



Azienda Agricola Costa

Zafferana Etnea 95019 CT Italy Via S. Giacomo n°135

Tel/fax +39 (0)95 7081411 www.oroetna.it info@oroetna.it

Seguici anche su:



Listino 2016-17

Spedizioni in tutta Italia

La spedizione ha un costo di € 9,00

Per ordini superiori a € 55,00 la spedizione ha un costo di soli € 4,50

Per ordini superiori a € 85,00 SPEDIZIONE



MIELE	gr.netto	Prezzo €
- Arancio	45	1,50
- Castagno		
- Limone	125	3,00
- Millefiori		
- Sulla	250	4,30
- Achillea		
- Eucaliptus	500	6,00
- Melata		



CREMA DI MIELE	gr.netto	Prezzo €
- Pistacchio	45	1,80
- Nocciola		
- Fragola	125	3,50
- Frutti di Bosco		
- Melone	250	6,00



CARAMELLE	gr.netto	Prezzo €
- CaraMiel (miele)		
- PropoMiel (miele e propoli)	95	2,40
- EucalMiel (miele di eucaliptus e mentolo)		
- Lecca lecca al Miele	15	0,50
- Caramella d'oro (sfusa)	(al pz.)	0,10



BISCOTTI	gr.netto	Prezzo €
- Pepite al Pistacchio (ripieno cremolato pistacchio)	125	4,00
- Pepite alla Mandorla (ripieno cremolato mandorla)	125	3,00
- Picciotti all'Arancia	125	3,00
- Picciotti alla Zucca e Nocciola	125	3,00
- Mandorli	85	3,00
- Mandorli Peperoncino	85	3,00



SALUTE		gr.netto	Prezzo €
- Polline		125	6,50
		250	12,00
- Pappa Reale		10	7,50
- Propolis	Tintura 30%	10 CC	7,50



COSMESI		gr.netto	Prezzo €
Saponetta vegetale al:			
- Miele		150	2,40
- Propolis			
- Pappa Reale			
- Crema per la pelle	(Propoli, Cera d'Api, Oli vegetali)	ca.20	4,50
Stick labbra:			
- Propolis	(protettivo)	ml 5	4,20
- Pappa Reale	(nutriente e idratante)		
Crema Viso Pappa Reale	(anti-age)	ml 50	16,00
Crema Viso Bee-Lifting	(con veleno d'api)	ml 50	24,00



SPEZIE		gr.netto	Prezzo €
- Basilico secco		40	
- Origano secco		40	
- Peperoncino intero		40	2,00
- Peperoncino tritato		50	
- Rosmarino tritato		50	
- Aglio tritato		70	
- Spghettata Italiana	(sale, aglio, peperoncino, prezzemolo)	40	2,50
- Sale alle erbe		200	2,00



PATÈ		gr.netto	Prezzo €
- di Olive Verdi			
- di Olive Nere			
- di Peperoncino		190	3,60
- di Pomodoro secco			

PESTO		gr.netto	Prezzo €
- Etna	con pomodoro secco, mandorle, olive nere e peperoncino	190	5,00
- Spghettata	con aglio, peperoncino e prezzemolo	190	5,00
- Finocchietto Selvatico dell'Etna		190	5,40
- Pistacchio		190	5,90



OLIO & CONDIMENTI

	gr.netto	Prezzo €
Condimento all'Olio Extra Vergine d'Oliva con:		
- Basilico	0,10 l	3,50
- Rosmarino		
- Origano		
- Limone		
- Funghi Porcini	0,25 l	5,00
- Peperoncino		
- Aglio		
- Cipolla		
- Olio Extra Vergine d'Oliva	0,10 l	3,00
	0,50 l	8,00
	1 l	14,00
	5 l	60,00



CONSERVE SOTTOVUOTO

	gr.netto	Prezzo €
- Olive Verdi	300	
- Olive Nere	300	
- Tirabaci - olive all'aglio	300	
- Olive Nere al Forno	250	3,50
- Carciofini	250	
- Capperi (al sale)	200	
- Pomodori Secchi (al sale)	200	
- Pomodoro Ciliegino secco (al sale)	100	3,80
- Aglio dolce	250	4,30

GRANELLA

	gr.netto	Prezzo €
- Granella di Pistacchio	100	4,80



LIQUORE

	gr.netto	Prezzo €
- Liquore di Limoni	10 cl	5,00
Limoncello (30% Vol.)	50 cl	13,00
- Crema di Liquore al Pistacchio (17% Vol.)	10 cl	5,50
	50 cl	14,50
- Sospiro dell'Etna (70% Vol.)	10 cl	6,00
	50 cl	17,00

I prezzi di alcuni prodotti potrebbero subire delle leggere variazioni dovute alle condizioni climatiche che potrebbero incidere sulle produzioni. Questo comunque è garanzia della qualità dei nostri prodotti.

Orgogliosi presentiamo il risultato del nostro meraviglioso vigneto di 5 ettari situato a Zafferana Etnea. Tre vini che possono fregiarsi della prestigiosa sigla Etna DOC, dal nome Vena Aetna, frutto intrinsecamente legato al nostro vulcano nelle cui viscere scorrono rossi canali. A questi si aggiungono due vini dolci, Dulcedinis lo zibibbo, e Amygdalis, il vino alla mandorla.



Pura Aetna

Grappa di Nerello Mascalese dell'Etna.
Distillazione lenta in alambicco discontinuo a vapore a bassa pressione.
Produzione limitata.

VINO	gr.netto	Prezzo €
- Vena Aetna - EtnaDOC Rosso	75 cl	12,00
- Vena Aetna - EtnaDOC Rosato		
- Vena Aetna - EtnaDOC Bianco		
- Dulcedinis - Zibibbo	75 cl	12,00
- Amygdalis - Vino alla Mandorla	75 cl	10,00

GRAPPA	gr.netto	Prezzo €
- Pura Aetna Grappa di Nerello Mascalese dell'Etna (42% Vol.)	50 cl	28,00

Promozioni speciali



Promo DOC

Pz. 3 Vena Aetna – Etna DOC

€ 29,00

Invece di € 36,00



Promo Degustazione

Vena Aetna – Etna DOC Rosso
Vena Aetna – Etna DOC Bianco
Vena Aetna – Etna DOC Rosato
Dulcedinis – Zibibbo IGT
Amygdalis – Vino alla Mandorla

€ 49,00

Invece di € 58,00

- OFFERTE SPEDIZIONI -

Spedizioni a domicilio in tutta Italia

- La spedizione ha un costo di € 9,00;

- Per ordini superiori a € 55,00 la spedizione ha un costo di soli € 4,50;

- Per ordini superiori a € 85,00 spedizione gratuita.

Pagamenti contrassegno, bonifico bancario anticipato o PayPal/Carta di credito.

Gli ordini potranno essere effettuati a mezzo telefono, fax, e-mail.



Letteratura sulle proprietà dei prodotti e consigli d'uso

Miele di Castagno : stimola la circolazione del sangue, indicato per gli anemici, affaticati.

Previene i problemi alla prostata. Si mantiene liquido o cremoso per lungo tempo.

Miele di Arancio : distensivo e ricostituente. Sedativo, per le persone nervose, ansiose. Per l'insonnia e il mal di testa.

Miele di Limone : varietà simile al miele di arancio ma dal sapore più delicato, cremoso.

Miele di Achillea : espettorante, regolatore delle funzioni intestinali e per problemi mestruali.

Miele di Eucaliptus : espettorante, combatte la tosse, le affezioni delle vie urinarie e le ulcere.

Miele di Sulla : ottimo regolatore intestinale, depurativo, dal sapore delicatissimo.

Miele di Millefiori : dal sapore ricco e fruttato, molto usato in cucina.

Miele di Melata: deriva dalla linfa delle foglie. Ricco di sali minerali, ha azione antianemica.

Per il sistema nervoso, la memoria e le vie respiratorie. Resta liquido per lungo tempo.

Crema di Miele: miele d'agrumi con frutta tritata. Un modo diverso di gustare il sano miele in svariati sapori. Ottimo da spalmare sul pane o per guarnire torte, yogurt e gelati. Anche su formaggi e salumi:

- **Fragola**

- **Nocciola**

- **Pistacchio**

- **Frutti di bosco**

- **Melone**

Caramelle e Leccalecca :

CaraMiel: al miele di agrumi;

PropoMiel: alla Propoli e miele;

EucalMiel: al miele di Eucaliptus e mentolo.

Pasticceria Siciliana al Miele : dolci tipici al Miele: Mandorli, Pepite, Picciotti e tanto altro.

Propolis : ha proprietà antibiotiche, anestetiche e cicatrizzanti. Stimola le difese immunitarie, utile nella prevenzione e cura dell'influenza, delle infiammazioni della gola, tosse, febbre, gengiviti, ascessi ed herpes.

Polline e Pappa Reale : ricchi di proteine e vitamine, favoriscono la crescita e aumentano la resistenza alla stanchezza. Stimolanti ed equilibratori dell'organismo sia a livello nervoso che della pressione arteriosa e dell'intestino. Azione antianemica. Ricostituenti e tonificanti, consigliato per sportivi, studiosi, depressi. Euforizzante. Consigliato per problemi sessuali.

Cera d'Api in candele : prezioso materiale artigianalmente modellato in splendidi e pregiati articoli d'arredo, regalo e per bomboniere. Utili mangiafumo contro i cattivi odori, per l'illuminazione con una lunga durata.

Crema per la pelle alla Propoli e Cera d'Api : cosmetico dalle proprietà emollienti e protettive della cera d'api, l'apporto nutritivo degli oli vegetali e l'azione curativa e cicatrizzante della propoli. Indicato per pelli irritate, screpolate, arrossate, herpes, eritemi ed acne.

Saponette ai prodotti dell'alveare : sapone vegetale al Miele emolliente e profumata, alla Propoli per pelli irritate, alla Pappa Reale, nutritiva.

Il miele potrebbe cristallizzare. Questo cambiamento è del tutto naturale.

Anche dopo la scadenza il miele si conserva per diversi anni.

Conservare al fresco, buio e asciutto

I prodotti dell'alveare non sono farmaci ma un uso prolungato e costane nel tempo può favorire gli effetti indicati

Olio Extra Vergine d'Oliva: da uliveto su terreno vulcanico, molito a freddo. Olio di grande struttura con basso tasso di acidità.

Condimento all'Olio: olio extra vergine d'oliva con:

Limone, Basilico, Rosmarino, Aglio,
Funghi Porcini, Origano, Peperoncino, Cipolla

Pesto di Pistacchio: tipico pesto siciliano.

- *Pennette al pistacchio:* soffriggere in olio d'oliva cipolla, un cucchiaio di Pesto di Pistacchio per due persone, panna da cucina o latte e prosciutto o pancetta. Se la salsa è troppo densa aggiungere acqua di cottura. Guarnite con *Granella di Pistacchio*.

Pesto di Finocchietto selvatico: per la Pasta con le sarde. Per insaporire legumi, salse e sughi, insalate di patate, di riso o pomodori, condimenti per carne o pesce.

- *Pasta con le sarde:* soffriggere abbondante aglio in olio d'oliva con sarde o acciughe, qualche pomodorino ciliegino, un cucchiaio di Pesto di Finocchietto, uva sultanina, capperi e pinoli. Guarnite con del pangrattato abbrustolito in padella.

Pesto Etna: con pomodoro secco, olive nere e mandorle.

Da spalmare sul pane o per condire la pasta. Un cucchiaio per due persone con un po d'acqua di cottura. Condire la pasta e cospargere di pecorino grattugiato.

Pesto Spaghetтата: con aglio, peperoncino e prezzemolo.

Per la spaghetтата scaldato in padella o anche a crudo con un po di acqua di cottura della pasta. Per base soffritti o da spalmare sul pane e abbinare a formaggi stagionati.

Paté: da spalmare sul pane o per insaporire primi e secondi:

Peperoncino, Pomodoro secco, Olive verdi, Olive nere.

Granella di Pistacchio: per guarnire torte, dolci. Ottimo anche per primi e secondi

Conserven sottovuoto:

Olive verdi, Olive nere, Tirabaci – olive all'aglio,
Olive al forno, Aglio dolce, Pomodoro Ciliegino secco,
Carciofini, Pomodori secchi, Capperi al sale.

Vini DOC:

- **Vena Aetna Rosso** - *Etna DOC:* Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio, affinamento 6/8 mesi in botti di castagno e rovere.
Colore rosso rubino, odore fruttato, sapore secco con tannicità decisa ma piacevole.
- **Vena Aetna Bianco** - *Etna DOC:* Carricante 65%, Cataratto 20%, Minnella Bianca 15%, affinamento 6 mesi.
Colore paglierino, sentori di ginestra e mela, sapore fresco con equilibrata acidità.
- **Vena Aetna Rosato** - *Etna DOC:* Nerello Mascalese 100%, affinamento 6 mesi.
Colore rosa fragola, odore fruttato ed esotico, sapore secco e persistente.

Vini liquorosi:

- **Dulcedinis** - *Zibibbo:* vino liquoroso dolce da Moscato d'Alessandria 100%,
Colore ambra oro, odore di uva e fichi, sapore dolce e delicato di albicocche.
- **Amygdalis** - *Vino alla Mandorla:* vino liquoroso dolce alla mandorla da Inzolia e Cataratto.
Colore bianco ambra, odore intenso di mandorla, sapore dolce e persistente.

Grappa: Pura Aetna - Grappa di Nerello Mascalese dell'Etna. Distillazione lenta in alambicco discontinuo a vapore a bassa pressione. Produzione limitata.

Liquori: *Crema Liquore Pistacchio (17% vol.), Liquore Limone (30% vol.),*
Sospiro dell'Etna (70% vol.)

Spedizioni a domicilio

www.orodetna.it

info@orodetna.it