



since 1992

**Mediterranea Foods**<sup>®</sup>  
*organic passion*

COMPANY PROFILE



“

Mio padre mi ha insegnato  
a credere che parlando  
alla natura con amore  
e rispetto essa restituisca  
con altrettanta passione  
i suoi frutti migliori.

fondatore  
*A. Anastasi*



## Valori& Mission

---

pag. 8

## La nostra storia

---

pag. 12

## La nostra produzione

---

pag. 16

## Le nostre certificazioni

---

pag. 20

## Il nostro team

---

pag. 24

## I nostri prodotti

---

pag. 26



## Valori & Mission

Abbiamo scelto l'agricoltura Biodinamica e biologica come percorso etico, consapevoli del fragile equilibrio tra noi e la nostra Madre Terra. Produciamo senza chimica di sintesi, certi che ciò contribuisca fortemente ad una convivenza simbiotica tra uomo e natura per il benessere di entrambi.

## Un percorso verso l'eccellenza



Lavoriamo nel mondo biologico e biodinamico al fine di realizzare un sistema di sostenibilità, trasparenza ed etica che percorra l'intera filiera, dalla produzione nei campi, al prodotto finito sullo scaffale. Sposiamo questi valori per poter garantire un servizio attento ed efficiente lungo tutta la filiera, fino a raggiungere il nostro consumatore finale.

L'alta qualità delle produzioni dell'azienda è così il risultato di un'armonica azione tra diversi elementi peculiari del territorio in cui operiamo.

Al fine di garantire questo sistema di sicurezza, ogni singolo prodotto, a partire dalle materie prime, è controllato ed analizzato più volte lungo le fasi del processo.

Grazie al nostro scrupoloso lavoro ed al nostro know-how, produciamo oggi un'eccellente gamma di specialità biologiche e biodinamiche le cui materie prime, quasi esclusivamente prodotte da noi e prive di qualsiasi conservante ed additivo, ne esaltano gusto e qualità.

COMPANY PROFILE





## La nostra storia

“Ogni volta che guardo il rigoglioso splendore dei nostri uliveti, ne annuso l’odore, accarezzo le foglie argentee, penso a mio padre che con la sua dedizione per questi secolari alberi mi ha insegnato a credere che parlando alla natura con amore e rispetto essa restituisca con altrettanta passione i suoi frutti migliori. Forse è per questo che produciamo olio extra vergine d’oliva da oltre tre generazioni.”

1950

---



## Le radici

La cultura agricola ed olivicola della famiglia affonda le sue radici nella storia grazie alla quale, la saggezza antica, ha gettato le basi per una crescita sana di valori e know-how.

1992

---



## Nasce Mediterranea Foods

Dopo una lunga storia di faticoso lavoro affiancato dal padre Domenico, verso l'inizio degli anni '90, Antonino Anastasi, fonda la Mediterranea Foods. Inizia così un percorso importante fondato non più solamente sulla conoscenza esperienziale dell'agricoltura ma volto all'innovazione, al progresso ed alla commercializzazione dei prodotti aziendali su scala internazionale.

1993

---



## L'universo Biologico

Immediatamente Antonino sente un forte impulso verso il cambiamento e decide così di convertire l'azienda di famiglia alla produzione biologica credendo fortemente nell'impeto di un'agricoltura attenta tanto agli aspetti antropici ed etici della produzione, quanto alla qualità delle colture. Fu il naturale percorso da seguire su un solco tracciato dalla famiglia, le cui linee guida e la cui filosofia erano già vocate verso una produzione naturale.

2011

---



## Certificazione Biodinamica

Affermata oramai nel biologico internazionale giunge il momento per l'azienda di compiere un altro passo fondamentale verso l'evoluzione. Inizia così il processo di conversione al biodinamico che vede nel 2011 l'intera azienda certificata Demeter.

2021

---



## La famiglia: la nostra forza

Come la storia insegna, la famiglia ha sempre rappresentato per quest'azienda un punto di forza fondamentale, dal 1999 ad oggi, infatti, Antonello e la moglie Marilena hanno percorso questo cammino insieme, coinvolgendo negli anni anche le figlie nelle scelte attive e nella filosofia aziendale.



## Il nostro know-how

"La nostra mission ci vede lavorare e programmare ogni giorno con entusiasmo ogni nuova strategia dell'azienda, condividendo in una profonda comunione d'intenti ogni passo che la Mediterranea Foods compie per la sua crescita."

**Antonello Anastasi**  
CEO

**Marilena Massara**  
Export Manager



PRINCIPE  
DI GERACE

**OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA**

*da  
Agricoltura Biologica*

*Estratto a freddo  
Prodotto Italiano*

Prodotto da  
**Azienda Agricola Anastasi**

e 500 ml

# La nostra produzione

Il nostro programma produttivo volge all'eccellenza nel totale rispetto dell'uomo e della natura che esso abita. Primario obiettivo è la produzione di alimenti biologici e biodinamici con i più alti standard di qualità.

## Sostenibilità, qualità e trasparenza



La storia della nostra azienda, giunta oramai alla terza generazione; con esperienza trentennale nel mondo biologico ed oltre due lustri nel mondo biodinamico, è il frutto dell'amore per la terra e la tradizione, tramandati dalla famiglia Anastasi, attraverso anni di lavoro e passione.

Ogni giorno produciamo, secondo la tradizione e nel rispetto della nostra storia,

con i più moderni processi produttivi e le più selezionate materie prime, sempre attenti alla cura dei campi e degli uomini che collaborano per la buona riuscita del raccolto.

Il rispetto per l'altro è il principio fondamentale sul quale si fonda il nostro lavoro: rispetto per la natura e per chi la abita.





Alitalia



SIO OLEIFICIO  
San Francisco  
1990  
OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA  
PRODOTTO IN ITALIA  
300 ml e

SIO OLEIFICIO  
San Francisco  
1990  
OLIO  
PRODOTTO IN ITALIA  
300 ml e

SIO OLEIFICIO  
San Francisco  
1990  
OLIO  
PRODOTTO IN ITALIA  
300 ml e

## Le nostre certificazioni

La nostra produzione è un percorso tracciabile e tracciato i cui obiettivi sono qualità ed eccellenza. Le nostre certificazioni, nazionali ed internazionali, sono la garanzia di standard di processo innovativi e controllati.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



ICEA

Per la nostra  
agricoltura  
biologica



Demeter

Per la nostra  
agricoltura  
biodinamica



IGP

Per il nostro  
olio di Calabria





## FOS

Per i nostri prodotti ittici provenienti da pesca sostenibile



## USDA/NOP

Per il mercato statunitense



## BRC e IFS

Per gli standard di qualità del nostro processo produttivo





①

Adelaide

Responsabile  
processo  
spezie

②

Francesca

Sales  
Manager

③

Antonietta

Caporeparto  
specialità

④

Marilena

Export  
Manager

⑤

Antonello

CEO



⑥

Valentina

Responsabile  
produzione  
aromatizzati

⑦

Alessandro

Quality  
Manager

⑧

Valentina

Responsabile  
Amministrativa

⑨

Giuseppe

Responsabile  
processo  
produttivo

# I nostri prodotti

Il gusto puro, naturale ed esclusivo dei nostri prodotti, rappresenta una ricca traccia dello stile e della tradizione Mediterranei.



\*SAVE THE WORLD

Siamo attenti alla salvaguardia dell'ambiente, abbiamo ridotto il 25% di plastica sui nostri imballi, limitato la produzione di CO<sub>2</sub> e piantato oltre 1250 alberi sul suolo italiano.

Le bottiglie dei nostri olii sono **98% plastic free**

Le buste dei nostri legumi sono **100% plastic free**

1 Olio extra vergine  
d'oliva Millenarium  
limited edition

*pag. 28*

2 Olio Extra  
Vergine d'oliva

*pag. 34*

3 Condimenti  
Aromatizzati

*pag. 40*

4 Specialità  
vegetali

*pag. 48*

5 Grani antichi  
italiani

*pag. 52*

6 Specialità  
Ittiche

*pag. 58*

demeter

MILLENARIUM



MILLENARIUM

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO  
DA AGRICOLTURA BIODINAMICA

**GRAND CRU**

*Limited edition*

DA ULIVI MILLENARI

50cl

MILLENARIUM

*Limited edition*

2000



1

## MILLENARIUM

Olio extra vergine d'Oliva Biodinamico  
Grand Cru  
Limited Edition

Prodotto esclusivamente dagli ulivi millenari  
che da tempo immemore troneggiano  
nella nostra tenuta agricola.

MILLENARIUM



MILLENARIUM

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO  
DA AGRICOLTURA BIODINAMICA

**GRAND CRU**

*Limited edition*

DA ULIVI MILLENARI

50cl

# MILLENARIUM

*Limited edition*

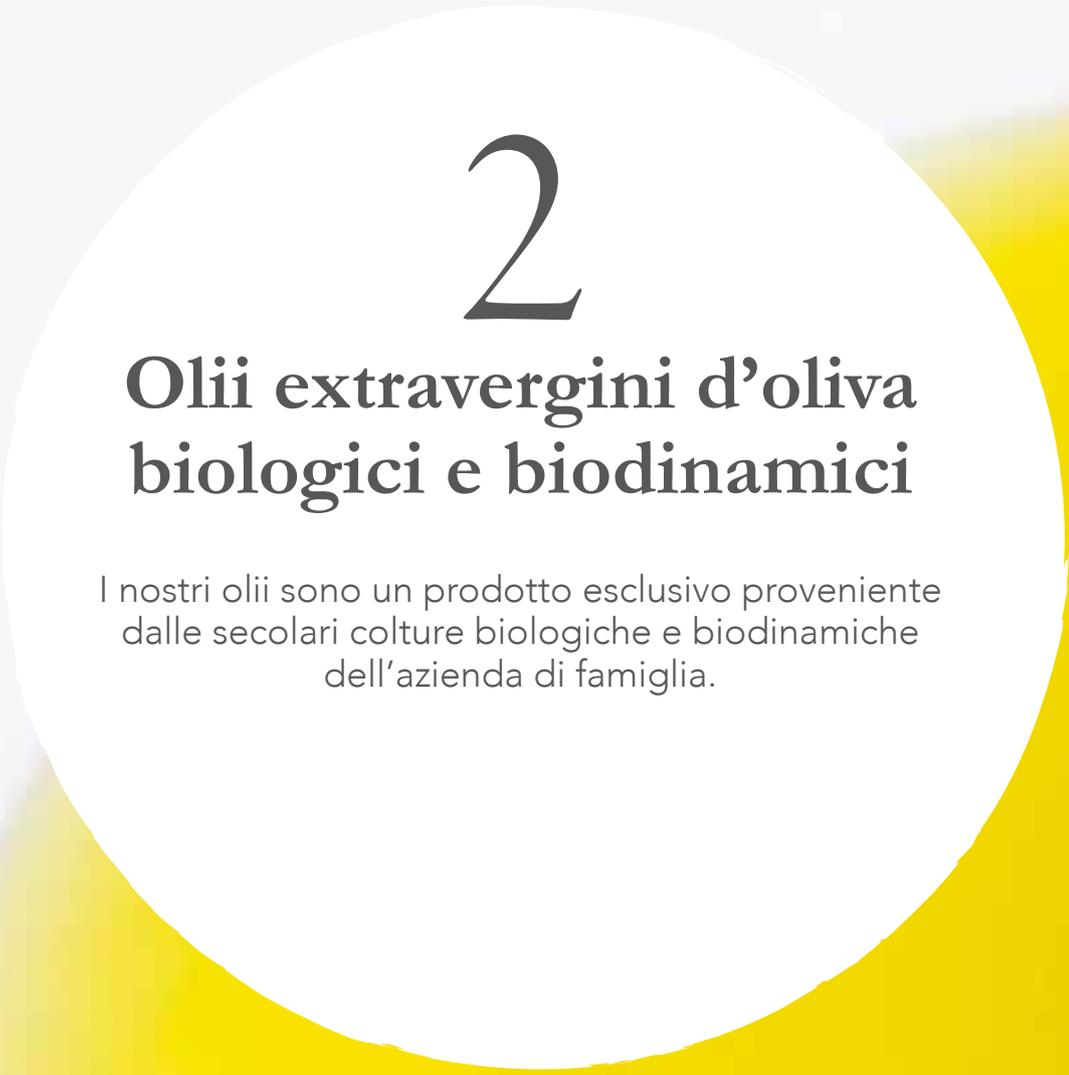
Il nostro olio extravergine Millenarium è prezioso nella sua unicità perché prodotto dagli ulivi millenari che da tempo immemore troneggiano nella nostra tenuta “Cannavà”. Appartengono a quel luogo e da quel luogo hanno colto l'essenza profonda di una storia narrata dal vento che attraversa le foglie argentee già sin dall'VIII secolo a.C., una storia giunta fino a noi attraverso piante che hanno solcato i secoli ed i millenni.

È questo il nostro Olio extra vergine d'oliva Biodinamico MILLENARIUM. In ogni bottiglia c'è questa storia da narrare, l'oro liquido sacro agli dei contiene l'energia ancestrale di un vissuto che ha lasciato il segno. Ogni bottiglia è unica con il suo numero univoco prodotta esclusivamente con olive Ottobratiche.

Produrre quest'olio esclusivo è salvaguardare un centinaio di ulivi millenari a noi cari; è per noi guardare alla nostra terra, ai nostri alberi come parte di un universo complesso, unirsi alle leggi ed alle influenze cosmiche, alle storie ed alle forze che governano gli esseri viventi, i pianeti e le lune, cercando di mettere nella giusta interconnessione terra, storia e cielo.

Millenarium grand cru è espressione di una ricerca sensoriale il cui profilo fruttato medio-intenso di olive colte verdi, presenta un equilibrio perfetto. Il sentore caratteristico della varietà Ottobratica presenta accenti di erba di campo, mela golden e pomodoro acerbo con lontani sentori di cardo selvatico. Al gusto è avvolgente e vegetale, con un armonico retrogusto di amaro e piccante.

SCHEDA PRODOTTO



2

**Oli extravergini d'oliva  
biologici e biodinamici**

I nostri oli sono un prodotto esclusivo proveniente dalle secolari colture biologiche e biodinamiche dell'azienda di famiglia.





#### SCHEDA PRODOTTO

### Principe di Gerace

Olio extra vergine d'oliva biologico estratto a freddo delicatamente fruttato proveniente dalle secolari colture dell'azienda agricola Anastasi. Ottenuto in gran parte dalle cultivar "ottobratica" e "sinopolese", ha carattere distintivo e profilo sensoriale fruttato medio-intenso di olive colte verdi. Presenta accenti di erba di campo, mela golden e pomodoro acerbo con lontani sentori di cardo selvatico. Al gusto è avvolgente e vegetale, con un armonico retrogusto di amaro e piccante.

Eccellente da usare crudo su tutte le pietanze e per preparazioni che richiedono brevi cotture. Arricchisce ogni piatto esaltandone gusto e proprietà organolettiche.

---

Capacità 750ml, 500ml, 250ml





SCHEDA PRODOTTO

## Mediterraneò

Olio extravergine di oliva biologico estratto a freddo dolcemente fruttato, prodotto secondo metodi tradizionali con olive principalmente delle cultivar Carolea, Cassanese e Rogianella. Al gusto è avvolgente e delicato, colore dorato con riflessi verdi, presenta accenti di mandorla dolce, mela golden con lontani sentori di erba selvatica con un armonico retrogusto leggermente piccante.

Apprezzato da adulti e bambini che amano il gusto raffinato di un olio delicatamente fruttato e leggero, è eccellente da usare a crudo e, grazie alla sua delicatezza è ottimo per preparazioni che richiedono anche lunghe cotture.

---

Capacità 750ml, 1l, 3l, 5l



SCHEDA PRODOTTO





demeter

### **Bio Oleificio San Francesco**

Olio Extra Vergine di Oliva biodinamico di Calabria estratto a freddo, fruttato medio intenso. Prodotto principalmente dalle cultivar autoctone "Carolea" e "ottobratica" ha carattere elegante e presenta un profilo sensoriale equilibrato tra il sentore fruttato medio-intenso di olive verdi varietà Ottobratica, con sentori di mandorla e leggere sensazioni di erba, carciofo e frutti verdi, bilanciato dalla presenza di Carolea con un leggerissimo retrogusto piccante e rimandi decisi e persistenti di erba fresca. Otteniamo così un olio extra vergine d'oliva d'eccellenza dal gusto raffinato, ricco di energia biodinamica e del sole del Sud dedicato a chi crede nella poesia ancestrale del metodo biodinamico.

Per le sue caratteristiche dà il meglio di sé usato a crudo su tutte le pietanze. Ottimo anche per preparazioni che richiedono brevissime cotture. Sia in cottura che a crudo riesce ad arricchire ogni piatto esaltandone gusto e proprietà organolettiche.

---

Capacità **500ml**



# 3

## **Condimenti aromatizzati Principe di Gerace**

Olio extra vergine d'oliva e spezie si incontrano per dar vita alle specialità aromatizzate preparate per infusione secondo antiche ricette e tradizioni di famiglia.





#### SCHEDA PRODOTTO

### Condimento biologico a base di olio extra vergine di oliva **Aromatizzato al Peperoncino Habanero**

Il peperoncino Habanero, che ha trovato nella nostra azienda agricola terreno ricco e fertile, viene essiccato e posto in infusione per arricchire con gusto e piccantezza il nostro olio extravergine d'oliva.

Nasce così il nostro condimento naturalmente piccante, dall'aroma intenso e dal gusto deciso, ideale per donare carattere a tutti i piatti: zuppe di legumi, primi piatti veloci e sughi corposi o da gustare in purezza su pane tostato.

#### Ingredienti:

Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, peperoncino Habanero biologico essiccato.

---

Capacità 250ml, 100ml





#### SCHEDA PRODOTTO

### Condimento biologico a base di olio extra vergine di oliva aromatizzato al Limone

Le note vivaci dei limoni di Sicilia ed il nostro olio extra vergine d'oliva, danno vita ad un condimento aromatizzato profumato ed armonico le cui note speziate e dal tocco agrumato creano un duetto armonico dalla fragranza ricca di toni freschi, ideale per molti piatti sia dolci che salati: dalle fresche insalate verdi, verdure al vapore, melanzane e zucchine grigliate, insalate di frutta fino al pesce ed alla carne alla griglia. L'unicità del nostro olio al limone è la sua eccezionale versatilità nelle ricette dolci, torte, biscotti, gelati e macedonie di frutta e quale ottimo sostituto del burro in tutte le preparazioni con la pasta frolla.

#### Ingredienti:

Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, olio essenziale di limone biologico.

---

Capacità 250ml, 100ml



#### SCHEDA PRODOTTO

### Condimento biologico a base di olio extra vergine di oliva **Aromatizzato all'Aglio**

Olio extra vergine d'oliva ed aglio, i semplici ingredienti che compongono questo gustoso condimento. L'intera filiera avviene a mano presso la nostra azienda, dove l'aglio viene raccolto, essiccato e posto a macerare nel nostro olio extra vergine biologico. L'aroma intenso ed il gusto deciso che lo contraddistinguono danno il giusto equilibrio per rendere più saporiti tutti i piatti della cucina mediterranea, dalle zuppe di legumi alle insalate di patate, pizze e focacce, alla preparazione di primi piatti e di salse a base di pesce o da gustare in purezza su pane tostato.

#### Ingredienti:

Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, aglio biologico essiccato.

---

Capacità 250ml





#### SCHEDA PRODOTTO

### Condimento biologico a base di olio extra vergine di oliva **Aromatizzato all'Origano**

Coltivato presso la nostra azienda agricola nella varietà *Origanum Vulgare Hirtum*, il nostro origano, dall'intenso aroma, viene raccolto, essiccato e posto a macerare nell'olio extra vergine d'oliva biologico.

Da questa infusione nasce un condimento profumato e delicato, raffinato e versatile per la preparazione di speciali ricette. Ideale per insaporire insalate di pomodoro, pizze, patate lesse ed al forno, per la preparazione di salse mediterranee, è inoltre eccellente per impreziosire focacce o da gustare in purezza su pane tostato.

#### Ingredienti:

Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, origano biologico essiccato.

---

Capacità **250ml**



#### SCHEDA PRODOTTO

### Condimento biologico a base di olio extra vergine di oliva **Aromatizzato al Bergamotto**

L'olio extra vergine d'oliva diviene un condimento straordinario grazie alla nostra ricetta aromatizzata al bergamotto, agrume esclusivo ed antico della nostra Calabria ricco di vitamine, e dalle proprietà energizzanti. Il risultato è un condimento unico, il cui aroma ne fa un ingrediente raffinato per la preparazione di speciali ricette dolci e salate.

Consigliato per impreziosire risotti, fresche insalate, arricchire di gusto pesce e verdure, ma anche per la preparazione di squisiti dolci, torte, biscotti e macedonie di frutta.

#### Ingredienti:

Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, olio essenziale di bergamotto biologico.

---

Capacità **250ml**





#### SCHEDA PRODOTTO

### Condimento biologico a base di olio extra vergine di oliva **Aromatizzato al Rosmarino**

Il rosmarino da noi prodotto viene raccolto fresco, essiccato e posto a macerare nell'olio extra vergine d'oliva biologico, da cui nasce un condimento semplice e gustoso, da versare su una grande varietà di piatti caldi e freddi.

Ideale per insaporire arrosti, patate lesse ed al forno, zuppe di legumi e vellutate di verdure, per la preparazione di pollo in ogni ricetta, è inoltre eccellente per la preparazione di focacce e pizze o da gustare in purezza su pane tostato.

#### Ingredienti:

Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, rosmarino biologico essiccato.

---

Capacità **250ml**



SCHEDA PRODOTTO

**Condimento biologico  
a base di olio extra vergine di oliva  
Aromatizzato al Basilico**

Il basilico coltivato nella nostra azienda agricola dove nel clima mite tra litorale ed entroterra cresce rigoglioso e profumato, appena essiccato è posto a macerare nel nostro olio extra vergine d'oliva. Da questa unione nasce un condimento leggero e gustoso, il nostro olio aromatizzato leggero e delicato, ingrediente raffinato e versatile per la preparazione di speciali ricette. Ideale per insaporire insalate di pomodoro e capresi, pizze, patate in ogni preparazione, salse mediterranee, è inoltre eccellente per impreziosire focacce o da gustare in purezza su pane tostato.

**Ingredienti:**

Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, basilico biologico.

---

Capacità **250ml**



SCHEDA PRODOTTO

**Condimento biologico  
a base di olio extra vergine di oliva  
Aromatizzato al Tartufo bianco**

Dal tartufo bianco biologico, uno dei frutti più pregiati della terra, infuso nel nostro olio extra vergine d'oliva, nasce l'olio aromatizzato al tartufo, la cui ricercatezza di gusto ne fa un condimento di pregio, dal sapore delicato e dall'esaltante fragranza. È ideale per donare un carattere elegante, raffinato e deciso a risotti, zuppe, bruschette e per aggiungere raffinatezza ad ogni pietanza la nostra fantasia ci faccia immaginare.

**Ingredienti:**

Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, aroma naturale al tartufo bianco biologico.

---

Capacità **100ml**



SCHEDA PRODOTTO

### Aceto balsamico di Modena IGP Biologico

Prodotto in Emilia Romagna con gli antichi criteri di produzione e stagionatura in botte e secondo le linee guida del consorzio di tutela IGP, l'**Aceto balsamico di Modena** scelto per la linea "Principe di Gerace", rappresenta per noi il coronamento di una gamma di condimenti Mediterranei d'eccellenza. Invecchiato per almeno tre anni, con la sua viscosità agrodolce, il nostro balsamico è un tocco intenso per completare delicate ricette Gourmet o per insaporire contorni crudi o cotti.

**Ingredienti:**  
Mosto cotto e aceto di vino.

---

Capacità **250ml**



4

## Specialità vegetali

Dalla natura incontaminata  
le nostre specialità Vegan biologiche  
e biodinamiche.







#### SCHEDA PRODOTTO

### Lenticchie secche da Agricoltura Biodinamica

Vengono coltivate nella nostra azienda agricola tra le verdi colline d'Abruzzo. Grazie al metodo biodinamico, il rispetto dei cicli naturali delle piante e la raccolta nei tempi scanditi dalle stagioni, riusciamo a preservare freschezza e bontà del prodotto ed a rendere i terreni più fertili. Le lenticchie, infatti, sono un legume straordinario non solo per le proprietà organolettiche, ma anche per la loro capacità di migliorare la fertilità del terreno in cui sono coltivate. Alimento importante nelle diete Vegane e Vegetariane grazie ai suoi apporti proteici molto elevati, le lenticchie vengono consumate sin dall'età preistorica, e da sempre sono considerate la carne dei poveri. Ricche di ferro ed antiossidanti, sono un legume che si presta alle ricette più varie: dalle zuppe alle minestre, dalla pasta fino a divenire ingrediente per la preparazione di insalate, sformati o sfiziose polpette.

**Ingredienti:**  
Lenticchie secche.

---

Capacità 400g





SCHEDA PRODOTTO

**Ceci Sultano secchi**  
da Agricoltura Biodinamica  
senza glutine

I Ceci "Principe di Gerace", certificati Demeter, sono coltivati nella nostra azienda agricola ubicata in Abruzzo, territorio dedito alla coltivazione di questo legume sin da epoca medievale. Nella varietà liscio Sultano, si distingue perché ha la peculiarità di rimanere integro in cottura ed ha una buccia sottile che lo rende il più digeribile tra

Ingredienti:  
Ceci secchi.

---

Capacità **400g**



SCHEDA PRODOTTO

**Ceci Sultano lessati al naturale**  
da Agricoltura Biodinamica  
senza glutine

i legumi. Importanti per l'apporto di proteine ad alto valore nutritivo, i nostri ceci sono molto gustosi nella preparazione lessati al naturale e soprattutto sono prodotti in filiera certificata 100% gluten free senza rischio di contaminazioni. Importantissimo ingrediente per una dieta a regime vegano.

Ingredienti:  
Ceci, acqua, sale marino.

---

Capacità **300g**



#### SCHEDA PRODOTTO

### **Capperi al sale** da Agricoltura Biologica

Il capperò è un piccolo arbusto con fiori bianchi e rosa. I bottoni floreali vengono raccolti e messi sotto sale. Ricco di proprietà aromatiche e medicinali, tipicamente mediterraneo, il capperò è ampiamente usato in cucina, dona sapidità e gusto e si presta molto bene per esaltare i piatti più svariati: per salse e ripieni, insalate, sulla pizza o come ingrediente per la preparazione di primi piatti dal gusto sapido e "solare". I capperi sotto sale vanno sciacquati abbondantemente prima dell'uso, scolati e strizzati.

**Ingredienti:**  
Capperi biologici, sale.

---

Capacità **130g**





SCHEDA PRODOTTO

### **Crema di carciofi da Agricoltura Biologica**

La crema di Carciofi "Principe di Gerace" è una specialità biologica leggera i cui ingredienti principali: carciofi freschi dal gusto delicato e dal profumo naturale e l'olio extra vergine d'oliva biologico ne fanno una preparazione gustosa e semplice.

I Carciofi, composti da acqua e fibre vegetali, sono elementi fondamentali per regolare il funzionamento dell'intestino, sono inoltre, ricchi di preziosi sali minerali.

Ricetta completamente vegetale quindi vegana, è ottima per la preparazione di aperitivi, sfiziosi spuntini, da spalmare su pane tostato da servire su bolliti, o semplicemente per condire la pasta.

#### **Ingredienti:**

Carciofi, olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, aceto di vino, sale marino, alloro biologico.

---

Capacità **120g**



PRINCIPALE DI GERACE  
PATE' DI OLIVE N  
di Agricoltura Biologica



SCHEDA PRODOTTO

**Patè di olive nere**  
da Agricoltura  
Biologica



SCHEDA PRODOTTO

**Patè di olive verdi**  
da Agricoltura  
Biologica

I nostri patè di olive, gli ingredienti che li compongono, preparati con sapienza e passione, sono il frutto di una tradizione antica la cui ricetta, si tramanda oramai da generazioni.

Sofisticati e raffinati, i nostri patè, incontrano il gusto sia dei palati più esigenti che di chi ama i sapori semplici. Il gusto particolarmente delicato rende queste specialità versatili per diverse preparazioni gastronomiche: da appetitose tartine ed aperitivi, al condimento di primi piatti o pizze rustiche.

**Ingredienti:**

Patè di olive nere : olive nere biologiche, olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, sale marino, alloro biologico.

**Ingredienti:**

Patè di olive verdi: olive verdi biologiche, olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, capperi biologici, origano biologico, peperoncino biologico, sale marino.

---

Capacità 135ml



5

## **Grani antichi italiani**

Coltiviamo i nostri grani antichi nelle verdi colline d'Abruzzo dove crescono rigogliosi e maturano al caldo sole del Sud da cui otteniamo le eccellenti farine con cui produciamo la nostra pasta "Principe di Gerace"



# LINEA MONOGRANO

Solo il nostro grano antico  
100% Italiano

*Paese di coltivazione del grano: Italia*  
*Paese di molitura: Italia*

500g e





SCHEDA PRODOTTO





demeter

### **Spaghetti di semola di grano duro Italiano Varietà Cappelli da agricoltura Biologica e Biodinamica**

La pasta biologica "Principe di Gerace" è prodotta con le farine ottenute dal nostro grano antico della varietà Cappelli.

Tutta la filiera è strettamente controllata. La farina di grano, Varietà Cappelli, è importante nell'alimentazione mediterranea tanto che, ai primi del 900, era definita la carne dei poveri per il suo alto contenuto proteico ed il basso apporto di glutine e zuccheri.

Tutto il processo è frutto di un'antica tradizione italiana: la trafilatura al bronzo a bassa velocità, l'essiccazione lenta ed a temperatura bassa e costante che riproduce la naturale essiccazione al sole per circa 30/35 ore, donano alla nostra pasta alta digeribilità e la tipica superficie porosa e ruvida in grado di trattenere ogni salsa.

È grazie a queste attenzioni che la nostra pasta raggiunge le sue eccellenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche.

#### **Ingredienti:**

Semola di grano duro Italiano biologica varietà Cappelli, acqua.

---

Capacità **500g**



#### SCHEDA PRODOTTO

### Fusilli di semola di grano duro Italiano Varietà Cappelli da agricoltura Biologica e Biodinamica

Ingredienti:  
Semola di grano duro Italiano biologica varietà Cappelli, acqua.

Capacità 400g





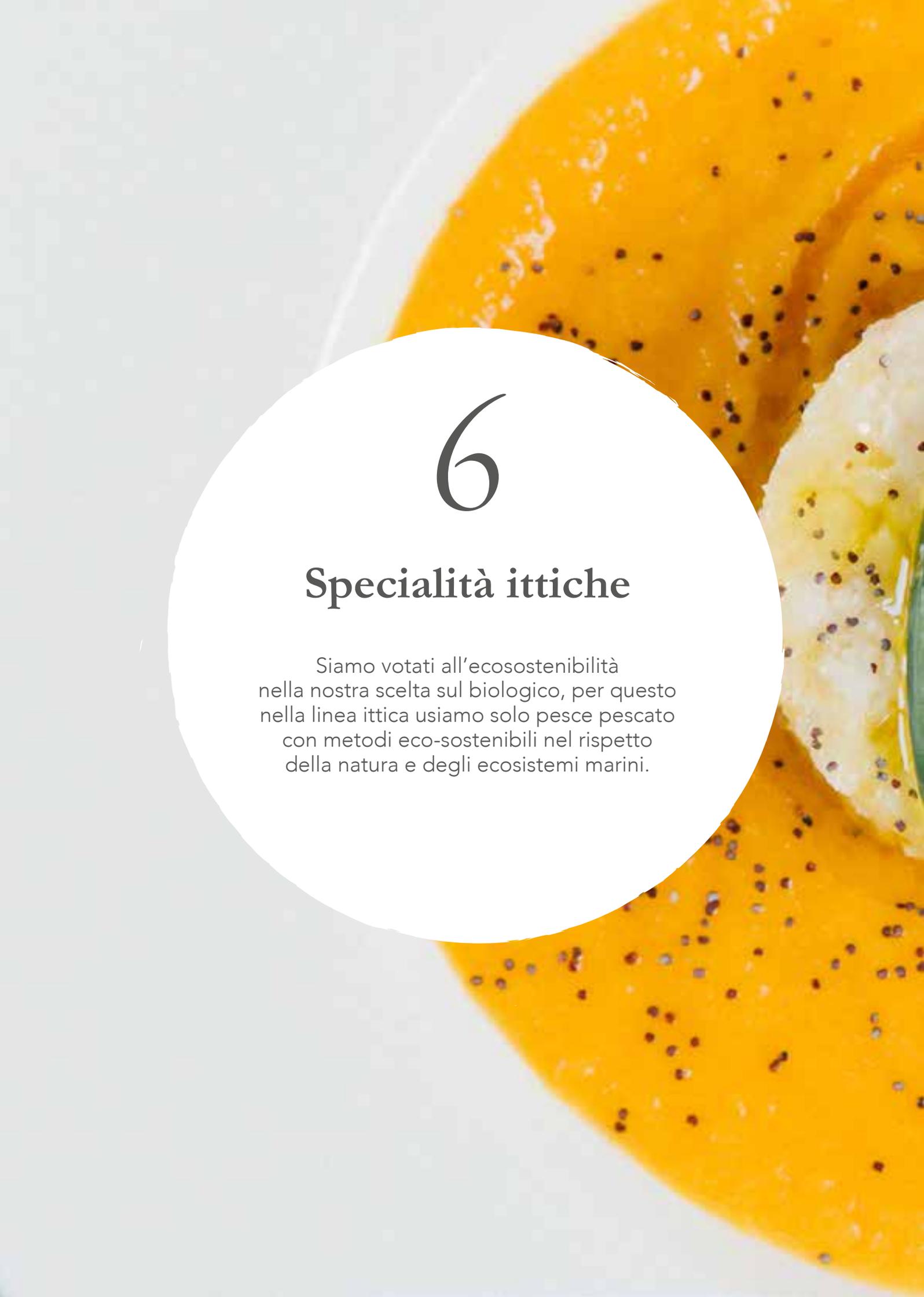
SCHEDA PRODOTTO

**Penne di semola  
di grano duro Italiano  
Varietà Cappelli  
da agricoltura Biologica  
e Biodinamica**

Ingredienti:  
Semola di grano duro Italiano biologica varietà  
Cappelli, acqua.

---

Capacità 400g



# 6

## Specialità ittiche

Siamo votati all'ecosostenibilità nella nostra scelta sul biologico, per questo nella linea ittica usiamo solo pesce pescato con metodi eco-sostenibili nel rispetto della natura e degli ecosistemi marini.



## Amici del mare

Scegliamo per il nostro marchio solo pesce certificato Friend of the Sea, "Amico dei mari" per garantire che i prodotti provengano da pesca sostenibile. Le nostre alici vengono pescate con una tecnica tipica del sud Italia, la "Lampara", effettuata con piccole imbarcazioni solo Italiane, dotate di lampade che attirano i pesci, issati poi a bordo con una rete a circuizione galleggiante, la Lampara è selettiva e non danneggia i fondali marini, il pesce non subisce alcuno stress meccanico e non viene manipolato, ottenendo così un pescato di alta qualità. Il gusto genuino ed al contempo sofisticato delle nostre alici è il risultato di una combinazione di ingredienti di eccellenza: le alici lavorate freschissime certificate FOS e l'olio extra vergine d'oliva biologico di nostra produzione.



#### SCHEDA PRODOTTO

### **Filetti di alici FOS al Peperoncino Habanero in olio extra vergine di oliva biologico**

Le alici, provenienti da pesca sostenibile vengono sfilettate e poste nel vasetto con il nostro olio extra vergine d'oliva biologico. Impreziosite con il peperoncino Habanero piccante da noi prodotto, acquistano un gusto ancora più intenso ed avvolgente.

**Ingredienti:**  
Filetti di Alici (*Engraulis encrasicolus*),  
Olio extra vergine di oliva biologico 100%  
italiano, peperoncino, sale.

---

Capacità 100g



#### SCHEDA PRODOTTO

### **Filetti di alici FOS in olio extra vergine di oliva biologico**

Le alici, provenienti da pesca sostenibile, vengono sfilettate e poste nel vasetto con il nostro olio extra vergine d'oliva biologico per dar vita ad un prodotto semplice ed unico.

**Ingredienti:**  
Filetti di Alici (*Engraulis encrasicolus*),  
Olio extra vergine di oliva biologico 100%  
italiano, sale.

---

Capacità 100g



#### SCHEDA PRODOTTO

### **Filetti di alici FOS alla Mediterranea in olio extra vergine di oliva biologico**

Le alici provenienti da Pesca sostenibile, private della lisca, poste nell'olio extra vergine d'oliva biologico ed impreziosite dalle spezie coltivate nei nostri campi danno vita ai nostri filetti alla Mediterranea ricetta gourmet dal gusto avvolgente e sapido.

#### **Ingredienti:**

Alici (*Engraulis encrasicolus*), Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, sale marino, prezzemolo.

---

Capacità 100g



SCHEDA PRODOTTO

## **Alici FOS al Peperoncino Habanero in olio extra vergine di oliva biologico**

Nella ricetta al peperoncino piccante Habanero le alici vengono impreziosite con i peperoncini coltivati nei nostri campi e ne fanno un prodotto gourmet dall'aroma e dal gusto intenso e piccante.

### **Ingredienti:**

Alici (*Engraulis encrasicolus*), Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, sale marino peperoncino.

---

Capacità **200g**





SCHEDA PRODOTTO

### **Alici FOS alla Mediterranea in olio extra vergine di oliva biologico**

Nella ricetta alla Mediterranea le alici vengono impreziosite dalle spezie coltivate nei nostri campi e ne fanno un prodotto gourmet dal gusto inconfondibile.

#### **Ingredienti:**

Alici (*Engraulis encrasicolus*), Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, sale marino, prezzemolo.

---

Capacità 200g



#### SCHEDA PRODOTTO

### Filetti di tonno bianco in olio extravergine d'oliva biologico

L'Alalunga o Tonno Bianco diffusa nel mar Mediterraneo, è una delle specie più pregiate di tonno, caratterizzato da carni di colore bianco-rosato, delicate, con un sapore unico ed inconfondibile, un basso contenuto di grassi ed alto contenuto di omega 3.

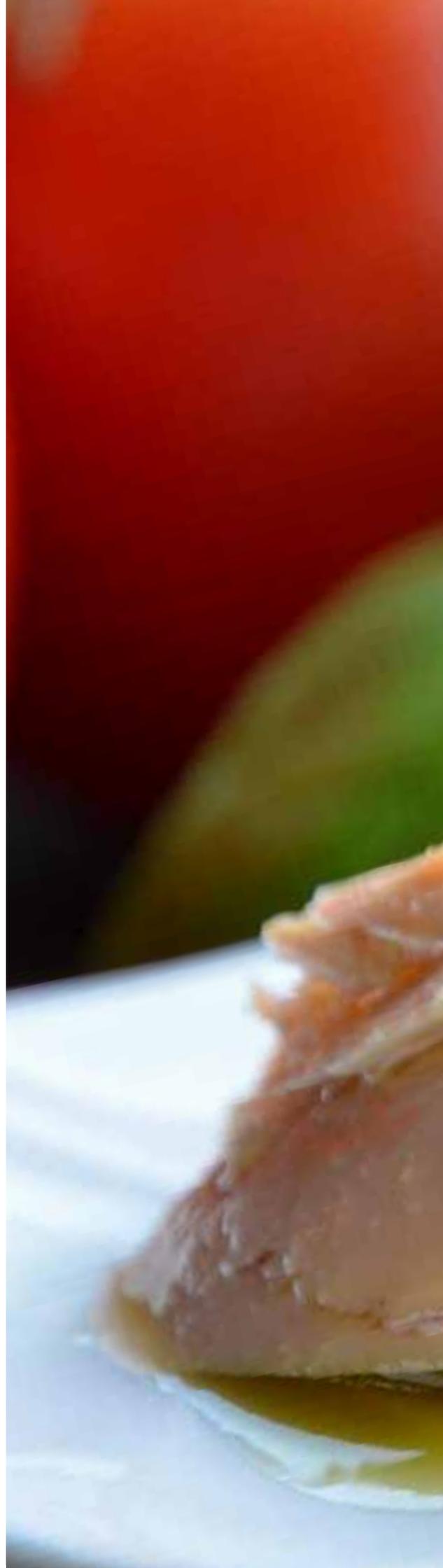
I nostri Filetti di tonno bianco sono il risultato di un'attenta preparazione: la cottura a vapore, che consente di mantenere inalterate le proprietà nutrizionali del pesce, l'accurata lavorazione secondo l'antica arte dei maestri tonnieri, il prezioso olio extra vergine d'oliva biologico per preservare i filetti, garantiscono un prodotto ineguagliabile sia nel gusto che nella qualità.

#### Ingredienti:

Tonno bianco (*Thunnus alalunga*), olio extra vergine di oliva biologico, sale marino.

---

Capacità 105g





#### SCHEDA PRODOTTO

### **Filetti di tonno in olio extra vergine di oliva biologico**

I selezionati filetti di tonno "Principe di Gerace", provenienti da pesca sostenibile, vengono preservati nel nostro olio extravergine d'oliva biologico che li mantiene integri e carnosì aggiungendo al gusto delicato del filetto cotto a vapore, quello intenso e deciso di un olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo, per dar vita ad una ricetta unica.

Pochi e semplici ingredienti: tonno, olio extra vergine biologico e sale marino, fanno di questo prodotto un alimento leggero, delicato ed al contempo sofisticato.

Si gusta in purezza sgocciolato o si presta alla preparazione di innumerevoli ricette, dalle insalate alle salse per primi piatti o per la preparazione di stuzzicanti tartine.

#### **Ingredienti:**

Filetti di Tonno, Olio extra vergine di oliva biologico 100% italiano, sale marino.

---

Capacità **150g**





Il bene più prezioso è per noi la famiglia. Il nostro pensiero è rivolto sempre ai figli del mondo ed il nostro obiettivo è lasciare loro uno spazio di vita migliore. Per questo condividiamo ogni giorno con le nostre figlie Elena, Sofia e Francesca i nostri valori e quelli dell'agricoltura biologica e biodinamica, per insegnare loro che il buon cibo in tavola parte dalla Terra affinché imparino che la conoscenza ed il rispetto sono l'HUMUS per le radici del loro futuro.







**MEDITERRANEA FOODS SRL**  
VIA S. NICOLA, 140 89016 RIZZICONI (RC)  
89016 RIZZICONI, RC ITALIA

096654944 - 0966503088

**[mediterraneafoods.it](http://mediterraneafoods.it)**