



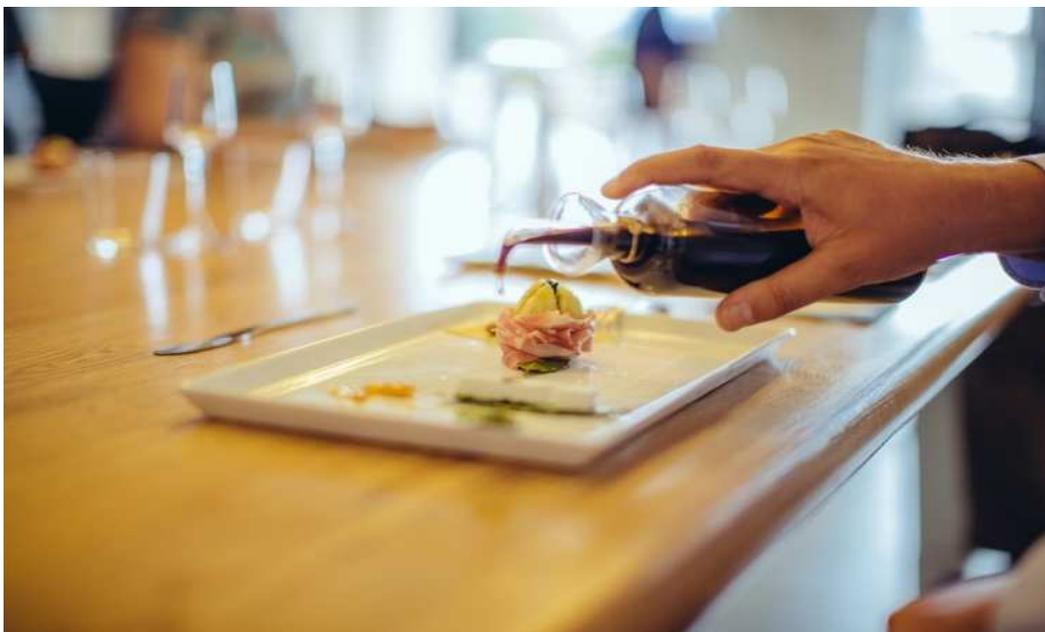
*Santomiele*<sup>®</sup>

## **Santomiele**

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele  
di Prignano Cilento

### *In Cucina*

**Listino 2021**





## Listino Santomiele 2021

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele  
di Prignano Cilento

### Fichi Santomiele con buccia



\* **I FICHI CON BUCCIA** che utilizziamo appartengono alla pregiata varietà cultivar "Dottato", diffusa in tutto il Mezzogiorno, in particolar modo nel Cilento. Il Prodotto ha caratteristiche uniche e di assoluto pregio: la polpa è di consistenza tipicamente pastosa, dal gusto molto dolce, di colore giallo ambrato, con acheni prevalentemente vuoti, piccoli e con un corpo interno quasi interamente pieno. Il colore della buccia del frutto essiccato è giallo chiaro uniforme ed acquista un colore marroncino quando il frutto viene lavorato, come nella antica tradizione Cilentana, con un lento processo di cottura in forno.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Immagine Packaging
AT5	<b>Fichi al Naturale con buccia</b> <i>Fichi cultivar Dottato essiccati al sole al naturale con bucci.</i>	500gr	€ 26,00	



*Santomiele*®

## Listino Santomiele 2021

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele  
di Prignano Cilento

### Fichi Santomiele mondi



**\*I FICHI MONDI** detti anche :mmunnati, o pelati vengono considerati i migliori in assoluto. Essi hanno semi piccolissimi, sapore dolce e colore bianco avorio. Il prodotto fresco che meglio si presta alla pelatura è quello di inizio produzione. Il fico deve essere maturo al punto giusto e raccolto , possibilmente di mattina, con l'inizio alle prime luci dell'alba e non più tardi di qualche ora dopo il sorgere del sole. Per punto giusto s'intende la massima espansione del frutto, riconoscibile, questa, da qualche lesione verticale della sola buccia del frutto stesso. Storicamente questo prodotto nasce nel paesino di Prignano Cilento che ha dato anche origine al "Capicollo di Fichi Mondri". "da : "Fichi Pelati di Prignano" testo sig. Angelo Renzi"

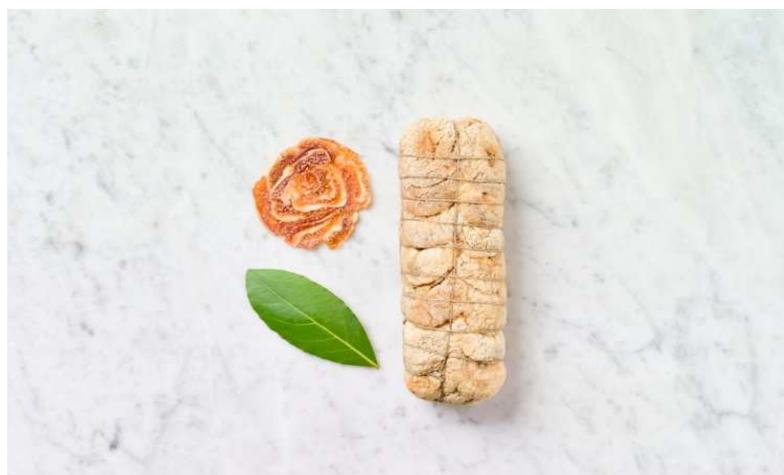
Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Immagine Packaging
AT6	<b>Fichi al naturale mondi</b> <i>Fichi cultivar Dottato, sbucciati a mano ed essiccati al sole al naturale</i>	500gr	€ 81,00	



## Listino Santomiele 2021

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele  
di Prignano Cilento

### Carpaccio di Fichi Mondi



**\*CARPACCIO DI FICHI MONDI** Sfoglia di fichi essiccati al sole , arrotolata manualmente e legata con lacci di juta.

Affinata in ambiente a temperatura controllata per un minimo di 30 giorni. Si può realizzare con i pregiati **fichi mondi** o con i fichi con buccia. Le fette si possono usare per avvolgere formaggi, tagli di pesce, carne, insalate, foie gras caviale, creme o per guarnire le pizze .

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Immagine Packaging
AA4	<b>Carpaccio di Fichi Mondi</b> <i>sfoglia di fichi sbucciati ed essiccati al sole.</i> <b>PRODUZIONE LIMITATA</b>	300 gr	€ 49,00	



## Listino Santomiele 2021

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele  
di Prignano Cilento

### Carpaccio di Fichi con buccia



**\*CARPACCIO DI FICHI CON BUCCIA** Lamine di fichi intrecciate e pressate con antichi torchi idraulici danno origine ad uno dei prodotti più innovativi per una cucina gourmet: Il Carpaccio di fichi. Tagliato a fette, magnifici sono gli abbinamenti con i formaggi. Originali e fantastici con il pesce, le carni ed insalate. I dolci diventano esclusivi e profumati

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Immagine Packaging
AA5	<b>Carpaccio di Fichi con Buccia</b> lamine di fichi con buccia essiccati al sole intrecciate e pressate	500gr	€ 53,00	



## Listino Santomiele 2021

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele  
di Prignano Cilento

### La Melassa di Fichi Santomiele



\* **LA MELASSA** viene ottenuta dalla spremitura a freddo di fichi essiccati che appartengono alla cultivar Dottato, la varietà più pregiata di questi frutti. Un lento processo di bollitura, spremitura, filtraggio goccia a goccia. **Profumi:** Le note organolettiche e salutari sono quelle della dieta mediterranea, gli aromi sono quelli del caramello, della liquirizia del fieno. **Proprietà** La melassa a prima colazione è un forte energizzante. Utile a chi soffre di intestini pigri è consigliato l'abbinamento con lo yogurt. **Abbinamenti** L'abbinamento della melassa con i formaggi da origine a note di gusto uniche e dai sapori antichi. Sentori di bosco che richiamano il muschio verde si sprigionano per laccare selvaggina, o carni cotte al barbecue. La Melassa usata per condire insalate verdi, di pollo, di misto legumi, pesce libera un' arcobaleno di emozioni. Grande freschezza si sprigiona con frutta fresca.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AZ	<b>Melassa di fichi</b> <i>sciropo dei fichi essiccati, da abbinare a formaggi freschi e stagionati, carni selvatiche, macedonie di frutta, pesce</i>	200 ml	€ 38,00
AM		100 ml	€ 20,00
AM2		40 ml	€ 10,00



## Listino Santomiele 2021

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele  
di Prignano Cilento

### La Confettura di Fichi Santomiele



**\*LE CONFETTURE** Colori come il sole, profumi dolci e delicati sono gli ingredienti che rendono queste confetture adatte per una sana colazione o per realizzare dolci freschi e fragranti. Fichi freschi sbucciati, pere croccanti, bacche di vaniglia si trasformano in una macedonia di infiniti aromi. Ottima anche abbinata ai formaggi di capra, pecora o podolici

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AN	<b>Confettura di fichi e vaniglia bourbon</b> <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con stecche di vaniglia</i>	212 gr	€ 9,00
AN1	<b>Confettura di fichi e pere</b> <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con scaglie di pere sbucciate</i>	212 gr	€ 9,00