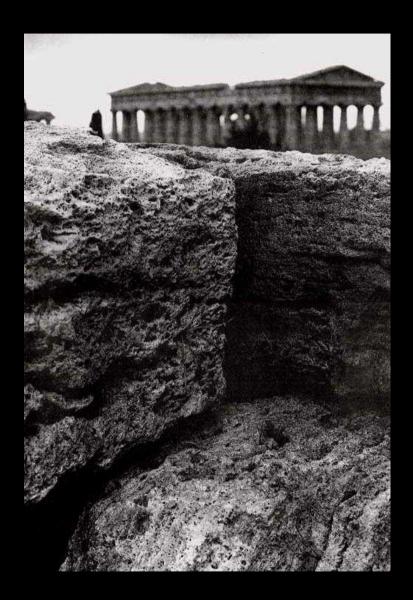


# Il Fico Santomiele in Cucina

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 e 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.

Santomiele

art AT5 Gr 500



### 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

Santomiele

art AT6 Gr 500





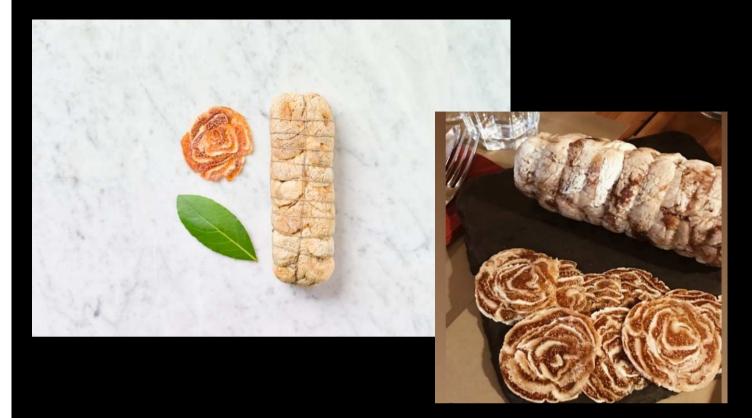
### FICHI MONDI AL NATURALE

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





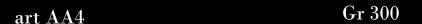
#### CARPACCIO DI FICHI MONDI

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.







# 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.



#### 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 art AN1 fichi e pere Gr 212

Gr 212





FIGO

Il Cadeau a Tavola

IL REGALO SPECIALE

IDEALE PER UN COCKTAILS

UN BENEVENUTO IN HOTEL





## 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





# Opificio Santomiele

dell'antico borgo di Prignano Cilento (SA), Italy via salita San Giuseppe snc

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