



*Santomiele*

*Il Fico Santomiele in Cucina*

*Essiccati al sole e al vento  
Lavati con sale, limone e acqua  
Non contengono solfiti*

## L'Opificio Santomiele

si trova a pochi Km dall'area archeologica di Paestum nel Parco Nazionale del Cilento: una terra dove, da migliaia di anni, si coltivano i fichi della varietà *Dottato*.



  
*Santomiele*



### **FICHI CON BUCCIA**

Ogni singolo fico è controllato dagli artigiani. Sono tutti denocciolati per un uso immediato.

Ideali in ogni cucina: per crostini dolci e salati, crostate, per condire insalate verdi e farcire carni.

art AT5

Gr 500

*Santomiele*



### **FICHI MONDI**

Rari, pregiati, morbidi, bianchi, delicati sono i suoi odori e sapori.

In cucina si consiglia di usarli singolarmente. Farciti con formaggi cremosi, pesce, insalate. Perfetto l'abbinamento con cru' di cioccolati amari

art AT6

Gr 500

*Santomiele*



### **CARPACCIO DI FICHI MONDI**

Bianco e morbido, realizzato esclusivamente con i fichi mondi, sbucciati a mano ed essiccati al sole.

Si taglia in lamine sottili con una affettatrice o con un taglio manuale.

L'abbinamento è perfetto con insalate, formaggi, carni, pesce.

art AA4

Gr 300

  
*Santomiele*



*Le Ricette del Carpaccio di Fichi Mondi*



pizza al pesto e carpaccio di fichi



pizza frita e carpaccio di fichi



### **CARPACCIO DI FICHI CON BUCCIA**

Intenso nei sapori, i profumi sono quelli di bosco e di miele. Colori ambrati.

Si taglia in lamine sottili con una affettatrice o con un taglio manuale.

L'abbinamento con grandi formaggi stagionati, selvaggina, insalate,

art AA5

Gr 500

  
*Santomiele*

*Le Ricette del Carpaccio di Fichi con Buccia*



Fagottino di carpaccio di fichi , ripieno con broccoli croccanti, foglie di borragine ed alici



*Le Ricette del Carpaccio di Fichi con buccia*



carpaccio di fichi e tomino di formaggio fresco



### **LA MELASSA**

viene ottenuta dalla spremitura a freddo dei fichi essiccati  
Utilizzata a prima colazione è un forte energizzante. Per  
chi soffre di intestini pigri è consigliato l'abbinamento con  
lo yogurt .

La melassa con i formaggi dà origine a note di gusto  
uniche e dai sapori antichi.

Usata in cucina crea nuove ricette. Gli abbinamenti sono  
infiniti: con le insalate verdi e di pollo, sui passati di  
legumi, per la laccatura delle carni e del pesce .

art AZ, AM; AM2

MI 200,100,40

*Santomiele*

*Le Ricette con la melassa di fichi*

**LA MELASSA CON LE ZUPPE DI VERDURE E DOLCI**



Un gelato ai frutti di bosco,  
alla crema di vaniglia e alle fragole,  
con la melassa si trasforma in una  
freschezza dal profumo esotico



La fusione tra passati di legumi,  
zuppe di ortaggi, e melassa di fichi  
sviluppa aromi persistenti e vellutati.  
I vapori si trasformano in nuvole  
da gustare

  
*Santomiele*



### LE CONFETTURE DI FICHI

Realizzate con i fichi cultivar *Dottato* e pochissimo zucchero, si prestano bene ad essere abbinati sia a piatti salati che dolci.

Il colore è quello dell'oro, i sapori sono delicati e freschi.

Gli ingredienti, quali la vaniglia e le pere, conferiscono alla confettura note nuove e originali

art AN fichi e vaniglia 200 gr

art AN5 fichi e vaniglia 500 gr

art AN1 fichi e pere 200 gr

art AN6 fichi e pere 500 gr

Santomiele





**Opificio Santomiele**

nell'antico borgo di Prignano Cilento (SA), Italy  
via salita San Giuseppe snc  
Tel. +39.0974.833275 email: [info@santomiele.it](mailto:info@santomiele.it);