



LE ANTICHE TRADIZIONI

Buoni per tradizione, dal cuore della Sicilia
Bontà da scoprire uno dopo l'altro.

Good for tradition, from the heart of Sicily
Goodness to discover one by one.



Le origini dell'azienda risalgono al 1950 situata nel cuore della Sicilia centrale provincia di Caltanissetta.

Nella parte collinare di terreno di origine Calcareo vengono impiantati 1,5 ettari tra oliveto varietà Autoctone quali la Nocellara Caterinese, Ogliara e mandorleto.

La coltivazione dei cereali è dedicata alla MAIORCA Grano Tenero Antico Siciliano e Farro Piccolo Monococco macinati a pietra.

Dalle nostre materie prime, farine, olio extravergine, frutta secca, lavanda, ficodindia e materie extraaziendali sono stati creati in modo artigianale biscotti aromatizzati alla lavanda e al naturale, vegani, grissini (farina Maiorca) cotti in forno a pietra e alimentato a legna, torrone, pasta e pane lievitato con lievito madre (farina di Farro Piccolo).

La produzione di lavanda comincia nel 2005 quando viene impiantato 1 Ha di lavandeto varietà Grosso come campo sperimentale, dopo due anni di esperienza il campo viene ampliato di altri 2 Ha. Dalla lavanda produciamo: mazzi essiccati e freschi, sgranato, olio essenziale, acqua profumata, sapone solido e liquido all'olio extravergine. Ceste Natalizie e Pasquali e articoli da regalo.

Le coltivazioni sono tutte biologiche certificate da Organismo di Controllo **IT BIO006** Operatore Controllato n.**D89K Reg.** CEE N° 2092/91.

The origins of the firm date back to 1950. It is situated in the heart of central Sicily, in the district of Caltanissetta.

In the hill side of chalky origin we have implanted 1,5 hectares of almond trees and olive trees (local varieties like "Nocellara Caterinese" e "Ogliara").

The cereals plantation is devoted to the "Maiorca", ancient and tender sicilian wheat, and flour of little "monococco" hulled wheat, both grinded with stone.

From our raw materials, flours, extra virgin oil, dried fruit, lavender, prickly pear and others materials that are external to our factory, we have created, with handcrafted manufacturing, biscuits spiced with lavender and natural, vegans, breadsticks, ("Maiorca" flour), cooked in a wood burning stone oven, nougat, pasta and bread risen with mother yeast.

The lavender production started in 2005 when we decided to implant at first 1 hectare of lavender ("big variety"), like an experimental field, then, after two years of experience, the field is expanded of other two hectares. From our lavender we produce: Dried and fresh bunches, shelled, essential oil, perfumed water, solid and liquid soap with extra virgin oil, Christmas and eastern baskets and gift goods.

Ours are all biological plantations, certificated by the monitoring body **IT BIO 006**, controlled operator n. **D89K** CEE reg. N.2092/91.

Ciambella Biologica al naturale e aromatizzata alla Lavanda

Ciambella o (TARALLA): farina "Maiorca" Antico grano tenero Siciliano, zucchero di canna del mercato Equo Solidale ridotto del 20%, uova, lievito (cremor tartaro, estratto dalla vite) e calici di Lavanda.

Biscotto tipo savoiardo, ideale per essere inzuppato, farcito con gelato adornato con filetti di agrumi sciropati (tipo naturale). Da accompagnare al the (tipo aromatizzato alla Lavanda).

Lavorazione artigianale con cottura in forno a pietra alimentato con legna d'ulivo e mandorlo (sottoprodotto della potatura aziendale).

Confezione da gr 200



Biological donut natural or spiced with lavender

Donut or "taralla" made with "Maiorca" flour, ancient and tender sicilian wheat, sugar cane of the "fair supported" market reduced of 20%, yeast ("cremor tartaro" extracted from the grapevine) and goblets of lavender.

Biscuit, Savoyard kind, ideal to be immersed, filled with ice-cream, decorated with filaments of citrus fruits in syrup (the natural kind). It is ideal to be combined with tea (the spiced kind). Handcrafted manufacturing, cooked in wood burning stone oven with wood of olives and almonds trees. (By-product of the pruning of the Firm)
Package of 200 gr.

Frollino al Burro di Soia Biologico alla Lavanda e al Naturale

Frollino a base di farina Maiorca, burro di soia, zucchero di canna del mercato Equo Solidale ridotto del 30%, uova, lievito (cremor tartaro, estratto dalla vite) e calici di Lavanda. Ideale per la colazione (tipo naturale), o accompagnare al the (tipo aromatizzato). Lavorazione artigianale con cottura in forno a pietra alimentato con legna d'ulivo e mandorlo (sottoprodotto della potatura aziendale).

Confezione da gr 200

Biological "Frollino" biscuit with soy butter spiced with lavender or natural

Biscuit made with "Maiorca" flour, soy butter, sugar cane of the "fair supported" market reduced of 30%, eggs, yeast ("cremor tartaro" extracted from the grapevine) and goblets of lavender. It is ideal for breakfast or associated with tea (the aromatic kind). Handcrafted manufacturing, cooked in wood burning stone oven with wood of olives and almonds trees. (By-product of the pruning of the Firm.)
Package of 200 gr.



Mottino al Latte di Capra al naturale

Mottino al Latte di Capra aromatizzato alla Lavanda

Mottino al Latte di Capra al cioccolato di Modica

Mottino al Latte di Capra con cioccolato di Modica e Lavanda

Mottino con yogurt di Capra

Classica merendina con: farina "Maiorca" Antico grano tenero Siciliano zucchero di canna del mercato Equo Solidale ridotto del 30%, latte di capra intero fresco, uova, Olio Extravergine D'Olive, Cioccolato di Modica , yogurt di capra, lievito (cremor tartaro, estratto dalla vite) e calici di Lavanda

Ideale per essere farcito con gelato, crema pasticcera, crema chantilly e ricotta.

Lavorazione artigianale con cottura in forno a pietra alimentato con legna d'ulivo e mandorlo (sottoprodotto della potatura aziendale).

Confezione da gr. 200



"Mottino" sweet roll with natural goat milk

"Mottino" sweet roll with goat milk spiced with lavender

"Mottino" sweet roll with goat milk and Modica chocolate

"Mottino" sweet roll with goat milk, Modica chocolate and lavender

"Mottino" sweet roll with goat yogurt

Traditional snack with "Maiorca" flour, ancient and tender sicilian wheat, sugar cane from the "fair supported" market reduced of 30% , whole and fresh goat milk, eggs, extra virgin olive oil, Modica chocolate, goat yogurt, yeast ("cremor tartaro" extracted from the grapevine) and goblets of lavender.

Ideal to be filled with ice-cream, custard, Chantilly cream and ricotta.

Handcrafted manufacturing, cooked in wood burning stone oven with wood of olives and almonds trees. (By-product of the pruning of the Firm.)

Package of 200 gr

Grissino alla Lavanda e al naturale

Grissino a base di: farina Maiorca , olio extravergine d'oliva, lievito madre (u Criscenti).

Molto friabile, gusto intenso e stirati a mano ideali con formaggi teneri e affettati.

Breadstick with lavender or natural

Breadstick made with "maiorca" flour, extra virgin olive oil and mother yeast "u criscenti".

Very friable, intensive taste, rolled with hands, it is ideal with tender cheese and cold cuts.



Mustardo al Succo di Ficodindia Biologico senza zucchero.

VEGANO

Tipico biscotto della cultura Contadina Caterinese fino agli anni 50-60, (paese di S. Caterina Villarmosa pr. CL).

TIPO BISCOTTATO

Estratto il succo di ficodindia eliminando i semi, viene impastato con farina Maiorca e Olio Extravergine D'Oлива e aromatizzato con calici di Lavanda o al naturale o al peperoncino . Periodo di produzione da novembre in poi, fino ad esaurimento del succo. Lavorazione artigianale con cottura in forno a pietra alimentato con legna d'ulivo e mandorlo (sottoprodotto della potatura aziendale

TIPO GOMMOSO

Estratto il succo di ficodindia eliminando i semi , in cottura (Na Quadara) tipico pentolone in rame posto su una cucina a legna , viene concentrato e mescolata della farina di Maiorca e arricchito con cannella , lavanda e peperoncino , steso sulla tipica tavola di lavorazione della pasta , detta (u maidduni) e posto al sole ad asciugare .Tagliato nella tipica forma di rombo e con una leggera infarinatura esterna .

Periodo di produzione da settembre alla seconda decade di ottobre, ma in relazione alla condizioni climatiche .

Confezione da gr 200

Biological “Mustardo” biscuit with prickly pear Juice without sugar

VEGAN

Typical biscuit of the farmer culture of Santa Caterina until the 50s and 60s. (a village near Caltanissetta).

BISCUIT KIND

At first it is extracted the prickly pear juice and the seeds are eliminated, then it is kneaded with “Maiorca” flour and extra virgin olive oil and spiced with goblets of lavender, or chili pepper or natural.

Period of production: from November until the depletion of the juice.

Handcrafted manufacturing, cooked in wood burning stone oven with wood of olives and almonds trees.

(By-product of the pruning of the Firm).

GUMMY KIND

At first it is extracted the prickly pear juice and the seeds are eliminated, then it is cooked in a typical big copper pot (na quadara) above a wood burning kitchen ; the juice is condensed and mixed with “Maiorca” flour and made richer with cinnamon, lavender and chili pepper. Then it is rolled out in the blank of pasta called “u maidduni” and put on the sun to dry. At the end it is cut in the typical shape of rhombus with a light external smattering.

Period of production: from September to the second decade of October, but in relation to the weather conditions.

Package of 200 gr



Frollino al Vino Biologico aromatizzato alla Lavanda e al Naturale VEGANO

Frollino a base di olio extravergine d'oliva, vino bianco, farina "Maiorca" Antico grano tenero Siciliano, zucchero di canna del mercato Equo Solidale ridotto del 45%, lievito (cremor tartaro, estratto dalla vite) e calici di Lavanda.

Gusto delicato e friabile persistente al palato, si accompagna anche con vino dolce e armonioso.

Lavorazione artigianale con cottura in forno a pietra alimentato con legna d'ulivo e mandorlo (sottoprodotto della potatura aziendale).

Confezione da gr 200



Biological "Frollino" biscuit with red wine spiced with lavender or natural VEGAN

Biscuit made with extra virgin olive oil, white wine, "Maiorca" flour, ancient and tender sicilian wheat, sugar cane of the "fair supported" market reduced of 45%, yeast ("cremor tartaro" extracted from the grapevine) and goblets of lavender. It has a delicate and friable taste, lasting on the palate. It can be combined also with sweet and delicate wine. Handcrafted manufacturing, cooked in wood burning stone oven with wood of olives and almonds trees.

(By-product of the pruning of the Firm.)

Package of 200gr

Torrone alla Mandorla Biologico aromatizzato alla Lavanda e naturale VEGANO

Le mandorle utilizzate per il torrone è una vecchia varietà che veniva coltivata tra le province di Caltanissetta ed Enna, quasi del tutto scomparsa negli anni 70.

Zucchero di canna Biologico proviene dal mercato Equo Solidale (certificato) con aggiunta di miele, olio extravergine d'oliva e calici di lavanda.

Con una gradevole e delicata fragranza di lavanda friabile e tenero al consumo, ideale per Celiaci e Vegetariani.

Confezione da gr 150



Biological nougat of almonds spiced with lavender or natural VEGAN

The almonds used for the nougat come from an ancient variety that was cultivated between the districts of Caltanissetta and Enna. It was almost entirely disappeared around the 70s. The biological sugar cane comes from the "fair supported" market (certificated), with the addition of honey, extra virgin olive oil and goblets of lavender.

With a pleasant and delicate fragrance of lavender, friable and soft to eat, it is ideal for celiac and vegetarian.

Package of 150 gr

Calici di Lavanda e articoli da regalo

I calici della lavanda sono ideali per tisane e decotti molto rinfrescanti e rilassanti. Per aromatizzare olio extravergine, primi e secondi piatti, aceto e dolci. Nella carne di agnello e selvaggina è molto apprezzata.

Confezioni da gr 50 e 100.

Sacchetti e cuscini di varia tipologia e dimensioni.

Goblets of lavender and gift goods

The goblets of lavender are ideal for very relaxing and refreshing infusions. The lavender is very useful also to spice extra virgin oil, first and second dishes, vinegar and sweets. In the lamb meat or with other kinds of white and red meat, it is very appreciated.

Packages of 50 and 100 gr

Bags and pillows of different kinds and measures.



Mazzi di Lavanda Biologica essicata

Varietà Ibrido "Grosso"

Luogo di produzione: S. Caterina Villarmosa (CL) Sicilia, altitudine 750, esposizione sud, essiccazione all'ombra, conservazione in scatola di cartone. Utilizzo: addobbi floreali, bouquet da sposa, allestimenti per ricevimenti, bomboniere, segnaposti, centrotavola, ceste natalizie e alberelli.

Disponibile per un breve periodo anche fresca (mese di giugno).

Buncesh of biological dry lavender

Hybrid "big" variety

Place of production: Santa Caterina Villarmosa (CL) Sicily, at an altitude of 750 meters, south exposure, drying in the shadow, preservation in paperboard boxes.

Use: flower decorations, bride's bouquets, fitting of parties, party favors, place cards, centerpieces, Christmas baskets and little trees.

Available, even fresh, but only for a short period (the month of Juin).



Olio Extravergine D'Oliva robusto e delicato

Olio proveniente da cultivar autoctone quale la Nocellara Caterinese e Ogliarola (negletta). La raccolta avviene all'inizio invaiatura della drupa, estrazione a freddo, decantazione naturale con eliminazione della morchia e conservazione in piccoli contenitori da 235 litri sotto azoto.

Confezionamento in: latta da 5 litri, bottiglia da 0,50 e 0,75 Robusto

Bottiglia da 0,50 e 0,75 Delicato

Condimento a base di Olio Extravergine Aromatizzato alla Lavanda

Ideale a condire primi, secondi, contorni, ricotta fresca e selvaggina.

Confezioni bottiglia da 0,250.

Extra virgin olive oil strong and delicate

Oil coming from local plantations like "Nocellara Caterinese e Ogliara (negletta)".

At the beginning the harvest is done with the "invaiature of the drupe", the cold extraction, and the natural settling with the elimination of the sludge. Then it is preserved in little containers of 235 liters with nitrogen.

Packaging:

Barrel of 5 liters, bottles of 0,50 liters and 0,75 liters (strong).

Bottles of 0,50 liters and 0,75 liters (delicate).

Condiment made with extra virgin oil spiced with lavender

It is ideal to spice first and second dishes, side dishes, fresh "ricotta" (soft white italian cheese), and meat.



Farina di Maiorca antico grano tenero Siciliano

Farina di Farro Piccolo Monococco

Maiorca, antico grano tenero Siciliano macinato a pietra e burattata all' 80%.

Scritti storici già nel 1500 parlano del grano Maiorca

Farina bianca ideale per dolci, pizze, focacce, piccoli panini e creme.

Farro Piccolo Monococco o (grano selvatico 8000-10000 anni fa) macinato a pietra.

Farine bianca, semi integrale e integrale, ideale per pane, pasta, pizze e dolci e con un contenuto di glutine al 5-6 % max.

“Maiorca” flour, ancient and tender Sicilian wheat

Flour of little “Monococco” hulled wheat

“Maiorca” is an ancient and tender variety of sicilian wheat grinded with stone and “burrattata” at 80%.

This white flour is ideal for sweets, pizza, flat breads, little sandwiches and creams.

Little “monococco” hulled flour, a wild wheat of 8000-10000 years ago, is grinded with stone.

White flour, half- whole and whole, ideal for bread, pasta, pizza and sweets, with a percentage of gluten of 5-6 % maximum.



