caudullo
frutta secca

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.

Unico nell'aspetto, nel profumo e nel sapore, prezioso perché raccolto a mano ad uno ad uno e ad anni alterni, il pistacchio verde di Bronte merita giustamente l'appellativo di "oro verde" con il quale è da tempo conosciuto. Ogni alberello alle pendici dell'Etna regala pochi chilogrammi di questo frutto piccolo e aromatico, che dopo la raccolta richiede una lavorazione attenta e delicata.

PISTACCHIO, MANDORLA E NOCCIOLA

Le migliori selezioni della frutta secca nelle varie lavorazioni: sgusciate, pelate, in granella, in farina o in pasta. Linea biologica e convenzionale. Materie prime eccellenti, ottenute secondo procedure che assicurano la totale trasparenza della filiera e che garantiscono la qualità e l'origine del prodotto.

UNA LUNGA STORIA DI FAMIGLIA

Nunzio e Alberto , figli di Antonino, fondatore dell'azienda, attiva dal 1949, si occupano oggi della lavorazione e del commercio della frutta secca e, in particolare, del pistacchio prodotto nel territorio di Bronte. Una tradizione che va avanti di generazione in generazione, alimentata dalla passione che, da sempre, contraddistingue la famiglia Caudullo.

L’azienda possiede delle aree di coltivazione proprie che conduce direttamente, e ha consolidato nel tempo rapporti di collaborazione con i produttori per una scrupolosa selezione delle materie prime. L’odierna struttura produttiva, a Bronte, comprende impianti di sgusciatura, pelatura, selezione ottica e confezionamento dei prodotti, semilavorati e derivati, e può vantare una reputazione di serietà e qualità frutto di tanti anni di esperienza. L’azienda offre sul mercato nazionale ed estero la migliore produzione locale di pistacchio, e una gamma di frutta secca adatta a tutte le esigenze degli utilizzatori professionali.

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.

Tesoro dell'Etna

"PISTACIA VERA" DALLE SCIARE DI BRONTE

Tra le “sciare”, le stradine impervie e tortuose che si diramano alle pendici del vulcano, cresce, orgogliosa, una varietà di pistacchio unica al mondo.

La Sicilia è l’unica regione produttrice di pistacchio in Italia, e l’area di coltivazione principale della specie “pistacia vera” si concentra nelle sciare della cittadina etnea di Bronte, i cui terreni vulcanici conferiscono ai frutti l’originalità del gusto, dolce e intenso, e il caratteristico colore verde smeraldo.
La gastronomia, la pasticceria e la gelateria italiana e internazionale, annoverano il pistacchio tra gli ingredienti protagonisti per la versatilità d’uso e di abbinamento: il pistacchio di ottima qualità assicura l’eccellenza a tavola.

La tipicità del pistacchio verde di Bronte, già presidio Slow Food, è stata riconosciuta dall'Unione Europea con l'attribuzione del marchio D.O.P. che ne certifica l'unicità dovuta all'intrinseco legame col territorio di produzione e lavorazione. La Denominazione di Origine Protetta è affiancata dal Consorzio di Tutela del Pistacchio Verde di Bronte D.O.P., appositamente istituito per valorizzare il prodotto, informare i consumatori, favorire l'innovazione tecnologica allo scopo di migliorare la qualità delle produzioni nel rispetto del territorio.

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

D.O.P.

Etna

Pistacchio Verde di Bronte

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Slow Food®

Presìdi

Dalle lave vulcaniche dell'Etna, il pistacchio per eccellenza in tutte le sue forme: pistacchio sgusciato, pelato, in granella, in farina o in pasta, prodotti ottenuti secondo procedure che assicurano la totale trasparenza della filiera e che garantiscono la qualità e l'origine del prodotto.

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.

SGUSCIATO

Il pistacchio sgusciato svela le tipiche screziature violacee della sua pellicola protettiva. Mantiene il suo sapore a lungo, e si presta a tutte le preparazioni dolci e salate.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.; prodotto ottenuto dall'operazione di sgusciatura dell'ultimo raccolto

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

PELATO

Sotto la pellicola violacea, il verde smeraldo: è questo il colore dell'autentico pistacchio di Bronte. La pelatura avviene mediante breve esposizione dei frutti a vapore acqueo ad alta pressione, un procedimento celere e delicato che ne preserva e mantiene inalterate tutte le caratteristiche organolettiche.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.; prodotto ottenuto dall'operazione di sgusciatura e pelatura dell'ultimo raccolto.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; Buste in alluminio da 1 e 5 kg

GRANELLA DI PISTACCHIO SGUSCIATO

I pistacchi si trasformano in una granella perfetta per decorare con fantasia e per cucinare ogni tipo di ricetta dando vita a piatti sfiziosi e invitanti.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.; prodotto ottenuto dal frutto sgusciato, mediante passaggio nella granellatrice.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.

GRANELLA DI PISTACCHIO PELATO

I pistacchi si trasformano in una granella perfetta per decorare con fantasia e per cucinare ogni tipo di ricetta dando vita a piatti sfiziosi e invitanti.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.; prodotto ottenuto dal frutto pelato, mediante passaggio nella granellatrice.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; buste in alluminio da 1 e 5kg

FARINA DI PISTACCHIO SGUSCIATO

Tritato finemente, il pistacchio diventa una leggera farina da utilizzare negli impasti dolci e salati, per la preparazione di salse e creme e, naturalmente, per la guarnizione di piatti e dessert.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.; prodotto ottenuto dal frutto sgusciato, mediante macinazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

FARINA DI PISTACCHIO PELATO

Tritato finemente, il pistacchio diventa una leggera farina da utilizzare negli impasti dolci e salati, per la preparazione di salse e creme e, naturalmente, per la guarnizione di piatti e dessert.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.; prodotto ottenuto dal frutto pelato, mediante macinazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; buste in alluminio da 1 e 5 kg.

PASTA DI PISTACCHIO RAFFINATA/ NON RAFFINATA

Tostato lievemente, tritato e raffinato, il pistacchio diventa una pasta pura per la preparazione del gelato e per l'uso nella gastronomia.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.; prodotto ottenuto dal frutto sgusciato o pelato e lievemente tostato.
Pasta non raffinata: consistenza 50 micron. Pasta raffinata: consistenza 20 micron.

CONFEZIONAMENTO

- Vasi in polietilene o in latta da 1, 3 e 20 kg
- Cartoni da 8 secchi da 1 kg
- Cartoni da 4 secchi da 3 kg
- Cartoni da 2 secchi da 3 kg

Il lato più dolce della Sicilia ha il colore delicato della mandorla. Intera, ridotta in granella o trasformata in pasta, la nostra mandorla si adatta a qualsiasi preparazione, mantenendo sempre intatte le sue caratteristiche sensoriali, quelle che la rendono un'autentica mandorla siciliana.

MANDORLE SGUSCIATE

Croccante e dall'aroma intenso, la mandorla è la regina della frutta secca. Essiccata e privata del suo guscio, conserva il suo caratteristico profumo e il suo gradevole sapore dolce. È assoluta protagonista della cucina siciliana e della pasticceria tipica in particolare.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% mandorla. Prodotto ottenuto dall'operazione di sgusciatura dell'ultimo raccolto.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

MANDORLE PELATE

Le mandorle intere vengono private della loro pellicina mediante un processo celere e delicato, che sfrutta il vapore acqueo. Il frutto, dalle sfumature avorio, può essere utilizzato al naturale come ingrediente per preparazioni dolci o salate, oppure può essere tostato e salato per trasformarsi in uno snack stuzzicante.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% mandorla; prodotto ottenuto dall'operazione di sgusciatura e pelatura dell'ultimo raccolto.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; Buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

GRANELLA DI MANDORLE SGUSCIATE

Tritate in piccoli granelli, sgusciate o pelate, le mandorle in granella sono un ingrediente perfetto per guarnire e decorare ogni tipo di preparazione, dolce o salata.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% mandorla; prodotto ottenuto dal frutto sgusciato, mediante passaggio nella granellatrice.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

MANDORLA

GRANELLA DI MANDORLE PELATE

Tritate in piccoli granelli, sgusciate o pelate, le mandorle in granella sono un ingrediente perfetto per guarnire e decorare ogni tipo di preparazione, dolce o salata.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% mandorle; prodotto ottenuto dal frutto pelato, mediante passaggio nella granellatrice.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

FARINA DI MANDORLE SGUSCIATE

Un trito sottilissimo, ottenuto da mandorle sgusciate o pelate. Ideale per la creazione di dolci da forno, come biscotti, torte e, naturalmente, le tipiche paste di mandorla siciliane.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% mandorle; prodotto ottenuto dal frutto sgusciato, mediante macinazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

FARINA DI MANDORLE PELATE

Un trito sottilissimo, ottenuto da mandorle sgusciate o pelate. Ideale per la creazione di dolci da forno, come biscotti, torte e, naturalmente, le tipiche paste di mandorla siciliane.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% mandorle; prodotto ottenuto dal frutto pelato, mediante macinazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

PASTA DI MANDORLE PELATE RAFFINATA/ NON RAFFINATA

Tostata lievemente, tritata e raffinata, la mandorla pelata diventa una pasta pura, ingrediente chiave di gelati, semifreddi, mantecati e fine pasticceria.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% mandorle; prodotto ottenuto dal frutto pelato e lievemente tostato. Pasta non raffinata: consistenza 50 micron. Pasta raffinata: consistenza 20 micron.

CONFEZIONAMENTO

- Vasi in polietilene o in latta da 1, 3 e 20 kg
- Cartoni da 8 secchi da 1 kg
- Cartoni da 4 secchi da 3 kg
- Cartoni da 2 secchi da 3 kg

Dai boschi del Piemonte a quelli romani, fino ai Nebrodi, in Sicilia. La penisola italiana è custode di diverse qualità di nocciola, tutte eccellenti, spesso accompagnate dai marchi DOP e IGP. Un antico tesoro, ricco come il sapore della nocciola.

NOCCIOLE SGUSCIATE

Particolarmente apprezzate per il loro sapore ricco e aromatico, le nocciole sgusciate possono essere gustate così, al naturale, o tostate. Si adattano a preparazioni dolci e salate.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% nocciola. Prodotto ottenuto dall'operazione di sgusciatura dell'ultimo raccolto.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; Buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

NOCCIOLE PELATE

Private dalla loro pellicina, le nocciole pelate sono un prodotto altamente versatile, ingrediente indispensabile per gelaterie, cioccolaterie, pasticcerie e gastronomie.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% nocciola; prodotto ottenuto dall'operazione di sgusciatura e pelatura dell'ultimo raccolto.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

GRANELLA DI NOCCIOLE

Tritate in piccoli granelli, sgusciate o pelate, le mandorle in granella sono un ingrediente perfetto per guarnire e decorare ogni tipo di preparazione, dolce o salata.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% nocciola; prodotto ottenuto dal frutto sgusciato o pelato, mediante passaggio nella granellatrice.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

NOCCIOLA

FARINA DI NOCCIOLE

Un trito sottile di nocciole, sgusciate o pelate, che preserva tutta la loro fragranza. Può essere utilizzato come base per le preparazioni dolciarie o come ingrediente di creme, pesti e salse.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% nocciola; prodotto ottenuto dal frutto sgusciato o pelato, mediante macinazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchi in polietilene da 25 kg; cartoni da 10 kg; Buste Vacuum trasparenti da 1 e 5 kg

PASTA DI NOCCIOLE PELATE

Solo nocciole di prima scelta, accuratamente selezionate e lavorate per trasformarsi in un prodotto pregiato. La pasta di nocciole è un semilavorato versatile, adatto a qualsiasi preparazione dolce.

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE

100% nocciola; prodotto ottenuto dal frutto pelato e lievemente tostato. Pasta non raffinata: consistenza 50 micron. Pasta raffinata: consistenza 20 micron.

CONFEZIONAMENTO

- Vasi in polietilene o in latta da 1, 3 e 20 kg
- Cartoni da 8 secchi da 1 kg
- Cartoni da 4 secchi da 3 kg
- Cartoni da 2 secchi da 3 kg

PISTACCHIO

Le varietà più pregiate di pistacchio provenienti da altre cultivar nazionali e da Paesi Esteri. Linea biologica e convenzionale. Materie prime per l'industria e utilizzatori professionali, nelle varie tipologie: sgusciato, pelato, granella, farina e pasta.

caudullo

frutta secca

Antonino Caudullo s.r.l.
Viale Regina Margherita, 132
95034 Bronte (CT)

tel. (+39) 095 7722372

info@antoninocaudullo.com