Specialità al Pistacchio

Sicilia perfetta

L'Azienda

Dalla passione per la Sicilia e dall'amore per i frutti, i sapori ed i profumi di questa terra, nasce nel 2002 Valle dell'Etna, una giovane e dinamica azienda specializzata nella lavorazione del pistacchio e dei suoi prodotti.
La Sicilia è l'unica regione italiana in cui si coltiva il pistacchio e la cittadina etnea di Bronte, con oltre tremila ettari in coltura specializzata, rappresenta l'area principale di una produzione dalle caratteristiche di grande pregio.
In questa fiorente cittadina etnea, l'azienda Valle dell'Etna realizza specialità di superiore bontà nate dalla tradizione e dalla delicatezza dell'*oro verde*, come viene denominato il pistacchio di Bronte. Gli ingredienti semplici e naturali, l'alta qualità delle materie prime e la meticolosa lavorazione artigianale rendono i prodotti Valle dell'Etna unici ed irresistibili. In ogni produzione è possibile assaporare l'autentica tradizione dolciaria brontese, tramandata da generazione in generazione, attraverso i segreti di antiche ricette lavorate con la stessa passione e cura di una volta.
L'applicazione del protocollo HACCP conferma, inoltre, l'impegno prioritario assunto dall'azienda per garantire ai propri clienti non solo prodotti di qualità, ma prodotti "sicuri".
La genuinità delle produzioni Valle dell'Etna è stata riconosciuta anche oltreoceano e nel 2003 l'azienda ottiene l'esclusiva da una società americana per la vendita di due prodotti: il pesto e la crema di pistacchio.
Nel 2005 un importante riconoscimento ne conferma ulteriormente il prestigio: in occasione del *Trade's Summer Fancy Food,* una delle più autorevoli manifestazioni mondiali nel settore agro-alimentare che si tiene a New York ogni anno, è stato conferito il primo premio alla crema di pistacchio Valle dell'Etna.

Valle dell'Etna
Bronte

Una grand

Valle dell'Etna
Prodotto
per Gelateria e Pasticceria
Products for ice cream and pastry
Rohstoffe für speiseeis und konditorei
Pistacchio sgusciato Naturale
Bronte
28 MAR 2007
Pistacchio Tritato
Bronte
Ingredienti: Pistacchio di Bronte al naturale.
28/02/2007
Lotto F02300
Peso netto 100g
Valle

le famiglia

PISTACCHIO SGUSCIATO
Crema di Pistacchio
Bronte
Pesto di Pistacchio
Bronte
CROCCANTINO
AL PISTACCHIO DI BRONTE
Croccantino
al Pistacchio
INGREDIENTI:
Valle dell'Etna
ll'Etna

Uno smeraldo

"Uno smeraldo dall'intenso profumo di resina", così si potrebbe definire il pistacchio di Bronte. Le sue origini provengono dall'Oriente, da una vasta zona dell'Asia Minore, dalla Siria e dal Turchestan. Furono gli Arabi, i primi, ad importare il seme in Sicilia con il nome *"fustuq"* e da qui deriva *fastuca*, il termine in siciliano.

La pianta di pistacchio, particolarmente favorita dai terreni lavici che sono ricchi di sali minerali, si presenta come un groviglio di rami contorti e nodosi capaci di aggrapparsi anche nei versanti più scoscesi e rocciosi. Ha radici profonde e non supera i sei metri di altezza, fiorisce in aprile, ed è pronto per la raccolta tra settembre e ottobre, periodo in cui i rami si colorano di rosa per i malli dei pistacchi che crescono a grappoli. Solo ogni due anni gli alberi danno il frutto, e per questo motivo le colture vengono fatte in tempi e luoghi differenti, in modo da poter avere un raccolto costante ogni anno. La raccolta viene effettuata manualmente perché il terreno accidentato sul quale crescono non permette l'utilizzo di macchine. Si mette al collo una tela, quasi fosse una culla da neonato, e in questa "pseudo-borsa" si pongono i semi. Poi si toglie subito il mallo e i semi vengono posti a seccare e conservati.

La Sicilia è l'unica regione italiana in cui si produce il pistacchio e l'80% delle coltivazioni avviene solo nel territorio etneo con una produzione biennale di circa sedicimila quintali: tremila ettari in coltura specializzata per una produzione di oltre l'1% della produzione mondiale di pistacchi, l'80% dei quali esportati all'estero ed il rimanente 20% impiegato nell'industria nazionale.

Usato soprattutto nell'industria dolciaria, ma apprezzato anche nella preparazione degli insaccati e nel settore cosmetico, il pistacchio di Bronte, minacciato sempre più spesso da importazioni di qualità inferiore, ha recentemente conquistato il riconoscimento di prodotto DOP, una lusinghiera testimonianza che conferma la ricchezza e la genuinità di questo frutto.

Pesto di pistacchio

Un prodotto di recente creazione che ha conquistato tutti i palati in pochissimo tempo, tanto da diventare quello di maggior successo sul mercato.
Fatto artigianalmente con soli pistacchi di Bronte, olio e sale, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti, il pesto viene riposto in vasetti di vetro e sottoposto a sterilizzazione e conservazione per bollitura.
Il pesto di pistacchio si presta a molteplici usi in cucina per condire la pasta, farcire bruschette o tartine, etc.

Unità di Vendita

Descrizione	Pesto di pistacchio g 200		
EAN	8032523450019	Cod. prodotto 019	
I.V.A. 10%		Vita totale del prodotto 12 mesi	
Confezione dimensioni (b x h x p)	*360 230 230 mm*		

Imballi e pallettizzazioni

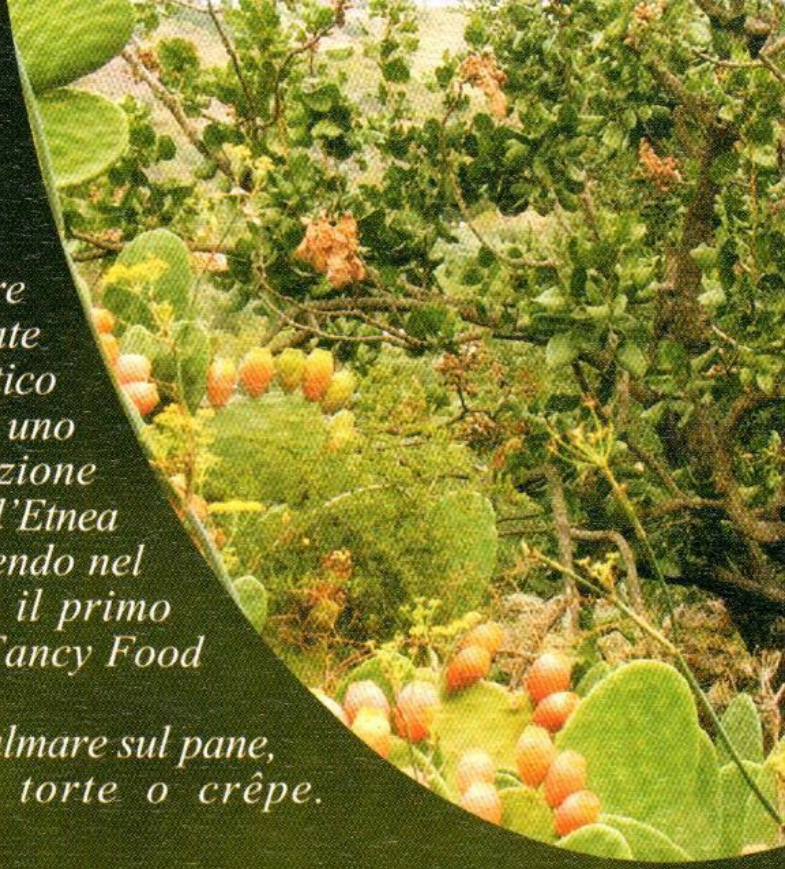
IMBALLO E PALLET # 1	Unità di imballo	Peso imballo	Dimensione (b x h x p) imballo in cm	
	48	16.500 Kg	36 - 26 - 23	
	Colli pallet	Colli strati	Strati pallet	Altezza pallet cm
	60	10	6	153

Valle dell'Etna
Bronte

Specialità al Pistacchio

Via Scibilia, 19 - 95034 Bronte (CT) Sicilia - Italia
Tel.+39 095 6940010 - Tel. e Fax +39 095 7721455 - www.valledelletna.it - email: castiglioneantonino1@tin.it

Crema di pistacchio



Il frutto del pistacchio è stato da sempre il protagonista delle ricette più raffinate e ricercate grazie al suo sapore aromatico e gradevole. La crema di pistacchio è uno dei prodotti più rinomati della tradizione dolciaria brontese, e l'azienda Valle dell'Etnea ne ha fatto il suo punto di forza, vincendo nel 2005, con questo delicato prodotto, il primo premio nella competizione Summer Fancy Food Show di New York.
La Crema di Pistacchio è ideale da spalmare sul pane, per riempire cornetti, guarnire torte o crêpe.

Unità di Vendita

Descrizione	Crema di pistacchio g 200		
EAN	8032523450040	Cod. prodotto 040	
I.V.A. 10%		Vita totale del prodotto 12 mesi	
Confezione dimensioni (b x h x p)	*360 230 230 mm*		

Imballi e pallettizzazioni

IMBALLO E PALLET # 1	Unità di imballo	Peso imballo	Dimensione (b x h x p) imballo in cm	
	48	16.500 Kg	36 - 26 - 23	
	Colli pallet	Colli strati	Strati pallet	Altezza pallet cm
	60	10	6	153

Valle dell'Etna
Bronte

Specialità al Pistacchio

Via Scibilia, 19 - 95034 Bronte (CT) Sicilia - Italia
Tel.+39 095 6940010 - Tel. e Fax +39 095 7721455 - www.valledelletna.it - email: castiglioneantonino1@tin.it

Pistacchio tritato naturale o sgusciato

Le peculiarità del pistacchio brontese sono il colore uniformemente verde vivo, il suo particolare aroma, il sapore delicato, e il retrogusto dolce. Tutte queste caratteristiche rendono il frutto stuzzicante e gustoso anche al naturale. Valle dell'Etna commercializza il pistacchio in due forme che ne esaltano la sua innata bontà, "sgusciato": privo dell'endocarpo, selezionando solo le parti più nobili del frutto. In questa variante il pistacchio è un ottimo stuzzichino per drink o deliziosi snack; e "tritato" per guarnire dolci e dare quel tocco in più alle svariate pietanze della nostra cucina. Il prodotto viene distribuito in pratiche confezioni per non disperderne il sapore e facilitarne il suo riutilizzo.

Unità di Vendita

Descrizione	**Pistacchio tritato g 100**
EAN	8032523450125
	Cod. prodotto 125
I.V.A. 4%	**Vita totale del prodotto 12 mesi**
Confezione dimensioni (b x h x p)	***550 260 270 mm***

Imballi e pallettizzazioni

	Unità di imballo	Peso imballo	Dimensione (b x h x p) imballo in cm	
IMBALLO E PALLET # 1	72	7.500 Kg	55 - 26 - 27	
	Colli pallet	**Colli strati**	**Strati pallet**	**Altezza pallet cm**
	30	10	6	153

Unità di Vendita

Descrizione	**Pistacchio sgusciato g 100**
EAN	8032523450101
	Cod. prodotto 101
I.V.A. 4%	**Vita totale del prodotto 12 mesi**
Confezione dimensioni (b x h x p)	***550 260 270 mm***

Imballi e pallettizzazioni

	Unità di imballo	Peso imballo	Dimensione (b x h x p) imballo in cm	
IMBALLO E PALLET # 1	72	7.500 Kg	55 - 26 - 27	
	Colli pallet	**Colli strati**	**Strati pallet**	**Altezza pallet cm**
	30	10	6	153

Valle dell'Etna
Bronte

Specialità al Pistacchio

Via Scibilia, 19 - 95034 Bronte (CT) Sicilia - Italia
Tel.+39 095 6940010 - Tel. e Fax +39 095 7721455 - www.valledelletna.it - email: castiglioneantonino1@tin.it

Torta di pistacchio

Il pistacchio verde di Bronte, con il suo aroma e le sue qualità organolettiche, è da sempre un ingrediente fondamentale per la tradizione pasticcera siciliana. La torta al pistacchio rappresenta la più rinomata delle prelibatezze brontesi. L'osannatissimo dolce, realizzato con pan di spagna e uno strato di cioccolato, è interamente ricoperto di pistacchio per esaltarne ancora di più tutto il sapore.

Unità di Vendita

Descrizione	Torta al pistacchio g 500		
EAN	8032523450163	Cod. prodotto 163	
I.V.A. 10%		Vita totale del prodotto 2 mesi	
Confezione dimensioni (b x h x p)	***360 230 230 mm***		

Imballi e pallettizzazioni

IMBALLO E PALLET # 1	Unità di imballo	Peso imballo	Dimensione (b x h x p) imballo in cm	
	7	3.700 Kg	36 - 26 - 23	
	Colli pallet	Colli strati	Strati pallet	Altezza pallet cm
	60	10	6	153

Valle dell'Etna
Bronte

Specialità al Pistacchio

Via Scibilia, 19 - 95034 Bronte (CT) Sicilia - Italia
Tel.+39 095 6940010 - Tel. e Fax +39 095 7721455 - www.valledelletna.it - email: castiglioneantonino1@tin.it

Croccantino di pistacchio

Delicata e croccante sfoglia di pistacchio, questo dolce è una pregiata specialità dell'Azienda Valle dell'Etna. Il biscotto è realizzato con prodotti naturali di altissima qualità, senza conservanti, per esaltare tutto l'aroma del pistacchio, rendendolo un prodotto unico e croccante come nessun altro tipo. I croccanti vengono confezionati singolarmente in bustine termo-sigillate per non alterare il suo caratteristico sapore.

Unità di Vendita

Descrizione	Croccantino di pistacchio g 120
EAN	8032523450231
Cod. prodotto 231	
I.V.A. 10%	
Vita totale del prodotto 12 mesi	
Confezione dimensioni (b x h x p)	*360 230 230 mm*

Imballi e pallettizzazioni

IMBALLO E PALLET # 1	Unitą di imballo	Peso imballo	Dimensione (b x h x p) imballo in cm	
	18	2.500 Kg	36 - 26 - 23	
	Colli pallet	Colli strati	Strati pallet	Altezza pallet cm
	60	10	6	153

Valle dell'Etna
Bronte

Specialità al Pistacchio
Via Scibilia, 19 - 95034 Bronte (CT) Sicilia - Italia
Tel.+39 095 6940010 - Tel. e Fax +39 095 7721455 - www.valledelletna.it - email: castiglioneantonino1@tin.it

Graphiservice Advertising - Ph: Giunta (still life) - Currenti

Specialità al Pistacchio

Via Scibilia, 19 - 95034 Bronte (CT) Sicilia - Italia
Tel.+39 095 6940010 - Tel. e Fax +39 095 7721455
www.valledelletna.it - email: castiglioneantonino1@tin.it