



La vera innovazione va ricercata nella tradizione

Crediamo nei metodi di produzione tradizionali offrendo la garanzia della genuinità e del sapore.

Per quanto riguarda sapore, qualità nutrizionali e valori organolettici dei prodotti della terra la Sicilia offre un risultato unico grazie alle sue condizioni strutturali e climatiche particolari.

I pomodori dei nostri lavorati sono:

- esclusivamente coltivati nella Sicilia sud-orientale,
- ottenuti senza conservanti, addensanti, stabilizzanti e coloranti ma anche senza sale.

Tutti i nostri prodotti sono:

esclusivamente coltivati in Sicilia,
fragranti. La loro lavorazione avviene entro pochissime ore dalla raccolta,
di massima qualità. La trasformazione viene effettuata per buona parte manualmente con un metodo delicato, attento e ricercato che non danneggia l'eccellenza della materia prima, profumati e saporiti. Fanno riaffiorare alla mente i sapori e i profumi dell'estate e del passato.





PachinEat *Lab*

Per sottolineare la natura familiare della nostra azienda e creare un marchio che abbracci tutte le varie articolazioni della nostra produzione abbiamo deciso di associare a tutti i prodotti di PachinEat il nuovo marchio Pick&Eat che gradualmente inizieremo ad inserire nelle nostre etichette.



PachinEat rispetta e valorizza la tradizione, è attenta alle esigenze e ai valori moderni, ma si proietta nel domani con l'innovazione e la ricerca.

Ieri,
Oggi,
Domani

Eau de Pick&Eat

Acqua di pomodoro Marinda
Acqua di pomodoro Datterino



L'acqua di pomodoro, o meglio l'essenza di pomodoro, è l'anima del pomodoro stesso. Dopo avere eliminato dal pomodoro i semi e la parte gelatinosa che li avvolge, estraiamo con metodi naturali l'acqua dalla polpa.

L'Essenza ottenuta contiene tutta la sostanza del pomodoro, il profumo, il sapore, la dolcezza, la sapidità, le caratteristiche organolettiche e proteiche.

L'acqua di pomodoro si è conquistata un posto d'onore nelle cucine blasonate non solo italiane e, come sempre avviene, è arrivata anche ai fornelli di casa.

Il suo segreto non è un segreto: fresca, acidula, ideale da gelificare, aggiunge gusto, originalità e divertimento ai piatti, permette a tutti di fingersi chef e di far cambiare aspetto anche ai piatti più banali. Ideale per marinature, intingoli di mare, per risottare pasta e riso, per le cotture di carni, per la lievitazione.

Inevitabile nella preparazione di cocktail il suo uso ha arricchito lo scenario dell'utilizzo del pomodoro nel mondo dei bartender.

Disponibile nei formati da 200 e 720 ml

Eau de Pick&Eat

Acqua di Cipolla di Giarratana



La cipolla di Giarratana, presidio slow food, è una cipolla straordinariamente dolce, mai pungente e dal profumo intenso ma delicato.

La raccolta comincia a partire dalla fine di luglio e continua lungo tutto il mese di agosto.

Purtroppo di questo straordinario prodotto non è possibile la conservazione, ed è stata quindi ideata l'Essenza di cipolla che consente di conservarne la sostanza, il profumo, il sapore, la dolcezza, le caratteristiche organolettiche e proteiche.

L'acqua di cipolla di Giarratana, o meglio l'essenza di cipolla, è l'anima della cipolla stessa ed è estratta con metodi naturali. L'acqua di cipolle si sta conquistando un posto d'onore nelle cucine blasonate non solo italiane e, come sempre avviene. Il suo segreto non è un segreto: dolce, profumata, ideale da gelificare, aggiunge gusto, originalità e divertimento ai piatti, permette a tutti di fingersi chef e di far cambiare aspetto anche ai piatti più banali.

Ideale per risotti, zuppe e per insaporire i piatti più diversi. Ottima anche per la decorazione e preparazione dei cocktail più ricercati.

Disponibile nei formati da 200 e 720

Acqua di Peperone giallo






Acqua di Peperone

Conservare in luogo fresco e asciutto.
 Dopo l'apertura conservare in frigorifero
 tra 0 e +4°C.
 Da consumarsi preferibilmente entro:
 vedi il tappo.

www.pachineat.it

Valori nutrizionali medi per 100 g	
valore energetico :	322 kcal / 1345 kJ
proteine :	0,34 g
carboidrati :	82,7 g
di cui zuccheri :	80,68 g
grassi :	0,1 g
di cui saturi :	0,0000 g
fibra :	1,8 g
sale :	0,0000 g

(*) il sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente nel peperone utilizzato

100% liquido estratto da peperoni siciliani

PachinEat srl
 c/da Granelli Viale Malta 8
 Pachino (SR)
 Prodotto nel laboratorio di PachinEat
 C/da Quistione Pachino

L'Acqua di Peperone giallo è la nostra ultima proposta per ottenere prodotti sempre più sofisticati in grado di offrire pretesti ed opportunità alle fantasie delle cucine più sofisticate.

Abbinamenti gastronomici:

- Crudo di gambero rosso con dressing all'acqua di peperone e lime
- Carpaccio di capasanta con emulsione di acqua di peperone e olio al finocchietto
- Couscous freddo di verdure estive con idratazione all'acqua di peperone
- Sorbetto di acqua di peperone e zenzero (dolce raffinato)
-

Proposta per un cocktail:

- "Yellow Mary": acqua di peperone, vodka, sale affumicato, gocce di tabasco e limone

Disponibile nel formato da 200 ml

PachinEat la dolce



Pomodori Datterini canditi.

Il Datterino è un pomodoro dolcissimo che si adatta alla perfezione alla canditura grazie anche alla sua naturale polposità e alle dimensioni ridotte.

Completamente sbucciati a mano per eliminare la spiacevole consistenza della buccia, una volta canditi, i datterini conservano la morbidezza interna e una leggera consistenza esterna data da una sottile patina naturale di zucchero.

Il colore rosso acceso si mantiene durante la canditura, processo che ne esalta il ricchissimo aroma intenso, dolce e persistente. Permangono ben distinte anche le note leggermente acidule del datterino che ben si armonizzano, ma allo stesso tempo esaltano e contrastano, la sapidità di formaggi, la gustosità delle carni e della selvaggina e la delicatezza dei crostacei.

Perfetti anche per la preparazione di panettoni, dolci, cioccolatini, dragée. Ottimi da degustare come gustose caramelle anche accompagnati da un liquore o da un buon vino.

Disponibili anche nel loro liquido di canditura.

*Disponibile in conf. da 110 e 450 gr i canditi zuccherati,
in vasi da 314 o 1064 ml nel loro liquido di canditura.*

Olive Nocellara dell'Etna

in liquido di canditura



Il colore e il sapore delle nostre olive candite si mantiene inalterato durante il processo di canditura, processo che anzi ne rende particolare ed intrigante il sapore.

Permangono ben distinte sia le note leggermente salate sia quelle dolci che ben si armonizzano, ma allo stesso tempo esaltano e contrastano, la sapidità di formaggi, la gustosità delle carni e della selvaggina, la morbidezza di un risotto, la delicatezza dei crostacei, la sapidità di un baccalà.

Perfette anche per la preparazione di panettoni, dolci, cioccolatini.

Disponibili in vasi da 314 e 720 ml.

PachinEat la dolce

Peperoni canditi



Il colore, il profumo e il sapore dei nostri peperoni canditi si mantiene inalterato durante il processo di canditura, processo che anzi ne esalta il ricchissimo aroma intenso, dolce e persistente.

Permangono ben distinte anche le note leggermente piccanti che ben si armonizzano, ma allo stesso tempo esaltano e contrastano, la sapidità di formaggi, la gustosità delle carni e della selvaggina, la morbidezza di un risotto, la delicatezza dei crostacei, la sapidità di un baccalà.

Perfetti anche per la preparazione di panettoni, dolci, cioccolatini, dragée. Ottimi da degustare come gustose caramelle anche accompagnati da un liquore o da un buon vino.

Disponibili anche nel loro liquido di canditura

Disponibile in conf. da 400 gr.

Oppure in vasi da 314 o 1064 ml nel loro liquido di canditura.

Capperi

in liquido di canditura



I nostri capperi canditi conservano la morbidezza interna e una leggera consistenza esterna.

Il colore si mantiene durante la canditura, processo che dona loro dolcezza ma ne esalta contemporaneamente la sapidità e il ricchissimo aroma intenso, persistente e felicemente dissonante.

Ben si armonizzano, ma allo stesso tempo esaltano e contrastano, la sapidità di formaggi, la gustosità delle carni e della selvaggina, la morbidezza di un risotto ai formaggi, la delicatezza delle ostriche. Perfetti anche per la preparazione di panettoni, colombe, dolci in genere, cioccolatini, dragée.

Ottimi da degustare con un cocktail.

Disponibili in vasi da 314 e 1064 ml

Stardust

Polvere di pomodoro



La polvere di pomodoro è una polvere ottenuta da pomodori coltivati nella Sicilia sud orientale, essiccati al sole, dopo una leggera salatura, e privati manualmente dei loro semi che altrimenti conferirebbero un sapore amarognolo non piacevole al gusto.

Dai pomodori, raccolti nel periodo della loro massima maturazione, si ottiene una polvere che è un concentrato di colore, profumo e sapore.

Una polvere "magica" che svolge un ruolo importante in cucina tanto per la capacità di insaporire i piatti quanto per quella di donare un tocco di colore che illumina ed arricchisce la cromaticità della presentazione.

Utilizzabile anche negli impasti, per aromatizzare burro e formaggi ed in ogni tipo di piatto, trova il suo abbinamento perfetto con l'Eau de PachinEat.

Ottima anche per la decorazione e preparazione dei cocktail più ricercati.

Disponibile in vasi o bustine ziplock da 50 e 100 gr e busta da 500 gr

Stardust

Polvere di capperi



La polvere di capperi è una polvere ottenuta dai capperi. I capperi sono boccioli di fiore, dal sapore deciso e penetrante, raccolti tra fine maggio e inizio settembre normalmente di primo mattino o al tramonto. Sono raccolti appena germogliano perché più il cappero è piccolo più è buono.

Dopo una leggera salatura vengono essiccati al sole di Sicilia per conservarne inalterato il loro prezioso aroma e successivamente ridotti in polvere.

Una polvere "magica" che svolge un ruolo importante in cucina e consente di sfruttare il profumo e l'essenza del cappero e di diffondere in modo soffuso il sapore senza imporre la forte presenza del frutto.

Utilizzabile anche negli impasti, per aromatizzare burro e formaggi, speciale su tartare di manzo, bruschette con pomodoro, sulla pasta ed in ogni tipo di piatto. Ottima anche per la decorazione e preparazione dei cocktail più ricercati.

Disponibile in vasi o bustine ziplock da 50 e 100 gr e busta da 500 gr

Polvere di Limoni siciliani



I limoni di Sicilia sono universalmente apprezzati.

Dalle bucce di questo straordinario agrume è stata ricavata una polvere dal colore giallo brillante, dal profumo intenso, dal gusto piacevolmente agrumato, leggermente amarognolo.

È ricca di vitamina C, che contrasta l'invecchiamento, ostacolando l'azione degenerativa dei radicali liberi.

Può essere usata in creme, nell'impasto di torte e biscotti, come aroma naturale, in una cioccolata calda, ma anche su formaggi, carni bianche, pesce o in insalate, nelle marinate, nei piatti a base di cereali ecc... .

Può essere anche utilizzata per aromatizzare olio, zucchero e sale, ma anche semplicemente per fare cubetti di ghiaccio dal buon profumo e retrogusto di limone.

Ottima anche per la decorazione e preparazione dei cocktail più ricercati.

Disponibile in vasetti o bustine ziplock da 40 e 80 gr e busta da 500 gr

Polvere di arancia



Le arance di Sicilia sono apprezzate per il giusto grado di acidità che ne amplifica il sapore dolce.

Tutti conosciamo le benefiche proprietà di questo frutto, ma pochi quelle della sua scorza che contiene esperidina, un tipo di flavonoide dalle grandi proprietà per metabolizzare i lipidi nel sangue. Inoltre il suo apporto vitaminico è molto elevato e permette di proteggere il sistema immunitario.

La Polvere di arancia, di un intenso colore arancio dorato, ha un profumo intenso e aromatico.

Può essere usata in creme, nell'impasto di torte e biscotti. come aroma naturale, in una cioccolata calda, ma anche su formaggi, carni bianche, pesce o in insalate.

Ottima anche per la decorazione e preparazione dei cocktail più ricercati.

Disponibile in vasetti o bustine ziplock da 40 e 80 gr e confezione da 500 gr

Stardust

Polvere di barbabietola rossa



La Polvere di Barbabietola viene ricavato dalla radice fresca, essiccata lentamente per mantenere tutti i contenuti nutrizionali, il sapore naturale e la dolcezza.

Tutti conosciamo le benefiche proprietà di questa preziosa radice che contiene antiossidanti, minerali e vitamine.

Ideale per la preparazione di piatti vegetariani in genere, può essere aggiunta a fine cottura a minestre, salse, zuppe, verdure o a succhi o frullati per colazione per dare sapore, dolcezza, profumo e colore.

Ottima per colorare creme, pasta, dolci, pane e lievitati in genere, ideale per la decorazione e preparazione dei cocktail più ricercati.

Disponibile in vasetti o bustine ziplock da 50 e 100 gr e confezione da 500 gr

Polvere di finocchietto selvatico



La Polvere di Finocchietto selvatico viene ricavato dalle foglie che si raccolgono in primavera quando sono tenere. Queste vengono essiccate a bassa temperatura per evitare la volatilizzazione degli oli essenziali.

L'aroma fresco e il tenue ben si adatta a profumare sia la pasta sia zuppe di legumi sia carni bianche sia pesce, ma anche per preparazioni al forno, alla griglia e alla brace.

Ideale per la preparazione di piatti vegetariani in genere, può essere aggiunta a fine cottura a minestre, salse, zuppe, verdure o a succhi o frullati per colazione per dare sapore e profumo.

Ottima in cucina è ideale per la decorazione e preparazione dei cocktail più ricercati.

Disponibile in vasetti o bustine ziplock da 50 e 100 gr e busta da 500 gr

Crumble di olive nere



Olive nere essiccate senza però togliere loro il caratteristico gusto amaro e parte del suo contenuto di olio.

Il crumble di olive può essere utilizzato per condire un piatto di spaghetti, con l'aggiunta di acciughe.

Si può utilizzare il crumble di olive anche per arricchire un risotto alla zucca, il merluzzo in padella o la pietanza che preferisci.

Disponibile in vasetti o bustine ziplock da 50, 100 g e buste 500 g

Pomodori Marinda pelati a mano in acqua di pomodoro



Il Marinda è un pomodoro insalatario invernale che profuma di sole, dal ricco sapore dolce, avvolgente, succoso, persistente, saporito, dalla consistenza soda, croccante e compatta.

È il pomodoro della nostalgia dell'estate: riconcilia con il gusto del pomodoro. Giunti alla fine della produzione, lasciamo il pomodoro maturare naturalmente sulla pianta, privandola dell'acqua in modo da esaltare nel suo frutto la concentrazione di sapori.

I pelati PachinEat sono ottenuti con una lavorazione artigianale e pelati esclusivamente a mano per conservare in questo frutto prezioso tutta la sua bellezza e qualità.

Sono conservati in acqua di pomodoro per conservarne ed aumentarne le caratteristiche naturali.

I nostri pelati sono perfetti per chi ama il pomodoro dal gusto deciso e dal sapore intenso.

Sono adatti per ragù, spezzatini e stufati ma anche per semplici sughi dal sapore energetico.

Si sposano perfettamente anche col sapore del pesce e il loro sapore si esalta ed esalta le zuppe di pesce.

È sempre consigliata una cottura breve per mantenere inalterato il profumo e il sapore.

Disponibile in vasi 1064ml

Pomodori Pixel

pelati a mano in acqua di pomodoro



Il pomodoro pixel è caratterizzato da un gusto dal carattere molto intenso, da dolcezza e da una eccellente consistenza e polposità. Ha un sapore inconfondibile, per alcuni aspetti simile a quello del datterino. Il colore rosso intenso e brillante lo rende particolarmente attraente.

Giunti alla fine della produzione, lasciamo il pomodoro maturare naturalmente sulla pianta, privandola dell'acqua in modo da esaltare nel suo frutto la concentrazione di sapori.

I pelati PachinEat sono ottenuti con una lavorazione artigianale e pelati esclusivamente a mano per conservare in questo frutto prezioso tutta la sua bellezza e qualità.

Sono conservati in acqua di pomodoro per conservarne ed aumentarne le caratteristiche naturali.

È molto apprezzato in cucina per la sua facilità nella preparazione delle salse, ma trova la sua esaltazione massima nel pelato. È adatto per ragù, spezzatini e stufati ma anche per semplici sughi e creme. Si sposa perfettamente anche col sapore del pesce e il suo sapore si esalta ed esalta le zuppe di pesce.

È sempre consigliata una cottura breve per mantenere inalterato il profumo e il sapore.

Disponibile in vasi da 1000ml

Chicchi e Spicchi di Luna

Ciliegini in Acqua di pomodoro



Il pomodoro Ciliegino è un concentrato di armoniosa dolcezza ed abbiamo fatto di tutto per mantenerne inalterate le caratteristiche che possiede appena colto. È un pomodoro estivo polposo e goloso, dolce e naturalmente sapido.

I nostri Spicchi di Luna sono preparati sgrappolando e selezionando manualmente i ciliegini che sono messi in vasetto in acqua di pomodoro per conservarne ed aumentarne le caratteristiche naturali: freschezza, dolcezza, armonia, naturale sapidità.

Perfetti per chi ama il pomodoro la dolcezza e delicatezza del pomodoro estivo durante tutto l'anno. Sono conservati in acqua di pomodoro per conservarne ed aumentarne le proprietà naturali.

Adatti a piatti in cui la consistenza del pomodoro è importante. Ideali per preparare in pochi minuti sughi, arricchire pizze e per guarnire e insaporire piatti a piacimento e gusto personale.

Per il loro ricchissimo sapore dolce, avvolgente, succoso e persistente, è consigliata una cottura breve per mantenere inalterato il sapore e il profumo.

Sono messi in vasetto interi (Chicchi) o tagliati a metà (Spicchi).

Disponibile in vasi da 720ml

Chicchi e Spicchi di Sole in Acqua di pomodoro



Il pomodoro Datterino è un concentrato di armoniosa dolcezza ed abbiamo fatto di tutto per mantenerne inalterate le caratteristiche che possiede appena colto. È un pomodoro estivo polposo e goloso, dolce e naturalmente sapido.

I nostri Spicchi di Sole sono preparati sgrappolando e selezionando manualmente i datterini che sono messi interi in vasetto in acqua di pomodoro per conservarne ed aumentarne le caratteristiche naturali: freschezza, dolcezza, armonia, naturale sapidità.

La particolarità è che non sono messi in acqua e sale – che potrebbe alterarne le caratteristiche- ma in acqua di pomodoro che invece ne esalta il sapore anche con il passare del tempo. Perfetti per chi ama la dolcezza e delicatezza del pomodoro estivo durante tutto l'anno.

Adatti a piatti in cui la consistenza del pomodoro è importante. Ideali per preparare in pochi minuti sughi, arricchire pizze e per guarnire e insaporire piatti a piacimento e gusto personale.

Possono essere gustati anche senza cottura per il loro ricchissimo sapore dolce, avvolgente, succoso e persistente.

Se invece si desidera cuocerli, è consigliata una cottura breve per mantenere inalterato il sapore e il profumo.

Sono messi in vasetto interi (Chicchi) o tagliati a metà (Spicchi).

Disponibile in vasi da 720 ml

Colore

Spicchi di Oro

in Acqua di pomodoro



I primi pomodori conosciuti dagli Europei erano con tutta probabilità pomodori gialli e quindi i ciliegini gialli non hanno nulla a che fare con la *manipolazione genetica* o con gli *ogm*.

Il datterino giallo si riconosce, oltre che per il colore giallo-limone brillante, per il gusto lievemente sapido ed asprigno all'aroma di limone. Il sapore dolce e fresco è un perfetto bilanciamento di zuccheri e acidi ed offre sensazioni uniche, prestandosi a innumerevoli impieghi in cucina. I nostri Spicchi di Oro sono preparati sgrappolando, selezionando manualmente i datterini, lavandoli attentamente e mettendoli tagliati in vasetto in acqua di pomodoro per conservarne ed aumentarne le caratteristiche naturali: freschezza, gusto e profumo lievemente ed armoniosamente sapidi ed asprigni.

Sono conservati in acqua di pomodoro per conservarne ed aumentarne le caratteristiche naturali.

Adatti a piatti in cui la consistenza del pomodoro è importante. Ideali per preparare in pochi minuti sughi, arricchire pizze e per guarnire e insaporire piatti a piacimento e gusto personale.

Perfetti nelle preparazioni di primi piatti a base di pesce o frutti di mare dove il suo sapore ben si armonizza.

E' consigliata una cottura breve per mantenere inalterato il sapore e il profumo.

Disponibile in vasi da 720' ml

Passata Naturale di Marinda



Il Marinda è un pomodoro insalatario invernale di altissimo valore qualitativo. È il pomodoro della nostalgia dell'estate: per il suo profumo di sole, per il suo ricchissimo sapore dolce, avvolgente, succoso, persistente, saporito, per la sua consistenza soda e croccante.

Giunti alla fine della produzione, lasciamo il pomodoro maturare naturalmente sulla pianta, privandola dell'acqua in modo da esaltare la sua naturale concentrazione di sapori.

La passata naturale ANTIQUA rispecchia le principali caratteristiche del pomodoro da cui viene ricavata: profumo, naturale sapidità, sapore deciso e di personalità.

Perfetta per chi ama il pomodoro dal gusto deciso e dal sapore intenso.

È adatta per ragù, spezzatini e stufati, ma anche per semplici sughi dal sapore energetico. In quest'ultimo caso è consigliata una cottura breve per mantenere inalterato il profumo e il sapore. Si sposa perfettamente anche col sapore del pesce e il suo sapore si esalta nelle zuppe.

Le passate ottenute da questo pomodoro conservano la caratteristica di sapidità del pomodoro fresco.

Disponibile in vasi da 720 ml

Passata Naturale di Datterino



Il Datterino è un piccolo concentrato di dolcezza, che si può trovare praticamente tutto l'anno, di altissimo valore qualitativo.

Per la nostra passata viene fatto maturare sulla pianta per concentrarne la qualità, vengono poi selezionati i grappoli migliori e raccolti a mano quando l'estate è alle porte.

Le passate ottenute da questo pomodoro conservano le principali caratteristiche del pomodoro da cui sono ricavate: dolcezza, polposità e la naturale sapidità. crudo lascia un retrogusto leggermente amarognolo.

Perfetta per chi ama il pomodoro particolarmente dolce e delicato, è adatta a piatti come creme e vellutate.
Ottima per sughi, pizze, bruschette.

È sempre consigliata una cottura breve per mantenere inalterato il profumo e il sapore.

Disponibile in vasi da 720 ml

Passata Naturale di Ciliegino



Il Ciliegino è il pomodoro dell'estate: lo si capisce per il suo gusto di mare, per la sua succosità, per la dolcezza saporita, per la sua consistenza e per il suo profumo.

La passata naturale CERASA rispecchia le principali caratteristiche del pomodoro da cui viene ricavata: profumo, naturale sapidità, sapore persistente. Il gusto è dolce ed equilibrato con una nota finale leggermente acidula.

Perfetta nelle preparazioni di primi piatti a base di pesce o frutti di mare dove la succosità delicata del ciliegino ben si armonizza e non sovrasta.

Adatta comunque ad ogni tipo di preparazione, si esalta con una cottura leggera e veloce.

Disponibile in vasi da 720 ml

Passata di datterino giallo



I primi pomodori conosciuti dagli Europei erano con tutta probabilità pomodori gialli e quindi i ciliegini gialli non hanno nulla a che fare con la *manipolazione genetica* o con gli *ogm*.

Il datterino giallo si riconosce, oltre che per il colore giallo-limone brillante, per il gusto lievemente sapido ed asprigno all'aroma di limone. Il sapore dolce e fresco è un perfetto bilanciamento di zuccheri e acidi ed offre sensazioni uniche, prestandosi a innumerevoli impieghi in cucina.

le caratteristiche naturali: freschezza, gusto e profumo lievemente ed armoniosamente sapidi ed asprigni.

Ottimo per ricette gourmet, grazie al suo sapore dolce e delicato si abbina perfettamente ad ingredienti forti e secondi piatti, esaltandone il gusto

Disponibile in vasi da 720 ml

Strattu

Concentrato di pomodoro Marinda



		Valori nutrizionali medi per 100 g																	
		<table border="1"> <tr><td>valore energetico</td><td>79 kJ</td></tr> <tr><td>proteine</td><td>19 kcal</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td>1 gr</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td>3,5 gr</td></tr> <tr><td>grassi</td><td>3,5 gr</td></tr> <tr><td>di cui saturi</td><td>0,2 gr</td></tr> <tr><td>fibre</td><td>0,03 gr</td></tr> <tr><td>sale</td><td>2 gr</td></tr> <tr><td></td><td>0, gr</td></tr> </table>	valore energetico	79 kJ	proteine	19 kcal	carboidrati	1 gr	di cui zuccheri	3,5 gr	grassi	3,5 gr	di cui saturi	0,2 gr	fibre	0,03 gr	sale	2 gr	
valore energetico	79 kJ																		
proteine	19 kcal																		
carboidrati	1 gr																		
di cui zuccheri	3,5 gr																		
grassi	3,5 gr																		
di cui saturi	0,2 gr																		
fibre	0,03 gr																		
sale	2 gr																		
	0, gr																		
		Strattu Concentrato di pomodoro Marinda																	
		Pomodoro Marinda, sale, olio EVO																	
www.pachineat.it Conservare in luogo fresco. Per la scadenza guardare sotto		PachinEat srl C/da Granelli Viale Malta 8 Pachino (SR) Prodotto nel laboratorio di PachinEat in C/da Quistione Pachino																	
																			

Il Marinda è un pomodoro insalatario invernale di altissimo valore qualitativo. È il pomodoro della nostalgia dell'estate: per il suo profumo di sole, per il suo ricchissimo sapore dolce, avvolgente, succoso, persistente, saporito, per la sua consistenza soda e croccante.

Giunti alla fine della produzione, lasciamo il pomodoro maturare naturalmente sulla pianta, privandola dell'acqua in modo da esaltare la sua naturale concentrazione di sapori.

Il nostro concentrato è realizzato in purezza e mantiene ed esalta i valori del Marinda stesso.

Disponibile in vasetti da 300 gr.

Sciroppo di limone siciliano



Nel nostro sciroppo, preparato con succo di limoni siciliani freschi, abbiamo ridotto la quantità di zucchero per lasciare la libertà di sfruttarlo al meglio a seconda delle esigenze e del gusto di chi lo usa.

Abbiamo quindi realizzato uno sciroppo con solo ed esclusivamente il 65% di succo di limone e il 35% di zucchero.

Lo sciroppo è ottenuto attraverso un metodo di lavorazione molto delicato e poco invasivo per ottenere un sapore più eccitante, una migliore durata ed un profilo cromatico eccellente.

Con lo sciroppo di limone si possono creare deliziose bevande semplicemente diluendolo in acqua liscia o frizzante per una limonata dissetante, fresca e ricca di vitamina C, o preparare gelati, granite, ghiaccioli, frullati e dessert, condire macedonie di frutta fresca, o addolcire e insaporire tisane.

Può essere utilizzato nella preparazione di cocktail e long drink..

Più gusto meno calorie.

Disponibile in bottiglie da 720 ml



I capperi sono una delle piante aromatiche più utilizzate nella cucina italiana e sono boccioli di fiore, dal sapore deciso e penetrante.

Vengono raccolti tra fine maggio e inizio settembre normalmente di primo mattino o al tramonto.

Sono raccolti appena germogliano perché più il capperi è piccolo più è buono.

Si caratterizzano per il pregio delle piccole dimensioni, la compattezza, il gusto, il profumo e l'uniformità.

Sono conservati sotto sale per conservarne integre le capacità organolettiche.

Per il loro aroma sono presenti in numerose pietanze a base di carne, pesce, pizza e pasta.

Si consiglia di aggiungerli per ultimi alle preparazioni per non sciuparne il sapore.

Disponibile in vasi da 150 e in busta da 750 g.

Origano dei monti Iblei



L'origano è una delle erbe aromatiche più utilizzate nella cucina mediterranea in virtù del suo intenso e stimolante profumo.

Viene consumato essiccato perché il suo aroma tende a diventare più intenso e la fragranza più calda, aromatica e balsamica .

L'uso è nato nelle cucine dell'Italia meridionale e della Sicilia e si è diffuso in tutta Italia.

Il nostro origano nasce sulle coste rocciose dei monti Iblei.

Disponibile in conf. da 30 gr e 200 gr in busta

Ciliegini essiccati al sole



I ciliegini sono prima salati e quindi essiccati naturalmente al sole di Sicilia senza aggiungere conservanti, coloranti, zuccheri.

Il risultato è un pomodoro secco dalla consistenza elastica, morbida, carnosa e dal sapore dolce, intenso e sapido.

Provenienti da agricoltura biologica.

I ciliegini essiccati possono essere messi sott'olio con vari aromi oppure possono essere utilizzati per un pesto, per colorare un piatto di pasta o un'insalata a cui doneranno la loro sapidità, ottimi da gustare in un antipasto.

Disponibile in vasi da 100, 150 e in busta da 500 gr

PachinEat srl
c/da Granelli, Viale Malta, 8
96018 Pachino (SR)



Laboratorio in cda Quistione, via Vita Novella, Pachino

Sito Internet : <http://www.pachineat.it>

Pagina Facebook : **Pachineat**

Tel. Eugenio **348 9177585**

Enrica **328 828380**

Andrea **340 536 0078**

C.F. e P. IVA **01784100891**

