe.



Società Agricola Fratelli Calleja

Via Roma 130 - 92021 (AG)

Sp 17 snc 92021 Aragona (AG)

p.iva 02954390841

+39 393 24 15 036

agricolacalleja@gmail.com

www.saporesiciliano.it