

sicilian passion



D

al 1988, Il nostro scopo è quello di aiutare il consumatore a trarre il massimo dalla vita in modo facile e naturale optando per la genuinità e la qualità dell'agricoltura biologica. Un'agricoltura in armonia con la natura a sostegno dell'agricoltura organica, avvalendosi di attrezzature e tecnici di provata esperienza.

Since 1988 our objective has been to help the consumer choosing quality in a selective and intelligent manner. It is important to discern what is good and what is detrimental to our health. Our priority is to produce organically grown produce.

The farm produces and sells a wide range of preserve and organic products such as:

- Marmalades
- Extra virgin olive oil PDO
- Typical preserve and sauces
- Honey from the Hybleans Mountains
- Sun dried tomatoes

L'azienda produce e commercializza una vasta gamma di conserve e prodotti tipici siciliani da agricoltura biologica.

- Marmellate
- Olio di oliva extra vergine DOP
- Conserve e sughi tipici
- Miele degli altipiani iblei
- Pomodoro passito al sole
- Origano

Seit 1988 ist unser Ziel, den Konsumenten zu helfen, auf leichte und natürliche Weise das Beste aus dem Leben herauszuholen und sich für die Unverfälschtheit und die Qualität der biologischen Produkte zu entscheiden.

Eine Landwirtschaft im Einklang mit der Natur zur Unterstützung des organischen Anbaus, die auf Ausstattungen und Technikern mit bewährter Erfahrung aufbaut.

Der Betrieb produziert und vermarktet eine breite Palette von Marmeladen und typischen sizilianischen Produkten aus biologischem Anbau:

- Konserven
- Extra reines Olivenöl g. U.
- Marmeladen und typische Saucen
- Honig der Monti Iblei
- Sonnengetrocknete Tomaten
- Oregano



Natura Iblea



Olivo Archia



Organic olive oil Archia PDO

Top quality cold pressed Extra virgin olive oil, certified organic and PDO olive oil; obtained from centuries old trees, moresca cultivar, it is a fruity and intense olive oil, green coloured and with chicory after taste and a very low acidity level. It has gained numerous rewards and you can find it in the best international olive oil guides. Excellent to dress bruschetta and salad or pulses.

Biologisches Olivenöl Archia

Geschützte geographische Angabe und Ursprungsbezeichnung

Das kaltgepresste extra reine Olivenöl mit der zweifachen Zertifizierung Bio und g. U. ist von höchster Qualität.

Jahrhundert alte Olivenbäumen der Sorte Moresca ergeben ein fruchtiges und intensives Olivenöl mit grünen Farbnuancen, typisch für das vor kurzem gepresste Öl ist der Geruch nach wilder Wegwarte und einem sehr geringen Säuregehalt.

Dieses Olivenöl hat unzählige Auszeichnungen und verschiedene Erwähnungen erhalten und wird in den besten internationalen Führer für Olivenöl erwähnt. Ausgezeichnet eignet es sich für Bruschetta, Salate und auf Gerichte mit Hülsenfrüchten.





Olio bio Archia *a denominazione protetta:*

Olio di oliva extra vergine con spremitura a freddo e doppia certificazione Bio e DOP che offre il massimo della qualità e della garanzia.

Prodotto da secolari alberi della varietà moresca è un olio fruttato e intenso con sfumature verdi tipico dell'olio appena munto, ha sentori di cicoria selvatica ed un bassissimo tenore di acidità.

Ha ottenuto innumerevoli riconoscimenti e svariate menzioni, è presente nelle migliori guide internazionali di oli.

Ottimo per bruschette e insalate si esalta nel condimento a crudo di legumi.



Miele

Agrumi, Timo, Carrubo

Citrus , thyme and carob

*Agrumen, Thymian
und Johannisbrotbaum*



Organic honey

Obtained from organic farming.

Its taste is typical of the Mediterranean flowers.

- The **citrus honey** is very perfumed and its roughness is typical of the orange blossoms.

- The **thyme honey** is really hard to be found as the flower grows exclusively in the south east of Sicily on the Hyblean mounts.

It's delicious and excellent to sweeten drinks like hot milk.

- The organic **carob honey** is an exclusive product of Natura Iblea.

The carob has a strong flower with an intense perfume. Excellent to prepare tartine or with cheese.

Bio - Honig

Honig aus biologisch zertifizierter Imkerei.

Der Geschmack unserer Honige ist an die typischen Blumen des Mittelmeerraums gebunden.

-Der **Agrumenhonig** duftet stark und weist den typischen intensiven Geschmack der Orangenblüten auf. Ausgezeichnet für die Zubereitung von Kuchen und zum Süßen von Kräutertees.

-Der **Thymianhonig** ist selten, da die Blume ausschließlich im Südosten Siziliens auf den Monti Iblei wächst. Es handelt sich um hochwertigen leichten Honig mit rundem Geschmack. Ausgezeichnet zum Süßen sämtlicher Getränke, darunter auch warme Milch.

-Der biologische **Johannisbrotbaumhonig** ist eine Exklusivität von Natura Iblea. Der Johannisbrotbaum hat eine kräftige Blüte von intensivem Geruch. Ausgezeichnet als Brotaufstrich und zu Hartkäse.





Miele Bio

Miele ottenuto da apicoltura in regime di agricoltura biologica. I gusti del nostro miele sono legati ai tipici fiori del mediterraneo.

- Il miele di **agrumi** è profumatissimo ed ha una ruvidezza tipica dell'intensità dei fiori d'arancio. Ottimo per la preparazione di torte e come base per tisane balsamiche.

- Il miele di **timo** è una specialità introvabile dato che il fiore cresce esclusivamente nel sud est della Sicilia sui monti Iblei.

È un miele pregiato e delicato dal gusto rotondo. Ottimo per addolcire o per meglio dire, condire qualsiasi bevanda tra cui il latte caldo.

- Il miele di fiori di **carrubo** biologico è una esclusività Natura Iblea.

Il carrubo ha un fiore forte, con un profumo intenso. Ottimo per la preparazione di tartine e per accompagnare formaggi a pasta dura.



Conserve

Salsa con acciughe

Salsa alla norma

Antipasto di caponata

Crema di peperoni

Anchovies sauce, Eggplants sauce

Eggplants and capers sauce

Peppers cream

Tomatensauce mit Sardellen

Tomatensauce mit Aubergine “alla norma”

Vorspeise “Caponata”, Peperonicreme

The organic preserve

Sauces and preserve obtained from organic farming ingredients upon exclusive recipes Natura Iblea.

Our sauces are like Sicilian sun rays.

Taste, flavour and aromas that only just picked organic vegetables can release.

Our preserve are the fruit of traditional Sicilian recipes put into jars like what now do our mums and nothing more than this. Its production is limited.

Konserven

Saucen und Konserven aus biologisch angebauten Produkten nach exklusiven Rezepten von Natura Iblea. Unsere Saucen sind sizilianische Sonnenstrahlen. Geschmack und Aroma, die nur von frisch geernteten und innerhalb von 24 Stunden verarbeiteten biologischen Produkten stammen können.

Unsere Konserven sind das Resultat von traditionellen sizilianischen Rezepten, ins Glas gefüllt, so wie das unsere Mütter noch immer tun und nichts anderes. Diese Produktion ist limitiert.





Le conserve bio

Salse e conserve ottenute da ingredienti provenienti da agricoltura biologica su ricette esclusive Natura Iblea.

Le nostre salse sono degli spicchi di sole siciliano.

Gusto, sapori, aromi, che solo ortaggi biologici appena raccolti e trasformati nelle 24 ore successive sanno dare.

Le nostre conserve sono frutto di tradizionali ricette siciliane messe in vaso così come tutt'ora fanno le nostre mamme, e niente di più.

Prodotto a produzione limitata.



Ciliegiino passito al sole

Sun dried cherry tomato

*Sonnengetrocknete biologische
Cherrytomaten*



Organic sun dried cherry tomato

Simple but at the same time complex produce obtained from the sun drying of organic cherry tomato south of Sicily during summer. Three are the ingredients : tomato salt and sun.

*Tasty produce excellent to be tasted as an appetizer with olive oil and oregano
To be tasted with salty pies and cheese canapé.
Its production is limited.*



Sonnengetrocknete biologische Cherrytomaten

Die sonnengetrockneten Cherrytomaten sind ein einfaches und zugleich komplexes Produkt, durch das Trocknen an der Sonne im südlichen Teil Siziliens während den Sommermonaten erhalten. Die drei einzigen Zutaten: Tomaten, Salz und Sonne.

Weiches und geschmackvolles Produkt, herrlich als Vorspeise mit ein paar Tropfen Olivenöl und ein bißchen Oregano. Auch zum Füllen von gesalzenen Kuchen oder auf Käseschnitten geeignet. Diese Produktion ist limitiert.



Pomodoro ciliegino bio passito al sole

Prodotto semplice e complesso al contempo è ottenuto mediante l'appassimento al sole di pomodoro ciliegino biologico nei periodi estivi nella parte meridionale della Sicilia. Tre unici ingredienti: pomodoro, sale e sole.

Prodotto morbido e saporito è ottimo da gustarsi come antipasto con un filo olio di oliva ed una spruzzata di origano. Da provare anche come ripieno per torte salate e su tartine al formaggio.

Prodotto a produzione limitata



Origano siciliano

Sicilian oregano
sizilianischer Oregano



Organic Sicilian oregano

Grown in the hills of south Sicily.

It's a product with unique characteristics as regards perfumes and quality and the bunches decorate the best Italian kitchens.

Its perfume if you put it on your salad or tomatoes invade your kitchen.

Biologischer sizilianischer Oregano

Kultivierter Oregano in wilden Arealen im hügeligen und rauen Teil des südlichen Siziliens. Ein Produkt mit einzigartigen Eigenschaften von Geschmack und Qualität, die Sträuße schmücken die besten Küchen Italiens.

Auf Salaten oder Vorspeisen mit Tomaten zerbröseln füllt es die Küche mit Duft.

Der typische Duft wird durch das exklusive Trocknen an der Sonne in den Monaten Juli und August noch intensiviert. Diese Produktion ist limitiert.



Origano siciliano biologico

Origano coltivato in aereale selvatico nella parte collinare e più aspra della Sicilia Meridionale.

È un prodotto con delle caratteristiche uniche per profumi e per qualità, che adorna nei suoi mazzi le migliori cucine italiane.

Sbriciolato sulle insalate o su entrate di pomodori riempie di profumi la vostra cucina.

Il profumo tipico è esaltato dall'esclusiva essiccazione al sole dei mesi di luglio ed agosto.

Prodotto a produzione limitata.



Marmellate

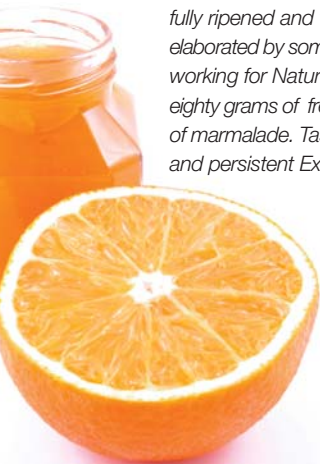
Mandarino, Limone
Arancia rossa, Arancia amara
Agrumi misti

*Mandarin, Lemon, Red orange
Bitter orange, Mixed citrus*

*Mandarinen, Zitronen, rote Orangen,
Bitterorangen, gemischte Agrumen*

Organic marmalades Natura

Marmalades from organic farming exclusively obtained from citrus of Sicily and brown sugar. Our marmalades are prepared when fruits are fully ripened and the exclusive recipe has been elaborated by some agronomists and nutritionists working for Natura Iblea. This product contains eighty grams of fresh fruits out of hundred grams of marmalade. Taste : delicate and sweet , fruity and persistent Excellent dessert.



Marmeladen

Marmeladen aus biologischem Anbau, ausschließlich aus frischen Agrumen aus Sizilien und Rohrzucker.

Die Zubereitung von Marmeladen ist auf die Periode limitiert, in denen die Früchte ihre volle Reife erzielen. Sie basiert auf exklusiven Rezepten der Spezialisten von Natura Iblea.

Das Produkt ist ein Konzentrat von Gesundheit mit 80 Gramm frischen Früchten auf 100 Gramm Marmelade. In der Tat werden unsere Marmeladen mit den reifen Schalen der Agrumen, welche die wohltuenden ätherischen Öle der Frucht enthalten, zubereitet. Geschmack: delikat und angenehm süß, intensiv fruchtig und nachhaltig. Sie sind ausgezeichnet als Dessert bei einer Temperatur von 5 Grad serviert.



Marmellate Bio Natura Iblea

Marmellate da agricoltura biologica ottenute esclusivamente da agrumi freschi di Sicilia e zucchero di canna.

La lavorazione delle marmellate è limitata soltanto al periodo in cui la frutta raggiunge la sua piena maturazione e si basa su di una ricetta esclusiva elaborata dai tecnici agronomi e nutrizionisti dell'azienda agricola Natura Iblea.

Il prodotto è un concentrato di salute ottenuto con l'utilizzo di ottanta grammi di frutta fresca per cento grammi di marmellata.

Infatti, le nostre marmellate sono lavorate con le bucce mature degli agrumi che contengono i benefici oli essenziali della frutta.

Sapore: delicato e piacevolmente dolce.

Profumo: fruttato intenso e persistente nel palato.

Sono ottime da consumarsi al naturale come piacevole dessert ad una temperatura di 5 gradi.





**Azienda Agricola
NATURA IBLEA S.r.l.**

Opificio e Magazzino:
C.da Marabino C.P. 19
97014 Ispica (RG)
Tel: +39 0932 955696
Tel: +39 0932 954489

www.naturaiblea.it
naturaiblea@naturaiblea.it



EUREPGAP