Catalogo 2025

La Sicilia in ogni goccia,
in ogni polvere,
in ogni sapore

LA NOSTRA FILOSOFIA

La vera innovazione nasce dalla tradizione.
Siamo custodi di un sapere antico che sa rinnovarsi ogni giorno.

Raccogliamo la materia prima nel suo momento migliore e la trasformiamo senza fretta, con cura e rispetto.

Ma non ci fermiamo alla tradizione.
Sperimentiamo nuove tecniche, esploriamo nuovi formati, inventiamo nuovi usi in cucina.

Dal passato nasce l'ispirazione.
Nel presente costruiamo originalità.
Guardiamo al futuro con l'audacia della ricerca.

PachinEat

CHI SIAMO

Siamo una piccola azienda artigianale in Sicilia sud-orientale. Una realtà familiare, ma con una visione ampia: far conoscere la nostra terra nei piatti più creativi.

COME LAVORIAMO

- Materie prime locali, lavorate entro poche ore dalla raccolta
- Trasformazione manuale, delicata e rispettosa
- Tecniche originali: canditura sottovuoto, polveri gourmet, acque vegetali
- Nessun additivo. Solo gusto vero, nella forma più pura

DOVE ANDIAMO

Il nostro progetto cresce.
Con il marchio Pick&Eat portiamo i nostri prodotti verso il mondo gourmet: chef, bartender, negozi specializzati, ristorazione di ricerca.

PachinEat

Eau de Pick&Eat

Eau de Pick&Eat rappresenta una collezione unica di acque vegetali – vere e proprie essenze estratte da ortaggi pregiati – pensata per portare in cucina e nella mixology l'anima più pura dei sapori di Sicilia. Queste acque cristalline racchiudono l'essenza dei loro ingredienti di origine, sprigionando profumi e gusti intensi senza alterare colore o consistenza.

Il risultato è un ingrediente innovativo ma genuino, che unisce tradizione e innovazione in cucina con un tono rustico-moderno: immaginate di aggiungere qualche goccia dell'estate siciliana alle vostre ricette, esaltando le preparazioni più ricercate così come i piatti di ogni giorno.

Acqua di pomodoro

L'Acqua di pomodoro, o meglio essenza di pomodoro, è l'anima stessa del pomodoro. Dopo aver eliminato semi e polpa gelatinosa, l'acqua viene estratta con metodi naturali dalla polpa del frutto.

Ne risulta un liquido limpido dal colore paglierino, che concentra tutta la sostanza del pomodoro: profumo, sapore, dolcezza, sapidità e tutte le sue caratteristiche organolettiche e nutritive. Nata inizialmente per gli chef stellati, quest'essenza ha conquistato un posto d'onore nelle cucine blasonate di tutto il mondo ed è ormai approdata anche ai fornelli di casa.

PachinEat

Disponibili in bottigliette da 200 ml e in vasi da 720 ml.

Eau de Pick&Eat

Acqua di pomodoro Marinda & Datterino

Profilo sensoriale: l'Acqua di pomodoro sprigiona il gusto del pomodoro fresco in forma leggera e delicata. Le due varianti proposte riflettono le rispettive cultivar: l'Acqua di Datterino è più dolce e armoniosa, mentre l'Acqua di Marinda – pur dolce anch'essa – risulta più energica e acidula, con note fresche e vivaci. In entrambi i casi, basta un sorso per ritrovare il sapore dell'estate siciliana.

È ideale per marinature, per preparare intingoli di mare e ceviche, per risottare pasta e riso (cuocendoli come un risotto), per le cotture di carni e persino per favorire la lievitazione di impasti (grazie alla sua leggera acidità che ricorda quella dell'acqua fermentata). In qualunque preparazione quest'acqua dona profondità di sapore senza appesantire.

Utilizzi nella mixology: l'Acqua di pomodoro è diventata immancabile nella preparazione di cocktail innovativi. La sua introduzione ha arricchito le possibilità dei bartender, permettendo di re-inventare classici come il Bloody Mary (sostituendo il succo di pomodoro con l'essenza trasparente) e di creare nuovi drink signature. Celebre, ad esempio, il cocktail "Mary Strange" creato al Caffè Gilli di Firenze, dove l'Eau de Pick&Eat al pomodoro regala una nuova veste al classico Bloody Mary.)

Disponibile nei formati da 200 e 720 ml

PachinEat

Eau de Pick&Eat

Acqua di cipolla di Giarratana

L'Acqua di cipolla di Giarratana nasce dalla cipolla bianca tipica – presidio Slow Food- rinomato per i suoi bulbi giganteschi e straordinariamente dolci, mai pungenti, dal profumo intenso ma delicato. Estratta in purezza con metodi naturali,conserva le caratteristiche organolettiche e benefiche di questo ortaggio unico.
Profilo sensoriale: limpida e leggermente paglierina, l'Acqua di cipolla sprigiona il bouquet aromatico della cipolla Giarratana: sorprendentemente dolce e fragrante, con sentori sulfurei molto delicati. Al palato è morbida e umami, priva della tipica pungenza della cipolla cruda ma ricchissima di sapore. È ideale per mantecare risotti e vellutate, per arricchire zuppe, creme e salse, nonché per insaporire carni e verdure saltate.

Disponibile nei formati da 200 e 720 ml

Acqua di peperone giallo

Peperone giallo siciliano, dal gusto dolce e carnoso, da cui si ricava l'Acqua di Peperone giallo è la più recente creazione PachinEat cattura il sapore dolce e solare del peperone estivo in forma liquida e trasparente, pronta tutto l'anno per dare un tocco inaspettato a ricette e cocktail.
Ha un aroma delicatamente vegetale e un sapore dolce e aromatico, con lievi note fruttate tipiche del peperone maturo. Sprigiona sentori di peperone arrostito e miele, con un retrogusto leggermente verde.

Abbinamenti gastronomici consigliati per es. Crudo di gambero rosso o Couscous freddo di verdure estive.
Idea cocktail – "Yellow Mary": ispirato al Bloody Mary.

Disponibile nei formati da 200 e 720 ml

PachinEat

StarDust
Polvere di Stelle

La linea Stardust rappresenta l'innovazione di PachinEat nel trasformare ingredienti siciliani selezionati in polveri aromatiche e funzionali. Attraverso processi artigianali, con una essiccazione a bassa temperatura che consente di mantenere invariate le proprietà organolettiche, questi prodotti concentrano sapori e profumi, offrendo versatilità in cucina e mixology.

Come tutti gli altri nostri prodotti, non vi è presenza di di zuccheri, conservanti, e coloranti.

Disponibili in vasetti da 50 e 100 gr, in busta da 500 gr e in buste ziplock da 50 gr e 100 gr.
Solo Limone ed Arancia i vasetti sono da 40 e 80 gr.

Polvere di Pomodoro

La polvere di pomodoro è ottenuta da pomodori coltivati nel comprensorio di Pachino, essiccati dopo una leggera salatura, privati dei loro semi che conferirebbero un sapore amarognolo. Dai pomodori si ottiene una polvere che è un concentrato di colore, profumo e sapore.

Una polvere "magica" importante in cucina per la capacità di insaporire i piatti e per donare un tocco di colore.. 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.

PachinEat

Polvere di Limoni siciliani

I limoni di Sicilia sono universalmente apprezzati. Dalle bucce di questo straordinario agrume è ricavata una polvere dal colore giallo brillante, dal profumo intenso, dal gusto piacevolmente agrumato, leggermente amarognolo.

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

Polvere di Arance siciliane

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

PachinEat

StarDust

Polvere di capperi

I capperi dopo una leggera salatura vengono essiccati dolcemente 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.

tilizzabile 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 reparazione dei cocktail più ricercati.

Polvere di finocchietto selvatico

Polvere di Finocchietto selvatico è ricavato dalle foglie in primavera quando sono tenere. Vengono essiccate a bassa temperatura per evitare la volatilizzazione degli olii 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. Può essere aggiunga a minestre, salse, zuppe, verdure o a succhi o frullati dare sapore e profumo.

PachinEat

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.
deale per la preparazione di piatti vegetariani in genere, può essere aggiunga 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.

Granelli di olive nere

Crumble di olive: olive nere essiccate senza 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.

PachinEat

I Canditi

I nostri canditi sono realizzati esclusivamente con prodotti dell'agro-alimentare della Sicilia.
La canditura avviene con un processo artigianale lento e progressivo, assolutamente a freddo senza mai riscaldare il prodotto per non rovinarne la struttura e compattezza.

Non sono aggiunti assolutamente altri componenti conservanti o simili, di nessuna natura, ad eccezione del succo di limone (ricavato da limoni della Sicilia sud-orientale) per limitare la possibilità di cristallizzazione dello zucchero.

Peperoni gialli canditi

Il colore, profumo e sapore si mantiene inalterato durante la canditura, processo che anzi ne esalta il ricchissimo aroma intenso, dolce e persistente. Esaltano 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.
Disponibili anche nel loro liquido di canditura

Disponibili in vaschette da 400gr
I peperoni canditi in liquido in vasi da 314 e da 1064 ml.

PachinEat

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.
Non sono aggiunti assolutamente altri componenti, conservanti o simili, di nessuna natura, ad eccezione del succo di limone (ricavato da limoni della Sicilia sud-orientale) per limitare la possibilità di cristallizzazione dello zucchero.

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 dona un ricchissimo aroma intenso, dolce e persistente.
Canditura, processo che dona ricchissimo aroma intenso, dolce e persistente.
Permangono ben distinte anche le note leggermente acidule del datterino. Perfetti anche per la preparazione di panettoni, dolci, cioccolatini, dragée. Ottimi da degustare come gustose caramelle.
Disponibili anche nel loro liquido di canditura.

Asciutti in vasetti da 110 gr e in vaschette da 450gr
I datterini canditi in liquido in vasi da 314 e da 1064 ml.

PachinEat

Olive Nocellara dell'Etna candite

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

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

Disponibili in vasi da 314 e da 720ml.

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, dolci, cioccolatini, dragée. Ottimi da degustare come gustose caramelle.

Disponibili in vasi da 314 e da 1064 ml.

PachinEat

I lavorati del pomodoro

Passata naturale di Datterino

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

Passata naturale di Marinda

Il Marinda è un pomodoro insalataro invernale di altissimo valore qualitativo.
Giunti alla fine della produzione, lasciamo il pomodoro maturare naturalmente sulla pianta, privandola dell'acqua per esaltare la sua naturale concentrazione di sapori.
La passata naturale ANTIQUA rispecchia il pomodoro Marinda: profumo, naturale sapidità, sapore deciso e di personalità.

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

PachinEat

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 caratteristiche di questo pomodoro: 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 naturale di Datterino giallo

I primi pomodori conosciuti dagli Europei erano con tutta probabilità pomodori gialli e quindi i datterinigialli 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 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

PachinEat

Marinda pelati a mano

Il Datterino è un piccolo concentrato di dolcezza, che si può trovare praticamente tutto l'anno, di altissimo valore qualitativo. 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 1064 ml

Pixel pelati a mano

Il Marinda è un pomodoro insalataro invernale d
altissimo valore qualitativo.

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

La passata naturale ANTIQUA rispecchia il pomodoro Marinda: profumo, naturale sapidità, sapore deciso e di personalità.

È adatta per ragù, spezzatini e stufati, ma anche per semplici sughi dal sapore energico. E' consigliata una cottura breve per mantenere inalterato profumo e sapore.

Si sposa perfettamente anche col sapore del pesce e il suo sapore si esalta nelle zuppe.

Disponibile in vasi da 1064 ml

PachinEat

Chicchi e Spicchi di Sole

Datterini in acqua di pomodoro

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.

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

Disponibili in vasi da 720 ml

Spicchi di Oro

Datterini gialli in acqua di pomodoro

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 e armoniosamente sapidi ed asprigni.
Sono conservati in acqua di pomodoro per conservarne 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.

Disponibili in vasi da 720 ml

PachinEat

Strattu

Concentrato di pomodoro Marinda

Il nostro concentrato è realizzato in purezza utilizzando solamente il pomodoro Marinda, del quale mantiene ed esalta i valori organolettici.

Il Marinda è un pomodoro insalataro 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.

Disponibile in vasi da 100 e 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.

Disponibile in vasi da 720 ml

PachinEat

Capperi piccoli

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

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.

Disponibile in vasi da 150 e da 750 gr

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 vasi da 30 gr e busta da 200 gr.

PachinEat

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.

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

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

P. IVA 01784100891

PachinEat srl