



since 1992

Mediterranea Foods[®]
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



Mediterranea Foods®
organic passion

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.





Mediterranea Foods®
organic passion

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



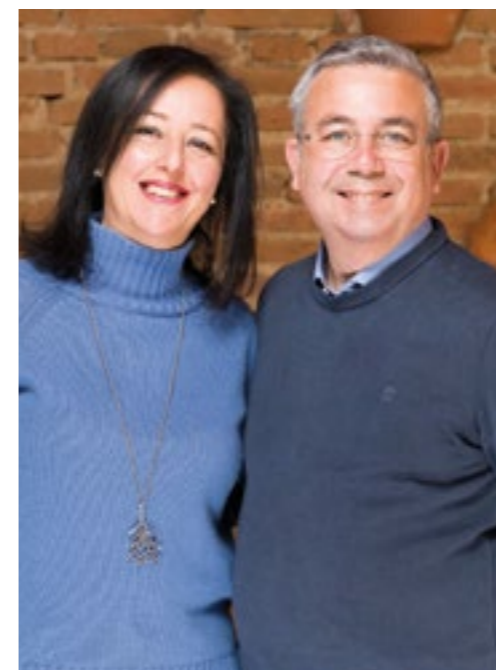
Affermata oramai nel biologico internazionale giunge il momento per l'azienda di compiere un altro passo fondamentale verso l'evoluzione. Inizia così il processo di conversione al biodinamico che vede nel 2011 l'intera azienda certificata Demeter.

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

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.

PRINCIPE
DI GERACE

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

da
Agricoltura Biologica

Estratto a freddo
Prodotto Italiano

Sostenibilità, qualità e trasparenza

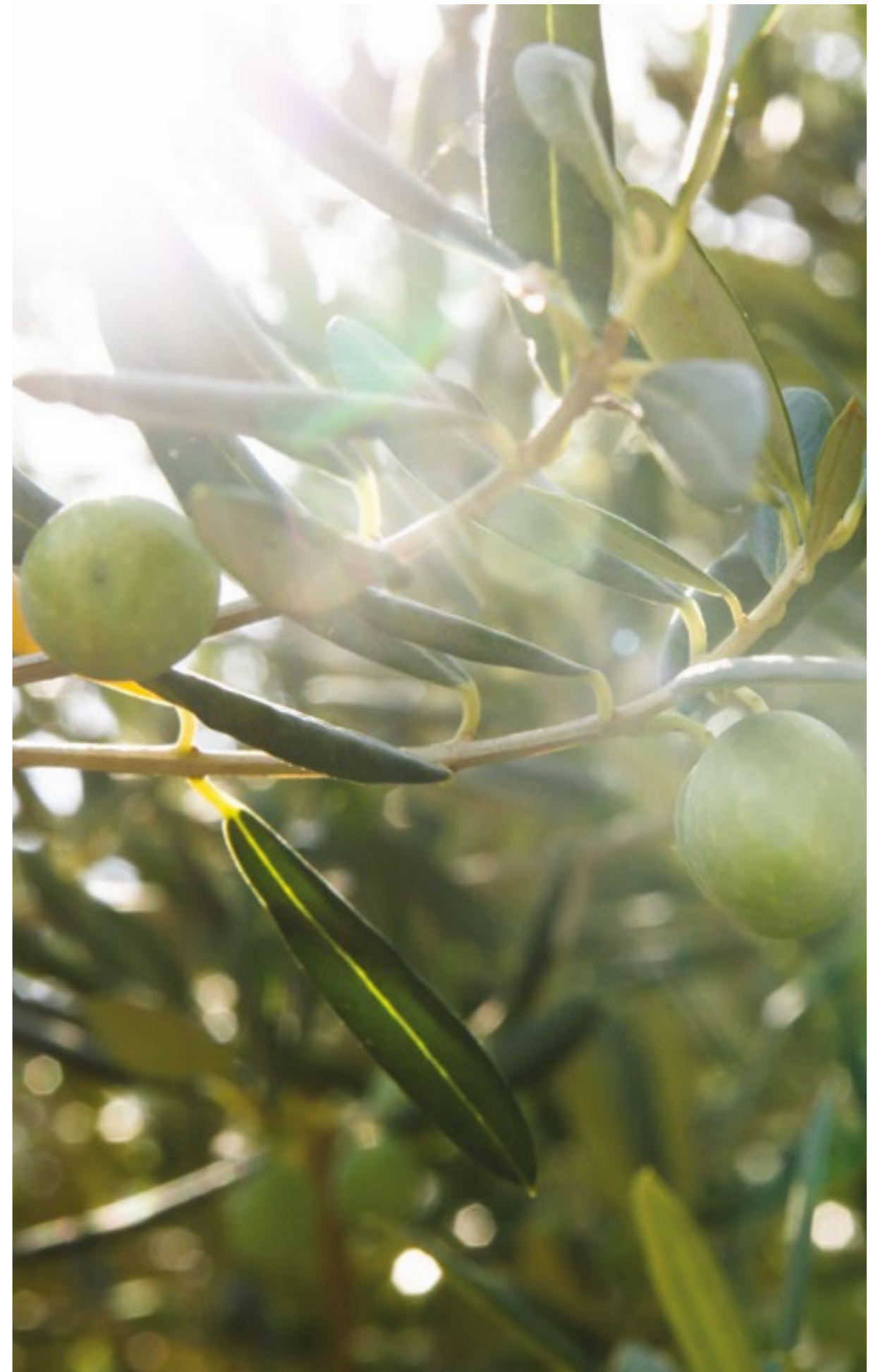


La storia della nostra azienda, giunta oramai alla terza generazione; con esperienza trentennale nel mondo biologico ed oltre due lustri nel mondo biodinamico, è il frutto dell'amore per la terra e la tradizione, tramandati dalla famiglia Anastasi, attraverso anni di lavoro e passione.

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.





Mediterranea Foods®
organic passion

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.



ICEA

Per la nostra
agricoltura
biologica



Demeter

Per la nostra
agricoltura
biodinamica



IGP

Per il nostro
olio di Calabria



ROC

Per la salute del
nostro suolo
e l'equità sociale



USDA/NOP

Per il mercato
statunitense



BRC e IFS

Per gli standard
di qualità del
nostro processo
produttivo





①

Giuseppe

Produzione
Senior

②

Alessandro

Responsabile
Qualità

③

Bernadette

Export
Sales

④

Antonello

Fondatore

⑤

Marilena

Export
Manager

⑥

Valentina

Responsabile
Amministrazione

⑦

Francesco

Produzione

⑧

Rita

Responsabile
Produzione

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 CO₂ e piantato oltre 1250 alberi sul suolo italiano.

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

1 Olio extra vergine d'oliva Millenarium limited edition

pag. 28

2 Olio Extra Vergine d'oliva

pag. 34

3 Olii Aromatizzati per infusione a freddo

pag. 40

4 Specialità vegetali

pag. 48

5 Grani antichi italiani

pag. 52

6 Specialità Itriche

pag. 58



MILLENARIUM

Limited edition
2000



MILLENARIUM

Limited edition

Il nostro olio extravergine Millenarium è prezioso nella sua unicità perché prodotto dagli ulivi secolari 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 secolari 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.



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.



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



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



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**

A top-down view of three pieces of salmon arranged on a white plate. Each piece is garnished with thin strips of yellow lemon zest and a single green chive stalk. A white circular graphic is overlaid on the left side of the image, containing text.

3

**Oli Aromatizzati
per infusione a freddo**

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.



**Condimento biologico
a base di olio extra vergine di oliva
infuso a freddo 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**



**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**



**Condimento biologico
a base di olio extra vergine di oliva
infuso a freddo 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**



**Condimento biologico
a base di olio extra vergine di oliva
infuso a freddo 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**



**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**



**Condimento biologico
a base di olio extra vergine di oliva
infuso a freddo 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**



Condimento biologico
a base di olio extra vergine di oliva
infuso a freddo 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, 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**



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**



Condimento Biodinamico al Bergamotto
a base di Olio Extravergine di Oliva
aromatizzato a freddo

Nella nostra azienda agricola, dove la terra è coltivata secondo i principi della biodinamica e il tempo segue il ritmo delle stagioni, nasce un olio che racconta una storia di armonia e profumo. Il nostro olio extravergine incontra il bergamotto, agrume antico, simbolo della Calabria. Le sue note fresche si fondono con la morbidezza dell'olio, dando vita a un condimento forte e deciso. Ogni goccia sprigiona un profumo avvolgente, capace di trasformare anche il piatto più semplice in un'esperienza sensoriale, in un racconto di territorio e tradizione. Un piccolo gesto che racchiude la nostra essenza: coltivare con amore, trasformare con cura, condividere con autenticità. In cucina aggiunge un tocco vivace a risotti con gamberi o verdure, arricchisce insalate verdi e di frutta, arricchisce pesce e ortaggi di stagione ma sorprende in pasticceria: qualche goccia su un gelato artigianale, nella frolla o nelle torte regala una nota agrumata inconfondibile.

Ingredienti:

Olio extravergine di oliva biodinamico 100% italiano, olio essenziale di bergamotto biologico.

Capacità 100ml



Condimento Biodinamico al Limone
a base di Olio Extravergine di Oliva
aromatizzato a freddo

Dal cuore dei nostri uliveti biodinamici nasce un olio extravergine di oliva dal gusto fruttato delicato, che incontra l'intenso e vivace aroma dei limoni siciliani. Ogni goccia racconta la storia di un territorio baciato dal sole e accarezzato dal mare, dove i profumi mediterranei diventano protagonisti di ogni piatto. L'essenza dei limoni biodinamici si fonde con l'olio, creando un condimento armonioso, con note agrumate e un delicato tocco piccante.

Questo olio è più di un condimento: è un'esperienza sensoriale che porta in tavola il gusto Mediterraneo, trasformando ogni piatto in un momento di piacere autentico. La sua versatilità lo rende ideale per piatti dolci e salati: un'alternativa elegante al burro nelle paste frolle, un tocco fresco su insalate, verdure al vapore o grigliate, pesce e carni, e un aroma unico in biscotti, gelati, macedonie o dessert mediterranei.

Ingredienti:

Olio extravergine di oliva biodinamico 100% italiano, olio essenziale di limone biodinamico.

Capacità 100ml



Condimento Biodinamico al Basilico
a base di Olio Extravergine di Oliva
Infuso a freddo

Nel cuore delle nostre colline dove il clima mite e la brezza marina si incontrano in perfetto equilibrio, coltiviamo il nostro basilico biodinamico. Le foglie, raccolte a mano nel momento di massima fragranza, vengono essiccate e infuse nel nostro olio extravergine biodinamico, dando vita a un condimento che esprime l'essenza più autentica della nostra terra. Il risultato è un olio naturale e aromatico, capace di donare eleganza e armonia a ogni piatto. Il suo profumo delicato richiama ai profumi mediterranei e il suo gusto esalta i sapori senza coprirli.

Un'autentica esperienza mediterranea ideale per valorizzare insalate e capresi, condire pizze e patate, o arricchire salse e focacce. Perfetto anche semplicemente su una fetta di pane tostato, per assaporare un momento di piacere e connessione con la natura.

Ingredienti:

Olio extravergine di oliva biodinamico 100% italiano, basilico biodinamico essiccato.

Capacità 100ml



Condimento Biodinamico all'Origano
a base di Olio Extravergine di Oliva
Infuso a freddo

Nella nostra azienda agricola, tradizione e natura vivono fianco a fianco. Il nostro origano (*Origanum vulgare hirtum*), cresce sotto il caldo sole mediterraneo, coltivato con cura nel rispetto dei ritmi della terra. Raccogliamo le foglie a mano, le essicchiamo e le mettiamo in infusione nel nostro olio extravergine biodinamico.

Questa antica ricetta di famiglia trasforma due ingredienti semplici in un condimento fragrante, delicato e pieno di personalità. Ogni goccia racconta il calore della nostra terra, il ritmo delle stagioni e l'essenza della tavola mediterranea, celebra l'equilibrio perfetto tra sapore e salute, esaltando naturalmente i piatti e riducendo la necessità di sale. Un tocco di Mediterraneo in ogni piatto ideale su insalate di pomodoro fresco, patate al forno, focacce rustiche o una semplice bruschetta calda. Ovunque venga utilizzato, regala non solo sapore, ma anche una storia: quella della famiglia, dell'autenticità e della gioia senza tempo di condividere il cibo insieme.

Ingredienti:

Olio extravergine di oliva biodinamico 100% italiano, origano biodinamico essiccato.

Capacità 100ml



Condimento Biodinamico al Rosmarino
a base di Olio Extravergine di Oliva
Infuso a freddo

Nei rigogliosi campi della nostra azienda di famiglia, dove le brezze marine incontrano il sole mediterraneo, il nostro rosmarino biodinamico (*Rosmarinus officinalis*) cresce rigoglioso. Questa posizione unica arricchisce questa spezia con aromi distintivi e proprietà pregiate. Raccolto al momento di massima fragranza ed essiccato, il rosmarino viene infuso a freddo nel nostro olio extravergine di oliva biodinamico secondo antiche ricette di famiglia. Nasce così un condimento prezioso: salutare, aromatico e dal perfetto equilibrio. La sua intensità esalta i piatti con sapore e benessere, incarnando l'armonia tra natura e tradizione.

Un gusto autentico del Mediterraneo perfetto per insaporire arrostiti, pollo o patate dorate, al forno e bollite. Ideale anche su focacce e pizze, o semplicemente versato su una fetta di pane tostato caldo, per offrire il sapore puro e autentico del Mediterraneo.

Ingredienti:

Olio extravergine di oliva biodinamico 100% italiano, rosmarino biodinamico essiccato.

Capacità 100ml



Condimento Biodinamico
alle Erbe Aromatiche Italiane a base di
Olio Extravergine di Oliva Infuso a freddo

Nella nostra azienda agricola, dove il sole scalda le colline e la brezza porta il profumo del mare, le nostre spezie - rosmarino, origano, basilico e levistico - crescono rigogliose. Raccogliamo ogni foglia a mano nel momento di massima intensità di profumi, per poi essicarla e posta in infusione nel nostro olio extravergine biodinamico, secondo un'antica tradizione di famiglia. Il risultato è una celebrazione della terra e un tocco aromatico e salutare in ogni piatto. Il suo profumo intenso arricchisce i cibi con eleganza, riducendo naturalmente la necessità di sale e trasformando ogni pasto in un momento di piacere e benessere. Un sapore autentico perfetto per insaporire verdure bollite o al vapore, patate, insalate fresche o pasta preparata secondo le ricette classiche mediterranee. La sua personalità vibrante valorizza anche focacce, pizze o una semplice fetta di pane tostato caldo, facendo vivere in ogni boccone la pura essenza della nostra terra.

Ingredienti:

Olio extravergine di oliva biodinamico 100% italiano, rosmarino biodinamico, origano biodinamico, basilico biodinamico, levistico biodinamico.

Capacità 100ml



**Condimento Biodinamico
al Peperoncino Habanero a base di Olio
Extravergine di Oliva Infuso a freddo**

Dalla nostra terra nasce un olio che racconta una storia di equilibrio e carattere. Il nostro extravergine di oliva biodinamico, dal gusto fruttato ed armonioso, incontra l'intensa personalità del peperoncino Habanero, coltivato con passione nella nostra azienda agricola. Seguendo antiche ricette di famiglia prepariamo il nostro olio per infusione essiccando i peperoncini e ponendoli a macerare per infusione a freddo nell'olio extravergine biodinamico, per preservarne gli aromi più puri e naturali. Il risultato è un condimento dal gusto vibrante e profondo, che unisce la dolcezza dell'olio al fuoco gentile del peperoncino.

Un olio che parla di tradizione, rispetto per la natura e passione per la cucina mediterranea. Perfetto per chi ama scoprire nuove sfumature di sapore e portare in tavola l'autenticità della nostra terra.

Ingredienti:

Olio extravergine di oliva biodinamico 100% italiano, peperoncino Habanero biodinamico essiccato.

Capacità **100ml**



**Condimento Biodinamico all'Aglio
a base di Olio Extravergine di Oliva
Infuso a freddo**

Nella nostra azienda agricola, dove la tradizione incontra il ritmo naturale delle stagioni, coltiviamo con cura l'aglio biodinamico (*Allium sativum*), pianta apprezzata fin dall'antichità per le sue proprietà benefiche. Le teste d'aglio, raccolte a mano, vengono pelate, essiccate e poste in infusione nel nostro olio extravergine di oliva, trasformandosi in un condimento ricco di carattere e vitalità. Con soli due ingredienti straordinari, aglio e olio extravergine biodinamico, questa unione racchiude l'essenza del Mediterraneo: intensa, fragrante e piena di vita. Il suo aroma deciso e il gusto profondo arricchiscono ogni piatto, donando equilibrio, calore e benessere naturale, senza necessità di aggiungere sale. Un sapore autentico ideale per zuppe di legumi, insalate di patate, pizze e focacce, piatti di pasta e salse a base di pesce. Delizioso anche in purezza su pane tostato, per assaporare il gusto della nostra terra e della tradizione in ogni boccone.

Ingredienti:

Olio extravergine di oliva biodinamico 100% italiano, aglio biodinamico essiccato.

Capacità **100ml**



**Condimento Biodinamico al Tartufo
a base di Olio Extravergine di Oliva
aromatizzato a freddo**

Realizzato con tartufo bianco biologico, uno dei tesori più preziosi della natura, e il nostro olio extravergine di oliva biodinamico, questo condimento è un prodotto raffinato e sofisticato. Il suo sapore delicato e l'aroma prezioso lo rendono un ingrediente versatile, capace di valorizzare un'ampia gamma di piatti. Il risultato è un olio premium che conferisce eleganza e profondità a ogni ricetta, rendendo ogni preparazione un'esperienza gastronomica di alto livello.

Un tocco di raffinatezza mediterranea ideale per arricchire risotti, zuppe, bruschette e piatti di pasta, o per qualsiasi creazione culinaria in cui si desideri il profumo unico e sofisticato del tartufo bianco.

Ingredienti:

Olio extravergine di oliva biodinamico 100% italiano, estratto naturale di tartufo bianco biologico.

Capacità **100ml**

4

**Specialità
vegetali**

Dalla natura incontaminata
le nostre specialità Vegan biologiche
e biodinamiche.





**Ceci Sultano lessati al naturale
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 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**



**Crema di Peperoncino Habanero piccante
da Agricoltura Biologica**

Nel cuore della Calabria nasce una specialità unica, frutto della passione e della tradizione della nostra famiglia: la crema di peperoncino "Principe di Gerace". Realizzata esclusivamente con ingredienti biologici provenienti dalla nostra terra, unisce il peperoncino Casalino e l'Habanero Red Savina, coltivati con cura nei nostri campi, all'olio extravergine di oliva biologico, creando un pesto dal gusto intenso e autentico. Il suo equilibrio tra piccantezza e armonia rende questa crema un condimento versatile, capace di conquistare tutti i palati. Perfetta per arricchire bruschette saporite, diventa un accompagnamento raffinato per piatti mediterranei o un tocco vivace per ricette semplici, aggiungendo sempre una nota elegante e piccante a ogni preparazione. Ogni vasetto racchiude il calore del sole calabrese, la cura della coltivazione biodinamica e l'amore per la cucina tradizionale: un prodotto che porta in tavola non solo sapore, ma storia, territorio e passione.

Ingredienti:
Peperoncino habanero red savina biologico, peperoncino casalino biologico, olio extra vergine d'oliva biologico, sale.

Capacità **140g**



**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**



Paté di olive nere Paté 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"





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



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



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.



Alici 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**



Alici 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**



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