



CATALOGO

IL SAPORE AUTENTICO
DELLA TERRA





Sono realizzate esclusivamente con frutta fresca di stagione. Altro elemento importante è la presenza dello zucchero d'uva, che grazie al suo potere dolcificante superiore allo zucchero tradizionale, permette, a parità di ricetta, un impiego minore di quantità rispetto allo zucchero, senza alterarne il gusto. Non contiene conservanti ma solo succo di limone o mela, quindi tutto naturale. La decorazione della confezione è fatta con materiale di riciclo, perché la nostra azienda è attenta all'ambiente e alla natura a 360 gradi.

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| ■ ALBICOCCA | ■ LIMONE |
| ■ ARANCIA | ■ SUSINE |
| ■ GELSI BIANCHI | ■ FRAGOLA |
| ■ PESCA SANGUINELLA | ■ MANDARINO |
| ■ PESCA | ■ FICHI D'INDIA |
| ■ FICHI | ■ MELA COTOGNA |

MARMELLATE & CONFETTURE *frutta fresca*





Il Frutteto

Società Agricola di Balagna Fabio & C. snc



BISCOTTI

fatti a mano

Sono realizzati solo con farine di grano siciliano al 100 per cento senza alcun'altra aggiunta o miscelazione, frutto quindi di un processo di essiccazione naturale delle spighe. Diverse le varietà, a misura di tutti i palati: dai tradizionali e conosciutissimi Umberto” a quelli più sfiziosi con cioccolato fondente, mandorle rigorosamente siciliane e con frutta di stagione.

CLASSICI

- **Umberto 250gr**
- **Regina 250gr**
- **Frolla 250gr**
- **Frolla Cioccolato 250gr**

TRADIZIONALI

- **Cantucci 200gr**
- **Chiacchiere 250gr**
- **Cuccidate 250gr**
- **Cudduredde 200gr**
- **San Martino 250gr**
- **Pignolata 250gr**

INTEGRALI

- **Tumminia 200gr**
- **Integrali al Miele 250gr**
- **Tumminia Avena e Mandorle 200gr**
- **Tumminia e Uvetta 200gr**
- **Farro 200gr**

SFIZIOSI

- **Cereali 200gr**
- **Avena 200gr**
- **Limone 250gr**
- **Arancia 250gr**
- **Agrumi 250gr**





Le farine di grani antichi Siciliani sono uniche nel panorama agroalimentare. La molitura artigianale a pietra naturale consente di conservare il profumo autentico dei grani di una volta. Tra i più pregiati la "Senatore Cappelli", fatta di grano duro di qualità, e quella di "Tumminia", più leggera e digeribile e che pur presentando un ridotto contenuto di glutine ha un buon apporto proteico.

LE FARINE

100% siciliane

- Rimacino Siciliano
- Senatore Cappelli
- Tumminia
- Maiorca
- Mix Tumminia
- Farro 500gr
- Tipo 1
- Rimacino Integrale
- Cereali
- Preparato per Pizza
- Farina di Ceci 500gr



1 Kg



Il Frutteto

Società Agricola di Bologna Fabio & C. snc



PASTA

solo grano siciliano

La pasta fresca è per noi un punto di riferimento essendo la forza della tavola siciliana. La sua lavorazione è seguita secondo la tradizione pastaia, con trafilatura al bronzo. Viene realizzata come si farebbe a casa o a mano o con dei macchinari specifici, non subendo nessun trattamento. C'è una grande varietà dei formati per i più esigenti.

- Fusillo
- Pacchero
- Casereccia
- Conchiglia
- Pappardelle
- Spaghetti
- Busiate
- Maccherone
- Tagliatelle
- Pasta Ripiena



500 gr



Legumi rigorosamente prodotti in Sicilia conosciuti in tutto il mondo per le proprietà nutritive e per la loro importanza anche nella dieta alimentare. A renderli unici proprio il clima e il terreno siciliano, ricco di minerali. Il processo produttivo è controllato dall'origine alla fine a garanzia di qualità per il consumatore, nonché da un ciclo di coltivazione a basso impatto ambientale che assicura la presenza di quei fattori nutrizionali propri della dieta mediterranea.

LEGUMI *100 % siciliani*

- **Lenticchia Verde Grossa**
- **Lenticchia Verde Piccola**
- **Lenticchia di Pantelleria**
- **Lenticchia Nera 250gr**
- **Lenticchia decorticata**
- **Ceci**
- **Fagiolo Borlotto**
- **Fagiolo Cannellino**
- **Fava intera**
- **Fava spezzata**
- **Pisello spezzato**



400 gr



CONSERVE

tradizionali

Le nostre conserve sono preparate esclusivamente con materie prime di qualità, coltivate nei nostri terreni. L'obiettivo è quello di soddisfare i nostri clienti, portando sulla loro tavola l'odore della nostra terra ed il sapore autentico della tradizione siciliana. Le passate di pomodoro vengono imbottigliate seguendo gli antichi processi, così da conservare quel profumo tipico di casa, senza l'aggiunta di aromi o conservanti. Oltre alla passata di pomodoro classica, per i più sfiziosi, abbiamo pensato anche alla passata di pomodoro di datterino giallo o di pizzutello. Particolare attenzione riserviamo, inoltre, alle verdure tipiche della nostra zona, come gli amati "cavuliceddi" da gustare fritti, con l'aggiunta di pomodoro secco e olive.

- **Caponata** 300gr
- **Pomodoro secco** 250gr
- **Crema Peperoni** 200gr
- **Peperonata** 300gr
- **Passata di pomodoro** 680gr
- **Melanzane sottaceto/sottolio** 200gr
- **Cavuliceddi** 500gr
- **Olive da mensa** (buste)
- **Zucchine Genovesi sottolio** 200gr





NATURA AMICA

giovani produttori alla riscoperta del gusto di Sicilia

- Natura Amica nasce nel 2017 grazie a un team di giovani produttori che, con tante idee e voglia di fare, decidono di unire le forze e riscoprire il gusto autentico della nostra Sicilia, essendo indissolubilmente legati a questo territorio. Sono anzitutto agricoltori, che lavorano e trasformano principalmente i prodotti che producono nelle loro aziende agricole di provenienza. E così nel gennaio 2018 Natura Amica presenta ufficialmente la vasta gamma della sua produzione, che continua di anno in anno ad arricchirsi: biscotti, marmellate e confetture, farine, legumi, conserve, passate di pomodoro e olio. Tutto 100% siciliano grazie ai sistemi di trasformazione e di conservazione naturali, che permettono di portare in tavola i sapori autentici del grano, degli ortaggi, del vino, della frutta fresca e secca, coltivati rigorosamente con metodi biologici ed ecocompatibili. La freschezza, la genuinità e la delicatezza dei prodotti sono il loro biglietto da visita.
- Ma Natura Amica non produce soltanto le materie prime, in quanto, per mantenere vive le tradizioni degli antenati, ha deciso di trasformarle in prelibatezze uniche e semplici. Nasce così Tasta, un agri ristorante/pizzeria che ha avuto come scopo quello di far riscoprire il gusto autentico dei sapori semplici e delle paste filate al bronzo. Il casale Tasta è un nuovo progetto di ristorazione, che mira in primis all'educazione dell'utilizzo di risorse naturali, avvalendosi sin dall'inizio della collaborazione di professionisti della ristorazione, che abbracciano la stessa idea di rivisitazione della cucina tradizionale, stagionale, e sana. È in preparazione anche un orto, dove il cliente potrà scegliere l'ortaggio da farsi cucinare, ma servirà anche per spiegare ai bambini e ai giovani come si può creare un piccolo orto fatto in casa. Gli spazi e le illuminazioni, sono concepiti per accogliere le persone in uno scenario principalmente naturale.
- Dal 2020 Natura Amica è anche capofila del progetto "Vacanze Verdi in Sicilia" a misura di bambini, a valere sulla Sottomisura 16.3 del Programma di Sviluppo Rurale. Grazie a questo progetto l'azienda ha potuto fare rete con altri operatori siciliani dell'ospitalità, aderendo al marchio KIDSICILY e diventando così un Ristokid, ovvero uno spazio specializzato nell'accogliere le famiglie con bambini, garantendo oltre ai cibi genuini a km 0, anche la massima sicurezza e confort per i piccoli ospiti. Infine, l'azienda è capofila anche di un altro progetto di cooperazione approvato dal GAL Elimos, da poco avviato nel 2021, che propone di specializzare il territorio del loro comprensorio di riferimento verso l'ampio ed articolato mondo del turismo eno-gastronomico.

☎ +39 388 3472896
✉ info@ilfruttetosnc.it
🏠 ALCAMO (TP) 91011
Via Ingham, 41

WWW.ILFRUTTETOSNC.IT

 [ilfruttetonaturaamica](https://www.facebook.com/ilfruttetonaturaamica)
 [naturaamicatasta](https://www.instagram.com/naturaamicatasta)