



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.

E' una terra dove da migliaia di anni si
coltivano i fichi della varietà *Dottato*.





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. Per realizzare crostate, condire insalate verdi, per 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 cioccolato amari

art AT6

Gr 500



FICHI MONDI AL NATURALE

Confezionati singolarmente a mano, come un vestito artigianale.

La plissettatura della carta colore avorio esalta la bellezza di questo capolavoro della natura.

Realizzati in edizione limitata

art 120414

Gr 15

Santomiele



CARPACCIO DI FICHI MONDI

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

Si taglia in lamine sottili con un'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 fritta e carpaccio di fichi



CARPACCIO DI FICHI CON BUCCIA

Intenso nei sapori, i profumi sono quelli di bosco e di miele ed i 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

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 DI FICHI SANTOMIELE

viene ottenuta dalla spremitura a freddo dei fichi essiccati
Utilizzata a prima colazione è un forte energizzante. Utile a chi soffre di intestini pigri, è consigliato l'abbinamento con lo yogurt. La melassa con i formaggi da origine a note di gusto uniche e dai sapori antichi. Usata in cucina crea nuove ricette . Gli abbinamenti sono infiniti , con le insalate verdi, 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, alle fragole,
con la melassa, di incanto
si trasformano 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*



LE CONFETTURE DI FICHI

Realizzate con i fichi cultivar *Dottato* e con pochissimo zucchero si prestano bene ad essere abbinate 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

Gr 212

art AN1 fichi e pere

Gr 212


Santomiele



FIGO

Il Cadeau a Tavola

IL REGALO SPECIALE

IDEALE PER UN COCKTAILS

UN BENEVENUTO IN HOTEL


Santomiele



FIGO

Due fichi cultivar *Dottato*
avvolti da profumate foglie di alloro,
agrumi e fichi

I GUSTI

LIMONE E FINOCCHIO SELVATICO
profumi freschi di mare e di giardini
ART. 226303

CANNELA E ARANCIA
profumi esotici e delicati
ART. 226304

CIOCCOLATO 100% IN CACAO
gusto forte e persistente
ART. 226302

art AT4

Gr 15


Santomiele



Opificio Santomiele

dell'antico borgo di Prignano Cilento (SA), Italy

via salita San Giuseppe snc

Tel. +39.0974.833275 email: info@santomiele.it; fb;