Grillo di



СИЦИЛИЯ · ИТАЛИЯ

Пътешествие през трите исторически долини на най-красивия остров в Средиземно море

2026

К О И С М Е

Повече от каталог.
Сицилианско преживяване.

Grillo di Sicilia се роди от дълбоко убеждение: че най-добрите храни на Сицилия заслужават да бъдат разказани, вкусени и разбрани — не просто продадени. Ние сме и производители, и дистрибутори и работим пряко с подбрана мрежа от малки занаятчии в трите исторически долини на Сицилия.

Всеки продукт в този каталог има име, място и история. От вулканичните пасища на планината Неброди до бароковите пейзажи на Вал ди Ното, от солниците на Марсала до насажденията с шам фъстък в Бронте — ви носим най-автентичните вкусове на Сицилия, такива, каквито се правят от векове.

Но не спираме с доставката. Ние сме ваш партньор. Помагаме ви да опознаете всеки продукт, да създадете дегустации, да обучите екипа си, предлагаме рецепти — за да могат клиентите ви не просто да ядат, а да откриват. Продукти, каквито няма в супермаркета. Истории, които да отнесат у дома.

> *„Не продаваме продукти. Продаваме преживяване, което клиентите ви ще вкусят, запомнят и ще търсят отново.“*

Занаятчийски производители
Всеки доставчик е подбран лично. Малки семейни стопанства, старинни рецепти, без индустриални компромиси. Качество във всяка хапка.

Пълна търговска подкрепа
Рецепти, дегустационни наръчници, съчетания, консултации за менюто. С вас сме от първата поръчка до продажбата — за да продавате повече и по-добре.

100% сицилиански произход
Всеки продукт е от Сицилия — от нейните долини, планини, брегове и вулканични почви. Автентичен произход с пълна проследимост.

Производител и дистрибутор
Предлагаме собствена марка премиум сицилиански колбаси и подбрано портфолио от най-добрите занаятчийски производители на острова.

Grillo di

Как да ползвате каталога

ИЗБЕРЕТЕ ПРОДУКТИТЕ ЗА ВАШИЯ БИЗНЕС



Ресторанти

Професионални разфасовки и продукти за готвене. Идеални за пица, паста, ястия с месо и плата с антипасти.

Прошуто · Ндуя · Салами · Рагу · Песто · Маслини 5 кг+



Винен бар

Премиум продукти за аперитив, съчетание с вино и дегустационни менюта. Всички сирена, колбаси, маслини и консерви.

Всички сирена · Маслини · Гъби · Консерви · Премиум колбаси



Плато и аперитив

Продукти, които блестят на платото — изискани вкусове, уникални съчетания, премиум визия.

Гуанчале Марсала · Гран Каре · Конфитюри · Кремове · Пате



Към сирена

Подправки, избрани да подчертаят сиренето — сладки, кисели и ароматни контрапункти за всяка хапка.

Конфитюри · Плодови кремове · Маслинено пате · Капулиату



Кухня и готвене

Готови сосове, песта и подправки. От бърза паста до изискано гурме първо ястие.

Сосове · Песта · Рагу · Резене и сардини · Ндуя



Магазин и деликатеси

Малки разфасовки за деликатесни щандове и рафтове. Продукти, които клиентите с радост отнасят у дома.

Разфасовки 100–300 г · Конфитюри · Песта · Ядкови кремове · Сушени домати

ПРОИЗХОД И ЗЕМЯ

Сицилия и *долините ѝ*

Трайно наследство от векове владичества — от арабската изисканост до бурбонския блясък — изградили остров на контрасти, култура и неустоима красота.

Вал ди Ното, Вал ди Мадзара и Вал Демоне са историческите области в сърцето на „Спирките на Одисей“ — където земя и идентичност се срещат. Изкуство, архитектура, земеделие и занаяти: цял континент насред Средиземно море.

Вал ди Ното | Вал Демоне | Вал ди Мадзара

> *Сицилия, която се изживява бавно, дълбоко и с всички сетива.*



Вал ди Ното

Бароковата душа на Югоизточна Сицилия — златист камък, огрени от слънце пейзажи и бавни традиции, оформени от морския въздух и времето. Тук вкусът се създава с търпение.



ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА

ПЛАТО И АПЕРИТИВ

КЪМ СИРЕНА

Рагузано D.O.P.

КРАВЕ

Произвежда се само когато пасищата на Иблейското плато са буйни — около 6 месеца в годината. Сладко и нежно като младо, със зреенето става пикантно и сложно.

ЗРЕЕНЕ 180 дни ТЕГЛО 6–13 кг

🍯 *Класически съчетания*

- *Мед от портокалов цвят или кестен*
- *Смокинов или доматен конфитюр*
- *Горчив портокалов мармалад (идеален със зрялата версия)*
- *Пресни бакли — традиционно сицилианско съчетание*

🍷 *Вина*

- *Младо → Грило, Кариканте, Етна Бианко*
- *Зряло → Неро д'Авола, Черазуоло ди Витория, Франато*
- *Пенливи: брют Франчакорта или класически метод*

срещу солеността.

🍽️ *В кухнята*

- *Настъргано върху паста с пресни домати или „алла Норма“*
- *Разтопено върху грил зеленчуци или месо.*
- *Плато със сицилиански колбаси: салам Сант'Анджело, Капоколо/Копа.*



РАГУЗАНО DOP

ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА

ПЛАТО И АПЕРИТИВ

КЪМ СИРЕНА

Пекорино „Ред Маунтин“

ОВЧЕ

Свежо сицилианско пекорино — младо, млечно и нежно — в обвивка от ситно смлени люти чушки.

ЗРЕЕНЕ 10 дни ТЕГЛО 2,5 кг

ПОДХОДЯЩО ЗА

🍷 *Вина: Грило, Катарато, Етна Бианко*

Чери домати • маслини • брезаола • прошуто крудо



Пекорино с резанец | ОВЧЕ

Свежо сицилианско пекорино — младо, млечно и нежно — в обвивка от ситно нарязан резанец.

ЗРЕЕНЕ 10 дни ТЕГЛО 1 КГ

ВИНЕН БАР
ПЛАТО И АПЕРИТИВ

ПОДХОДЯЩО ЗА

Вина: Грило, Катарато, Етна Бианко

Чери домати • маслини • брезаола • прошуто крудо



Пекорино „Джема Верде“ | ОВЧЕ

Богатството на овчето мляко среща ароматната дълбочина на шам фъстъка от Бронте — смело, но елегантно, с ярко зелена коричка.

ШАМ ФЪСТЪК ОТ БРОНТЕ D.O.P.
ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
КЪМ СИРЕНА

ЗРЕЕНЕ 15 дни ТЕГЛО 2 КГ

ПОДХОДЯЩО ЗА

Вина: Етна Бианко, Грило, Пасито ди Пантелерия, брют Франчакорта

В кухнята: ньоки с песто от шам фъстък и Пекорино „Джема Верде“.



Канестрато в слама | КРАВЕ

Качотела от краве мляко от планината Иблей, отлежала във Венето. Билките и сеното на венецианските хълмове я правят истинско бижу. Сирене със силен характер.

ЗРЕЕНЕ 120 дни ТЕГЛО 2.5 КГ

ВИНЕН БАР
ПЛАТО И АПЕРИТИВ

ПОДХОДЯЩО ЗА

Вина: Неро д’Авола, Черазуоло ди Витория, Етна Росо

Сушени домати • Смокинов конфитюр • Черни маслини

В кухнята: настъргано върху паста „Норма“ или рагу



Боскето д’Ориенте | КРАВЕ

Краве мляко · червени плодове и чай

Облагородено със сушени червени плодове и чаени листа — отличителен аромат. Плътно, но кремообразно, с неравномерни очи.

ЗРЕЕНЕ 30 дни ТЕГЛО 1,8 КГ

ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
КЪМ СИРЕНА

ПОДХОДЯЩО ЗА

Вина: Пино Ноар, Ламбруско.

Конфитюр от плодове и кокос • Пекан

В кухнята: фондю върху патешки гърди

Вал Демоне

От върховете на Етна до Месинския проток — земя на древни традиции, президиуми на Слоу Фуд и сирена с необуздания дух на планината Неброди.



СЛОУ ФУД
ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
КЪМ СИРЕНА

Пиачентину Енезе D.O.P | ОВЧЕ

Уникално в света сирене. Пекорино от сурово мляко с близалца от шафран от провинция Ена. Златните нишки дават на това древно сирене неповторим цвят и изискан аромат. Шафранът и зърната черен пипер му придават уникална сложност.

ЗРЕЕНЕ 150 дни ТЕГЛО 4 кг

🍯 *Класически съчетания*
- *Кестенов мед (подчертава сладостта)*
- *Сушени домати*
- *Бадеми или шам фъстък от Бронте*

🍷 *Вина*
- *Етна Росо, Неро д'Авола, Черазуоло ди Витория DOCG, Марсала*

🍽 *В кухнята*
- *Разтопено в миланско ризото — подсилва шафрана*
- *Върху паста с агнешко рагу.*
- *Плато със сицилиански колбаси: мортадела и капоколо от черно прасе от Неброди, салам Сант'Анджело IGP, копа с вино Марсала.*



СЛОУ ФУД
ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
КЪМ СИРЕНА

Майоркино | ОВЧЕ

Най-старото сирене на Сицилия, президиум на Слоу Фуд. Историческото Майоркино от Новара ди Сичилия. Отличава се с дълго зреене

ЗРЕЕНЕ 400 дни ТЕГЛО 3 кг

🍯 *Класически съчетания*
- *Кестенов мед (подчертава сладостта)*
- *Смокинов конфитюр*
- *Бадеми или пекан*

🍷 *Вина*
- *Етна Росо, Неро д'Авола, Марсала*

🍽 *В кухнята*
- *Разтопено в ризото*
- *Върху паста със свинско рагу или говеждо карпачо.*
- *Плато със сицилиански колбаси: капоколо от черно прасе от Неброди, салам Сант'Анджело IGP, копа с Марсала, гуанчале.*



ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА

ПЛАТО И АПЕРИТИВ

РЕСТОРАНТ

Провола дей Неброди D.O.P. | Краве

Провола от сурово краве мляко. След месеци зреене на сицилианския бриз тя се превръща в наслада за окото и небцето — златиста, плътна и с дълбок вкус.

ЗРЕЕНЕ 10 дни ТЕГЛО 1 КГ

4

Фондю от сирене · Разтопено върху пица или фокача · бургер, антипасто · С отлежало Етна Росо или Грило.



ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА

ПЛАТО И АПЕРИТИВ

2

Краве

Провола „Казале“ с шам фъстък

Традиционна провола от планинско мляко, обогатена с трохи шам фъстък за оригинален акцент.

ЗРЕЕНЕ 10 дни ТЕГЛО 1.5 КГ

ПОДХОДЯЩО ЗА

Премиум плато · Антипасто в ресторанта · С Бароло или отлежали червени вина



ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА

ПЛАТО И АПЕРИТИВ

2

Краве

Провола „Казале“ с трюфел

Традиционна провола от планинско мляко, обогатена с летен трюфел за оригинален акцент.

ЗРЕЕНЕ 10 дни ТЕГЛО 1.5 КГ

ПОДХОДЯЩО ЗА

Премиум плато · Антипасто в ресторанта · С Бароло или отлежали червени вина



ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА

ПЛАТО И АПЕРИТИВ

2

Краве

Провола в барик с червено вино

Провола, отлежала в барик с червено вино.

ЗРЕЕНЕ 120 дни ТЕГЛО 1.5 КГ

ПОДХОДЯЩО ЗА

Премиум плато · Антипасто в ресторанта · С Бароло или отлежали червени вина

Вал ди Мадзара

Западното сърце на Сицилия — земя на вековни маслинови дървета, легендарни вина като Марсала и Дзибибо и богата сиренарска традиция със средиземноморски влияния.



🛒 МАГАЗИН
ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
КЪМ СИРЕНА

Пекорино Сичилиано D.O.P. | 🐑 ОВЧЕ

Кралят на сицилианските сирена — от сурово мляко на пасящи овце, без добавен черен пипер. Дългото зреене развива смел, пикантен и дълбоко сложен характер, превърнал това сирене в символ на сицилианската гастрономия от векове.

ЗРЕЕНЕ 180 дни ТЕГЛО 4 кг

🍯 *Класически съчетания:*
🫙 *Конфитюр — бодлива круша и какаови зърна · къпина и какао Jam*
🌰 *Ядки — орехи, печени бадеми*
🪵 *Колбаси — прошуто крудо от прасе от Неброди · капоколо*
🍷 *Вино — Неро д'Авола, Марсала Супериоре Секо, Черазуоло*

🍽️ *В кухнята*
🍕 *Бяла пица с пекорино и ндуя*
🍝 *Карбонара по сицилиански с гуанчале от черно прасе от Неброди*



Пекорино със сок от нар

🐑🐄 СМЕСЕНО

Характерно сицилианско пекорино, обогатено с нежната сладост на сок от нар — един от най-емблематичните плодове на Сицилия.

ЗРЕЕНЕ 30 дни ТЕГЛО 2 кг

ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
КЪМ СИРЕНА

РАГУЗАНО DOP



Пекорино „Аволино“ с бадем | 🐑 ОВЧЕ

Сицилианско пекорино, обогатено с бадем от Авола D.O.P.

БАДЕМ ОТ АВОЛА D.O.P
ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
КЪМ СИРЕНА

ЗРЕЕНЕ 10 дни ТЕГЛО 1 кг



ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
РЕСТОРАНТ

Нараджи | Краве

твърдо занаятчийско сирене с портокалова кора. Вал ди Мадзара. Името е арабско — наранж, портокал. Корени в ислямското владичество над Сицилия.

ЗРЕЕНЕ 10 дни ТЕГЛО 2,5 кг

Вина
- *Грило, Дзибибо (сухо), Етна Бианко, Пасито ди Пантелерия.*

Акациев мед, шоколад с горски плод, смокинов конфитюр

Плато
- *„Гран Каре“ с цитруси, занаятчийска мортадела,*
- *прошуто крудо, пекорино, Боскето д’Ориенте*

Настъргано над паста със скариди или шафраново ризото



Качотела с летен трюфел | СМЕСЕНО

Млякото от първо обезмасляване я прави по-лека и деликатна от обикновената качота — почти въздушна текстура с нежна млечна свежест. Летният черен трюфел (Тубер естивум) е по-мек от ценения зимен черен трюфел — по-скоро землист и гъбен, отколкото остър.

ЗРЕЕНЕ 20 дни ТЕГЛО 3 кг

ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
КЪМ СИРЕНА

ПОДХОДЯЩО ЗА

Вина: Етна Бианко Супериоре, Шардоне барик, Пино Ноар

Съчетания: акациев мед, орех, круша или зелена ябълка.

колбаси: прошуто крудо, „Гран Каре“ с цитруси, занаятчийска мортадела, Капоколо Нострано, пекорино, Боскето д’Ориенте



Пекорино в гроздови джибри | ОВЧЕ

Отлично сицилианско пекорино, зреещо под гроздови джибри — пресованите ципи, останали от производството на изискани местни вина. Джибрите варират според сезона или желанието на сиренаря да експериментира с нови вкусови съчетания.

ЗРЕЕНЕ 30 дни ТЕГЛО 2,2 кг

ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
КЪМ СИРЕНА

ПОДХОДЯЩО ЗА

Вина: Етна Бианко Супериоре, Шардоне барик, Пино Ноар

Съчетания: акациев мед, орех, круша или зелена ябълка.

колбаси: прошуто крудо, „Гран Каре“ с цитруси, занаятчийска мортадела, Капоколо Нострано, пекорино, Боскето д’Ориенте



ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
РЕСТОРАНТ

Ерборинато с пюре от сицилиански нар | Краве

Синьо сирене — остро, пикантно, с характерните зелено-сини жилки, които носят наситени ферментирали нотки. Пюрето от сицилиански нар, добавено по време на зреенето, изцяло преобразява кората. Резултатът е едно от най-впечатляващите на вид и най-сложни като аромат сирена в целия каталог.

ЗРЕЕНЕ 60 дни ТЕГЛО 3 кг

Вина: Черазуоло ди Витория, Марсала (суха), Неро д'Авола, Пасито ди Пантелерия.

кестенов мед, шоколад с горски плод, смокинов конфитюр

Плато: занаятчийска мортадела, прошуто крудо, Наранджи, пекорино, *Боскето д'Ориенте*

Разтопено върху бургер с карамелизиран лук — киселинността на нара пречупва мазнината



Ерборинато „Пистакиозо“ | Краве

Синьо сирене, накиснато за 30 дни в бадемово вино, после плънено и покрито с крем от шам фъстък.

ЗРЕЕНЕ 60 дни ТЕГЛО 2,5 кг

ПОДХОДЯЩО ЗА

ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
КЪМ СИРЕНА
Ресторант

Вина: Малвазия деле Липари, Пасито ди Пантелерия, Марсала (суха), Дзибибо (сухо), Черазуоло ди Витория Ризото — разтопено накрая с парче масло, кремът от шам фъстък завършва ястието

• Десертно плато — с мед, черен шоколад и сушени плодове е мост между соленото и сладкото

• Кростини — намазано на топъл хляб с капка мед, аперитив за миг

колбаси: прошуто крудо, занаятчийска мортадела, пекорино, пекорино „Джема Верде“.



Ерборинато шоколад и круша | Краве

Пити синьо сирене, потопени за 30 дни в Марсала, после покрити с какао и обогатени с шоколадови парченца и круши от Рибера.

ЗРЕЕНЕ 60 дни ТЕГЛО 2,5 кг

ПОДХОДЯЩО ЗА

ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
ПЛАТО И АПЕРИТИВ
КЪМ СИРЕНА
Ресторант

Вина: Малвазия деле Липари, Пасито ди Пантелерия, Марсала *(суха), Дзибибо (сухо), Черазуоло ди Витория*

• Говеждо филе — разтопено отгоре като финален сос, шоколад и синьо сирене с червено месо

• Тарт с круши — натрошено отгоре преди сервиране.

• Ризото с орехи и круша

• Кростини с крушов конфитюр — намазано и поднесено топло, повод за разговор

колбаси: прошуто крудо, занаятчийска мортадела, Капоколо Нострано, пекорино, Боскето д'Ориенте, Наранджи.

Козата *Джиргентана*

- ВИНЕН БАР И ЕНОТЕКА
- ПЛАТО И АПЕРИТИВ
- КЪМ СИРЕНА
- РЕСТОРАНТ



Една от най-редките породи кози в света!

Джиргентана произхожда от района на Агридженто в Сицилия и днес е класифицирана като застрашен вид. С характерните си спираловидни рога и дълга копринена козина тази древна порода е опазена от един-единствен всеотдаен производител в цяла Сицилия.

Млякото ѝ е по-богато, по-ароматно и по-лесно смилаемо от обикновеното козе. От него се ражда малко, изключително семейство сирена, които просто няма да намерите никъде другаде. Те са ангажимент към биоразнообразието, към сицилианското наследство и към най-искреното сиренарско изкуство.

- *Застрашен вид — само един производител в цяла Сицилия*
- *По-богато и ароматно мляко от обикновеното козе*
- *Годност 45 дни — прясно и изцяло натурално*
- *Произход: Агридженто, Сицилия*



4

Presidio Slow Food

Тале

Млякото на козата Джиргентана е уникално — с малко холестерол, леко и лесно смилаемо. Тале има мека паста от сурово мляко с леки неравномерни очи. Вкусът е сладък, но се засилва със зреенето.

ЗРЕЕНЕ 20 дни ТЕГЛО 0,3 КГ

ПОДХОДЯЩО ЗА

Вина: Етна Бианко, Грило, Франато
Съчетания: акациев или полски мед, смокинов *конфитюр, печени ядки, круша.*
Ястия: брускета, плънка за равиоли, ризото.



5

Сервирайте го увито — разгънете на масата

Каприно Фику

Прясно козе сирене в смокинови листа. Докато повечето пресни сирена се правят с животинско сирище, Фику се подсирва с естествения латекс на смокиновите клонки. Веднага след производството сиренето се увива в смокинови листа и отлежава 10 дни.

ЗРЕЕНЕ 10 дни ТЕГЛО 0.3 КГ

ПОДХОДЯЩО ЗА

Вина: Етна Бианко, Грило
Съчетания: акациев мед, смокиново сладко, сушени *домати, какао-плодов конфитюр.*
Плато: винаги преди по-силни или отлежали сирена.



5

6

Бяла Робиола

вкусове: шам фъстък • портокал • рожков

Робиола е сред най-старите италиански традиции в пресните сирена — мека, за мазане, яде се млада

ЗРЕЕНЕ 10 дни ТЕГЛО 0.2 КГ

ПОДХОДЯЩО ЗА

Вина: Етна Бианко, Грило, Дзибибо
Съчетания: акациев мед, смокиново сладко, сушени *домати, какао-плодов конфитюр.*
Плато: прошуто крудо, мортадела, копа, „Джема Верде“, пекорино „Ред Маунтин“.

Суино Неро дей Неброди

Черното прасе от Неброди се отглежда на свобода в планината Неброди и се храни с диви жълъди, корени и билки. Месото му е по-тъмно, по-богато и по-сложно от обикновеното свинско — плод на недокосната екосистема, която не може да бъде повторена никъде другаде.



Прошуто крудо от черно прасе

Италианският отговор на Пата Негра — и го казваме сериозно. Черното прасе от Неброди споделя същата древна генетика и същия необуздан характер. Президиум на Слоу Фуд. Рядка защитена порода, ценена от самия крал Чарлз III, патрон на британския тръст за опазване на редките породи. Зрее от 20 до 24 месеца в естествено проветрявани помещения — всеки резен носи наситен, но балансиран вкус: сладък, ароматен, никога прекалено солен. Принцът на всяка трапеза.

РЕСТОРАНТ ВИНЕН БАР ПЛАТО

Пица · Фокача · Плата · Антипасто · Паста със сметана

ТЕГЛО 5–6 кг

Presidio Slow Food



Капоколо от черно прасе от Неброди

Врат от черно прасе от Неброди, ръчно вързан по занаятчийски и зрял в планината Неброди.

РЕСТОРАНТ ПЛАТО ВИНЕН БАР

Плато с колбаси · Аперитив във винен бар · Антипасто в ресторант

ТЕГЛО 0.7–0.8 кг



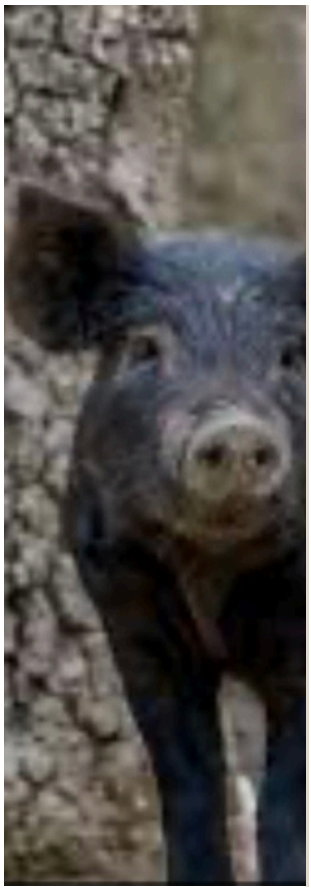
Панчета от черно прасе от Неброди

Постна панчета от Неброди. Леко запечена и навита с черен пипер — наситен аромат, идеална за предястия и гурме ястия.

РЕСТОРАНТ КУХНЯ ПЛАТО

Плато · Пица · Паста · Ресторантска кухня

ТЕГЛО 1.5–1.7 кг



ЕКСКЛУЗИВНА ЛИНИЯ

ЧЕРНО ПРАСЕ НЕБРОДИ



Сицилианска ндуя

Традиционен салам за мазане с мас от черно прасе от Неброди и местни люти чушки — гъвкав в кухнята и дързък на платото.

РЕСТОРАНТ · КУХНЯ · ПЛАТО · ЧЕРНО ПРАСЕ НЕБРОДИ

Намазана на топъл хляб · Пица · В пастата · Брускета

ТЕГЛО 0.3–0.5 КГ



Мортадела

Наричана „кралицата на Неброди“. По-постна, по-вкусна и лесно смилаема — свободно отгледаното черно прасе ѝ придава автентичен вкус.

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · МАГАЗИН · ЧЕРНО ПРАСЕ НЕБРОДИ

Антипасто · Плато · Сандвич · Деликатесен щанд

ТЕГЛО 4–5 КГ



Салам

Подбрано месо и ценна сланина от черно прасе от Неброди в естествено черво — един от най-изисканите салами на сицилианската традиция.

ЧЕРНО ПРАСЕ НЕБРОДИ · РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · ВИНЕН БАР · МАГАЗИН

Плато с колбаси · Пица · Аперитив · Парче за магазин

ТЕГЛО 0.2–0.3 КГ



Сушена наденица

Едро смляна, с натурални подправки и бавно сушена на въздух. Балансиран солен вкус с нежни пикантни нотки.

РЕСТОРАНТ · КУХНЯ · ПЛАТО · ЧЕРНО ПРАСЕ НЕБРОДИ

Плато · На скара · Паста с наденица

ТЕГЛО 0.2–0.3 КГ

ЧЕРНО ПРАСЕ НЕБРОДИ



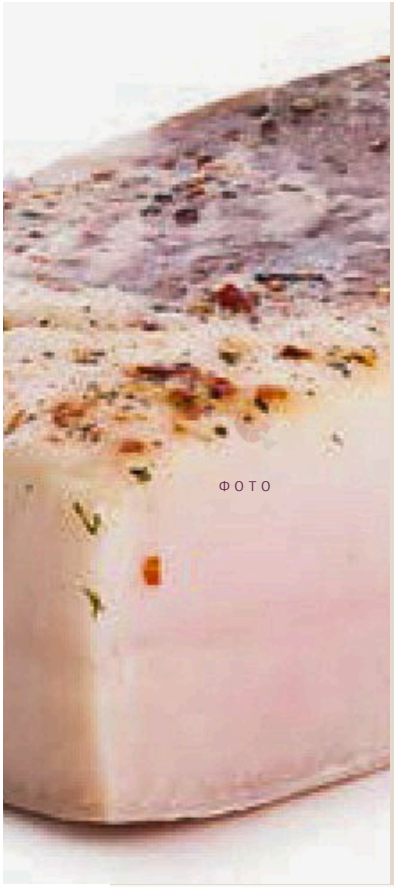
Гуанчале

Сицилиански деликатес от прасета, отгледани на пасищата на Неброди. Ароматизиран с черен пипер и зрял няколко месеца — сложен вкус и мека текстура. Идеален за карбонара и аматричана.

РЕСТОРАНТ · КУХНЯ · ПЛАТО · ЧЕРНО ПРАСЕ НЕБРОДИ

Паста аматричана · Сицилианска карбонара · Плато · Основа за кухнята

ТЕГЛО 0.5–0.6 КГ



Лардо (дебело) от черно прасе от Неброди

Слонина от черно прасе от Неброди с едра сол и черен пипер — чиста, деликатна и дълбоко ароматна.

ЧЕРНО ПРАСЕ НЕБРОДИ

РЕСТОРАНТ · КУХНЯ · ПЛАТО

Плато с топъл хляб · Върху брускета · Обогатява пастата

ТЕГЛО 0.3–0.4 КГ



3КГ

Кренвирши от черно прасе от Неброди

Месо от отбрани черни прасета от Неброди, обработено по селски в естествено черво — хрупкави, уникални кренвирши като никои други.

ЧЕРНО ПРАСЕ НЕБРОДИ

РЕСТОРАНТ · МАГАЗИН

На скара като стрийт фууд · Снак в ресторант · За вкъщи

ТЕГЛО 100 Г × 5

ЕКСКЛУЗИВНА ЛИНИЯ

ЧЕРНО ПРАСЕ НЕБРОДИ



Прошуто кото (шунка)

Известно като постна сланина, придружена от част от филето. Занаятчийското връзване и осоляване допълват делото на майката природа — уникално по рода си. Грижата във всяка стъпка дава варена шунка, несравнима с индустриалната.

РЕСТОРАНТ ПЛАТО МАГАЗИН

Сандвич · Пица · Антипасто · Деликатесен щанд · Магазин

ТЕГЛО 6–6.5 кг



Печена порчета — черно прасе от Неброди

Традиционен италиански специалитет от първокачествено месо от черно прасе от Неброди, бавно печен на фурна с ароматни билки и подправки. Прочут с хрупкавата златиста коричка и нежното сочно месо — идеален за деликатесни магазини, ресторанти и гурме щандове. Предлага се:

- порции по 5 кг
- Цяла порчета (ок. 10–16 кг), с или без глава.

Цяла порчета с глава се предлага по заявка.

РЕСТОРАНТ ПЛАТО МАГАЗИН

Хамбургер • Плато · Деликатесен щанд · ястия в ресторант

ТЕГЛО 5–16 кг

РЪЧНА ИЗРАБОТКА

Сицилиански занаятчийски колбаси



Прошуто кото „Паезано“, ръчно вързано

Бутове от местни свине. Бавното варене и ръчното връзване дават балансирана соленост — сицилианско майсторство в най-добрия му вид.

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · МАГАЗИН

Пица · Сандвич · Антипасто · Деликатесен щанд

ТЕГЛО 8 кг



Местна пуйка, печена на фурна

Обезкостена и овкусена шунка от местна пуйка. Изцяло натурален занаятчийски продукт.

РЕСТОРАНТ · МАГАЗИН

Сандвич · Леко антипасто · Деликатесен щанд · Магазин

ТЕГЛО 2.5–3 кг



Сицилианско прошуто крудо от бяло прасе, без кост „Адобо“

Местни бутове, ръчно осолени, зреене мин. 16 месеца. Обезкостени по метода „адобо“, който запазва шунката крехка.

РЕСТОРАНТ · ВИНЕН БАР · ПЛАТО

Плато · Пица · Ресторантско антипасто · Винен бар

ТЕГЛО 7–8 кг



Кулателло кото с шам фъстък

Ценни бутове от сицилианска кулата, овкусени отвътре и отвън с шам фъстък и сварени по традиционен начин.

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · ВИНЕН БАР

Премиум плато · Антипасто за фина кухня · Винен бар

ТЕГЛО 7–8 кг

РЪЧНА ИЗРАБОТКА

Сицилиански занаятчийски колбаси



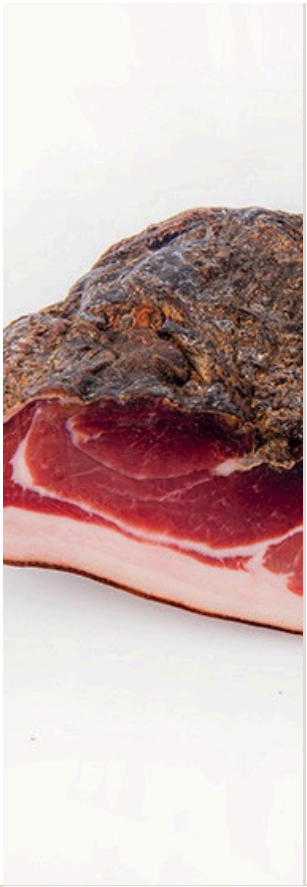
Занаятчийска мортадела, ръчно вързана

Старинна обработка, варене във вода и ръчно връзване. Само местни свине и шам фъстък за древни, деликатни аромати.

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · МАГАЗИН

Плато · Сандвич · Деликатесен щанд · Ресторантско антипасто

ТЕГЛО 3–4 КГ



Гран Спек

Спек, изработен от майстори на естественото опушване.

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · ВИНЕН БАР · МАГАЗИН

Плато · Винен бар · Нарязан за аперитив · Деликатесен щанд

ТЕГЛО 2–2.5 КГ



ФОТО

Гуанчале с Марсала, канела и бял пипер

Местно гуанчале, зряло в Марсала, покрито с канела и бял пипер. Звезда на платото — не е продукт за готвене.

САМО ПЛАТО · ВИНЕН БАР

Само за плато с колбаси · Аперитив във винен бар · С Марсала

ТЕГЛО 0.7–1 КГ



Гуанчале с черен пипер

Бузата, обогатена с щедра сланина и смлян черен пипер — разкрива изненадващо смели вкусове в кухнята и на платото.

РЕСТОРАНТ · КУХНЯ · ПЛАТО

Паста амatричана · Карбонара · Плато · Ресторантска кухня

ТЕГЛО 0.7–1 КГ

РЪЧНА ИЗРАБОТКА

Сицилиански занаятчийски колбаси



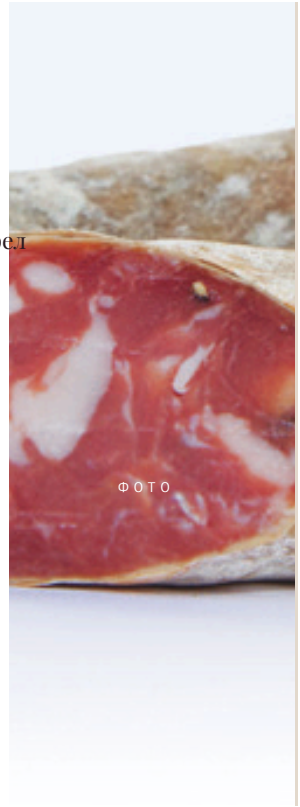
Сицилианска мортадела с трюфел

Мортадела от сицилиански свине с добавен летен черен трюфел — за ценителите на трюфела, търсещи нещо изключително.

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · ВИНЕН БАР · МЕСТНО ПРАСЕ

Премиум плато · Фина кухня · Специалитет за винен бар

ТЕГЛО 3–4 КГ



Салам Сант'Анджело IGP „Куларино"

Типичен сицилиански салам с едро смилане, признат като местен продукт IGP. В най-благородната си версия — в обвивка „куларино".

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · ВИНЕН БАР · МАГАЗИН · I.G.P

Плато · Винен бар · Ресторантско антипасто · Магазин

ТЕГЛО 0.7–1 КГ



Сушена наденица с шам фъстък от Бронте

„Сазица" — типична сицилианска наденица, изцяло ръчна изработка, нарязана с нож и ръчно вързана на малки парчета.

ПЛАТО · ВИНЕН БАР · МАГАЗИН · МЕСТНО ПРАСЕ

Плато · Снак към аперитив · Магазин, за вкъщи

ТЕГЛО 0.2–0.3 КГ



Салам с трюфел или Неро д'Авола

Сицилиански меса в естествени обвивки, нарязани с нож по старинния метод, съчетани с червено вино Неро д'Авола.

• Предлагаме и версия с трюфел.

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · ВИНЕН БАР · МЕСТНО ПРАСЕ

Плато · Съчетание с вино Неро д'Авола · Ресторантско антипасто

ТЕГЛО 0.2–0.3 КГ

РЪЧНА ИЗРАБОТКА

Сицилиански занаятчийски колбаси



Сицилианско говеждо карпачо

Приготвено от сърцето на сицилиански говежди бут и натурални аромати. Идеално за салати и гурме пици.

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО

Ресторантско антипасто · Гурме пица · Плато

ТЕГЛО 1 КГ



Местно Гран Каре с цитруси

Зряло каре със сицилиански цитруси — сладко и ароматно. Звезда на платото за изтънчени небца. Не за готвене.

МЕСТНО ПРАСЕ

САМО ПЛАТО · ВИНЕН БАР

Само за плато със сирена и цитруси · С бяло вино · Аперитив

ТЕГЛО 1–1.2 КГ



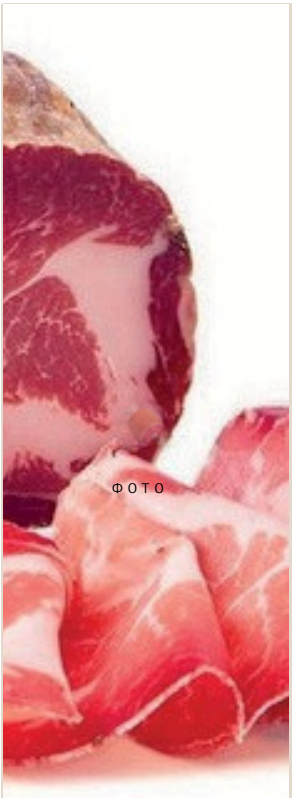
Прошуто кото с билки и хвойнови плодчета

Свински бут, овкусен със сицилиански билки и подправки, с лека острота от хвойновите плодчета.

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · МАГАЗИН · МЕСТНО ПРАСЕ

Плато · Пица · Сандвич · Деликатесен щанд

ТЕГЛО 8 КГ



Капоколо Нострано ди Сант'Анджело

Мускул от врата, ръчно вързан и осолен за зреене.

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · ВИНЕН БАР · МЕСТНО ПРАСЕ

Плато · Аперитив във винен бар · Ресторантско антипасто

ТЕГЛО 0.8–0.9 КГ

РЪЧНА ИЗРАБОТКА

Сицилиански занаятчийски колбаси



Сицилиански салам Креспоне · Шам фъстък

Обработка с нож

Креспоне в естествен мехур по традиционна сицилианска рецепта, диаметър 80/100. Идеален за плата с колбаси и най-вкусните сандвичи.

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · ВИНЕН БАР · МАГАЗИН · МЕСТНО ПРАСЕ

Плато · Винен бар · Ресторантско антипасто · Магазин

ТЕГЛО 1–1.2 КГ



Копа с вино Марсала

Произведена от внимателно подбран свински врат, традиционно сушена и деликатно ароматизирана с Марсала — едно от най-емблематичните подсилени вина на Сицилия.

РЕСТОРАНТ · ПЛАТО · ВИНЕН БАР · МАГАЗИН · МЕСТНО ПРАСЕ

Плато · Аперитив във винен бар · Ресторантско антипасто · Магазин

ТЕГЛО 0.8–0.9 КГ

СИЦИЛИАНСКО МАГАРЕ



Сицилиански магарешки салам

Месо от „младо“ сицилианско магаре, обработено по старинната техника „на върха на ножа“ — рядък и отличителен специалитет на сицилианската традиция. Постно, ароматно и изненадващо.

ПЛАТО · ВИНЕН БАР · РЕСТОРАНТ

Премиум дегустационно плато · Тема за разговор във винен бар · Фина кухня

ТЕГЛО 0.25–0.3 КГ



Занаятчийска мортадела от магарешко месо

Изискано месо от сицилианско магаре „пуледрина“, варено по традиционния метод във вода за изключителен резултат. Ароматна, леко хрупкава и много лесно смилаема.

ПЛАТО · ВИНЕН БАР · РЕСТОРАНТ

Дегустационно плато · Винен бар · Фина кухня

ТЕГЛО 3–3.5 КГ

Сицилиански консерви

От узрели на слънце домати до ръчно чукани маслини — занаятчийски сицилиански консерви, сосове, песта и сладки кремове, родени от стари рецепти и най-добрите сицилиански съставки.

★ ★ ★ ★ ★ ★



Екстра конфитюр от къпини с какао

Конфитюра Екстра ди Мюре ал Какао

Диви къпини с какао (2%) — смел, тъмен конфитюр с плодова дълбочина и фин горчив завършек.

КЪМ СИРЕНА · ПЛАТО · МАГАЗИН

Към зрели сирена · Плато · Подарък

ТЕГЛО 100Г × 20 БР



Конфитюр от бодлива круша с печени какаови зърна

Конфитюра ди Ушла о Фико д'Индия с Какао Бруциато

Уникално сицилианско съчетание — сладката бодлива круша среща печени какаови зърна (3%). Изключителен със зрял Пекорино или прясна рикота.

КЪМ СИРЕНА · ПЛАТО · МАГАЗИН

Зрял Пекорино · Прясна рикота · Център на платото · Подарък

ТЕГЛО 100Г × 20 БР



Екстра конфитюр от ягоди с розмарин

Конфетура Екстра ди Фраголе ал Розмарино

Узрели на слънце ягоди с пресен розмарин (0.3%) — изискан конфитюр, съчетаващ флорална сладост с ароматна билка.

КЪМ СИРЕНА · ПЛАТО · МАГАЗИН

Към пресни и полузрели сирена · Плато · Подарък

ТЕГЛО 100Г × 20 БР



Екстра конфитюр от горски плодове с бадеми

Конфетура Екстра ди Фрути ди Боско але Мандорле

Червено френско грозде, къпини, малини и боровинки с бадеми (4%) и канела — сложен и многопластов вкус.

КЪМ СИРЕНА · ПЛАТО · МАГАЗИН

Плато със сирена · Подарък · Крем за закуска

ТЕГЛО 100Г × 20 БР



Спалмабиле Аранче е Пистакио

Крем от портокал и шам фъстък

Пулп от сицилиански портокали с шам фъстък (4%) и нотка канела — идеален мост между сладко и солено. Изискан, ароматен крем за брускета и полутвърди сирена.

КЪМ СИРЕНА · ПЛАТО · ВИНЕН БАР · МАГАЗИН

Към полутвърди сирена · Добавка към платото · Брускета · Подарък

ТЕГЛО 100Г / 200Г



Спалмабиле Аранче е Чиполе

Крем от портокал и лук

Портокалов пулп (28%) със сладък лук (27%) и ароматни билки — изискан сладко-солен крем, чудесен със зрели сирена и колбаси.

КЪМ СИРЕНА · ПЛАТО · ВИНЕН БАР

Към зрели сирена · Плато · Добавка във винен бар

ТЕГЛО 100Г



Спалмабиле Аранче е Пеперони

Крем от портокал и чушки

Портокалов пулп (28%) със сладки чушки (27%) и натурални подправки — ярък и пикантен, със сицилианско слънце във всеки буркан.

КЪМ СИРЕНА · ПЛАТО · ВИНЕН БАР

Към прясна рикота · Добавка към платото · Аперитив във винен бар

ТЕГЛО 100Г

Маслини и зеленчукови консерви

Ръчно чукани маслини, сушени на слънце домати, печени зеленчуци и занаятчийски консерви — сицилианският килер в най-добрия му вид. В буркани за магазина, професионални кофички и тави за кетъринг.

18:00

18:00



СУШЕНИ ЧЕРИ ДОМАТИ - СУХИ

Сушени на слънце чери домати без олио, готови за овкусяване по ваша рецепта. Предложение: със зехтин екстра върджин „Аура“, чесън, черен пипер и нашия риган от Модика.

ВИНЕН БАР · ПЛАТО · МАГАЗИН

Към аперитив · Плато · Ресторантско антипасто · Магазин

ТЕГЛО 500г



СУШЕНИ НА СЛЪНЦЕ ЧЕРИ ДОМАТИ

Овкусени сушени чери домати с чесън, сол, босилек и олио.

ВИНЕН БАР · ПЛАТО · РЕСТОРАНТ · МАГАЗИН

Плато · Ресторантско антипасто · Снак във винен бар · Магазин

ТЕГЛО 180г – 3.2кг

Буркани



СЛАДЪК ИЛИ ЛЮТИВ ЧЕСЪН

Мариниран чесън с или без люта чушка и риган в слънчогледово олио. Богато, земно допълнение към всяко плато.

ВИНЕН БАР · ПЛАТО · РЕСТОРАНТ · МАГАЗИН

Плато · Предястие · Винен бар · Магазин

ТЕГЛО 300Г



Пастет - черни маслини

Пастет от черни маслини, смлени с бял оцет, чесън, мента и див копър. Идеален за плата и брускети.

ВИНЕН БАР · ПЛАТО · РЕСТОРАНТ

Плато · Брускета · Предястие · Винен бар

ТЕГЛО 200Г



Пастет - зелени маслини

Пастет от зелени маслини, смлени с бял оцет, чесън, мента и див копър. Идеален за плата и брускети.

ВИНЕН БАР · ПЛАТО · РЕСТОРАНТ

Плато · Брускета · Предястие · Винен бар

ТЕГЛО 200Г



БЕЛИ МАСЛИНИ ОТ МЕСИНА

Зелени маслини в саламура с риган и люта чушка. Най-обичаната сицилианска маслина в професионална разфасовка. За аперитив или за повече вкус на топли ястия и рецепти.

РЕСТОРАНТ ВИНЕН БАР ПЛАТО

Аперитив · Ресторант · Винен бар · Пъб

ТЕГЛО 900Г



ОВКУСЕНИ ЧУКАНИ ЗЕЛЕНИ МАСЛИНИ

Цели чукани зелени маслини с пресен чесън, пресна люта чушка и риган — същата чудесна рецепта, но с цели маслини за различна текстура.

РЕСТОРАНТ ВИНЕН БАР ПЛАТО

Аперитив · Ресторант · Винен бар · Пъб

ТЕГЛО 5.4 КГ



СУШЕНИ ЧЕРИ ДОМАТИ

Сицилиански домати, сушени на слънце и овкусени с чесън, сол и босилек.

РЕСТОРАНТ ВИНЕН БАР ПЛАТО

Аперитив · Плато · Предястие · Винен бар

ТЕГЛО 3.2КГ



ЛЮТИВИ ЧЕРНИ МАСЛИНИ

Овкусени черни маслини без костилка с оцет, сушен чесън, люта чушка и риган.

РЕСТОРАНТ ВИНЕН БАР ПЛАТО

Аперитив · Бар · Ресторант

ТЕГЛО 4 КГ



ЧУКАНИ МАСЛИНИ – СТАРА РЕЦЕПТА

Чукани зелени маслини без костилка с риган и чесън. За аперитив или за повече вкус на топли ястия и рецепти.

РЕСТОРАНТ ВИНЕН БАР ПЛАТО

Аперитив · Ресторант · Винен бар · Пъб

ТЕГЛО 250Г



ЧУКАНИ МАСЛИНИ ОТ МЕСИНА

Цели чукани зелени маслини с пресен чесън, пресна люта чушка, пресни моркови, пресна целина и риган — същата чудесна рецепта, но с цели маслини за различна текстура.

РЕСТОРАНТ ВИНЕН БАР ПЛАТО

Аперитив · Ресторант · Винен бар · Пъб

ТЕГЛО 4 КГ



ОВКУСЕНИ ЧУКАНИ МАСЛИНИ БЕЗ КОСТИЛКА

Чукани зелени маслини без костилка с люта чушка и моркови.

РЕСТОРАНТ ВИНЕН БАР ПЛАТО

Аперитив · Плато · Предястие · Винен бар

ТЕГЛО 350Г



СУХИ ОВКУСЕНИ ЧЕРНИ МАСЛИНИ

Овкусени черни маслини без костилка с оцет, сушен чесън, люта чушка и риган.

РЕСТОРАНТ ВИНЕН БАР ПЛАТО

Аперитив · Бар · Ресторант

ТЕГЛО 250Г



Артишок в олио

РЕСТОРАНТ ВИНЕН БАР ПЛАТО

Аперитив · Ресторант · Винен бар · Пъб

ТЕГЛО 350Г – 3,100КГ



ПАТЛАДЖАН В ОЛИО

Нарязан патладжан, обработен в саламура и овкусен с чесън, в олио.

РЕСТОРАНТ ВИНЕН БАР ПЛАТО

Аперитив · Ресторант · Винен бар · Пъб

ТЕГЛО 350Г – 3.100КГ



КАПЕРСИ В СОЛ

РЕСТОРАНТ

- МАГАЗИН

ШЕФ И РЕСТОРАНТ ИЛИ МАГАЗИН

ТЕГЛО 200Г



СУШЕНИ СИЦИЛИАНСКИ ЧЕРИ ДОМАТИ

РЕСТОРАНТ ВИНЕН БАР ПЛАТО

Аперитив · Бар · Ресторант

ТЕГЛО 350Г – 3100КГ



Аншоа в олио
100% сицилианска риба

Аншоа в слънчогледово олио — сицилианската тайна съставка. Върху хляб, в паста, като основа за пица или като добавка към плато.

КУХНЯ | РЕСТОРАНТ | ПЛАТО | МАГАЗИН

Паста · Брускета · Плато · Основа за пица · Магазин · Ресторант

ТЕГЛО 500Г

Catalogo_Nonnatina_Ho....



КАПЕРСИ В СОЛ

Интензивен аромат и вкус — никога не сте опитвали риган като този от Модика, Сицилия.

ВИНЕН БАР | ПЛАТО | РЕСТОРАНТ | МАГАЗИН

Брускета · Ресторант · Винен бар

ТЕГЛО 15Г – 40Г



ПЕСТО ОТ ШАМ ФЪСТЪК 60%

Песто с 60% сицилиански шам фъстък. За паста, брускета или като сос към стек и свински рулца.

ВИНЕН БАР | ПЛАТО | РЕСТОРАНТ

Плато · Ресторант · Винен бар

ТЕГЛО 1КГ

БУРКАНИ · 300Г



ПЕЧЕН ПАТЛАДЖАН

Овкусен печен патладжан с мента, сушен чесън и бял винен оцет в слънчогледово олио — опушен и нежен.

ВИНЕН БАР
РЕСТОРАНТ
ПЛАТО

Плато · Брускета · Предястие

ТЕГЛО 1 КГ



ПЕЧЕН АРТИШОК

Печени сърца от артишок с мента и сушен чесън в слънчогледово олио — нежни, ароматни и изключително универсални.

ВИНЕН БАР
РЕСТОРАНТ
ПЛАТО

Плато · Брускета · Предястие

ТЕГЛО 1 КГ



ПЕЧЕНИ ТИКВИЧКИ

Овкусени печени тиквички с мента и сушен чесън в слънчогледово олио — леки и свежи, деликатно допълнение към всяко плато.

ВИНЕН БАР
РЕСТОРАНТ
ПЛАТО

Плато · Брускета · Предястие

ТЕГЛО 1 КГ



ПЕЧЕНИ ГЪБИ КЛАДНИЦА

Печени гъби кладница с мента и чесън в слънчогледово олио — деликатни, с месеста текстура и прекрасен аромат.

ВИНЕН БАР
РЕСТОРАНТ
ПЛАТО

Плато · Предястие · Магазин за вкъщи

ТЕГЛО 1 КГ

ТРЮФЕЛНИ ДЕЛИКАТЕСИ

Изискана селекция сицилиански деликатеси с трюфел, които придават дълбочина, аромат и елегантност на гурме творенията — от плата до паста, пица, стек и дегустации.

18:00



Сос с черен трюфел 6%

Салса Тартуфата Нера

С печурки, маслиново масло и летен черен трюфел. Интензивен, универсален и създаден за бързо гурме сервиране.

ВИНЕН БАР · ПЛАТО · МАГАЗИН

Купичка за аперитив · Плато · Предястие · Магазин

ТЕГЛО 80Г/500Г

18:00



Сос с трюфел бианкето 5%

Салса Тартуфата Бианка

Кремообразен сос с трюфел бианкето, гъби кладница и масло. Деликатен и елегантен за прясна паста и изискани предястия.

ВИНЕН БАР · Гурме Кухня · МАГАЗИН

Купичка за аперитив · Плато · Предястие · Магазин

ТЕГЛО 80Г



Сос за брускета с черен трюфел

Салса Брускета ал Тартуфо Неро

Доматен сос за брускета, обогатен с черен трюфел. Готов за препечен хляб, плата за аперитив и предястия.

ВИНЕН БАР · ПЛАТО · РЕСТОРАНТ · МАГАЗИН

Плато · Предястие · Мезе за винен бар · Магазин

ТЕГЛО 80Г



Сицилианско песто с трюфел

Песто сичилиано тартуфато

Песто по сицилиански с патладжан, домати, бадеми, зехтин екстра върджин и черен трюфел. Средиземноморско и ароматно.

ВИНЕН БАР · ПЛАТО · РЕСТОРАНТ

Плато · Винен бар · Предястие

ТЕГЛО 70Г/500Г

Деликатеси от чист трюфел

Премиум формати трюфел за завършване на ястия, професионални кухни и гурме щандове.





Нарязан черен трюфел в олио

Афетато ди Тартуфо Неро

Тънки резени черен трюфел, консервирани в олио, за завършване на ястия с визуален ефект и ароматна дълбочина. Идеални за елегантно поднасяне и премиум рецепти.

КУХНЯ | РЕСТОРАНТ | ПЛАТО | МАГАЗИН

Паста · Брускета · Плато · Основа за пица · Магазин · Ресторантска кухня

ТЕГЛО 40г/250г

Catalogo_Nonnatina_Ho....





Песто от черен трюфел в зехтин

Песто от черен трюфел, консервирано в зехтин екстра върджин. Концентрирано и елегантно — премиум съставка за завършек.

ВИНЕН БАР | ПЛАТО | РЕСТОРАНТ

Паста · Ризото · Кростини · Гурме менюта

ТЕГЛО 40г/250г



Сицилианска морска сол с черен трюфел

Сицилианска морска сол, обогатена със сушен летен черен трюфел. Прост завършек за яйца, картофи, фокача, масло и печени зеленчуци.

РЕСТОРАНТ | ПЛАТО

Сол за стек · Яйца · Картофи · Фокача · Масло

ТЕГЛО 60г/200г

Винени перли с трюфел

Изискани перли, съчетаващи аромата на виното със сицилиански трюфел — креативен завършек за съчетания и дегустации.

Елегантни и оригинални, перлите с трюфел са създадени за шеф-готвачи, винени барове и гурме магазини. Запазват ароматния характер на виното и добавят изискана нотка трюфел към сирена, десерти, канапета и дегустационни плата.

18:00



Перли от Малвазия и трюфел

Перле ди Малвазия е Тартуфо

Малки перли от винено желе, съчетаващи ароматната сладост на Малвазия с елегантната нотка на трюфела. За изискани съчетания.

ВИНЕН БАР · ПЛАТО · МАГАЗИН

Плата със сирена · Канапета · Десерти · Дегустационни менюта

ТЕГЛО 40Г

18:00



Перли от Просеко Розе и трюфел

Деликатни перли с трюфел и Просеко Розе, които добавят цвят, аромат и премиум завършек към плата, аперитив и гурме ястия.

ВИНЕН БАР · Гурме Кухня · МАГАЗИН

Аперитив · Към сирена · Канапета · Декорация

ТЕГЛО 40Г



Мед от сула с трюфел

Миеле ди Сула е Тартуфо

Деликатен сицилиански мед от сула, обогатен с трюфел, за елегантни сладко-солени съчетания със сирена и колбаси.

ВИНЕН БАР · ПЛАТО · МАГАЗИН

Зрели сирена · Рикота · Колбаси · Дегустационни плата

ТЕГЛО 60Г



Мед от сула с трюфел и шам фъстък

Сицилиански мед, който съчетава трюфел и шам фъстък. Сладък, ядков и ароматен — отличително допълнение към премиум плата.

ВИНЕН БАР · ПЛАТО · РЕСТОРАНТ

Пекорино · Меки сирена · Подарък · Акцент на платото

ТЕГЛО 60Г



250 ml 500 ml

Олио Екстра Върджине ди Олива
Фрутато Плодов зехтин екстра върджин

100% Италия · Студено извличане

Автентичен сицилиански купаж.

Подбрани местни сицилиански маслини създават отличителния му характер:

- Ночелара носи жизнени аромати и приятен пиперлив финал.
- Вердело добавя плътност и структура.
- Нежно докосване на Бианколиля носи елегантност и баланс.

Резултатът е изключително универсален зехтин екстра върджин.
Плътният му характер подчертава месни ястия и бобови, а изтънчената му елегантност допълва идеално пресни и печени на скара зеленчуци.

На небцето разкрива елегантни нотки на бадем, артишок и прясно окосена трева, с хармоничен и дълготраен финал.

Зехтин за завършване · Паста · Салати · Пица · Брускета · Плата със сирена · Подарък



5 lt

Олио Екстра Върджине ди Олива
Фрутато Плодов зехтин екстра върджин

РЕСТОРАНТ КУХНЯ СТУДЕНО ИЗВЛЕЧЕН ·

Автентичен сицилиански купаж.

Подбрани местни сицилиански маслини създават отличителния му характер:

- Ночелара носи жизнени аромати и приятен пиперлив финал.
- Вердело добавя плътност и структура.
- Нежно докосване на Бианколиля носи елегантност и баланс.

Резултатът е изключително универсален зехтин екстра върджин.
Плътният му характер подчертава месни ястия и бобови, а изтънчената му елегантност допълва идеално пресни и печени на скара зеленчуци.

На небцето разкрива елегантни нотки на бадем, артишок и прясно окосена трева, с хармоничен и дълготраен финал.