

CATALOGO: TRINACRIA EXPORT S.C.L.R.



Trinacria Export S.c.r.l

PRODUCTOS

- CANNOLI
- PISTACHO DE BRONTE
- MARTORANA
- CAPONATA
- CHOCOLATE DI
MODICA
- TURRON
- PENDENTES
- PASTA DI ALMENDRAS

CANNOLO

El cannolo es un producto típicamente siciliano, producido con elementos simples, pero fundamentales: harina, huevos, azúcar, manteca, vino blanco y requesón.

En origen venían preparados con ocasión de carnaval, pero este producto además puede ser decorado con la cascara de naranja a los lados y de gatas de chocolate dentro de la requesón, elemento de gran importancia.



Cantidad: 1
Precios: 2 euros

MARTORANA

La fruta martorana es un dulce típicamente siciliano, cuyo origen fue en la ciudad de Palermo. Es un dulce famoso en el mundo por su preparación en forma y en el aspecto es la perfecta imitación o reproducción de fruta y hortalizas o peches. Internamente es similar al mazapan, pero considerablemente más dulce y sabroso. La base de su receta es exclusivamente la harina de almendras y miel.



Cantidad: 200 g
Precios: 8 euros

CAPONATA

La caponata es un producto típicamente siciliano.

Se trata de un conjunto de hortalizas fritas (berenjenas) condimentado con salsa de tomate, apio, cebolla, aceitunas y alcapararras, en salsa agri dulce. Existen numerosas variantes según los ingredientes. La caponata es difundida en todo el Mar Mediterráneo, es generalmente utilizada hoy como contorno o aperitivo, pero desde el XVII siglo es un plato único.



Cantidad: 200g
Precios: 4,50 euros

Pistacho de Bronte

El pistacho de Bronte es un pistacho en ciudad de Bronte, en provincia de Catania. Su producción se realiza a través el control asiduo. Precisamente por este, el pistacho de bronte en 2009 fue proclamado por la Union Europea producto D.OP. Puede ser utilizado para crear dulces o salados.



Cantidad: 100g
Precios: 5 euros

CHOCOLATE DE MODICA

El Chocolate De Modica (en dialecto modicano “*CIUCCULATTA MURICANA O CIUCCULATTI MUDICANU*”) se obtiene de una particular elaboracion “*en frio de chocolate*”. Este producto es tan refinado que en 2018 el chocalte de Modica obtuvo por la Union Europea el reconocimiento indicacion geografica protegida.



Cantidad: 100g
Precios: 3 euros

TURRON

El turron es dulce siciliano, principalmente de navid. Se compone clara de huevo, miel, azucar y almendras. Su nombre derivado da el verbo latin “*torrere*” que significa “*abbrustolire*” referencia a la tostada de almendras que lo componen.



Cantidad: 130g
Precios: 3 euros

PENDIENTES SICILIANOS

Pendientes son típicos de la tradición siciliana.

Los pendientes de abajo representan las ruedas del "Carro Siciliano" y los espejos son los adornos de los caballos.



QUANTITA': 1 paio
PREZZO: 5

LA PASTA DE ALMENDRAS

La Pasta di Mandorle es una masa compuesta de almendras y azúcar y clara de huevo.

Esta fue creada para complacer al rey Ruggero II que deseaba un nuevo dulce para terminar bien su comida.

A la derecha hay una fotografía de la masa y una fotografía de un dulce compuesto de Pasta di Mandorle



Cantidad: 1 kilos
Precios: 22 euros

REALIZZATO DA: **TRINACRIA EXPORT** S.C.R.L

SAMUELE MATTA

MATILDA COSTANTINO

DOMENICO FRANCESCO VITRANO

GABRIELE BONFARDECI

ENRICO ALBIONE

SARA CUTRERA

VALERIA CERVONE

ADELE MAZZARA

NITHUSON ROBINSON

ANTONINO LUCCHESI



Trinacria Export S.c.r.l