

Alci di Menaica in olio Extravergine di Oliva Presidio Slow Food 500 gr

Codice prodotto 3510

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Filetti di Alci di Menaica Presidio Slow Food lavorate e sfilettate dalle mani sapienti delle nostre artigiane e riposte in vasetti con olio extravergine di oliva.
Si prestano ad ogni tipo di ricetta, anche le più semplici: sono ottime per preparare piatti di pasta, pizze, insaporire verdure e insalate, oppure su una fetta di pane casereccio con burro.

Le alci di Menaica si pescano nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio; i pescatori escono al tramonto e stendono la rete al largo sbarrando il loro passaggio nelle ore notturne, utilizzando una tecnica particolare che deriva dall'esperienza secolare degli antichi greci.
La particolarità di questa tecnica è proprio la rete, che si chiama "MENAICA". Essa seleziona



Alci di Cianciolo salate in olio extravergine di oliva 120 gr.

Codice prodotto 3538

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Confezione da 120 gr.

Alci di Cianciolo salate. Provenienti rigorosamente dal Tirreno e dalle nostre coste Cilentane. Attingendo alla tradizione ed affidandoci alle mani sapienti delle nostre lavoratrici, siamo riusciti ad ottenere un prodotto qualitativamente eccellente, dal sapore delicato e gustoso.



Alci di Menaica in olio extravergine di oliva Presidio Slow Food 250 gr.

Codice prodotto 3509

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Le alci di Menaica si pescano nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio, nel Cilento. i pescatori escono al tramonto e stendono la rete al largo sbarrando il loro passaggio nelle ore notturne, utilizzando una tecnica particolare che deriva dall'esperienza secolare degli antichi greci.
La particolarità di questa tecnica è proprio la rete, che si chiama "MENAICA". Essa seleziona solo le alci più grandi che, nervose e guizzanti, si agitano perdendo in breve tempo gran parte del sangue.
I pescatori ritirano a mano la rete in superficie ed estracono ad uno ad uno i pesci, ripulendoli direttamente delle interiora e della testa, e sistemandoli in cassette.



Alci di Menaica in olio extravergine di oliva Presidio Slow Food 800 gr.

Codice prodotto 3511

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Filetti di Alci di Menaica Presidio Slow Food lavorate e sfilettate dalle mani sapienti delle nostre artigiane e riposte in vasetti con olio extravergine di oliva.
Si prestano ad ogni tipo di ricetta, anche le più semplici: sono ottime per preparare piatti di pasta, pizze, insaporire verdure e insalate, oppure su una fetta di pane casereccio con burro.

Le alci di Menaica si pescano nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio; i pescatori escono al tramonto e stendono la rete al largo sbarrando il loro passaggio nelle ore notturne, utilizzando una tecnica particolare che deriva dall'esperienza secolare degli antichi greci.
La particolarità di questa tecnica è proprio la rete, che si chiama "MENAICA". Essa seleziona



Alici di Menaica Presidio Slow Food in olio extravergine di oliva 120 gr.

Codice prodotto 3506
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Le alici di Menaica si pescano nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio, nel Cilento. I pescatori escono al tramonto e stendono la rete al largo sbarrando il loro passaggio nelle ore notturne, utilizzando una tecnica particolare che deriva dall'esperienza secolare degli antichi greci. La particolarità di questa tecnica è proprio la rete, che si chiama "MENAICA". Essa seleziona solo le alici più grandi che, nervose e guizzanti, si agitano perdendo in breve tempo gran parte del sangue. I pescatori ritirano a mano la rete in superficie ed estraggono ad uno ad uno i pesci, ripulendoli direttamente delle interiora e della testa, e sistemandoli in cassette.



Alici di Menaica Presidio Slow Food in olio extravergine di oliva 50 gr.

Codice prodotto 3505
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Filetti di Alici di Menaica Presidio Slow Food lavorate e sfilettate dalle mani sapienti delle nostre artigiane e riposte in vasetti con olio extravergine di oliva. Si prestano ad ogni tipo di ricetta, anche le più semplici: sono ottime per preparare piatti di pasta, pizze, insaporire verdure e insalate, oppure su una fetta di pane casereccio con burro. Le alici di Menaica si pescano nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio, nel Cilento. I pescatori escono al tramonto e stendono la rete al largo sbarrando il loro passaggio nelle ore notturne, utilizzando una tecnica particolare che deriva dall'esperienza secolare degli antichi greci. La particolarità di questa tecnica è proprio la rete, che si chiama "MENAICA". Essa seleziona



Alici di Menaica Presidio Slow Food sotto sale 500 gr.

Codice prodotto 3514
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sotto Sale

Note Le alici di Menaica si pescano nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio, nel Cilento. I pescatori escono al tramonto e stendono la rete al largo sbarrando il loro passaggio nelle ore notturne, utilizzando una tecnica particolare che deriva dall'esperienza secolare degli antichi greci. La particolarità di questa tecnica è proprio la rete, che si chiama "MENAICA". Essa seleziona solo le alici più grandi che, nervose e guizzanti, si agitano perdendo in breve tempo gran parte del sangue. I pescatori ritirano a mano la rete in superficie ed estraggono ad uno ad uno i pesci, ripulendoli direttamente delle interiora e della testa, e sistemandoli in cassette.



Alici di Menaica Sotto Sale Presidio Slow Food 1 Kg

Codice prodotto 3515
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sotto Sale

Note Le alici di Menaica si pescano nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio, nel Cilento. I pescatori escono al tramonto e stendono la rete al largo sbarrando il loro passaggio nelle ore notturne, utilizzando una tecnica particolare che deriva dall'esperienza secolare degli antichi greci. La particolarità di questa tecnica è proprio la rete, che si chiama "MENAICA". Essa seleziona solo le alici più grandi che, nervose e guizzanti, si agitano perdendo in breve tempo gran parte del sangue. I pescatori ritirano a mano la rete in superficie ed estraggono ad uno ad uno i pesci, ripulendoli direttamente delle interiora e della testa, e sistemandoli in cassette.



Alici di Menaica sotto sale Presidio Slow Food 100 gr.

Codice prodotto 3512

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sotto Sale

Note

Le alici di Menaica si pescano nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio, nel Cilento. I pescatori escono al tramonto e stendono la rete al largo sbarrando il loro passaggio nelle ore notturne, utilizzando una tecnica particolare che deriva dall'esperienza secolare degli antichi greci.

La particolarità di questa tecnica è proprio la rete, che si chiama "MENAICA". Essa seleziona solo le alici più grandi che, nervose e guizzanti, si agitano perdendo in breve tempo gran parte del sangue.

I pescatori ritirano a mano la rete in superficie ed estraggono ad uno ad uno i pesci, ripulendoli direttamente dalle interiora e della testa, e sistemandoli in cassette.



Alici di Menaica sotto sale Presidio Slow Food 250 gr.

Codice prodotto 3513

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sotto Sale

Note

Le alici di Menaica si pescano nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio, nel Cilento. I pescatori escono al tramonto e stendono la rete al largo sbarrando il loro passaggio nelle ore notturne, utilizzando una tecnica particolare che deriva dall'esperienza secolare degli antichi greci.

La particolarità di questa tecnica è proprio la rete, che si chiama "MENAICA". Essa seleziona solo le alici più grandi che, nervose e guizzanti, si agitano perdendo in breve tempo gran parte del sangue.

I pescatori ritirano a mano la rete in superficie ed estraggono ad uno ad uno i pesci, ripulendoli direttamente dalle interiora e della testa, e sistemandoli in cassette.



Alici Marinate 250 gr.

Codice prodotto 3533

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Marinati

Note

Confezione da 250 gr.
Marinatura delicata in aceto.
Le nostre Alici Marinate sono perfette per antipasti ed aperitivi dal sapore fine.



Alici Marinate 800 gr.

Codice prodotto 3535

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Marinati

Note

Alici Marinate pescate e lavorate in giornata, condite con aglio, origano ed una marinatura che al palato risulta delicatissima.
Sono perfette come antipasto o come secondo piatto accompagnato da insalata.



Alici Marinate Piccanti 250 gr.

Codice prodotto **3534**

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Marinati

Note Confezione da 250 gr.
Marinatura delicata in aceto.
Le nostre Alici Marinate piccanti sono perfette per antipasti ed aperitivi dal sapore audace.



Alici Marinate Piccanti 800 gr.

Codice prodotto **3536**

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Marinati

Note Alici Marinate Piccanti in vetro confezione da 800 gr.



Bottarga grattugiata 10 gr.

Codice prodotto **3527**

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note La Bottarga è un prodotto lavorato con antichi metodi che consiste essenzialmente in sale marino artigianale delle saline di Trapani ed uova di Tonno, senza l'utilizzo di conservanti ed additivi.
Noi la ricaviamo dal Tonno Alalunga delle nostre coste: puliamo i Tonni facendo attenzione a non rompere le uova, le laviamo delicatamente ed infine le mettiamo in pressione sotto sale avendo cura di girare le Bottarghe almeno una volta al giorno. Qui, L'Oro del Mediterraneo stagionerà per almeno 90 giorni.
La Bottarga di Tonno arricchisce primi piatti di pesce e non solo, verdure, secondi, pizze, torte salate, carpacci ed insalate di mare.



Buzzonaglia di Tonno Alalunga in olio di oliva 250 gr.

Codice prodotto **3528**

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Confezione da 250 gr.
La Buzzonaglia è una conserva di tonno dal caratteristico colore marrone scuro, completamente tagliata a coltello.
Il suo sapore è più intenso rispetto agli altri tagli.
Utilizzabile sia a freddo, abbinata a pomodori secchi e mentuccia, per aperitivi e primi piatti freschi, sia cucinata per condire un piatto di pasta.
La consigliamo con zucchine, cipolla e mentuccia.
Dopo l'apertura conservare in frigorifero ben ricoperta di olio.



Colatura di Alici di Menaica 100 ml

Codice prodotto 3516
Categoria Frutti di Mare
Colatura & olii

Note La nostra Colatura di Alici di Menaica è frutto dell'affioramento del liquido estratto dalla salagione delle Alici di Menaica Presidio Slow Food. È caratterizzata da un colore chiaro, ha un sapore delicato ma deciso. Donerà alle vostre pietanze, che siano verdure, pasta o anche semplici crostini, un sapore unico di mare. Abbiamo ricoperto il tappo con gomma lacca bianca per dare sicurezza ed eleganza, l'etichetta stessa è a forma di Alice ed è impreziosita dal dettaglio centrale in oro.



Filetti di Tonno Pinna Gialla al Naturale 220 gr.

Codice prodotto 3526
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Confezione da 220 gr. I nostri filetti al Naturale sono tagliati esclusivamente a coltello, hanno un gusto delicato e si prestano a svariate ricette anche light. Possono essere utilizzati per aperitivi, antipasti, come secondi piatti accompagnati da un contorno, come condimento per pizze, torte salate e molto altro.



Filettoni di Tonnetto Alletterato in olio extravergine di oliva 800 gr.

Codice prodotto 3523
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Filettoni di Tonnetto Alletterato, pescato in zona e lavorato in giornata nel nostro laboratorio. L'Alletterato è un ottimo ingrediente per piatti freddi, come insalate, tartine e aperitivi in generale. Si presta bene anche per piatti cucinati, come primi piatti o una pizza. Ha un sapore deciso, impreziosito dall'olio extravergine di oliva in cui è conservato.



Olivata con Alici di Menaica 200 gr.

Codice prodotto 3518
Categoria Frutti di Mare
Patè

Note L'olivata è un patè molto versatile dalla texture morbida, può essere utilizzata in diversi modi: a crudo per crostini e aperitivi di ogni genere; cotta per condire piatti di pasta, pizze, ripieni e accompagnare secondi piatti.

Ingredienti:
– Olive nere;
– Olio di oliva;
– Alici di Menaica Presidio Slow Food;
– Colatura di Alici di Menaica;
– Aceto;



Opificium Salutis

Codice prodotto 3537
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Un assaggio di tutto!
Tris dei prodotti più richiesti della nostra azienda:
-Colatura di Alici di Menaica
-Triglie di Licosa salate in olio
-Alici di Menaica in olio
Un regalo perfetto!



Paté di Alici di Menaica 100 gr.

Codice prodotto 3517
Categoria Frutti di Mare
Patè

Note Il nostro Paté di Menaica è una crema che si adatta a molteplici usi in cucina: usatela per insaporire primi piatti, per farcire tartine, arricchire torte salate, riempire vol-au-vent o come intingolo per verdure.



Paté di Tonno 100 gr.

Codice prodotto 3529
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Il nostro Paté di Tonno è una delicatissima crema leggera e saporita. Si adatta perfettamente in ricette di primi piatti, torte salate e ripieni, ma anche per antipasti, tartine, aperitivi ed è già pronto per essere utilizzato nei vol-au-vent.



Paté di Tonno piccante 100 gr.

Codice prodotto 3530
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Il nostro Paté di Tonno è una delicatissima crema leggera e dal sapore audace. Si adatta perfettamente in ricette di primi piatti, torte salate e ripieni, ma anche per antipasti, tartine, aperitivi ed è già pronto per essere utilizzato nei vol-au-vent.



Pezzi di Alici di Menaica Presidio Slow Food in olio extravergine di oliva 120 gr.

Codice prodotto 3507
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Confezione di pezzi di Alici di Menaica Presidio Slow Food in olio di oliva da 120 gr.
Pezzettini di alici pronte per essere utilizzate in svariate ricette nelle quali non sono necessari filetti interi: antipasti, pizze, condimenti per primi piatti o il famosissimo ed immancabile pane con burro e alici.

Le alici di Menaica si pescano nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio, nel Cilento. I pescatori escono al tramonto e stendono la rete al largo sbarrando il loro passaggio nelle ore notturne, utilizzando una tecnica particolare che deriva dall'esperienza secolare degli antichi greci.
La particolarità di questa tecnica è proprio la rete, che si chiama "MENAICA". Essa seleziona



Sgombro in Olio Extravergine di Oliva 250 gr.

Codice prodotto 3520
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Filetti di Sgombro in vetro, conservati in olio Extravergine di Oliva da 250 gr.
Lavoriamo gli sgombri in giornata nel nostro laboratorio artigianale e li tagliamo esclusivamente a coltello.
La carne è magra, chiara e molto gustosa.
Adatto ad ogni tipo di ricetta: pizza, antipasti, aperitivi, primi piatti o come secondo piatto leggero.



Sugo Pronto alla Marinara 250 gr.

Codice prodotto 3532
Categoria Frutti di Mare
Sugo Pronto

Note Sugo già pronto all'uso.
L'abbiamo cucinato attingendo dalla tradizione Cilentana ed utilizzando le nostre Alici di Menaica Presidio Slow Food e Colatura di Alici di Menaica.
Ingredienti: pomodoro, olio, Alici di Menaica Presidio Slow Food, Colatura di Alici di Menaica, olive nere, capperi, origano e sale marino artigianale di Trapani.
Pochi ingredienti, nessun additivo o conservante e tutto il sapore di un sugo tipico Cilentano.



Sugo Pronto alle Alici Fresche 250 gr.

Codice prodotto 3521
Categoria Frutti di Mare
Sugo Pronto

Note Sugo già pronto all'uso.
L'abbiamo cucinato attingendo dalla tradizione Cilentana ed utilizzando le nostre Alici Fresche.
Ingredienti: pomodoro, olio, Alici fresche, cipolla, finocchietto e sale marino artigianale di Trapani.
Pochi ingredienti, nessun additivo o conservante e tutto il sapore di un sugo tipico Cilentano.



Sugo Pronto con Tonno 250 gr.

Codice prodotto **3531**

Categoria Frutti di Mare
Sugo Pronto

Note Sugo già pronto all'uso.

L'abbiamo cucinato attingendo dalla tradizione Cilentana ed utilizzando Tonno Alalunga locale.

Ingredienti: pomodoro, Tonno Alalunga locale, olio, cipolla, origano e sale marino artigianale di Trapani.

Pochi ingredienti, nessun additivo o conservante e tutto il sapore di un sugo tipico Cilentano.



Tonnetto Alletterato in olio extravergine di oliva 250 gr.

Codice prodotto **3522**

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Filetti di Tonnetto Alletterato, pescato in zona e lavorato in giornata nel nostro laboratorio. Ha un sapore deciso, impreziosito dall'olio extravergine di oliva in cui è conservato.

Il segreto della bontà di questo Tonno?

L'accurata lavorazione artigianale, ma soprattutto gli unici ingredienti che utilizziamo e che troverete in etichetta sono TRE:

- Tonnetto Alletterato;
- Sale marino;
- Olio Extravergine di Oliva.



Tonno Alalunga in olio extravergine di oliva 120 gr.

Codice prodotto **3524**

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Tonno Alalunga in olio extravergine di oliva da 120 gr. in vetro.



Tonno Alalunga in olio extravergine di oliva 250 gr.

Codice prodotto **3525**

Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Lavorato artigianalmente e tagliato esclusivamente a coltello da mani che adoperano con cura antiche tradizioni cilentane.

Il Tonno Alalunga è caratterizzato da una carne chiara, compatta e molto magra che riesce ad appagare anche i palati più esigenti.

Il suo sapore delicato si adatta con versatilità ad un uso in cucina, sia in piatti caldi che freddi: come antipasto, su una pizza accompagnato da cipolla e zest di limone o da un sugo al pomodoro, per condire della pasta, oppure come secondo accompagnato da verdure di stagione grigliate.



Triglia di Licosa salata in olio EVO 120 gr

Codice prodotto 3504
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Confeziona da 120 gr di Triglia rossa salata in olio EVO.

Pesca:

La Triglia Rossa di Licosa si pesca tra Ogliastro Marina e Punta Licosa. E' una Triglia di scoglio e questo dona alla sua carne un sentore di erba di mare. Le pescate raggiungono massimo 8 – 9 Kg di quantitativo per volta.

Lavorazione:

Le triglie vengono accuratamente squamate e sfilettate. I piccoli quantitativi, disposti sotto sale, raggiungono la maturazione dopo una lunga



Triglia Rossa di Licosa Marinata 120 gr.

Codice prodotto 3502
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note La Triglia Rossa di Licosa è pescata nello specchio d'acqua tra Ogliastro Marina e Punta Licosa, nell'Area Marina Protetta di Santa Maria di Castellabate, è una Triglia di scoglio, non di fango, dai sentori di erba di mare proprio perché di scoglio.

La Triglia, fin dall'antichità, è conosciuta non solo per la sua prelibatezza ma anche per le proprietà erotizzanti al punto da togliere ogni forma di inibizione delle sue rosee carni e del suo profumo.

Abbiamo attinto dalla nostra tradizione per elaborare la ricetta perfetta per la conservazione della Rossa di Licosa, effettuando una delicatissima marinatura in aceto di mele.



Triglia Rossa di Licosa Marinata 50 g

Codice prodotto 3503
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note Triglia Rossa di Licosa Marinata confezione in vetro da 120 gr.

La Triglia Rossa di Licosa è pescata nello specchio d'acqua tra Ogliastro Marina e Punta Licosa, nell'Area Marina Protetta di Santa Maria di Castellabate, è una Triglia di scoglio, non di fango, dai sentori di erba di mare proprio perché di scoglio.

La Triglia, fin dall'antichità, è conosciuta non solo per la sua prelibatezza ma anche per le proprietà erotizzanti al punto da togliere ogni forma di inibizione delle sue rosee carni e del suo profumo.



Ventresca di Tonnetto Alletterato in olio extravergine di oliva 250 gr.

Codice prodotto 3519
Categoria Frutti di Mare
Prodotti Sott'olio

Note La parte più pregiata del Tonno, tagliata a coltello ed accompagnata da olio esclusivamente Extravergine di Oliva, pochissimi pezzi ne vengono prodotti ogni anno.

