

Santomiele

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

LISTINO OFFICINA DEL GUSTO 2021





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

Capicollo di Fichi Mondi



*CAPICOLLO DI FICHI MONDI Sfoglia di fichi Mondi avvolta a mano, e farcita con noci, finocchio selvatico essiccato al sole, proveniente dalla macchia mediterranea delle colline del Cilento, bucce di agrumi. Il tutto aromatizzato con un morbido Rhum, ottenuto dalla distillazione del solo succo di canna da zucchero fermentato.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AA2	Capicollo Fichi Mondi sfoglia di fichi sbucciati ed essiccati al sole. Farciti con noci, finocchietto selvatico e bucce di agrumi PRODUZIONE LIMITATA	300 gr	€ 49,00

1



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

Capicollo Santomiele ai Pistacchi



*CAPICOLLO DI FICHI AI PISTACCHI Morbido impasto di fichi addolcito con profumate mandorle tostate ed una verde granella di pistacchi . Ottimo come dessert se abbinato ad un marsala invecchiato o ad un rhum agricolo.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AA1	Capicollo Santomiele ai pistacchi sfoglia di fichi con pistacchi e mandorle tostate	300 gr	€ 15,00



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

La Cannetta di Fichi Santomiele



*LA CANNETTA Fichi con mandorle e bucce di agrumi, con noci e finocchietto selvatico. Il nome è legato alle canne di fiumara, raccolte a gennaio, essiccate al sole e tagliate in più parti, utilizzate come elemento portante della confezione. Abbinamenti: a formaggi stagionati o affinati in grotta, a delicati passiti di Pantelleria.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AB	Cannetta con Fichi con Mandorle fichi alle mandorle con bucce di agrumi, legati con la canapa naturale con canne raccolte lungo i torrenti del Cilento	200gr	
AB1	Cannetta con Fichi con Noci fichi alle noci e finocchietto selvatico, legati con la canapa naturale con canne raccolte lungo i torrenti del Cilento		€ 15,00
AB2	Cannetta con Fichi al Naturale fichi al naturale, legati con la canapa naturale con canne raccolte lungo i torrenti del Cilento		



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

Fagottino di Fichi Santomiele



*FAGOTTINO La cottura dei fichi nelle foglie è il metodo di cottura più antico che l'uomo conosce, risale al periodo Egizio, una tecnica che la Santomiele utilizza e continua a sperimentare, che fa si che i fichi con il passare del tempo conservino la loro morbidezza ed acquisiscano un profumo intenso di sottobosco e terra bagnata.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AC	Fagottino fichi alle mandorle con uvetta e limone. Affinati in foglie di fichi essiccate al forno	150 gr	€ 14,00



Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele

di Prignano Cilento

Ficodoro



*FICODORO Fichi farciti con mandorle e noci, arricchiti da aromi naturali quali il finocchio selvatico e bucce di agrumi; altri ricoperti da un cioccolatoextrafondente, con un contenuto in cacao al 70%.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AF1	Ficodoro Il classico della tradizione, i fichi sono farciti con mandorle, noci, e ricoperti al cioccolato extrafondente (cacao 70%)	250 gr	€ 16,00



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

Mastrino di Fichi Santomiele



*MASTRINO Il fico Santomiele cultivar Dottato, è interpretato come la storia ci ha tramandato. Essiccato al sole e sterilizzato nei forni , è farcito con un abbinamento classico . Mandorle, noci, finocchio selvatico. I profumi rievocano antichi ricordi di famiglia e calde atmosfere mediterranee .

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AF3	Mastrino Il classico della tradizione, i fichi sono farciti con mandorle, noci, finocchietto e bucce di agrumi	500 gr	€ 38,00

5



Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele

di Prignano Cilento

Melaço



* MELAÇO biscotti speziati con la melassa nera dei pregiati fichi cultivar dottato, essiccati al sole, sale delle cave di Sicilia e farina integrale macinata a pietra.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
ALV	Melaco Biscotti speziati alla melassa di Fichi Santomiele	180gr	€ 9,00



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

Oscar Fichi Santomiele



*OSCAR è una piccola collezione dei fichi Santomiele con aromi diversi. Gusto forte e spezziato per i fichi farciti al cioccolato extrafondente al 70%, delicati quelli alle noci o alle mandorle.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AD2	Sacchetto Oscar con Fichi con Mandorle fichi alle mandorle con bucce di agrumi	100gr	
AD3	Sacchetto Oscar Fichi cioccolato Fichi ricoperti con cioccolato extrafondente (70%), mandorle e bucce di agrumi		€ 9,00
AD4	Sacchetto Oscar Fichi con Noci e Finocchietto fichi alle noci e finocchietto selvatico		



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	Confettura di fichi e vaniglia bourbon con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con stecche di vaniglia	212 gr	€ 9,00
AN1	Confettura di fichi e pere con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con scaglie di pere sbucciate	212 gr	€ 9,00



Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele

di Prignano Cilento

La Melassa di Fichi Santomiele



* LA MELASSA Otteniamo la nostra melassa 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	Melassa di fichi sciroppo dei fichi essiccati, da abbinare a formaggi freschi e stagionati, carni selvatiche, macedonie di frutta, pesce	200 ml	€ 38,00
AM		100 ml	€ 20,00
AM2		40 ml	€ 10,00



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

Beccafico e Sciuscella



*BECCAFICO E SCIUSCELLA Dal 1999 la vocazione della Santomiele è lavorare anche il cioccolato nel rispetto del savoire-faire artigianale e del gusto italiano. Frammenti di cioccolato extra-fondenti (70%) con aromi del mediterraneo in sapiente combinazione ai profumi di oriente. Si mescolano fichi, cannella,uvetta, granella di nocciole che trasformano il cioccolato in un prodotto di gusto persistente, schietto, intenso ed aromatico.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AL4	Beccafico frammento di cioccolato extrafondente (cacao 70%) con morbidi fichi sbucciati ed essiccati al sole e una croccante granella di nocciole	80 gr	€ 9.00
AL5	Sciuscella frammento di cioccolato extrafondente (cacao 70%) impreziosito con farina di carruba e da una croccante granella di nocciole	80 gr	€ 9,00



Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele

di Prignano Cilento

Il Baule Santomiele



*BAULE come nelle botteghe rinascimentali, qui prende vita un prodotto unico, frutto di gusto estetico, arte ed etica del lavoro, con un ingrediente in più che permette di stare al passo con i tempi e di soddisfare i propri sogni: la qualità. I fichi agli aromi, i cioccolatini extrafondenti, i fichi al cacao amaro contenuti nel Baule sono vere eccellenze del gusto.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AT	Baule Officina del Gusto (2 livelli) Creato per fare un regalo che potesse contenere una ampia gamma delle specialità Santomiele I fichi alle mandorle, il capicollo, la melassa i cioccolatini tagliati a mano, rendono unico questo regalo	1.700 gr	€ 110,00
AT11	Baule Officina del Gusto - Officina Mediterranea (3 livelli) Creato per fare un regalo che potesse contenere una ampia gamma delle specialità Santomiele I fichi alle mandorle, il capicollo, la melassa i cioccolatini tagliati a mano, rendono unico questo regalo	2.100 gr	€ 145,00

9



Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele

di Prignano Cilento

Il Terroir Santomiele



*Il TERROIR e' un piccolo "giacimento gastronomico" in cui il prodotto si distingue per qualità eccellenti.La sua produzione è affidata a veri artigiani del gusto i quali mescolano aromi, sapori e spezie provenienti da tutto il mondo.I fichi essiccati al sole sono farciti da saporite mandorle raccolte nei campi del tavoliere pugliese, le scorzette di agrumi vengono avvolte da un cru extrafondente molto amaro e pungente.I cioccolatini extrafondenti alle castagne o con crema di fichi sono resi eleganti da pregiati liquori, quali il limoncello e un delicato liquore al rhum .

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AT2	Terroir La tradizione dei fichi alle mandorle e bucce di agrumi incontra il nuovo gusto dei fichi al cioccolato extrafondente, al cacao, al limoncello	1.000gr	€ 75,00



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

La Pigna Santomiele



*LA PIGNA è caratterizzata da fichi Mondi essiccati, posti a mutuo contrasto concorrenti alla composizione architettonica nello svolgimento della cupola.

Essi sono sostenuti da un cioccolato extrafondente al 70% dall'intenso profumo di frutta secca tostata. La granella di nocciole «la tonda di Giffoni» e i pinoli mediterranei conferiscono un sapore unico e armonioso.La produzione è limitata e numerata vengono realizzate solo 500 Pigne all'anno .La scatola in carta paglia che la contiene è di manifattura artigianale e richiama nella forma modelli di un tempo passato

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AH2	La Pigna Reale Sfoglia concava di fichi sbucciati , legati da un cioccolato extrafondente (cacao 70%) e guarnita di pinoli, e nocciole "la tonda di Giffoni". PRODUZIONE LIMITATA E NUMERATA	600 gr	€ 79,00



Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele

di Prignano Cilento

Il Mastrodifesta Santomiele



*MASTRODIFESTA è il simbolo di una antica tradizione che grazie ai nostri artigiani, da sempre con un'innata aspirazione a superare se stessi, traducono la loro esperienza in realtà. Con i suoi aromi e sapori è come un ricordo che fino ad oggi abbiamo conservato negli occhi e nella memoria. I fichi sono impreziositi con mandorle, noci, e con profumi di alloro ,cannella e finocchietto.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AT1	Mastro di Festa Fichi infilati farciti con noci e mandorle . Aromatizzati con spezie della macchia mediterranea, quali finocchietto selvatico, ed alloro.	1.000 gr	€ 70,00



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

Il Mastrocioccolato Santomiele



*MASTROCIOCCOLATO è un grande frammento di cioccolato extrafondente, al 70% in massa di cacao, colato in stampi di legno per conferirgli il tocco elegante del "fatto a mano". L'aroma è unico e persistente per la presenza di bianchi e morbidi fichi cultivar Dottato, sbucciati ed essiccatial sole. Le nocciole "la tonda di Giffoni", croccante, con sfumature di caramello gli conferisce profumi tipici della macchia del Terroir del Cilento.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AT12	Mastrocioccolato Frammento di cioccolato extrafondente (cacao 70%), colato in stampi di legno. Dal profumo intenso, croccante, gusto dolce dei fichi mondi.	700 gr	€ 70,00



Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele

di Prignano Cilento

Scatola Agorà



*AGORA' come la piazza centrale della polis greca, rappresenta un "grande insieme" di fichi dai profumi diversi. Finocchietto, arance, alloro, cannella rendono unici questi fichi Agorà esprime una bellezza compositiva unica, e raffinata.E' ideale per essere offerta in un momento di convivialità con le persone più care.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AH4	Scatola Agorà - Fichi con buccia e mondi farciti (3 gusti) (Fichi cultivar Dottato, con buccia ed essiccati al sole. Farciti con mandorle, noci e cioccolato extrafondente (cacao 70%), fichi mondi al naturale)	2.000 gr	€ 160,00



Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele

di Prignano Cilento

Il Riccio



*IL RICCIO Il fico Santomiele, sbucciato a mano ed essiccato al sole e al vento da origine ad una eccellenza unica a livello mondiale «Il fico Mondo». Bianco come un corallo, morbido come la seta, i profumi sono freschi e frizzanti come la brezza marina.

Produzione limitata e numerata in 300 pezzi

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
АН5	IL RICCIO fichi sbucciati a mano ed essiccato al sole	800gr	€ 130,00