



Santomiele®

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

Listino 2024

Officina del Gusto





Santomiele®

Officina del Gusto 2024

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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AA1	Capicollo Santomiele ai pistacchi <i>sfoglia di fichi con pistacchi e mandorle tostate</i>	300 gr	€ 11,56	8	12 mesi	€ 18,00



Santomiele®

Officina del Gusto 2024

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, essicate 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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AB	Cannetta con Fichi con Mandorle <i>fichi alle mandorle con bucce di agrumi, legati con la canapa naturale con canne raccolte lungo i torrenti del Cilento</i>					
AB1	Cannetta con Fichi con Noci <i>fichi alle noci e finocchietto selvatico, legati con la canapa naturale con canne raccolte lungo i torrenti del Cilento</i>	200gr	€ 11,80	16	12 mesi	€ 18,00
AB2	Cannetta con Fichi al Naturale <i>fichi al naturale, legati con la canapa naturale con canne raccolte lungo i torrenti del Cilento</i>					



Officina del Gusto 2024

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 sì 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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AC	Fagottino <i>fichi alle mandorle con uvetta e limone.</i> <i>Affinati in foglie di fichi essiccate al forno</i>	150 gr	€ 9,10	12	12 mesi	€ 17,00



Santomiele®

Officina del Gusto 2024

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 cioccolato extrafondente, con un contenuto in cacao al 70%.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AF1	Ficodoro <i>Il classico della tradizione, i fichi sono farciti con mandorle, noci, e ricoperti al cioccolato extrafondente (cacao 70%)</i>	250 gr	€ 12,31	8	12 mesi	€ 19,00



Officina del Gusto 2024

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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AF3	Mastrino <i>Il classico della tradizione, i fichi sono farciti con mandorle, noci, finocchietto e bucce di agrumi</i>	500gr	€ 24,62	4	12 mesi	€ 45,00



Officina del Gusto 2024

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 spezzato per i fichi farciti al cioccolato extrafondente al 70% , delicati quelli alle noci o alle mandorle.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AD2	Sacchetto Oscar Fichi con Noci e Finocchietto <i>fichi alle noci e finocchietto selvatico</i>					
AD3	Sacchetto Oscar Fichi cioccolato <i>Fichi ricoperti con cioccolato extrafondente (70%), mandorle e bucce di agrumi</i>	100gr	€ 5,45	12	12 mesi	€ 11,00
AD4	Sacchetto Oscar con Fichi con Mandorle <i>fichi alle mandorle con bucce di agrumi</i>					



Officina del Gusto 2024

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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
ALV	Melaco <i>Biscotti speziati alla melassa di Fichi Santomiele</i> <small>(dimensione scatola: 15,5x7,5x7,5h cm)</small>	180gr	€ 7,00	12	8 mesi	€ 11,00



Officina del Gusto 2024

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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AN	Confettura di fichi e vaniglia bourbon <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con stecche di vaniglia</i>					
AN1	Confettura di fichi e pere <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con scaglie di pere sbucciate</i>	200 gr	€ 6,77	6	12 mesi	€ 11,00
AN5	Confettura di fichi e vaniglia bourbon <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con stecche di vaniglia</i>					
AN6	Confettura di fichi e pere <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con scaglie di pere sbucciate</i>	500 gr	€ 15,78	2	12 mesi	€ 23,00



Officina del Gusto 2024

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. Scenti 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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AZ	Melassa di fichi <i>sciroppo dei fichi essiccati, da abbinare a formaggi freschi e stagionati, carni selvatiche, macedonie di frutta, pesce</i>	200 ml	€ 31,58	1	18 mesi	€ 46,00
AM		100 ml	€ 17,54	6	18 mesi	€ 24,00
AM2		40 ml	€ 8,98	12	18 mesi	€ 12,00



Officina del Gusto 2024

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, il croccante alle mandorle, la melassa, contenuti nel Baule sono vere eccellenze del gusto.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AT	Baule Officina del Gusto (2 livelli) <i>Creato per fare un regalo che potesse contenere un'ampia gamma delle specialità Santomiele I fichi alle mandorle, noci, cioccolato e cacao, affinati nelle foglie, il capicollo, la melassa, i cioccolatini tagliati a mano, il croccante alle mandorle, rendono unico questo regalo.</i> (dimensione scatola: 30x30x8,5h cm. Due vassoi interni)	1,4 Kg	€ 109,18	1	12 mesi	€ 160,00



Officina del Gusto 2024

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, il croccante alle mandorle incontra la melassa di fichi e le bucce di agrumi, le scorzette di agrumi vengono avvolte da un cru extrafondente molto amaro e pungente. I cioccolatini extrafondenti, i limonfichi, con crema di fichi sono resi eleganti da pregiati liquori, quali il limoncello.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AT2	<p>Terroir <i>La tradizione dei fichi alle mandorle, alle noci e bucce di agrumi incontra il nuovo gusto dei fichi al cioccolato extrafondente, al cacao, al limoncello, nonché croccanti con mandorle e melassa.</i> <small>(dimensione scatola: 30x30x5h cm)</small> </p>	870 gr	€ 66,74	1	12 mesi	€ 95,00



Officina del Gusto 2024

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

Nemo



***NEMO** Il nome latino grazie al quale Ulisse riuscì a scappare da Polifemo, “nessuno”.
Quadro elegante, collezione unica di alcuni dei piccoli capolavori fatti a mano e selezionati dai nostri artigiani.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AH9	NEMO Scatola regalo con croccante alle mandorle e melassa, fichi con noci, mandorle, cioccolato extrafondente 70%, tartufati nel cacao amaro, e affinati nelle foglie (dimensioni scatola: 21,5x21,5x5,5h cm)	350 gr	€ 32,55	1	12 mesi	€ 50,00



Officina del Gusto 2024

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

Bella



*BELLA Il cadeau perfetto

La tradizione dei fichi, essiccati al sole e al vento e farciti con mandorle, noci e ricoperti con cioccolato extrafondente 70%, si abbina ad un croccante alle nocciole "La Tonda di Giffoni" con bucce di agrumi e miele all'arancio, senza zuccheri aggiunti.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AH7	BELLA In un delizioso scrigno, la tradizione dei fichi, essiccati al sole e al vento e farciti con mandorle, noci e ricoperti con cioccolato extrafondente 70%, si abbina ad un croccante alle nocciole "La Tonda di Giffoni" con bucce di agrumi e miele all'arancio, senza zuccheri aggiunti. <small>(dimensioni scatola: 24x12,5x5,5h cm)</small>	170 gr	€ 19,52	1	12 mesi	€ 30,00



Officina del Gusto 2024

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

Eolo



***EOLO** Dio del vento, ad Ulisse regalò un otre, a noi un elemento essenziale per l'essiccazione del fico. Una "rosa dei venti", simbolica ed esclusiva cornice, che contorna il nostro fico Santomiele, farcito con noci, mandorle e cioccolato amaro ed intenso al 70 %.

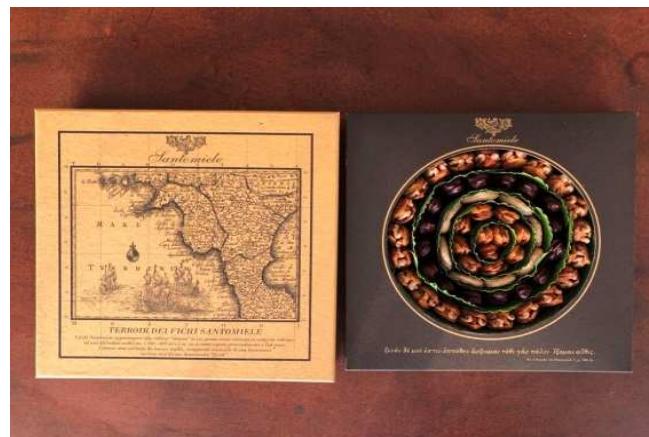
Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AH8	<p>Eolo Scatola regalo con fichi essiccati al sole e al vento. Farciture con noci, mandorle e cioccolato extrafondente 70% (dimensioni scatola: 21,5x21,5x5,5h cm)</p>	300gr	€ 27,56	1	12 mesi	€ 45,00



Officina del Gusto 2024

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

M A M A



*M A M A

è unica, speciale, elegante, è... la prima.

Anelli concentrici racchiudono il

Fico Santomiele

alle noci, mandorle, e cioccolato extrafondente al 70%

Spezie che provengono da biosfere diverse, come la cannella, finocchio selvatico, agrumi, alloro
conferiscono al Fico Santomiele un gusto di rara bontà

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AH6	M A M A Anelli concentrici racchiudono il Fico Santomiele farcito alle noci e finocchietto selvatico, mandorle, cannella e agrumi, cioccolato extrafondente al 70% (dimensione scatola: 30x30x5h cm)	800gr	€ 79,30	1	12 mesi	€ 120,00



Officina del Gusto 2024

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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AH2	<p>La Pigna Reale <i>Sfoglia concava di fichi sbucciati, legati da un cioccolato extrafondente (cacao 70%) e guarnita di pinoli, e nocciole "la tonda di Giffoni".</i> PRODUZIONE LIMITATA E NUMERATA <small>(dimensioni scatola: 25x25x23h cm)</small></p>	600 gr	€ 63,71	1	12 mesi	€ 98,00



Officina del Gusto 2024

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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AT1	Mastro di Festa <i>Fichi infilati farciti con noci e mandorle. Aromatizzati con spezie della macchia mediterranea, quali finocchietto selvatico, ed alloro.</i> <small>(dimensioni scatola: 61x11,5x6,5h cm)</small>	1.000 gr	€ 62,06	1	12 mesi	€ 89,00



Officina del Gusto 2024

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 essiccati al 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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AT12	<p>Mastrocioccolato <i>Frammento di cioccolato extrafondente (cacao 70%), colato in stampi di legno. Dal profumo intenso, croccante , gusto dolce dei fichi mondi .</i> <small>(dimensioni scatola: 61x11,5x6,5h cm)</small></p>	700 gr	€ 62,06	1	12 mesi	€ 89,00



Santomiele®

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

Listino 2024

Croccanti





Croccanti 2024

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

Il Signorino *Tavoletta croccante*



* **IL SIGNORINO TAVOLETTA** è un croccante di mandorle o di nocciole «la Tonda di Giffoni» realizzato senza zuccheri, con bucce fresche di agrumi e melassa di fichi. Ingredienti che sono alla base della Dieta Mediterranea

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AG1	Tavoletta di croccante mandorle gr 100 <i>croccante di mandorle della Puglia senza zuccheri, con bucce fresche di agrumi e melassa di fichi</i>	100	€ 8,10	12	12 mesi	€ 13,00
AG3	Tavoletta di croccante nocciole gr 100 <i>croccante di nocciole «la Tonda di Giffoni» senza zuccheri, con bucce fresche di agrumi e melassa di fichi</i>	100				



Croccanti 2024

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

Il Signorino *Tavoletta croccante al cioccolato*



* **IL SIGNORINO TAVOLETTA CROCCANTE AL CIOCCOLATO** è un croccante di mandorle o di nocciole «la Tonda di Giffoni» con un fresco miele di arance ed un inteso cioccolato extrafondente 70%. Ingredienti che sono alla base della Dieta Mediterranea

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo (iva 10% esclusa)	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AG7	Tavoletta di croccante mandorle e cioccolato gr 130 <i>croccante di mandorle con miele di arance e cioccolato extrafondente 70%</i>	130	€ 9,40	12	12 mesi	€ 15,00
AG9	Tavoletta di croccante nocciole e cioccolato gr 130 <i>croccante di nocciole "La Tonda di Giffoni" con miele di arance e cioccolato extrafondente 70%</i>	130				



Croccanti 2024

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

Il Signorino *Mastrocroccante*



* **IL SIGNORINO MASTROCROCCANTE** è un croccante senza zuccheri con mandorle e nocciole "La Tonda di Giffoni". La melassa di fichi e le bucce fresche di agrumi danno origine a profumi che ricordano quelli della macchia mediterranea, della ginestra e dei colorati fiori di campo. Ottimo l'abbinamento con i passiti della soleggiata Sicilia.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AG2	Mastrocroccante alle mandorle gr 600 croccante di mandorle senza zuccheri, con bucce fresche di agrumi e melassa di fichi (dimensioni scatola: 61x11,5x6,5h cm)	600	€ 45,68	1	12 mesi	€ 73,00
AG4	Mastrocroccante alle nocciole gr 600 croccante di nocciole «la Tonda di Giffoni» senza zuccheri, con bucce fresche di agrumi e melassa di fichi (dimensioni scatola: 61x11,5x6,5h cm)	600				



Santomiele®

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

Listino 2024

Cioccolato Mediterraneo





Cioccolato Mediterraneo 2024

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

Munacielli al limone



***MUNACIELLI AL LIMONE** è come degustare dei freschi e profumati limoni ricoperti da un cioccolato amaro dai sentori di vaniglia. La presenza di pistacchi di Bronte conferisce a questi cioccolatini una friabile croccantezza

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AR1	<p>Munacielli al limone <i>croccanti filetti di limone canditi con pistacchi di Bronte e cioccolato extrafondente (cacao 70%)</i> (dimensioni scatola: 10,5x10,5x10,5h cm)</p>	200gr	€ 16,20	18	12 mesi	€ 23,00



Cioccolato Mediterraneo 2024

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

Munacielli all'arancia



***MUNACIELLI AL LIMONE** cioccolatini con la leggerezza dei fiori di arancio . Il bouquet dei profumi è ampio grazie anche alle nocciole "la Tonda di Giffoni" e al cioccolato amaro che avvolge il tutto.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AR2	Munacielli all'arancia <i>Croccanti filetti di arance ricoperti di granella di nocciole "La Tonda di Giffoni" e strati di cioccolato extrafondente al 70%.</i> (dimensioni scatola: 10,5x10,5x10,5h cm)	200gr	€ 16,20	18	12 mesi	€ 23,00



Cioccolato Mediterraneo 2024

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

Scugnizzi & Scugnizzi



*SCUGNIZZI neri, cremosi , sono delle praline dalle mille sfumature di profumi. La cannella, lo zucchero di canna, i fichi sono gli ingredienti di questi speciali scugnizzi ...mediterranei.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AR3	Scugnizzi <i>Fichi Cultivar dottato ,tartufati al cacao amaro in polvere, zucchero di canna e rhum.Aromatizzati al rhum</i> (dimensioni scatola: 10,5x10,5x10,5h cm)	200gr	€ 16,20	18	12 mesi	€ 23,00



Cioccolato Mediterraneo 2024

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

Aromi mediterranei



* **Miniastucci Cioccolato Mediterraneo** Piccoli scrigni di profumi, sapori ed emozioni.

Frammenti di

cioccolato extra fondenti 70% in abbinamento ai diversi profumi ed aromi del mediterraneo: fichi, limoni, arance, pistacchi...

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	*Prezzo minimo vendita al pubblico
AL2	Munacielli Arancio Crocanti filetti di arance ricoperti di granella di nocciola "La Tonda di Giffoni" e strati di cioccolato extrafondente al 70%. (dimensioni scatola: 10x4x10h cm)	50 gr	€ 5,12	15	12 mesi	€ 9,00
AL3	Munacielli Limone croccanti filetti di limone canditi con pistacchi di Bronte e cioccolato extrafondente al 70%. (dimensioni scatola: 10x4x10h cm)	50 gr	€ 5,12	15	12 mesi	€ 9,00
AL6	Limonfichi cioccolatini extrafondenti 70% con liquore di limone e fichi cultivar dottato (dimensioni scatola: 10x4x10h cm)	50 gr	€ 5,12	15	12 mesi	€ 9,00
AL8	Scugnizzi Fichi Cultivar dottato ,tartufati al cacao amaro in polvere, zucchero di canna e rhum.Aromatizzati al rhum (dimensioni scatola: 10x4x10h cm)	50 gr	€ 5,12	15	12 mesi	€ 9,00



Santomiele®

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

Listino 2024

In Cucina





Santomiele®

Santomiele In Cucina 2024

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

Fichi Santomiele con buccia



* **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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	Immagine Packaging
AT5	Fichi al Naturale con buccia <i>Fichi cultivar Dottato essiccati al sole al naturale con buccia.</i>	500gr	€ 24,62	1	12 mesi	



Santomiele In Cucina 2024

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 Mondi". "da : "Fichi Pelati di Prignano" testo sig. Angelo Renzi"

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	Immagine Packaging
AT6	Fichi al naturale mondi <i>Fichi cultivar Dottato, sbucciati a mano ed essiccati al sole al naturale</i>	500gr	€ 75,11	1	12 mesi	



Santomiele In Cucina 2024

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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	Immagine Packaging
AA5	Carpaccio di Fichi con Bucchia lamine di fichi con buccia essiccati al sole intrecciate e pressate	500gr	€ 52,06	1	12 mesi	



Santomiele In Cucina 2024

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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)	Immagine Packaging
AA4	Carpaccio di Fichi Mondi <i>sfoglia di fichi sbucciati ed essiccati al sole.</i> PRODUZIONE LIMITATA	300 gr	€ 49,57	1	12 mesi	



Santomiele In Cucina 2024

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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)
AZ		200 ml	€ 31,58	1	18 mesi
AM	Melassa di fichi <i>sciroppo dei fichi essiccati, da abbinare a formaggi freschi e stagionati, carni selvatiche, macedonie di frutta, pesce</i>	100 ml	€ 17,54	6	18 mesi
AM2		40 ml	€ 8,98	12	18 mesi



Santomiele In Cucina 2024

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	Pezzi per box	Shelf Life (data produzione)
AN	Confettura di fichi e vaniglia bourbon <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con stecche di vaniglia</i>				
AN1	Confettura di fichi e pere <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con scaglie di pere sbucciate</i>	200 gr	€ 6,77	6	12 mesi
AN5	Confettura di fichi e vaniglia bourbon <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con stecche di vaniglia</i>				
AN6	Confettura di fichi e pere <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con scaglie di pere sbucciate</i>	500 gr	€ 15,78	2	12 mesi



Santomiele®

Listino Santomiele 2024

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

Condizioni tecniche economiche di vendita

1. L'ordine va formulato, salvo casi valutati volta per volta, almeno 15/20 giorni lavorativi prima della data consegna richiesta;
2. Modalità di pagamento : contrassegno (4,00€ costo) o bonifico anticipato
3. Spese di spedizione: nazionali per importi inferiori ad € 500,00 (imponibile) sono a carico del cliente (€ 16,39 oltre Iva al 22%); estero sono a carico del cliente;
4. I prezzi indicati sono IVA esclusa del 10%;

Per Ordine fornire i seguenti dati:

- 1) **Dati fatturazione completi;**
- 2) **Indirizzo spedizione**, se diverso da quello di fatturazione;
- 3) **Contatto telefonico ed indirizzo mail** referente acquisti;
- 4) **Data consegna** richiesta;
- 5) **Formulazione dell'ordine** con indicazione di Cod. Art., Descrizione, Quantità;
- 6) Eventuale **giorno di chiusura**
- 7) **Giorni ed orari** scarico;
- 8) **Modalità pagamento** scelta fra quelle previste;