

1 Peccatucci di Mamma Andrea



Novità 2011



Abbiamo inserito alcune nostre novità e qualche prodotto classico in queste nuove eleganti scatole, dalla forma curiosa ed inusuale, con il coperchio trasparente, che permette di vederne chiaramente il contenuto. La rosellina di zucchero colorata ne arricchisce l'immagine e, i nastri, sempre di diverso colore, permettono di esporle in uno spazio creato proprio per loro, in verticale.



EB090001 - Bachetta pastine alle mandorle bianche

EB090002 - Bachetta pastine alle mandorle ricce

EB090003 - Bachetta pastine ai pistacchi

EB110001 - Bacchetta torroncini sigaretta

EB080001 - Bacchetta praline al pistacchio e cappuccino

Pastine ai pistacchi e alle mandorle bianche e ricce



Ben cotte e ricchissime di pistacchio nell'impasto e nella decorazione, le prime. Fanno parte della tradizione siciliana le saporite pastine di mandorla, gustose e morbide, con un deciso sapore. Biscotto dal cuore tenero nella forma chiara o riccia.



ER090003 - Rettangolare grapho verde pastine alle mandorle bianche

ER090004 - Rettangolare grapho verde pastine alle mandorle ricce

EA090004 - Acetato pastine ai pistacchi

EA090002 - Acetato pastine alle mandorle bianche

EA090003 - Acetato pastine alle mandorle ricce



Cialde Croccanti



Novità Mamma Andrea 2011

Sono delle sottili e gustose cialde arricchite da mandorle abbrustolite o da pistacchi tostati e tritati. Le cialde sono ricoperte da puro cioccolato fondente al 55% di cacao.

Vengono protette dalla scatola metallica, e ognuna è confezionata in una singola bustina trasparente che ne conserva intatto il profumo e l'aspetto.

Anche il preparato per la cioccolata calda, un nostro classico, verrà quest'anno riproposto in questa nuova veste.



EL4301 - Ciocco "lattina" (con fiore) cialde croccanti alle mandorle
EL1201 - Ciocco "lattina" (con fiore) preparato per la cioccolata calda

EL4401 - Ciocco "lattina" (con fiore) cialde croccanti ai pistacchi

Bon bon di Fichi



Fichi, cioccolato, mandorle,
liquore, croccante,
tutto ricoperto
da puro cioccolato fondente.

Marroncini ricoperti di cioccolato fondente

I nostri marroncini glassati e ricoperti di cioccolato fondente, sono una bella e buonissima chicca. La loro dimensione permette di gustare, in equilibrio perfetto, cioccolato e marrone in un unico boccone.

Un peccatuccio, appunto!
Una bella scatola fiorata, il contenitore.



ET400014 - Tonda 14 cm marroncini ricoperti

ET400018 - Tonda 18 cm marroncini ricoperti

Praline





Questa nuova confezione, è stata realizzata con carte preziose che proponiamo in due versioni, bianco e tortora.
È decorata da un bel nastro di raso marrone e da un fiore che ne completa l'immagine.
All'interno di questa scatola, in bell'ordine, troverete cioccolatini al latte e fondenti, ripieni e non, praline di pistacchio, cappuccino e mandorla.

EQ0801 - Quadra 27x27 con nastro raso e fiore



Cioccolato torronato



La frutta secca, utilizzata in questo prodotto è ben tostata ed aggiunge personalità al cioccolato col quale si sposa. Cioccolato fondente con il pistacchio, finissimo al latte con le nocciole. La confezione trasparente, da circa 150 g , ne lascia ben vedere il contenuto.

EV410002 - Barra cioccolato torronato latte nocciole

EV410003 - Barra cioccolato torronato fondente pistacchio

Bacchette pasquali



PSQ0081 - Bacchetta uova di cioccolato torronato in camicia fondente

PSQ0082 - Bacchetta uova di cioccolato torronato in camicia al latte

Appetitose in crema



Vi presentiamo quest'anno per la prima volta le nostre creme saporite.

Si possono usare sulla classica bruschetta, come crema spalmabile o come condimento per i primi piatti.

I gusti sono 4, tutti da 200 g. Gli ingredienti sono tipici del nostro territorio:

- Il finocchietto selvatico è un'erba profumatissima che si trova in montagna tra rovi e terreni incolti.
- L'oliva, da piante diffuse in tutto il mediterraneo, vero frutto principe delle nostre tavole.
- Il pistacchio pianta difficile ma generosa.
- Con il pomodoro essiccato al sole, le mandorle di cui è ricca la nostra terra e il basilico profumatissimo, otteniamo un pesto che nulla ha da invidiare al famoso cugino genovese.

SAL010200 - Crema di finocchietto selvatico

SAL020200 - Crema di olive e nocciole

SAL030200 - Crema di pistacchio

SAL040200 - Crema di pomodoro e mandorle

Conserve Appetitose

Anche per le conserve vi proponiamo 4 ricette, questa volta in un formato un po' più grande (da 300 g).

- La caponata di melanzane, tradizionale ricetta ormai conosciuta anche fuori dai nostri confini.
- Le cipolle, ingredienti della cucina popolare che diventano raffinate se in agrodolce.
- Più sofisticate le cipolline, cotte con il miele e il vino Marsala.
- Le verdure miste: peperoni rossi, cipolle, melanzane, pomodori, zucchine, capperi, basilico e menta, tutti ingredienti che evocano l'estate siciliana. Cotti e conservati nell'olio extravergine d'oliva, addolciscono l'inverno ricordandoci le lunghe giornate estive.



SAL010300 - Caponata di melanzane
SAL020300 - Cipolle in agrodolce

SAL030300 - Cipolline al miele e marsala
SAL040300 - Verdure miste d'estate

Appetitose in crema



Crema di finocchietto selvatico

Il finocchietto è un'erba molto profumata, con cui si condiscono diverse specialità. Questa crema è la base per la "pasta con le sarde", che si realizza cuocendo le sarde a parte e mescolandole alla fine con la crema. Si può anche spalmare direttamente su bruschette o su crostini.

SAL010200



Crema di olive e nocciole

Olive siciliane, vino Insolia e odori dell'orto. Aggiungete un soffritto a base di pezzetti di pesce (pesce spada o acciughe o sarde), aglio, cipolla, rosmarino e origano. Unite la crema al soffritto, utilizzando l'acqua di cottura per ammorbidire il condimento. Aggiungete un po' di olio crudo, peperoncino, se vi piace, pinoli e mandorle. Può anche accompagnare formaggi morbidi, o crostini e crudità.

SAL020200



Crema di pistacchio

È realizzata esclusivamente con pistacchio, olio extravergine d'oliva di Castelvetrano ed aromi. Può essere utilizzata come condimento per la pasta aggiungendo un soffritto di aglio e pomodorini e, diluendo al bisogno, con l'acqua di cottura.

SAL030200



Crema di pomodoro secco e mandorle

È prodotta con pomodoro essiccato al sole, leggermente salato per la conservazione. Ha un ottimo sapore e una buona consistenza. Abbiamo aggiunto le mandorle, il basilico e i nostri aromi tipici. L'olio extravergine d'oliva e il nostro vino Insolia sono interpreti importanti. Per condire la pasta aggiungere basilico fresco abbondante e, se vi piace, pecorino stagionato o ricotta salata grattugiata.

SAL040200

Conserve Appetitose



Caponata di melanzane

Tradizionale e notissima ricetta siciliana viene prodotta in moltissime varianti. Naturalmente, per noi, questa è la migliore! Tempi lunghi di lavorazione e materie prime eccellenti, ne fanno un antipasto ricco o anche un ottimo contorno. Il suo gusto agrodolce è piacevole ed intenso, l'equilibrio dei molti sapori che la compongono, è davvero speciale.

SAL010300



Cipolle in agrodolce

Anche questa preparazione trova il giusto spazio tra i contorni più raffinati, adatto sia a carni fredde che a secondi di pesce. Questa conserva è arricchita da uva passa e pinoli e l'olio per condirla è sempre l'ottimo extravergine d'oliva di Castelvetroano spremuto a freddo.

SAL020300



Cipolline al miele e marsala

Prodotto soprafino e delicato. Vi proponiamo le piccole cipolline fresche, cotte nel miele siciliano e nel vino Marsala, che insieme donano una nota intensa alla conserva. Può accompagnare con successo arrosti di maiale o di pollo o di anatra.

SAL030300

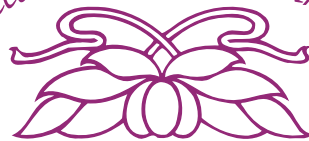


Verdure miste d'estate

Peperoni rossi, cipolle fresche, melanzane, pomodori, zucchine, olive, capperi, basilico e menta gli ingredienti di questa conserva, che portano dentro i sapori dell'estate. Servito freddo o caldo è un contorno versatile, adatto ad ogni tipo di pietanza.

SAL040300

I Peccatucci di Mamma Andrea



STABILIMENTO E UFFICI:

Via Sammuzzo, 13/15 - 90133 Palermo

Tel. 091 6111654 - Fax 091 321976

e-mail: info@mammaandrea.it - www.mammaandrea.it