



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

APPETIZER

CHERRY TOMATOES in EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

USE: Excellent as an appetizer to accompany an aperitif.

DESCRIPTION: Cherry tomatoes and sun-dried placed in glass jars in oil.

INGREDIENTS: Cherry tomatoes, extra-virgin olive oil, oregano, red pepper, red wine vinegar.

POMODORO CILIEGINO SOTT'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

UTILIZZO: Ottimo come antipasto, o aperitivo.

DESCRIZIONE: Pomodori ciliegini essiccati al sole e quindi posti in vasetti sott'olio.

INGREDIENTI: pomodoro ciliegino, olio extra vergine d'oliva, origano, peperoncino, aceto di vino rosso.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 190 g	8032625070108	6/12	2053 / 4106 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS
jar 500 g	8032625070181	6	6984 g	12 / 72	2 YEARS
jar 1400 g	8032625070495	3	6787 g	21 / 63	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	337kcal/1411kJ
Grassi totali/Total fat	35,70 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	4,00 g
Carboidrati/Carbohydrate	2,67 g
Di cui Zuccheri/Sugar	1,62 g
Fibre Alimentari/fiber	0,80 g
Proteine/Protein	0,83 g
Sale/Salt	2,31 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

APPETIZER

SUN DRIED TOMATOES, CAPERS and FENNEL in EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

USE: To be enjoyed alone or on a slice of toasted bread. Can be used on a raw pizza dough to give a new flavor to the traditional 'pizza margherita'. This sauce can also be used for red meat or grilled fish.

DESCRIPTION: In the warm sun of Sicily tomatoes are dried then dressed with olive oil and capers and a pinch of fennel to add freshness. Intense flavor and appetizing.

INGREDIENTS: Dried tomatoes, extra-virgin olive oil, capers, and fennel seeds.

POMODORO SECCO, CAPPERI e SEMI di FINOCCHIO SOTT'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

UTILIZZO: Da gustare da solo o su una fetta di pane bruscato. Può essere utilizzato su una pizza a crudo per dare un sapore nuovo ad un margherita. Condimento per carne rossa o pesce alla griglia.

DESCRIZIONE: Pomodori essiccati al sole di Sicilia conditi con olio extra vergine e capperi e un pizzico di finocchietto selvatico per aggiungere freschezza. Profumo mediterraneo di pomodoro secco ed olio extra vergine. Sapore intenso e stuzzicante.

INGREDIENTI: pomodori essiccati, olio extravergine d'oliva, capperi, e semi di finocchietto selvatico.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 90 g	8032625070467	6/12	1111 / 2413 g	28 / 280 25 / 150	2 YEARS
jar 180 g	8032625070412	6	2083 / 4132 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS
jar 500 g	8032625070399	3	6984 g	12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	252,99kcal/1067,6kJ
Grassi totali/Total fat	14,33g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	1,7 g
Carboidrati/Carbohydrate	23,80 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	5,9 g
Proteine/Protein	5,4 g
Sale/Salt	0,72 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

APPETIZER

SUN DRIED TOMATOES in EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL with GARLIC

USE: Excellent as an appetizer, but can also be used as a flavourful addition to sauces and gravies.

DESCRIPTION: In keeping with tradition tomatoes are dried in the sun with a touch of salt. Once dried the tomatoes are preserved in olive oil. The addition of garlic enhances the flavor.

INGREDIENTS: Sun dried tomatoes, extra-virgin olive oil.

POMODORO SECCO SOTT'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA CON AGLIO

UTILIZZO: Ottimo come antipasto, ma anche come aggiunta a salse e sughi.

DESCRIZIONE: Pomodori seccati al sole naturalmente, con l'aggiunta di sale, secondo l'uso dell'antichità. Una volta terminato il processo di essiccamento i migliori pomodori vengono conservati in olio extra vergine d'oliva. L'aggiunta di aglio ne esalta il sapore.

INGREDIENTI: pomodoro secco,
olio extra vergine d'oliva.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 280 g	8032625070092	6	3498 g	25 / 150	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	284,49kcal/1206,24kJ
Grassi totali/Total fat	29,4 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	1,8 g
Carboidrati/Carbohydrate	0,9 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	1,8 g
Proteine/Protein	3,25 g
Sale/Salt	4,6 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

APPETIZER

SUN DRIED TOMATOES

USE: Excellent as an appetizer, but can also be use as an addition to sauces and gravies.

DESCRIPTION: Tomatos dried in the sun the old fashioned way.

INGREDIENTS: Sun dried tomatoes

POMODORO SECCO

UTILIZZO: Ottimo come antipasto, ma anche come aggiunta a salse e sughi.

DESCRIZIONE: Pomodori seccati al sole naturalmente secondo l'uso dell'antichità.

INGREDIENTI: pomodoro secco

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
bag 150 g	8032625070542	6/12	1033 / 2032 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	258 kcal/1079kJ
Grassi totali/Total fat	2 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	1 g
Carboidrati/Carbohydrate	15 g
Di cui Zuccheri/Sugar	13 g
Fibre Alimentari/fiber	0 g
Proteine/Protein	7 g
Sale/Salt	0 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

APPETIZER

CRUSHED OLIVES

USE: Excellent as an appetizer.

DESCRIPTION: Green olives in extra virgin olive oil seasoned with chili, garlic and oregano in the tradition of Pantelleria.

INGREDIENTS: Olives, garlic, oregano, pepper, extra-virgin olive oil, celery.

OLIVE SCHIACCIATE

UTILIZZO: Ottimo come antipasto

DESCRIZIONE: olive verdi in olio extra vergine d'oliva condite con peperoncino, aglio ed origano secondo la tradizione pantasca.

INGREDIENTI: olive, aglio, origano, peperoncino, olio extra vergine d'oliva, sedano.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 460 g	8032625070528	6	5244 g	12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	963 kcal/263 kJ
Grassi totali/Total fat	23,8 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	2,8 g
Carboidrati/Carbohydrate	0,1 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	6,7 g
Proteine/Protein	1,6 g
Sale/Salt	4,1 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

APPETIZER

BLACK OLIVES

USE: Excellent as an appetizer.

DESCRIPTION: Sun-dried black olives seasoned with pepper and a pinch of oil according to the tradition of Pantelleria.

INGREDIENTS: Olives, red pepper, extra virgin olive oil.

OLIVE NERE

UTILIZZO: ottimo come antipasto.

DESCRIZIONE: olive nere essiccate al sole condite con peperoncino, ed un pizzico di olio secondo tradizione pantasca.

INGREDIENTI: olive, peperoncino, olio extra vergine d'oliva.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 330 g	8032625070658	6	4080 g	12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	805 kcal/ 195kJ
Grassi totali/Total fat	23,8 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	2,8 g
Carboidrati/Carbohydrate	0,1 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	6,7 g
Proteine/Protein	1,6 g
Sale/Salt	4,1 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

APPETIZER

SICILIA CAPONATA, EGGPLANT and PEPPERS

USE: Excellent as an appetizer, but also as an accompaniment to main dishes.

DESCRIPTION: Universally known as an essential part of a traditional Sicilian food and wine. Particularly appetizing, served cold, encourages even the most reluctant to partake. An excellent dish with the presence of capers, olives and tart taste.

INGREDIENTS: Tomato sauce, eggplant, peppers, celery, onion, green olives, capers, extra virgin olive oil, sunflower oil, red wine vinegar, sugar, basil, garlic, pepper, salt.

CAPONATA SICILIANA di MELANZANE e PEPERONI

UTILIZZO: Ottima come antipasto, ma anche come accompagnamento di secondi piatti.

DESCRIZIONE: Piatto universalmente noto, esclusivo della tradizione enogastronomica siciliana. Particolarmente appetitoso, servito freddo, invoglia anche i più reticenti a servirsene abbondanti porzioni, sarà perché la presenza di capperi, olive ed il gusto agrodolce del condimento, chiudono in maniera eccellente il gusto di questo piatto.

INGREDIENTI: salsa di pomodoro, melanzane, peperoni, sedano, cipolla, olive verdi denocciolate, capperi, olio extra vergine d'oliva, olio di girasole, aceto di vino rosso, zucchero, basilico, aglio, pepe, sale.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 200 g	803262507331	6/12	1993 / 3952 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS
jar 280 g	8032625070078	6	3498 g	25 / 150	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	140kcal/585,15kJ
Grassi totali/Total fat	3,31 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0,47 g
Carboidrati/Carbohydrate	6,24 g
Di cui Zuccheri/Sugar	4,11 g
Fibre Alimentari/fiber	1,83 g
Proteine/Protein	1,25 g
Sale/Salt	0,40 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

CAPPERI

CAPERS IN SEA SALT

USE: The caper is extremely versatile. They can be used in salads, or in a tomato based sauce to dry pasta and as a garnish with fish and meat. In rare exceptions, caper can be used as is without the removal of salt.

DESCRIPTION: Medium sized capers harvested and preserved in sea salt. Harvested by hand, every 8 / 10 days from May to September, the farmer returns to the same plant to pick the buds have not yet bloomed. Capers from Pantelleria have an intense aroma and taste and unlike other capers are acrid like other herbaceous crops. Capers vary in colour from dark green, to mustard to violet.

INGREDIENTS: capers, sea salt 20%

CAPPERI AL SALE MARINO

UTILIZZO: Il cappero è estremamente versatile. Può essere utilizzato per insalate, a condimento per pasta asciutta (anche come ingrediente di sughi a base pomodoro), come guarnizione a piatti di pesce e carne. Sempre da dissalare prima dell'utilizzo salvo rare eccezioni.

DESCRIZIONE: Capperi di medio calibro coltivati e raccolti a Pantelleria in sale marino. Sistema di raccolta a mano, ogni 8/10 giorni da maggio a settembre, l'agricoltore ritorna sulla stessa pianta per cogliere i bottoni floreali non ancora sbocciati. Profumo intenso tipico del cappero di Pantelleria. Sapore aromatico, non sgarbato ed erbaceo come altri capperi raccolti e lavorati in terre lontane da Pantelleria. Colore verde scuro tendente al senape. Riflessi violetti.

INGREDIENTI: capperi, sale marino 20%.

PACKAGE	CODICE EAN	PZ PER BOX	PESO CARTONI	N.STRATI NO.LAYERS	SHELF
CAPPERI AL SALE	EAN CODE		CARTON WEIGHT	CARTON X PALLET	LIFE
jar 60 g	8032625070559	6 / 12	980/1960 g	28/280	3 YEARS
jar 150 g	8032625070122	6 / 12	1813/3592 g	25/150-12 / 72	3 YEARS
jar 1400 g	8032625071433	3	6787 g	21 / 63	3 YEARS
bag 250 g	8032625070296	6 / 12	1663/6232 g	25/150-12/72	3 YEARS
bag 500 g	8032625070307		6232 g	12/72	3 YEARS
CAPPERI BIO					
jar 150 g	8032625071815	6 / 12	1829/3620 g	25/150-12 / 72	3 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT		Nutrition Facts
Valori medi per/Value per 100 g		2.5 servings per container
Valore energetico/Energy value	Kcal 32/139kj	Serving size (100g)
Grassi totali/Total fat	0,6 g	Amount Per Serving
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g	Calories 30
Carboidrati/Carbohydrate	2,9 g	% Daily Value*
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g	Total Fat 0.5g 1%
Fibre Alimentari/fiber	5,8 g	Saturated Fat 0g 0%
Proteine/Protein	3,6 g	Trans Fat 0g
Sale/Salt	1,1	Sodium 15mg 1%
		Total Carbohydrate 3g 1%
		Dietary Fiber 6g 21%
		Total Sugars 0g
		Includes 0g Added Sugars 0%
		Protein 4g 8%
		Not a significant source of cholesterol, vitamin D, calcium, iron, and potassium
		*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Kazzen S.r.l. Oro di Pantelleria - Specialità dell'Isola - Laboratory: c.da Kazzen 10, 91017 Pantelleria (TP) IT
Tel/Fax +39 0923 911770 www.kazzen.it - info@kazzen.it



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

CAPPERI

CAPERS IN SEA SALT LILLIPUT / in EVO

USE: The caper is extremely versatile. They can be used in salads, or in a tomato based sauce to dry pasta and as a garnish with fish and meat. In rare exceptions, caper can be used as is without the removal of salt.

DESCRIPTION: Little sized capers harvested and preserved in sea salt. Harvested by hand, every 8 / 10 days from May to September, the farmer returns to the same plant to pick the buds have not yet bloomed. Capers vary in colour from dark green, to mustard to violet.

INGREDIENTS: capers, sea salt 20%

INGREDIENTS: capers of desalted water and vinegar, extra virgin olive oil.

CAPPERI AL SALE MARINO CALIBRO PICCOLO LILLIPUT / IN OLIO

UTILIZZO: Il cappero è estremamente versatile. Può essere utilizzato per insalate, a condimento per pasta asciutta (anche come ingrediente di sughi a base pomodoro), come guarnizione a piatti di pesce e carne. Sempre da dissalare prima dell'utilizzo salvo rare eccezioni.

DESCRIZIONE: Capperi calibro piccolo lilliput in sale marino. Sistema di raccolta a mano, ogni 8/10 giorni da maggio a settembre, l'agricoltore ritorna sulla stessa pianta per cogliere i bottoni fiorali non ancora sbocciati. Colore verde scuro tendente al senape. Riflessi violetti.

INGREDIENTI: capperi, sale marino 20%.

INGREDIENTI: capperi dissalati in acqua e aceto, olio extra vergine di oliva.

AL SALE / IN SEA SALT

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 150 g	8032625073222	6 / 12	1813/3592 g	25/150-12 / 72	3 YEARS

IN OLIO / IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 175 g	8032625073239	6/12	1970/3920 g	25/150 12/72	2 YEAR

SALE / IN SEA SALT

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal 32/139kj
Grassi totali/Total fat	0,6 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	2,9 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	5,8 g
Proteine/Protein	3,6 g
Sale/Salt	1,1

IN OLIO / IN OIL

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal 432,17kj1823,76
Grassi totali/Total fat	45,5 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0,13g
Carboidrati/Carbohydrate	0,9 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	1,76 g
Proteine/Protein	1,3 g
Sale/Salt	6



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

CAPPERI

CAPERS FROM PANTELLERIA IGP - CAPERS IN SEA SALT

USE: The caper from Pantelleria is extremely versatile. They can be used in salads, or in a tomato based sauce to dry pasta and as a garnish with fish and meat. In rare exceptions, caper can be used as is without the removal of salt.

DESCRIPTION: Medium sized capers harvested and preserved in sea salt. Harvested by hand, every 8 / 10 days from May to September, the farmer returns to the same plant to pick the buds have not yet bloomed. Capers from Pantelleria have an intense aroma and taste and unlike other capers are acrid like other herbaceous crops. Capers vary in colour from dark green, to mustard to violet.

INGREDIENTS: capers, sea salt.

CAPPERI DI PANTELLERIA IGP - CAPPERI AL SALE MARINO

UTILIZZO: Il cappero di Pantelleria è estremamente versatile. Può essere utilizzato per insalate, a condimento per pasta asciutta (anche come ingrediente di sughi a base pomodoro), come guarnizione a piatti di pesce e carne. Sempre da dissalare prima dell'utilizzo salvo rare eccezioni.

DESCRIZIONE: Capperi di medio calibro coltivati e raccolti a Pantelleria in sale marino. Sistema di raccolta a mano, ogni 8/10 giorni da maggio a settembre, l'agricoltore ritorna sulla stessa pianta per cogliere i bottoni fiorali non ancora sbocciati. Profumo intenso tipico del cappero di Pantelleria. Sapore aromatico, non sgarbato ed erbaceo come altri capperi raccolti e lavorati in terre lontane da Pantelleria. Colore verde scuro tendente al senape. Riflessi violetti.

INGREDIENTI: capperi, sale marino 20%

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
bag 100 g	8032625071396	6/12	630 / 1260	28 / 280	3 YEARS
jar 150 g	8032625071235	6/12	1820 / 3620 g	25 / 150 12 / 72	3 YEARS
bag 250 g	8032625071389	6/12	1663 / 3100 g	25 / 150 21 / 63	3 YEARS
bag 500 g	8032625071372	12	6200 g	21 / 63	3 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal 32/139kj
Grassi totali/Total fat	0,6 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	2,9 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	5,8 g
Proteine/Protein	3,6 g
Sale/Salt	1,1



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

CAPPERI

CAPERS in EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

USE: Capers in oil are extremely versatile. They can be used in salads, or in a tomato based pasta sauce for dry pasta and as a garnish with fish and meat.

DESCRIPTION: Medium sized capers collected, desalted and packed in extra virgin olive oil. Unlike capers packed in salt, is a product ready for use. Mustard-green in colour, strong and characteristic smell, aromatic flavour. Simple and natural product with no additives or preservatives. Contains no added, desalted in water and vinegar.

INGREDIENTS: caper, extra virgin olive oil. **ALLERGENS:** nobody. **ORIGIN:** Italia.

TRACEABILITY: The package contains the Lot number which allows you to identify the production date using the internal traceability system.

MICROBIOCHEMICAL CHARACTERISTICS in UFC/g: Salmonella absent

CAPPERI SOTT'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

UTILIZZO: Il cappero sott'olio è estremamente versatile. Può essere utilizzato per insalate, a condimento per pasta asciutta (anche come ingrediente in sughi a base pomodoro), come guarnizione a piatti di pesce e carne.

DESCRIZIONE: Capperi di medio calibro coltivati, raccolti e confezionati in olio extra vergine d'oliva. Di colore verde tendente al senape, odore forte e caratteristico, sapore aromatico. A differenza dei capperi al sale è un prodotto pronto per l'uso. Prodotto semplice e naturale senza additivi, né conservanti. Non contiene aromi di nessun genere, dissalati in acqua e aceto.

INGREDIENTI: capperi, olio extra vergine d'oliva. **ALLERGENI:** nessuno. **ORIGINE:** Italia

TRACCIABILITÀ: Nella confezione è riportato il numero di Lotto che permette di individuare, utilizzando il sistema di tracciabilità interno, la data di produzione.

CARATTERISTICHE MICROBIOCHIMICHE in UFC/g: salmonella assente

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 90 g	8032625070344	6/12	1100/2180 g	28/280 25/150	2 YEAR
jar 175 g	8032625070139	6/12	1970/3920 g	25/150 12/72	2 YEAR
jar 500 g	8032625071051	6	6984 g	12/72	2 YEAR
jar 1400 g	8032625070426	2	2160 g	21/63	2 YEAR

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT		
Valori medi per/Value per 100 g		
Valore energetico/Energy value	Kcal 432,17kJ1823,76	
Grassi totali/Total fat	45,5 g	
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0,13 g	
Carboidrati/Carbohydrate	0,9 g	
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g	
Fibre Alimentari/fiber	0 g	
Proteine/Protein	1,3 g	
Sale/Salt	6 g	



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

CAPPERI

CAPERS CRUNCHY

DESCRIPTION: The crispy capers "kazzen Oro di Pantelleria" born from the careful selection of raw materials, (only capers from Pantelleria) are selected the most 'small gauges to be successively and carefully desalted and dried with the traditional method in small ovens for over 22 hours until to the desired crispiness. It can be eaten alone for a mouth-watering appetizer or can accompany a first course or to flavor a second to give a strong taste and crunchiness to the dish.

INGREDIENTS: capers.

CAPPERO CROCCANTE

DESCRIPTION: I capperi croccanti di "kazzen Oro di Pantelleria" nascono dalla accurata scelta della materia prima, (solo capperi di Pantelleria) vengono selezionati i calibri più piccoli per essere successivamente e accuratamente dissalati ed essiccati con procedimento tradizionale in piccoli fornelli per oltre 48 ore fino al raggiungimento della croccantezza desiderata. Si possono consumare soli per uno stuzzicante aperitivo o possono accompagnare un primo piatto per insaporirlo o un secondo per dare un gusto deciso e una croccantezza alla pietanza.

INGREDIENTS: capperi.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 50 g	8032625071709	6 /12	1220 / 2420 g	28 / 280 25 / 150	2 YEAR

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal 32/139kj
Grassi totali/Total fat	0,6 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	2,9 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	5,8 g
Proteine/Protein	3,6 g
Sodio/Sodium	12,9 g

8ª EDIZIONE
PREMIO
SOL&AGRI FOOD - GOLOSARIO 2017

 KAZZEN - TRAPANI - Capperi Croccanti

Sfizziosità

 SOL & AGRIFOOD
SOCIETÀ AGRICOLA ITALIANA

Vinosa 9-12 aprile 2017



VINITALY 2017 spazio AGRIFOOD

Premio Sol&Agrifood-ilGolosario - Sezione Sfizziosità.

Premio istituito da Vinitaly in collaborazione con i critici enogastronomici Marco Gatti e Paolo Massobrio.

Kazzen S.r.l. Oro di Pantelleria - Specialità dell'Isola - Laboratory: c.da Kazzen 10, 91017 Pantelleria (TP) IT
Tel/Fax +39 0923 911770 www.kazzen.it - info@kazzen.it



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

CAPPERI

CAPERS POWDER

DESCRIPTION: The large size capers "kazzen Oro di Pantelleria" desalted and dried in a dehydrator oven and smoothies. Aromatic powder to use to flavor dishes of all kinds. Meat dishes, salads and risottos.

INGREDIENTS: capers.

POLVERE DI CAPPERO

DESCRIPTION: Capperi di grosso calibro di "kazzen Oro di Pantelleria" dissalati ed essiccati in forno disidratatore e frullati. Polvere aromatica da utilizzare per insaporire pietanze di ogni genere. Piatti di carne, insalate e risotti.

INGREDIENTS: capperi.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 10 g	8032625072409	12	220 g	28 / 280	3 YEAR
jar 50 g	8032625071709	6	150 g	28 / 280	3 YEAR
jar 100 g	8032625072423	6	1080 g	28 / 280	3 YEAR
jar 300 g	8032625072430	6	1900 g	28 / 280	3 YEAR

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal 32/139kj
Grassi totali/Total fat	0,6 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	2,9 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	5,8 g
Proteine/Protein	3,6 g
Sodio/Sodium	12,9 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

FRUTTI

FRUIT of THE CAPER (in oil / sea salt)

USE: In salads or on a slices of toasted bread as an appetizer or as a snack.

DESCRIPTION: The fruit of the caper or "cucunci" is cultivated, collected, desalted and put in extra virgin olive oil. It is a product ready to use. Simple and natural product without no additives or preservatives. Contains no added flavorings of any kind.

INGREDIENTS: Medium size caper fruits of desalted water and vinegar, extra virgin olive oil.

FRUTTI DEL CAPPERO (al sale / sott'olio)

UTILIZZO: in insalate o su una fetta di pane abbrustolita come antipasto o come spuntino.

Nell'aperitivo divertendosi a punzecchiarlo con uno stuzzicadenti.

DESCRIZIONE: Frutti del capper o cucunci privi di peduncolo coltivati, raccolti, dissalati e messi sott'olio extra vergine d'oliva a Pantelleria. E' un prodotto già pronto per l'uso. Prodotto semplice e naturale senza additivi nè conservanti. Non contiene aromi di nessun genere.

INGREDIENTI: frutti di pezzatura media dissalati in acqua e aceto, olio extra vergine di oliva.

AL SALE/IN SEA SALT

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 150 g	8032625070283	6/12	1820 / 3620 g	28 / 280 25 / 150	3 YEAR
bag 250 g	8032625070726	6/12	1663 / 3100 g	25 / 150 12 / 72	3 YEAR

IN OLIO / IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 90 g	8032625070665	6/12	1100/2180 g	28/280 25/150	2 YEAR
jar 175 g	8032625070276	6/12	1970/3920 g	25/150 12/72	2 YEAR
jar 1400 g	8032625072461	2	2160 g	21/6	2 YEAR

AL SALE / IN SEA SALT

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal 32/139kj
Grassi totali/Total fat	0,6 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	2,9 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	5,8 g
Proteine/Protein	3,6 g
Sale/Salt	1,1

IN OLIO / IN OIL

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal 432,17kj1823,76
Grassi totali/Total fat	45,5 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0,13g
Carboidrati/Carbohydrate	0,9 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	1,76 g
Proteine/Protein	1,3 g
Sale/Salt	6 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

FOGLIE

CAPER LEAVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

DESCRIPTION: The capers leaves Kazzen "Oro di Pantelleria" are harvested at the end of the summer season, preserved in brine and then desalted and put in extra virgin olive oil. To be used to garnish fish dishes or just in salads.

INGREDIENTS: capers leaves, extra virgin olive oil.

CRUNCHY CAPER LEAVES

DESCRIPTION: "kazzen Oro di Pantelleria" caper leaves are collected at the end of the summer season, preserved in brine and then desalted and put into the dehydrator oven until they are crunchy.

INGREDIENTS: capers leaves.

FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO

DESCRIZIONE: Le foglie di cappero Kazzen "Oro di Pantelleria" vengono raccolte a fine stagione, conservate in salamoia e poi dissalate e messe in olio extra vergine d'oliva. Da utilizzare per guarnire piatti di pesce o semplicemente in insalata.

INGREDIENTI: foglie di cappero, olio extra vergine d'oliva.

FOGLIE DI CAPPERO CROCCANTI

DESCRIZIONE: Le foglie di cappero Kazzen "Oro di Pantelleria" vengono raccolte a fine stagione, conservate in salamoia e poi dissalate e inserite in forno disidratatore fino al raggiungimento della massima croccantezza.

INGREDIENTI: foglie di cappero.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
Foglie in olio In oil					
jar 90 g	8032625072508	6 /12	1100/2180 g	28/280 25/150	2 YEAR
jar 175 g	8032625073819	6/12	1970/3920 g	25/150 12/72	2 YEAR
jar 500 g	8032625073079	6	6984 g	12/72	2 YEAR
jar 1400 g	8032625070146	2	2160 g	21/6	2 YEAR

PACKAGE	CODICE EAN	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
Foglie croccanti Chruncy					
jar 10 g	8032625072553	6	140 g	25 / 150	2 YEAR
jar 1400 g	8032625072652	3	2550 g	21/84	2 YEAR



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

FOGLIE

AL SALE / IN SEA SALT

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal 32/139kj
Grassi totali/Total fat	0,6 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	2,9 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	5,8 g
Proteine/Protein	3,6 g
Sale/Salt	1,1

IN OLIO / IN OIL

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal 432,17kj1823,76
Grassi totali/Total fat	45,5 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0,13g
Carboidrati/Carbohydrate	0,9 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	1,76 g
Proteine/Protein	1,3 g
Sale/Salt	6 g





ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

CREAM

PEPPER CREAM

USE: Adds spice to sauces and gravies. Excellent spread on warm bread or added to sandwiches.

DESCRIPTION: Finely chopped red pepper and preserved in olive oil.

INGREDIENTS: Hot peppers, extra-virgin olive oil.

CREMA di PEPERONCINO

UTILIZZO: Rende delicatamente piccante salse e sughi. Ottimo su bruschette e tartine.

DESCRIZIONE: Peperoncino rosso finemente tritato e conservato in olio extra vergine d'oliva.

INGREDIENTI: peperoncino, olio extra vergine d'oliva

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 190 g jar 1400 g	8032625070016 8032625070440	6/12 3	2053 / 4106 g 6787 g	25 / 150 12 / 72 21 / 63	2 YEARS 2 YEARS 2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	232,74kcal/986,82kJ
Grassi totali/Total fat	24,1 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	1,5 g
Carboidrati/Carbohydrate	0,4 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	6,2 g
Proteine/Protein	1,7 g
Sale/Salt	4,25 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

CREAM

PASSION of SICILY - DRIED TOMATOES CREAM

USE: This product that can be used in the preparation of any meal from appetizers, first and second courses.

DESCRIPTION: a strong and passionate, from the ancient Mediterranean characteristics. Minced dried tomatoes with capers, black olives, oregano and a pinch of pepper and blended with extra virgin olive oil. Product simple and natural. Are not used in the preparation or additives or preservatives. Strong taste but not rude, stand the sun dried tomatoes and olives. Definitely tasty. And 'the preparation of sauces in which the caper stands out less.

INGREDIENTS: Sun dried tomatoes, extra-virgin olive oil, pitted black olives, capers, chilli.

PASSIONE di SICILIA - CREMA DI POMODORO SECCO

UTILIZZO: Prodotto che si può utilizzare a tutto pasto per antipasti, primi piatti, secondi di carne.

DESCRIZIONE: Carattere forte e passionale, dalle antiche caratteristiche mediterranee.

Pomodori secchi macinati con capperi, olive nere, origano e un pizzico di peperoncino ed amalgamati con olio extra vergine d'oliva. Prodotto semplice e naturale. Nella preparazione non vengono utilizzati né additivi, né conservanti. Sapore deciso ma non sgarbato, spiccano il pomodoro secco e le olive. Decisamente stuzzicante. E' la preparazione tra le salse in cui il capperi spicca di meno.

INGREDIENTI: pomodoro secco, olio extra vergine d'oliva, olive nere denocciolate, capperi, peperoncino.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 85 g	8032625070597	6/12	1111 / 2353 g	28 / 280 25 150	2 YEARS
jar 190 g	8032625070030	6/12	2083 / 4132 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS
jar 515 g	8032625070702	6	879 g	12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRICTIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	470 kcal/ 1966kJ
Grassi totali/Total fat	42,47 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	5,77 g
Carboidrati/Carbohydrate	20,77 g
Di cui Zuccheri/Sugar	13,47 g
Fibre Alimentari/fiber	4,98 g
Proteine/Protein	5,43 g
Sale/Salt	2,33 g

Kazzen S.r.l. Oro di Pantelleria - Specialità dell'Isola - Laboratory: c.da Kazzen 10, 91017 Pantelleria (TP) IT
Tel/Fax +39 0923 911770 www.kazzen.it - info@kazzen.it



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

CREAM

CREAM of FENNEL

USE: Excellent seasoning for all dishes of Sicilian cuisine, especially the first course.

Recommended for the preparation of pasta with sardines.

DESCRIPTION: The fennel grows naturally in the hills of Pantelleria. It is collected, washed thoroughly and then chopped and preserved in olive oil.

INGREDIENTS: Fennel, extra-virgin olive oil.

CREMA di FINOCCHIETTO SELVATICO

UTILIZZO: Ottima per condire piatti della tradizione culinaria siciliana, in particolar modo i primi.

Si consiglia sulla pasta con le sarde.

DESCRIZIONE: Il finocchietto nasce spontaneo sui dossi e le basse colline pantesche.

Viene raccolto, accuratamente lavato e poi tritato è conservato in olio extra vergine d'oliva.

INGREDIENTI: finocchietto selvatico, olio extra vergine d'oliva.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 180 g	8032625070009	6/1	1993 / 3952 g	25 / 150 12 / 72	2 YEAR

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	319 kcal/1336kJ
Grassi totali/Total fat	33,32 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	4,55 g
Carboidrati/Carbohydrate	4,84 g
Di cui Zuccheri/Sugar	4,78 g
Fibre Alimentari/fiber	2,06 g
Proteine/Protein	0,82 g
Sale/Salt	0,42 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

PATE'

PATE WITH CAPERS AND OREGANO

USE: Excellent accompaniment for cold meats, pasta or to serve on warm bread slices.

DESCRIPTION: Pantelleria capers, desalted, finely minced and made creamy with the combination of extra virgin olive oil. Flavour is heightened with hint of oregano grown in Pantelleria. All natural product using no additives or preservatives.

INGREDIENTS: Large capers, extra-virgin olive oil and oregano simply blended together.

PATE' DI CAPPERI E ORIGANO

UTILIZZO: Ottimo condimento a freddo che accompagna piatti di carne, primi piatti e bruschette.

DESCRIZIONE: Capperi di Pantelleria dissalati, macinati e resi cremosi con l'unione dell'olio extra vergine d'oliva. Un pizzico di profumo in più dato dall'origano pantesco. Prodotto naturale per la preparazione del quale non vengono utilizzati additivi e conservanti. Leggera pastorizzazione

INGREDIENTI: capperi di pezzatura grossa, olio extra vergine d'oliva e origano semplicemente amalgamati tra loro.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 85 g	8032625070566	6/12	1070 / 2120 g	28 / 280 25 / 150	2 YEARS
jar 195 g	8032625070184	6/12	2000 / 3980 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS
jar 1400 g	8032625071488	3	6787 g	21 / 63	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	306kcal/1316,66kJ
Grassi totali/Total fat	30,5 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	1,2 g
Carboidrati/Carbohydrate	3,6 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	2,9 g
Proteine/Protein	1,9 g
Sale/Salt	2,75 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

PATE'

PATE WITH CAPERS AND TURMERIC

USE: Excellent accompaniment for cold meats, pasta or to serve on warm bread slices

DESCRIPTION: Pantelleria capers, desalted, finely minced and made creamy with the combination of extra virgin olive oil. Flavour is heightened with hint of turmeric. All natural product using no additives or preservatives.

INGREDIENTS: Large Large capers, extra-virgin olive oil and oregano simply blended together.

PATE' DI CAPPERI E CURCUMA

UTILIZZO: Ottimo condimento a freddo che accompagna piatti di carne, primi piatti e bruschette.

DESCRIZIONE: Capperi di Pantelleria dissalati, macinati e resi cremosi con l'unione dell'olio extra vergine d'oliva. Un pizzico di profumo in più dato dalla curcuma. Prodotto naturale per la preparazione del quale non vengono utilizzati additivi e conservanti. Leggera pastorizzazione.

INGREDIENTI: capperi di pezzatura grossa, olio extra vergine d'oliva e curcuma semplicemente amalgamati tra loro.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 195 g	8032625072393	6/12	2000 / 3980 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	306kcal/1316,66kJ
Grassi totali/Total fat	30,5 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	1,2 g
Carboidrati/Carbohydrate	3,6 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	1,9 g
Proteine/Protein	2,75 g
Sale/Salt	2,9 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

PATE'

CAPERS and OLIVES PATE

USE: Great for gravies and sauces. It is also excellent as an appetizer spread on warm bread.

DESCRIPTION: The traditional Mediterranean diet is rich in olives and capers. So we decided to mix these two ingredients together and create a great spread for sandwiches, toasted bread and pasta. Add to your favorite dishes to create imaginative dishes with speed and convenience.

INGREDIENTS: Capers, green olives, extra-virgin olive oil.

PATE' di CAPPERI e OLIVE

UTILIZZO: Indispensabile per sughi e salse è ottimo anche come aperitivo, spalmato su bruschette calde di pane casereccio.

DESCRIZIONE: Fin dalle generazioni passate, le olive e i capperi sono presenti nell'alimentazione mediterranea. Così abbiamo pensato di amalgamarli insieme e creare un ottimo abbinamento per tartine, canapè, pane e pasta per creare piatti fantasiosi con rapidità e convenienza.

INGREDIENTI: capperi, olive verdi, olio extra vergine d'oliva, origano.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 85 g	8032625070580	6/12	1070 / 2120 g	28 / 280 25 / 150	2 YEARS
jar 195 g	8032625070436	6/12	2000 / 3980 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS
jar 1400 g	8032625070525	3	6787 g	21 / 63	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	220,12kcal/953,12kJ
Grassi totali/Total fat	20,45 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	1,3 g
Carboidrati/Carbohydrate	5,0 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	4,5 g
Proteine/Protein	2,3 g
Sale/Salt	2,25 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

PATE'

ARTICHOKE PATE

USE: As an appetizer spread on toasted bread, in sandwiches or as a sauce for a main dish of meat.

DESCRIPTION: Traditional recipe. Artichokes are washed and chopped with traditional methods to ensure the preservation of the organic properties. Flavours are united with the addition of extra virgin olive oil and sealed in glass jars. Product is simple and natural and without additives.

INGREDIENTS: Artichokes, extra virgin olive oil, vinegar, salt, garlic, oregano, pepper, natural flavors.

PATE' di CARCIOFI

UTILIZZO: Come antipasto spalmato su bruschette e tartine e accompagnato da un buon vino bianco, oppure come salsa per un secondo piatto a base di carne.

DESCRIZIONE: Antica ricetta contadina. I carciofi vengono lavati e tritati con metodo artigianale per conservare inalterate le proprietà organolettiche. Uniti agli aromi e ad olio extravergine d'oliva

vengono posti in vasetti. Prodotto semplice e naturale. Nella preparazione non vengono utilizzati né additivi, né conservanti. Leggera pastorizzazione.

INGREDIENTI: carciofini, olio extra vergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale, aglio, origano, pepe, aromi naturali.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 190 g	8032625070023	6/12	2060 / 4100 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	379kcal/1589kJ
Grassi totali/Total fat	39,02 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	5,33 g
Carboidrati/Carbohydrate	6,68 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0,58 g
Fibre Alimentari/fiber	2,90 g
Proteine/Protein	1,97 g
Sale/Salt	0,13 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

PATE'

BLACK OLIVE PATE

USE: Excellent for sauces and as an appetizer spread on toasted or homemade bread.

DESCRIPTION: Traditional recipe. The black olives are salted after harvest, finely chopped and made creamy with the addition of olive oil, giving this product a strong but harmonious flavour typical of Sicilian cuisine.

INGREDIENTS: Black olives, extra-virgin olive oil.

PATE' di OLIVE NERE

UTILIZZO: Indispensabile per sughi e salse è ottimo anche come aperitivo spalmato su bruschette calde di pane casereccio.

DESCRIZIONE: Ricetta di antica tradizione. Le olive nere dopo la raccolta vengono salate. Quindi tritate e unite a olio extra vergine d'oliva. La crema così ottenuta presenta un sapore forte, ma armonioso, tipico della terra di Sicilia.

INGREDIENTI: olive nere, olio extravergine d'oliva.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 190 g	8032625070023	6/12	2060 / 4100 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	322,10kcal/1365,7kJ
Grassi totali/Total fat	33,4 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	6,7 g
Carboidrati/Carbohydrate	1,5 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	5,8 g
Proteine/Protein	1,3 g
Sale/Salt	3 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

PATE'

GREEN OLIVE PATE

USE: Excellent for sauces or as an appetizer spread on warm bread .

DESCRIPTION: Traditional recipe. Green olives are preserved in salt, then chopped and combined with extra virgin olive oil. All natural product that contains neither additives or preservatives or flavors of any kind. The pate is a delicate and harmonious product typical of Sicily.

INGREDIENTS: green olives, extra-virgin olive oil.

PATE' di OLIVE VERDI

UTILIZZO: Indispensabile per sughi e salse è ottimo anche come aperitivo, spalmato su bruschette calde di pane casereccio.

DESCRIZIONE: Ricetta di antica tradizione. Le olive verdi dopo la raccolta vengono conservate in salamoia.

Quindi tritate e unite a olio extra vergine d'oliva. Prodotto naturale per la preparazione del quale non vengono utilizzati né additivi né conservanti, né aromi di nessun genere. La crema così ottenuta presenta un sapore delicato e armonioso tipico della terra di Sicilia. Leggera pastorizzazione.

INGREDIENTI: olive verdi, olio extra vergine d'oliva.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 190 g jar 1400 g	8032625070221 8032625071549	6/12 3	2060 / 4100 g	25 / 150 12 / 72 21 / 63	2 YEARS 2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	404kcal/1692kJ
Grassi totali/Total fat	44,4 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	6,4 g
Carboidrati/Carbohydrate	0,51 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	2,02 g
Proteine/Protein	0,51 g
Sale/Salt	4,02 g

Kazzen S.r.l. Oro di Pantelleria - Specialità dell'Isola - Laboratory: c.da Kazzen 10, 91017 Pantelleria (TP) IT
Tel/Fax +39 0923 911770 www.kazzen.it - info@kazzen.it



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

PESTI

PESTO with CAPERS and ALMONDS

USE: *This pesto can be used as a spread for starters but excels as a preparation of grilled fish or red meat.*

DESCRIPTION: *This pesto is born from capers and almonds, combined with extra virgin olive oil, parsley and basil for a fresh and delicate taste.*

INGREDIENTS: *Capers large, almonds, extra virgin olive oil, parsley, basil. This product is simple and natural and contains no additives, preservatives, or flavors..*

PESTO di CAPPERI e MANDORLE

UTILIZZO: Ottimo per antipasti, ma soprattutto per la preparazione di grigliate di pesce o carni rosse.

DESCRIZIONE: Variante da una antica ricetta contadina pantasca. Il pesto di capperi nasce dall'unione del capperi e della mandorla, uniti a olio extra vergine d'oliva, prezzemolo e basilico per un gusto fresco e delicato.

Prodotto semplice e naturale. Nella preparazione non vengono utilizzati né additivi, né conservanti, né aromi di nessun genere. Semplicemente amalgamati tra loro.

Leggera pastorizzazione.

INGREDIENTI: capperi di calibro grande, olio extra vergine d'oliva, mandorle, prezzemolo e basilico.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 85 g	8032625070368	6/12	1111 / 2353 g	28 / 280 25 / 150	2 YEARS
jar 195 g	8032625070146	6/12	2053 / 4106 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS
jar 1400 g	8032625071464	3	6787 g	21 / 63	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRICTIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	465,88kcal/2003,28kJ
Grassi totali/Total fat	47,71 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	1,2 g
Carboidrati/Carbohydrate	1,1 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	2,5 g
Proteine/Protein	4,43 g
Sale/Salt	7 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

PESTI

CAPERS and PISTACHIOS PESTO

USE: This pesto can be used as a spread for starters but excels as a preparation of grilled fish or red meat.

DESCRIPTION: This pesto is born from capers and pistachios, combined with extra virgin olive oil.

INGREDIENTS: Capers, pistachio, extra virgin olive oil. This product is simple and natural and contains no additives, preservatives, or flavors. Large capers, extra-virgin olive oil, pistachios.

PESTO di CAPPERI e PISTACCHI

UTILIZZO: Ottimo come abbinamento e condimento a freddo che accompagna piatti di carne, primi piatti e bruschette.

DESCRIZIONE: Capperi di Pantelleria dissalati, macinati e uniti ad farina di pistacchi, resi cremosi con l'unione dell'olio extra vergine d'oliva. Prodotto naturale per la preparazione del quale non vengono utilizzati additivi e conservanti. Leggera pastorizzazione.

INGREDIENTI: capperi di pezzatura grossa, farina di pistacchi, olio extra vergine d'oliva.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 85 g	8032625071204	6/12	1111 / 2353 g	28 / 280 25 / 150	2 YEARS
jar 195 g	8032625071198	6/12	2053 / 4106 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS
jar 1400 g	8032625071471	3	6787 g	21 / 63	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	441,68kcal/1912,47kJ
Grassi totali/Total fat	41,1 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	1,2 g
Carboidrati/Carbohydrate	9,6 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	3,9 g
Proteine/Protein	4,9 g
Sale/Salt	2,25 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

PESTI

PESTO from PANTELLERIA

USE: Excellent as a sauce over the spaghetti, can accompanying grilled fish.

DESCRIPTION: The preparation of this recipe is faithful to its origins in Pantelleria. Basil and tomatoes are finely blended with almonds, basil, parsley, oregano, mint, salt and pepper. Oil is then added, by hand, to achieve this unique product. This product contains no added preservatives or additives.

INGREDIENTS: Tomatoes, extra virgin olive oil, garlic, basil, almonds, parsley, oregano, pepper, mint, salt.

PESTO PANTESCO

UTILIZZO: Ottimo come condimento sugli spaghetti, può accompagnare grigliate di pesce.

DESCRIZIONE: La principale caratteristica è la fedele riproduzione dell'antica ricetta pantesca con gli stessi ingredienti naturali e con gli stessi procedimenti originali. Il basilico e i pomodori vengono finemente frullati con mandorle, basilico, prezzemolo, origano, menta, sale e peperoncino. Alla fine il tutto viene condito con olio extra vergine d'oliva, amalgamato e messo entro barattoli. Chiusura manuale e leggera pastorizzazione del prodotto. Nella preparazione non vengono utilizzati né conservanti, né additivi.

INGREDIENTI: pomodoro, olio extra vergine d'oliva, aglio, basilico, mandorle, prezzemolo, origano, peperoncino, menta, sale.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 180 g	8032625070238	6/12	1993 / 3952 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	154kcal/646kJ
Grassi totali/Total fat	14,1 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	2,11 g
Carboidrati/Carbohydrate	4,99 g
Di cui Zuccheri/Sugar	2,50 g
Fibre Alimentari/fiber	1,93 g
Proteine/Protein	2,06 g
Sale/Salt	1,45 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

PESTI'

PESTO from TRAPANI

USE: Typical pasta condiment from the region of Trapani.

DESCRIPTION: The basil and tomatoes are cut by hand and washed. Blended with garlic seasoned and mixed with almonds, olive oil, salt and pepper.

INGREDIENTS: Tomato, extra virgin olive oil, almonds, basil, garlic, salt and pepper.

PESTO alla TRAPANESE

UTILIZZO: Ottimo come condimento sugli spaghetti, è un piatto tipico della cucina di Trapani.

DESCRIZIONE: Il basilico e i pomodori vengono controllati e lavati manualmente, successivamente insieme all'aglio vengono frullati. Il tutto viene condito e amalgamato con mandorle, olio, sale e pepe. Chiusura manuale e pastorizzazione leggera del prodotto.

INGREDIENTI: pomodoro, olio extra vergine d'oliva, mandorle, basilico, aglio, sale, pepe.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 180 g	8032625070047	6/12	1993 / 3952 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	150kcal/626kJ
Grassi totali/Total fat	13,6 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	2,04 g
Carboidrati/Carbohydrate	4,64 g
Di cui Zuccheri/Sugar	2,31 g
Fibre Alimentari/fiber	1,43 g
Proteine/Protein	1,83 g
Sale/Salt	0,02 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

SAUCE

SAUCE with CAPERS and DRIED TOMATOES

USE: This sauce is used for seasoning grilled or baked fish. In addition, it can be spread on the bread and warmed on a griddle or used as a pasta sauce. We recommended this sauce be use with delicate fish like sole. For the more curious, as an accompaniment to boiled meat as an alternative to the green souce.

DESCRIPTION: Capers, minced with dried tomatoes, green olives, anchovies, oregano, a pinch of pepper and blended with extra virgin olive oil. Product simple and natural. This product contains no additives or preservatives of any kind.

INGREDIENTS: Large capers, sundried tomatoes, extra-virgin olive oil, green olives, anchovies, oregano, chili. Simply mixed together with wisdom and following the ancient recipe of the islanders. Light pasteurization.

SALSA di CAPPERI e POMODORO SECCO

UTILIZZO: Salsa per condimento di pesci alla griglia o al forno piuttosto che per carni rosse bollite. La salsa di capperi è una preparazione molto versatile. Su una fetta di pane abbrustolita sulla piastra, per condire una pasta asciutta a crudo ma anche per dare un sapore nuovo ad un pesce alla griglia o al forno. In questo caso consigliamo un'orata o una spigola piuttosto che un dentice. Sconsigliamo l'utilizzo con pesci delicati come sogliola. Per i più curiosi, in accompagnamento ad una carne bollita in alternativa alla salsa verde.

DESCRIZIONE: Capperi dissalati, macinati con pomodori secchi, olive verdi, acciughe, origano, un pizzico di peperoncino ed amalgamati con olio extra vergine d'oliva. Prodotto semplice e naturale. Nella preparazione non vengono utilizzati ne additivi ne conservanti di nessun genere. Semplicemente amalgamati tra loro con sapienza e seguendo l'antica ricetta degli abitanti dell'isola. Leggera pastorizzazione.

INGREDIENTI: capperi di grosso calibro, pomodoro secco, olio extra vergine d'oliva, olive verdi denocciolate, alici, origano, peperoncino.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 85 g	8032625070573	6/12	1111 / 2353 g	28 / 280 25 / 150	2 YEARS
jar 195 g	8032625070153	6/12	2083 / 4132 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	
Grassi totali/Total fat	
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	
Carboidrati/Carbohydrate	
Di cui Zuccheri/Sugar	
Fibre Alimentari/fiber	
Proteine/Protein	
Sale/Salt	

Kazzen S.r.l. Oro di Pantelleria - Specialità dell'Isola - Laboratory: c.da Kazzen 10, 91017 Pantelleria (TP) IT
Tel/Fax +39 0923 911770 www.kazzen.it - info@kazzen.it



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

SAUCE

SAUCE for PASTA with SARDINES

USE: Excellent and comprehensive basis for the pasta with sardines, a dish of Sicilian cuisine. This dressing can be used alone as a sauce or for spaghetti.

DESCRIPTION: Ancient Sicilian recipe. Tomato sauce enhanced with the flavor of pine nuts and raisins that are well matched with wild fennel and pepper to bring out the flavor of the sardines.

INGREDIENTS: Tomato sauce, sardines, wild fennel, onion, extra virgin olive oil, sunflower oil, raisins, pine nuts, garlic, sugar, salt, pepper, herbs.

CONDIMENTO per PASTA con SARDE

UTILIZZO: Ottima e completa base per la pasta con le sarde, il piatto tipico della cucina siciliana. Questo condimento può essere utilizzato, da solo, anche come sugo per gli spaghetti.

DESCRIZIONE: Ricetta di antica tradizione siciliana. Sugo di pomodoro esaltato dal sapore dei pinoli e dell'uva passa che ben si sposano al finocchietto selvatico e al peperoncino per mettere in evidenza il sapore delle sarde.

INGREDIENTI: salsa di pomodoro, sarde, finocchietto selvatico, cipolla, olio extra vergine d'oliva, olio di girasole, uva passa, pinoli, aglio, zucchero, sale, peperoncino, aromi naturali.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 180 g	8032625070054	6/12	1993 / 3952 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	
Grassi totali/Total fat	
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	
Carboidrati/Carbohydrate	
Di cui Zuccheri/Sugar	
Fibre Alimentari/fiber	
Proteine/Protein	
Sale/Salt	



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

SAUCE

TUNA SAUCE

USE: Accompanies main courses, especially spaghetti and pasta shells.

USEDDESCRIPTION: In this sauce, the tuna is enhanced by the flavor of tomatoes, peeled and encompasses all the flavors of the lands bordering the Mediterranean.

INGREDIENTS: Peeled tomatoes, tomato sauce, tuna, onion, parsley, extra virgin olive oil, sunflower oil, garlic, salt, sugar.

SUGO al TONNO

UTILIZZO: Accompagna i primi piatti, in particolar modo spaghetti e conchiglioni.

DESCRIZIONE: In questo sugo, il tonno viene esaltato dal sapore del pomodoro pelato e racchiude tutti gli aromi delle terre che si affacciano sul Mediterraneo.

INGREDIENTI: pomodori pelati, salsa di pomodoro, tonno, cipolla, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, olio di girasole, aglio, sale, zucchero.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 200 g	8032625070061	6/12	3133 / 3232 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	
Grassi totali/Total fat	
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	
Carboidrati/Carbohydrate	
Di cui Zuccheri/Sugar	
Fibre Alimentari/fiber	
Proteine/Protein	
Sale/Salt	



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

OIL

EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

NAME: Extra Virgin Olive Oil

ACIDITY: < 0.8

ALTITUDE: 100/300 mt. s. l. M.

CULTIVAR: Prevalence of Cerasuola, Nocellara and Biancolilla

TYPE OF COLLECTION: Olive collected for browse

COLOUR: Green with golden reflections

TASTE: gently fruity, with notes of bitter and spicy.

IDEAL USES: Excellent flavor for each dish, its use is well established both raw as a condiment in cooking in all the preparations.

STORAGE: Keep away from sources of heat and light

DEADLINE: 18 months from the date of bottling indicated on the back label

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

DESCRIZIONE: Olio extra vergine di oliva

ACIDITA': < 0,8

ALTITUDINE: 100/300 mt.s.l.m.

CULTIVAR: prevalenza di Cerasuola, Nocellara e Biancolilla

COLORE: verde con riflessi dorati

PROFUMO: di oliva con toni di erba e pomodoro

SAPORE: dolcemente fruttato, con note di amaro e piccante

IMPIEGO IDEALE: ottimo condimento per ogni pietanza, il suo utilizzo è ormai consolidato sia a crudo come condimento che in cucina in tutte le preparazioni

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
bottlet 50 cl	803262507242	6/12	4920 / 9840 g	21 / 63 29 / 87	

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal 71/297kj
Grassi totali/Total fat	
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	
Carboidrati/Carbohydrate	
Di cui Zuccheri/Sugar	
Fibre Alimentari/fiber	
Proteine/Protein	
Sale/Salt	



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

MIX DRIED HERB

DESCRIPTION: Mix dried herb, use to flavor grilled meats, roasts, baked potatoes etc.

USE:INGREDIENTS: garlic, rosemary, thyme, fennel, sage, basil

MISTO ERBE

DESCRIZIONE: Mix di erbe, si usa per insaporire carni alla griglia, arrosti, patate al forno etc.

INGREDIENTI: aglio, rosmarino, timo, finocchio, salvia, basilico.

PACKAGE jar 30 g	CODICE EAN EAN CODE 8032625073970	PZ PER BOX 6 / 12	PESO CARTONI CARTON WEIGHT 780 / 1560 g	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET 28 / 280 25 / 150	SHELF LIFE 3 YEARS
---------------------	---	----------------------	---	---	-----------------------

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal 90/376,2kj
Grassi totali/Total fat	2.5 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	187 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	0 g
Proteine/Protein	4 g
Sale/Salt	0 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

ORIGANO

OREGANO from PANTELLERIA

USE: Essential aroma for the preparation of starters and main dishes. Great in tomato salads.

DESCRIPTION: The nutrient rich soil of this volcanic island combined with the warm mediterranean sun lend to this product essences not found in other oregano. Harvested from late May to early June, dried in the shade for 10-15 days, the leaves are then separated from the branches and stored to maintain in an unchanged state the scents and flavors.

ORIGANO

UTILIZZO: Aroma utile per la preparazione di primi e secondi piatti. Ottimo sulle insalate a base di pomodori.

DESCRIZIONE: Cresce prevalentemente a ridosso dei muretti a secco che delimitano i terrazzamenti. Il terreno di Pantelleria, di origine vulcanica, è particolarmente ricco di sostanze. L'origano pantesco ha un profumo inconfondibile diverso dagli altri, coltivati nel resto d'Italia. Essiccato all'ombra per 10-15 giorni, dopo essere stato raccolto tra la fine di maggio e l'inizio di giugno, le foglie, vengono poi separate dai rami e conservate per mantenere inalterati i profumi e i sapori.

INGREDIENTI: origano

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 6 g	8032625070603	6/12	637 g	28 / 280	3 YEARS
jar 20 g	8032625070115	6/12	1033 / 2032 g	25 / 150 12 / 72	3 YEARS
bag 10 g	8032625070316	12	220 g	28 / 280	3 YEARS
bag 20 g (bunch)	8032625070481	6	352 g	12 / 72	3 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal 71/297kj
Grassi totali/Total fat	
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	
Carboidrati/Carbohydrate	
Di cui Zuccheri/Sugar	
Fibre Alimentari/fiber	
Proteine/Protein	
Sale/Salt	

Kazzen S.r.l. Oro di Pantelleria - Specialità dell'Isola - Laboratory: c.da Kazzen 10, 91017 Pantelleria (TP) IT
Tel/Fax +39 0923 911770 www.kazzen.it - info@kazzen.it



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

SALT with LEMON and OREGANO

DESCRIPTION: Natural sea salt dried bulk for food obtained by spontaneous evaporation of seawater at high salinity gradient flavorent with lemon and oregano. Hand-picked, pre-washing, countecurrent washing hydrocyclones, centrifugation, drying at temperature of 225 degrees, scriining selection for resonance.

USE:INGREDIENTS: dried salt, lemon, oregano.

SALE AROMATIZZATO al LIMONE e ORIGANO

DESCRIZIONE: Sale Marino Naturale essiccato grosso per uso alimentare ottenuto per evaporazione spontanea di acqua marina ad alto gradiente di salinità, aromatizzato al limone ed all'origano. Raccolto a mano, prelavaggio in contro corrente, lavaggio ad idrocycloni, centrifugazione, essiccazione a letto fluido vibrato alla temperatura di 225° C, vagliatura di selezione per risonanza.

INGREDIENTI: sale marino essiccato, limone, origano.

PACKAGE jar 90 g	CODICE EAN EAN CODE 8032625073956	PZ PER BOX 6 / 12	PESO CARTONI CARTON WEIGHT 1141 / 2413 g	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET 28 / 280 25 / 150	SHELF LIFE 3 YEARS
---------------------	---	----------------------	---	---	-----------------------

VALORI NUTRIZIONALI NUTRICTIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal /7kj
Grassi totali/Total fat	0 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	0 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	0 g
Proteine/Protein	0 g
Sale/Salt	100 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

SALT with RED CHILI PEPPER, OREGANO, ROSEMARY and LEMON

DESCRIPTION: Natural sea salt dried bulk for food obtained by spontaneous evaporation of seawater at high salinity gradient flavorent with red chili pepper, oregano, rosemary and lemon. Hand-picked, pre-washing, countecurrent washing hydrocyclones, centrifugation, drying at temperature of 225 degrees, scriining selection for resonance.

USE:INGREDIENTS: dried salt,red chili pepper, oregano, rosemary, lemon.

SALE AROMATIZZATO al LIMONE e ORIGANO

DESCRIZIONE: Sale Marino Naturale essiccato grosso per uso alimentare ottenuto per evaporazione spontanea di acqua marina ad alto gradiente di salinità, aromatizzato al peperoncino, origano, rosmarino e limone. Raccolto a mano, prelavaggio in contro corrente, lavaggio ad idrocycloni, centrifugazione, essiccazione a letto fluido vibrato alla temperatura di 225° C, vagliatura di selezione per risonanza.

INGREDIENTI: sale marino essiccato, peperoncino rosso, origano, rosmarino, limone.

PACKAGE jar 90 g	CODICE EAN EAN CODE 8032625073963	PZ PER BOX 6 / 12	PESO CARTONI CARTON WEIGHT 1141 / 2413 g	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET 28 / 280 25 / 150	SHELF LIFE 3 YEARS
---------------------	---	----------------------	---	---	-----------------------

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	Kcal /7kj
Grassi totali/Total fat	0 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	0 g
Di cui Zuccheri/Sugar	0 g
Fibre Alimentari/fiber	0 g
Proteine/Protein	0 g
Sale/Salt	100 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

MARMELADE

ORANGE MARMELADE

USE: Delicious for breakfast with toast, or a sweet snack. It can be used for baking and in pies and sweet crepes or with goat or buffalo ricotta cheeses.

DESCRIPTION: No dyes, no preservatives, nothing but fruit and sugar, and a true artisan workmanship. Pure simple jam.

INGREDIENTS: Oranges, sugar.

MARMELLATA di ARANCE

UTILIZZO: Deliziosa per la prima colazione con fette biscottate, o per una dolce merenda.

Può essere utilizzata per crostate e crepes dolci o per accompagnare formaggi freschi come caprino, certosa, ricotta di bufala.

DESCRIZIONE: Niente coloranti, niente conservanti, niente altro che frutta e zucchero; ed una lavorazione veramente artigianale. Ecco il valore aggiunto di questa marmellata.

INGREDIENTI: arance, zucchero.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 100 g	803262507634	6/12	1201 / 2553 g	28 / 280 25 / 150	2 YEARS
jar 230 g	803262507191	6/12	2293 / 4552 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	267,7kcal/1129,8kJ
Grassi totali/Total fat	0 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	64,90 g
Di cui Zuccheri/Sugar	60 g
Fibre Alimentari/fiber	0,8 g
Proteine/Protein	0,4 g
Sale/Salt	0,12 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

MARMELADE

MANDARIN MARMELADE

USE: Delicious for breakfast with toast, or a sweet snack. It can be used in baking pies or cakes.

DESCRIPTION: In Pantelleria, mandarin oranges are produced in small quantities within the 'jardinu pantiscu', the typical style structure essential to every ancient dammuso. Here the mandarin trees are protected from the wind. Once collected, these mandarin oranges are processed according to tradition.

INGREDIENTS: Mandarin oranges, sugar.

MARMELLATA di MANDARINI

UTILIZZO: Deliziosa per la prima colazione con fette biscottate, o per una dolce merenda. Può essere utilizzata per crostate o torte al mandarino

DESCRIZIONE: Agrumi di Pantelleria, prodotti in piccole quantità all'interno del 'jardinu pantiscu', la tipica costruzione ovale, elemento architettonico indispensabile di ogni antico dammuso. Qui i mandarini vengono protetti dal vento. Una volta raccolti, secondo la tradizione, viene ottenuta questa marmellata.

INGREDIENTI: mandarini, zucchero.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 230 g	8032625070696	6/12	2293 / 4552 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	278 kcal/ 1181 kJ
Grassi totali/Total fat	0 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	68 g
Di cui Zuccheri/Sugar	68 g
Fibre Alimentari/fiber	1,4 g
Proteine/Protein	0,8 g
Sale/Salt	2 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

MARMELADE

LEMON MARMELADE

USE: Delicious for breakfast with toast, or a sweet snack. It can be used for baking lemon pies or cakes.

DESCRIPTION: The citrus fruit used for this jam is grown in Arab gardens to full maturity: Where the right amount of tartness becomes the best ally. Sugar is added based on the tartness to achieve a balance that enhances the flavor.

INGREDIENTS: Lemons, sugar.

MARMELLATA di LIMONI

UTILIZZO: Deliziosa per la prima colazione con fette biscottate, o per una dolce merenda. Può essere utilizzata per crostate o torte al limone.

DESCRIZIONE: Gli agrumi utilizzati per le marmellate crescono nei giardini arabi fino alla piena maturazione: quando il giusto grado di aspro diventa il migliore alleato del gusto. Anche nella preparazione il dosaggio dello zucchero viene calibrato in funzione di questo equilibrio che ne esalta il sapore.

INGREDIENTI: limoni, zucchero.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 100 g	8032625070627	6/12	1201 / 2553 g	28 / 280 25 / 150	2 YEARS
jar 230 g	8032625070207	6/12	2293 / 4552 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	203,16kcal/861,4kJ
Grassi totali/Total fat	0,38 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0,09 g
Carboidrati/Carbohydrate	48,3 g
Di cui Zuccheri/Sugar	6,9 g
Fibre Alimentari/fiber	6,9 g
Proteine/Protein	0,4 g
Sale/Salt	0,20 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

MARMELADE

PEACH JAM

USE: Delicious for breakfast with toast, or a sweet snack. It can be used for pies.

DESCRIPTION: Select peaches are picked and canned during the months of July-August, when they are at their best.

INGREDIENTS: peaches, sugar.

MARMELLATA di PESCHE

UTILIZZO: Deliziosa per la prima colazione con fette biscottate, o per una dolce merenda. Può essere utilizzata per crostate, torte.

DESCRIZIONE: Per le conserve conviene scegliere le pesche dei mesi di luglio-agosto, perché sono ritenute le migliori.

INGREDIENTI: pesche, zucchero.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 230 g	8032625070740	6/12	2293 / 4552 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	221kcal/925kJ
Grassi totali/Total fat	0,1 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	54 g
Di cui Zuccheri/Sugar	2,2 g
Fibre Alimentari/fiber	49 g
Proteine/Protein	0,45 g
Sale/Salt	0 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

MARMELADE

FIG JAM

USE: Great topping for your breakfast toast, or on a sweet snack. It can be used for pies and sweet crepes.

USEDDESCRIPTION: This fig jam is a classic preserve of the late summer when the figs reach their full maturity. This gives the fig jam its sweet and delicate flavor for your breakfast toast, or use on toast to prepare a classic children's snack. The fig jam is also great to serve as an accompaniment to cheese.

INGREDIENTS: Figs, sugar, lemon juice.

CONFETTURA di FICHI

UTILIZZO: Delicata per la prima colazione con fette biscottate, o per una dolce merenda. Può essere utilizzata per crostate e crepes dolci.

DESCRIZIONE: La marmellata di fichi è una classica conserva da preparare alla fine dell'estate quando i fichi giungono alla piena maturazione. La marmellata di fichi dona un sapore dolce e delicato alle fette biscottate della vostra colazione del mattino, o il classico pane per la merenda dei bambini.

La marmellata di fichi sarà ottima anche da servire come accompagnamento ai formaggi stagionati

INGREDIENTI: fichi, zucchero, succo di limone.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 230 g	8032625070757	6/12	2293 / 4552 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	1038 kcal/248 kJ
Grassi totali/Total fat	0,3 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0,1 g
Carboidrati/Carbohydrate	36,5 g
Di cui Zuccheri/Sugar	36,3 g
Fibre Alimentari/fiber	2,5 g
Proteine/Protein	0,8 g
Sale/Salt	0,03 g

Kazzen S.r.l. Oro di Pantelleria - Specialità dell'Isola - Laboratory: c.da Kazzen 10, 91017 Pantelleria (TP) IT
Tel/Fax +39 0923 911770 www.kazzen.it - info@kazzen.it



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

ZIBIBBO GRAPE

GRAPE JAM

USE: Delicious for breakfast on your toast, or as a sweet snack. It can also be used for baking.

DESCRIZIONE: Produced from the first harvest of the Zibibbo grape in late July. Each grape is carefully selected to ensure it is mature and seedless. Then cooked with sugar according to the typical recipe for jam preparation in Pantelleria to give you a natural sweetness.

INGREDIENTS: Zibibbo grapes, sugar.

CONFETTURA d'UVA ZIBIBBO

UTILIZZO: Deliziosa per la prima colazione con fette biscottate, o per una dolce merenda. Può essere utilizzata anche per crostate o pasticcicotti panteschi.

DESCRIZIONE: Prodotto dalle primizie dell'uva Zibibbo, raccolte alla fine del mese di luglio sui terreni prospicienti il mare. Ogni acino viene sapientemente curato, privandolo dei vinaccioli. Una volta cotti con zucchero, secondo la tipica ricetta pantesca si ottiene una confettura di naturale dolcezza.

INGREDIENTI: uva Zibibbo, zucchero.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 100 g	8032625070177	6/12	1201 / 2553 g	28 / 280 25 / 150	2 YEARS
jar 230 g	8032625070262	6/12	2293 / 4552 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	151,50kcal/651kJ
Grassi totali/Total fat	1,12 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0,03 g
Carboidrati/Carbohydrate	36,1 g
Di cui Zuccheri/Sugar	12,1 g
Fibre Alimentari/fiber	0,8 g
Proteine/Protein	0,56 g
Sale/Salt	1,2 mg



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

ZIBIBBO GRAPE

ELIXIR ZIBIBBO GRAPES - GRAPE MUST

USE: Delicious for breakfast with biscuits. Great as a topping for ice cream and puddings, it also pairs well with sharp cheeses.

DESCRIPTION: This product is the achieved through using a particular process. The grape juice is combined with sugar and boiled until it becomes a jelly. Defined as grape honey, this is an essential ingredient for the preparation of Pantelleria "Mustacciuli" typical Christmas sweets.

INGREDIENTS: Zibibbo grape juice, sugar.

ELISIR d'UVA ZIBIBBO - MOSTO d'UVA

UTILIZZO: Delizioso per la prima colazione con fette biscottate. Ottimo per gelati, creme e budini, si abbina benissimo ai formaggi piccanti; delizioso aggiunto allo yogurt o al gelato di vaniglia o di crema; da usare come dolcificante.

DESCRIZIONE: Questo prodotto è il risultato di una particolare lavorazione dell'uva zibibbo, si ottiene cuocendo il mosto con lo zucchero fino a raggiungere la consistenza gelatinosa. Definito miele d'uva, viene ancora oggi, come nell'antica tradizione, usato dalle donne pantemesche per la preparazione dei "Mustacciuli" dolci tipici di natale.

INGREDIENTI: mosto d'uva Zibibbo, zucchero.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
jar 100 g	8032625070641	6/12	1201 / 2553 g	28 / 280 25 / 150	2 YEARS
jar 230 g	8032625070160	6/12	2293 / 4552 g	25 / 150 12 / 72	2 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	321kcal/1363kj
Grassi totali/Total fat	0 g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	79,1 g
Di cui Zuccheri/Sugar	74,8 g
Fibre Alimentari/fiber	2,8 g
Proteine/Protein	0,2 g
Sale/Salt	0,05 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

ZIBIBBO GRAPE

RAISINS

USE: Raisin ready to eat or to be used in your baked goods.

DESCRIPTION: The mature grapes are harvested when they are at their best, and put to dry in the sun on special drying racks for about 15-20 days, in order to obtain sugar levels that vary from 32% to 65%.

INGREDIENTS: Grapes, dried in the sun.

UVA PASSA

UTILIZZO: L'uva passa può essere mangiata così com'è o utilizzata per cucinare (specialmente dolci).

DESCRIZIONE: L'uva di zibibbo viene raccolta nei suoi grappoli migliori, e messa ad appassire al sole su appositi stenditoi per circa 15-20 giorni, al fine di ottenere un prodotto sano e omogeneo con una gradazione zuccherina variabile tra i 32% al 65%.

INGREDIENTI: uva di zibibbo essiccata al sole.

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
bag 250 g	8032625070320	6/12	1732 / 3265 g	12 / 72 21 / 63	1 YEARS
bag 500 g	8032625070337	6	3265 g	21 / 63	1 YEARS

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL FACT	
Valori medi per/Value per 100 g	
Valore energetico/Energy value	67,6 kcal/ 285,27 kJ
Grassi totali/Total fat	0,3g
Di cui Grassi saturi/Saturated fat	0,02 g
Carboidrati/Carbohydrate	14,3 g
Di cui Zuccheri/Sugar	45,2 g
Fibre Alimentari/fiber	4,3 g
Proteine/Protein	1,5 g
Sale/Salt	2,25 g



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

WINES

KAZZE' - WHITE WINE D.O.P. from PANTELLERIA

SERVING SUGGESTIONS: Excellent as an aperitif. Goes well with fish but equally good with white meat dishes..

DESCRIPTION: This dry and fragrant wine is produced from Zibibbo grapes. After the harvest the wine is placed in controlled cellars, in special tanks to be deraspato. Here, it is kept for 12 hours at a constant temperature of 8 °. The juice is then filtered and placed in special containers to ferment for about 30 days at a temperature of 15 ° - 16 °. Once bottled, the product is aged for at least two months.

CHARACTERISTICS: Pale yellow color, intense and distinctive aroma, dry, soft and elegant.

SPECIFICATIONS: 12% alcohol content

SERVING TEMPERATURE: Best served chilled between 7 ° -8 °.

KAZZE' - PANTELLERIA BIANCO D.O.P.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo. Unico con piatti a base di pesce, ma anche con quelli a base di carne bianca o piatti forti mediterranei.

DESCRIZIONE: Vino secco e profumato che nasce dalla lavorazione di uve Zibibbo. Dopo la vendemmia e i consueti controlli in cantina, lo Zibibbo viene posto in apposite vasche per essere deraspato. Conservato per circa 12 ore ad una temperatura costante di 8°, il mosto così ottenuto è filtrato e messo in appositi contenitori, dove avviene la fermentazione per circa 30 giorni, ad una temperatura di 15° - 16°. Una volta imbottigliato, il prodotto si affina per almeno due mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino secco e profumato che nasce dalla lavorazione di uve Zibibbo. Dopo la vendemmia e i consueti controlli in cantina, lo Zibibbo viene posto in apposite vasche per essere deraspato. Conservato per circa 12 ore ad una temperatura costante di 8°, il mosto così ottenuto è filtrato e messo in appositi contenitori, dove avviene la fermentazione per circa 30 giorni, ad una temperatura di 15° - 16°. Una volta imbottigliato, il prodotto si affina per almeno due mesi.

CARATTERISTICHE TECNICHE: gradazione alcolica 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di servirlo fresco intorno ai 7°-8°

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
bottle 75 cl	8032625071341	6	7765 g	29 / 87	



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

WINES

NESOS - SWEET WINE from PANTELLERIA D.O.C

SERVING SUGGESTIONS: Excellent for meditation. Excellent with desserts and pastries.

DESCRIPTION: The pride of the island's wine production, Passito di Pantelleria has ancient origins. The grapes come from the Zibibbo vineyards, carefully selected and categorized as DOC (Denomination of Controlled Origin). Once the mature grape has been harvested, it is left to dry in the sun on special drying racks for about 15-20 days, in order to obtain a healthy sugar content ranging between 32% to 65%. The raisins are then added to wine juice after about 20 days before the start of fermentation, ie at the end of primary fermentation. After 30 or 40 days, the product is put to rest in oak barrels for about a month and aged in bottle for at least 4 or 5 months.

CHARACTERISTICS: bright golden amber color, distinctive smooth taste, naturally sweet and caressing to the palate, fine and intense aroma with flavors of raisins and apricots.

TECNICAL DATA: alcoholic strength 14% - 11% -12% residual sugar.

SERVING TEMPERATURE: Best served slightly cool at 12 ° -14 °

NESOS - PASSITO di PANTELLERIA D.O.C.

ABBINAMENTI : Ottimo per la meditazione. Eccezionale con i dessert e la pasticceria.

DESCRIZIONE: Fiore all'occhiello della produzione vitivinicola isolana, il Passito di Pantelleria ha origini antichissime. Le uve Zibibbo provengono da vigneti accuratamente selezionati e catalogati come D.O.C. (Denominazione d'Origine Controllata). Il raccolto, nei suoi grappoli migliori, viene messo ad appassire al sole su appositi stenditoi per circa 15-20 giorni, al fine di ottenere un prodotto sano e omogeneo con una gradazione zuccherina variabile tra i 32% al 65%. L'uva passa, viene quindi aggiunta al mosto fiore dopo circa 20 giorni dall'inizio della fermentazione, vale a dire alla fine della fermentazione primaria. Dopo 30 o 40 giorni, il prodotto viene fatto riposare in botti di rovere per circa un mese e affinato in bottiglia per almeno 4 o 5 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore oro ambrato brillante, sapore tipico e vellutato, naturalmente dolce e carezzevole al palato, di aroma intenso e fine con ricordi di uva passa e albicocca

CARATTERISTICHE TECNICHE: gradazione alcolica 14% - residuo zuccherino 11%-12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di servirlo moderatamente fresco intorno ai 12°-14°

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
bottle 50 cl	80326250703245	6	6306 g	21 / 63	



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

WINES

ANEMOS - SWEET WINE, LIQUEUR from PANTELLERIA D.O.P.

SERVING SUGGESTIONS: Excellent wine and dessert company, but so amazing as a sipping wine, relaxing under the night sky. Made from sun dried grapes, this wine has the characteristic aroma of ripe, golden yellow grapes, aromatic and sweet flavor with an almond aftertaste. It goes well with sweet almonds and ripe cheeses.

ALCOOL: 15,50% in vol.

SERVING TEMPERATURE: Best served chilled between 10 °11°.

ANEMOS MOSCATO LIQUOROSO di PANTELLERIA D.O.P.

ABBINAMENTI: Ottimo vino da compagnia e da dessert ma così straordinario da sorvegliare nelle notti luminose, seduti davanti al mare che ribolle di sprazzi fosforescenti, con le spalle appoggiate al roccia calda del sole splendente di Pantelleria. Dalle uve zibibbo nasce questo vino dal caratteristico profumo di uva matura, giallo dorato, dal sapore dolce aromatico e con retrogusto mandorlato. Si abbina a dolci di mandorla e formaggi stagionati.

ALCOOL: 15,50% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di servirlo moderatamente fresco intorno ai 10°-11°

PACKAGE	CODICE EAN EAN CODE	PZ PER BOX	PESO CARTONI CARTON WEIGHT	N.STRATI NO.LAYERS CARTON X PALLET	SHELF LIFE
bottle 50 cl	8032625070405	6	6306 g	21 / 63	