

## Metodi di lavorazione e preparazione dei prodotti tipici Calabresi

Prodotto	unità di misura gr/litri/Cl	preparazione/metodo di lavorazione
<b><i>pasta maccheroncini calabresi</i></b>	<i>gr 400</i>	formati tipici regionali, fatti solo di semola di grano duro e acqua
<b><i>pasta trofie</i></b>	<i>gr 400</i>	formati tipici regionali, fatti solo di semola di grano duro e acqua
<b><i>pasta fileja</i></b>	<i>gr 400</i>	formati tipici regionali, fatti solo di semola di grano duro e acqua
<b><i>pasta busiata</i></b>	<i>gr 400</i>	formati tipici regionali, fatti solo di semola di grano duro e acqua
<b><i>pasta cavatelli</i></b>	<i>gr 400</i>	formati tipici regionali, fatti solo di semola di grano duro e acqua
<b><i>pecorino crotonese fresco al peperoncino</i></b>	<i>gr 500</i>	formaggio a pasta morbida, colore bianco caratteristico all'interno, sapore dolce. Ingredienti: latte intero di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici naturali, pepe o peperoncino senza conservanti. Stagionatura: 7/10 giorni
<b><i>pecorino crotonese fresco al pepe nero</i></b>	<i>gr 500</i>	formaggio a pasta morbida, colore bianco caratteristico all'interno, sapore dolce. Ingredienti: latte intero di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici naturali, pepe o peperoncino senza conservanti. Stagionatura: 7/10 giorni
<b><i>pecorino crotonese semiduro</i></b>	<i>gr 700</i>	formaggio a pasta dura, grasso e semicotto. Colore bianco tendente al paglierino; odore tipico di formaggio fragrante, saporito tendenzialmente piccante. Ingredienti : prodotto con latte crudo di pecora, caglio e sale senza conservanti. Stagionatura: 50/60 giorni
<b><i>ricotta affumicata</i></b>	<i>gr 250</i>	formaggio a pasta semi dura colore bianco all'interno affumicato al naturale con legna di quercia e olivo. Ingredienti: latte pecorino, sale, caglio, senza conservanti. Stagionatura: 2/3 giorni.
<b><i>provola di latte 100%</i></b>	<i>gr 1000</i>	formaggio a pasta morbida di colore bianco dal sapore dolce. Ingredienti: Latte vaccino intero, caglio, sale, senza conservanti. Stagionatura: 7/10 giorni.
<b><i>caciocavallo silano</i></b>	<i>gr 1000</i>	formaggio a pasta semidura di colore bianco tendente al paglierino, saporito e leggermente piccante, si presenta con crosta sottile liscia e pasta omogenea e compatta. Ingredienti: latte vaccino intero, caglio e sale senza conservanti. Stagionatura: 90/120 giorni.
<b><i>burrino</i></b>	<i>gr 180</i>	formaggio a pasta filata di forma allungata con all'interno una noce di burro prodotto da panna d'affioramento. Ingredienti: latte vaccino, caglio, sale, burro senza conservanti. Stagionatura: 2/3 giorni

<b><i>salsiccia stagionata dolce</i></b>	<i>gr 350</i>	Salame di puro suino aromatizzato con semi di finocchio selvatico e peperoncino rosso, dolce o piccante, insaccato in budello e stagionato. La salsiccia piccante ha sapore intenso e la presenza del peperoncino (dolce o piccante) esalta il colore rosso di questo salume. Ingredienti: carne di suino, sale, spezie, aromi naturali. Stagionatura: 35/45 giorni
<b><i>salsiccia stagionata piccante</i></b>	<i>gr 350</i>	Salame di puro suino aromatizzato con semi di finocchio selvatico e peperoncino rosso, dolce o piccante, insaccato in budello e stagionato. La salsiccia piccante ha sapore intenso e la presenza del peperoncino (dolce o piccante) esalta il colore rosso di questo salume. Ingredienti: carne di suino, sale, spezie, aromi naturali. Stagionatura: 35/45 giorni
<b><i>soppressata stagionata dolce</i></b>	<i>gr 350</i>	salame di puro suino aromatizzato con pepe nero e peperoncino, insaccato in budello e stagionato. Ingredienti: Carne di suino, peperoncino in polvere, sale, finocchietto, pepe nero. Stagionatura : 60 giorni
<b><i>soppressata stagionata piccante</i></b>	<i>gr 350</i>	salame di puro suino aromatizzato con pepe nero e peperoncino, insaccato in budello e stagionato. Ingredienti: Carne di suino, peperoncino in polvere, sale, finocchietto, pepe nero. Stagionatura : 60 giorni
<b><i>nduja (salume spalmabile piccante)</i></b>	<i>gr 400</i>	È un prodotto dell'eccellenza calabrese. La 'nduja è un salume spalmabile, aromatizzato con peperoncino piccante. Ha una stagionatura minima di 70 giorni. Ottima spalmata su pane, bruschette e pizze o per condire la pasta. Ingredienti: Grasso e carne suina (rifilo di pancetta, di spalla e coscia), peperoncino, sale, aromi e fumi, senza conservanti ne coloranti.
<b><i>pancetta stesa</i></b>	<i>gr 400</i>	salume di forma rettangolare, (GR 400 CIRCA) salato in apposite vasche per circa 3 giorni, viene successivamente asciugata e messa a stagionare per diversi mesi. Ingredienti: carne suina, sale, peperoncino in polvere.
<b><i>capicollo</i></b>	<i>gr 600</i>	salume di forma arrotolata, (GR 600 CIRCA) aromatizzato in apposite vasche per circa 7 giorni, viene successivamente asciugata e messa a stagionare per diversi mesi. Ingredienti: Carne Suina, Peperoncino in polvere o Pepe nero, Sale.
<b><i>olive schiacciate</i></b>	<i>gr 314</i>	le olive schiacciate conservate sott'olio rappresentano un classico nel vasto panorama degli antipasti calabresi. Il nostro prodotto è realizzato secondo metodi antichi, vengono sapientemente aromatizzate con semi di finocchio selvatico, aglio e sale. Ingredienti: olive, olio di semi di girasole, sale, peperoncini e aglio e aromi naturali.

<b><i>pomodori secchi</i></b>	<i>gr 314</i>	il particolare gusto dei pomodori essiccati al sole della Calabria e conservati sott'olio, viene esaltato dagli aromi utilizzati nella loro preparazione. Questo prodotto, ormai molto diffuso e apprezzato può essere utilizzato come antipasto o addirittura tritato finemente, anche per condire la pasta. Ingredienti: pomodori secchi, olio di semi di girasole, sale, peperoncini e aromi naturali.
<b><i>peperoni arrostiti</i></b>	<i>gr 314</i>	preparati con peperoni, olio di semi di girasole, sale, aglio.
<b><i>carciofini</i></b>	<i>gr 314</i>	preparati con carciofini, olio di semi di girasole, aromi naturali.
<b><i>funghi di bosco</i></b>	<i>gr 314</i>	preparati con funghi raccolti nella nostra Sila. Ingredienti: funghi misti, olio di semi di girasole, peperoncini, aromi naturali.
<b><i>antipasto calabrese</i></b>	<i>gr 314</i>	è un misto di pomodori secchi, funghi di bosco, melanzane, pomodori verdi, olive schiacciate, olive nere secche, olio di semi di girasole, peperoncini, aromi naturali.
<b><i>melanzane a filetti</i></b>	<i>gr 314</i>	le saporite melanzane calabresi tagliate a filetti e conservate sott'olio con una serie di aromi naturali, rappresentano uno degli antipasti piu' rinomati della regione. Preparate con metodi rigorosamente artigianali secondo tradizioni secolari. Oltre che come antipasto, si gustano efficacemente come contorno a piatti di carni bollite o cotte al ragu'. Ingredienti: melanzane, olio di semi di girasole, peperoni, sale e aromi naturali.
<b><i>peperoncini interi</i></b>	<i>gr 314</i>	fatti con peperoncini calabresi e ricoperti di olio di semi di girasole.
<b><i>peperoncini ripieni al tonno</i></b>	<i>gr 314</i>	tonno, olive, pane grattugiato, olio di semi di girasole, aromi naturali.
<b><i>trito di peperoncino (bomba)</i></b>	<i>gr 314</i>	riuscitissimo connubio tra sapori mediterranei d'eccellenza quali sono quelli di melanzane, funghi e peperoncini piccanti, il trito piccante è uno stuzzicante patè impreziosito dall' uso di aromi utilizzati durante la sua preparazione. Ingredienti: salsina di peperoncini piccanti, funghi di bosco, melanzane, olive, aromi naturali.
<b><i>cipolline selvatiche</i></b>	<i>gr 314</i>	Si tratta di un tipo di bulbo dal sapore molto particolare si accompagnano bene a secondi piatti a base di carne e uova e costituiscono un ottimo ingrediente per frittate e possono essere utilizzate come antipasto.
<b><i>sugo pronto ai porcini</i></b>	<i>gr 314</i>	fatto con pomodori di Calabria. Ingredienti: Polpa di pomodori, funghi porcini secchi, olio extravergine di oliva, sale, aglio, prezzemolo.
<b><i>sugo pronto al tonno olive e capperi</i></b>	<i>gr 314</i>	fatto con pomodori di Calabria. Ingredienti: Polpa di pomodori, tonno, olive nere, capperi, olio di oliva, sale, cipolla.
<b><i>sugo pronto alla nduja</i></b>	<i>gr 314</i>	fatto con pomodori di Calabria. Ingredienti: Polpa di pomodori, nduja , melanzane, olio extravergine di oliva, sale.

<b><i>olio extra vergine d'oliva biologico</i></b>	<i>cl 750</i>	L'olio extravergine di oliva prodotto dall'azienda agricola "Del Conte" viene prodotto e lavorato con cure e pratiche che una volta venivano dedicate alle produzioni di olio per "uso familiare" e che lo rendono completamente diverso da quello destinato alla commercializzazione. Appropriate pratiche colturali, nel pieno rispetto dell'agricoltura biologica, la raccolta delle olive al giusto grado di maturazione, tempestivi interventi di molitura (sempre entro 24 ore dalla raccolta), danno luogo ad un prodotto avente ottimali caratteristiche nutritive. Descrizione prodotto: Tipo di oliva: Carolea, Ottobratica Colore: Verde con riflessi dorati Sapore: Fruttato equilibrato con richiami all'erba fresca, mandorla e mela verde Profumo: Fruttato intenso di oliva con sentori delicati di erba fresca Impiego: Particolarmente adatto su antipasti di pesce, carpacci, insalata di ogni genere, formaggi, zuppa di verdura e legumi, carne lesse .
<b><i>vino doc Cirò rosso "Iuzzolini"</i></b>	<i>cl 750</i>	Fatto con uve di gaglioppo, vendemmiate a mano verso la prima settimana di ottobre e fermentate in modo tradizionale con macerazione per 8/12 giorni. Svinatura e pressatura soffice. Viene conservato in botti in acciaio con breve passaggio in barriques. Di colore rosso rubino vivace e dal profumo delicato e intenso, sapido e persistente può accompagnare tutti i tipi di carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Due mesi in bottiglia a temperatura controllata. Gradazione 13% in vol., può essere servito ad una temperatura di 17-18° c.
<b><i>vino doc Cirò rosato "Iuzzolini"</i></b>	<i>cl 750</i>	Fatto con uve di gaglioppo vendemmiate a mano verso la prima settimana di ottobre, pressatura soffice, resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione e conservazione in botti in acciaio, un mese in bottiglia a temperatura controllata. Di colore rosa salmone con riflessi ciliegia dal profumo delicato, floreale con sentori di fiori e spezie, morbido e aromatico , si accompagna bene con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi cremosi. Gradazione 13% in vol., può essere servito ad una temperatura di 8-10° c.
<b><i>vino doc Cirò bianco "Iuzzolini"</i></b>	<i>cl 750</i>	Fatto con uve di greco bianco, vendemmiate a mano verso fine settembre, pressatura soffice resa in mosto fiore 60% sull'uva, segue fermentazione a temperatura controllata in botti in acciaio. Due mesi in bottiglia a temperatura controllata, di colore giallo paglierino con sfumature verdognole, fruttato fragrante, delicato, floreale, con profumi riconducibili al fiore della Passiflora, morbido, fresco, brioso, gradevolmente armonico, si accompagna con antipasti e piatti a base di pesce. Gradazione 12,5% in vol., può essere servito ad una temperatura di 8-10° c.
<b><i>marmellata di cipolla rossa di Tropea</i></b>	<i>gr 314</i>	
<b><i>marmellata mele e liquirizia</i></b>	<i>gr 314</i>	
<b><i>marmellata di cedro</i></b>	<i>gr 314</i>	
<b><i>marmellata di arance</i></b>	<i>gr 314</i>	
<b><i>marmellata di mandarini</i></b>	<i>gr 314</i>	

<b><i>marmellata di bergamotto</i></b>	<i>gr 314</i>	
<b><i>marmellata di fichi</i></b>	<i>gr 314</i>	
<b><i>miele di eucalipto</i></b>	<i>gr 500</i>	
<b><i>pitta 'nchiusa (dolce tipico calabrese)</i></b>	<i>gr 500</i>	Tipico dolce natalizio, la sua preparazione è una vera e propria arte! La "pitta n'chiusa", originariamente, veniva offerta dagli antichi popoli italici alle antiche divinità dell'epoca. Di preparazione elaborata e lunga, si tratta di una pasta ripiena di diversi ingredienti, (farina di grano duro, zucchero, lievito naturale, olio di oliva, vino rosso, vermut, miele, mandorle, noci, uva passa, cannella, chiodi di garofano) viene dopo il suo condimento cotta al forno.
<b><i>liquore alla liquirizia</i></b>	<i>cl 50</i>	
<b><i>crustoli (biscotti tipici calabresi)</i></b>	<i>gr 250</i>	Nelle nostre tradizioni regionali, sono davvero tante le prelibatezze che allietano le tavole natalizie, tra queste, troviamo anche i crustoli. Si tratta di un dolce tipico natalizio, preparato con farina di grano duro, zucchero, olio di oliva, vino rosso, cannella, chiodi di garofano miele, vermut e succo di arancia. In Calabria, nel periodo natalizio ed, in particolare, il 13 dicembre, giorno in cui si festeggia Santa Lucia, ecco che il profumo inconfondibile di questi crustoli inebria le case fino ad invadere le strade, affollate di gente che non vedono l'ora di assistere ai falò ed ai fuochi d'artificio, in onore della Santa Della luce.
<b><i>CAFFERI fichi ripieni al caffè e ricoperti di cioccolato fondente extra.</i></b>	<i>gr 250</i>	lavorati da una premiata azienda dolciaria artigianale, i cafferi sono dei fichi secchi farciti di crema al caffè e ricoperti di cioccolato fondente extra. Di eccellente qualità.
<b><i>NOCCOLE fichi ripieni di crema alla nocciola e ricoperti di cioccolato fondente extra</i></b>	<i>gr 250</i>	lavorati sempre in modo artigianale, le noccole sono dei fichi secchi farciti di crema alla nocciola e ricoperti di cioccolato fondente extra. Di eccellente qualità.
<b><i>FIOCCHI DI NEVE fichi secchi ricoperti di cioccolato bianco</i></b>	<i>gr 250</i>	fichi secchi lavorati artigianalmente con mandorle tostate e scorze d'arancia ricoperti di cioccolato bianco.

TUTTI LE CONSERVE SONO PASTORIZZATE PER GARANTIRNE LA SICUREZZA E LA CONSERVAZIONE OTTIMALE. LA PASTORIZZAZIONE VIENE ATTUATA CON PROCESSI RAPIDI IN MODO DA MANTENERE INALTERATI IL GUSTO E I VALORI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO.