

LE AROMATICHE DI GIRAFI®



Catalogo Prodotti
Catalogue



Profumi e aromi
dell'alta montagna
Scent and aromas
of the high mountain

*Laddove le erbe
inebriano i palati
Where aromatic herbs
enchant the taste*



ERBE AROMATICHE

Aromatic herbs

Origano

Oregano



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Ha un aroma così profumato che si usa particolarmente nella salsa di pomodoro, nella pizza, nelle grigliate, nei formaggi, nell'insalata di pomodori, per conservare ortaggi sott'olio e sottaceto, nelle salse e nei liquori digestivi.

It's an aromatic herb used in tomato sauce, pizza, grilled meat, cheese, tomato salad, sauces and in digestive liqueurs and to preserve vegetables in oil and vinegar.

CONFEZIONE / PACK

Buste / barattoli / mazzetto (50 g)
Envelope / glass jar / bunch (50 g)

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 20 g
- 100 g
- 500 g
- 1000 g

Rosmarino

Rosemary



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Questa pianta aromatica è la spezia più usata nella cucina mediterranea. E' un'erba insostituibile, soprattutto per carni, pesci e salse. Si presta bene anche per insaporire alcuni dolci. Il rosmarino è ottimo per aromatizzare inoltre oli e aceti.

This aromatic plant is the most used spice in Mediterranean cuisine. It is irreplaceable for meats, fish and sauces. It is also excellent for flavouring desserts, oils and vinegars.

CONFEZIONE / PACK

Buste / barattoli / mazzetto (50 g)
Envelope / glass jar / bunch (50 g)

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 20 g
- 100 g
- 500 g
- 1000 g

Salvia

Sage



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le foglie vengono utilizzate fresche o essiccate, per esaltare il sapore di molte pietanze a base di carne e pesce, cucinate arrosto o in umido.

Its fresh and dried leaves are used to enhance the flavour of many dishes based on roasted or stewed meat and fish.

CONFEZIONE / PACK

Buste / barattoli / mazzetto (50 g)
Envelope / glass jar / bunch (50 g)

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 20 g
- 100 g
- 500 g
- 1000 g

Timo

Thyme



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il timo officinale viene molto usato in cucina per insaporire e rendere più digeribili molti cibi, come carni arrosto, sughi, verdure, funghi, ripieni, oli, aceti aromatici, pizze etc.

The officinal thyme is widely used in preparing more digestible types of food, such as roasted meat, sauces, vegetables, mushrooms, fillings, oils, aromatic vinegars, pizzas etc.

CONFEZIONE / PACK

Buste / barattoli

Envelope / glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 20 g
- 100 g
- 500 g
- 1000 g

Maggiorana

Marjoram



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Trova utilizzo in molti piatti: pesce, carne, pasta, insalate, pizze, in tutti i piatti a base di uova etc. E' usata a fine cottura.

It is used at the end of cooking in many dishes: fish, meat, pasta, salads, pizzas and in all egg-based dishes.

CONFEZIONE / PACK

Buste / barattoli

Envelope / glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 15 g
- 50 g
- 500 g
- 1000 g

Menta

Mint



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Si abbina bene a tutte le carni, anche quelle con un sapore deciso. Data la sua freschezza si accosta bene alle verdure estive, come pomodori, cetrioli, melanzane e zucchine.

Mint goes well with all types of meat, even the strong flavoured ones. Thanks to its freshness, it's perfect with tomatoes, cucumbers, aubergines and courgettes.

CONFEZIONE / PACK

Buste / barattoli
Envelope / glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 15 g
- 100 g
- 500 g
- 1000 g

Mix Arrosto

Mixed flavourings for grills



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il mix arrosto è costituito dalle nostre sette erbe senza il sale. Si usa per aromatizzare carne, pesce, verdure grigliate, ma anche la mollica di pane per preparare le cotolette aromatizzate.

The mixed flavourings consist of seven herbs -oregano, thyme, sage, rosemary, chives, marjoram and mint-without salt. It is used to flavour meat, fish, grilled vegetables, sauces, digestive liqueurs but can also be added to bread crumbs to flavour breaded cutlets.

CONFEZIONE / PACK

Buste / barattoli
Envelope / glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 20 g
- 100 g
- 500 g
- 1000 g

Preparato per spaghetti

Herb mix for spaghetti

Basta aggiungere a questo mix l'olio d'oliva e far soffriggere il tutto per pochissimi istanti, in modo da non bruciarlo, nel frattempo si cuoce la pasta e, una volta scolata, si fa saltare tutto in padella. Inoltre è un'ottima base per il pesce e si possono insaporire anche la carne, le frittate etc.

Just add olive oil to this mix and brown it for a few moments being careful not to burn it. In the meanwhile cook the pasta, drain and mix it with the preparation in the pan. It's also excellent to flavour fish, meat, omelettes etc.



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il preparato per spaghetti è un prodotto composto da tre elementi: il prezzemolo, l'aglio e il peperoncino. Si utilizza per fare la classica spaghetтата di mezzanotte, ovvero la pasta "aglio, olio e peperoncino".

This product is a mixture of three herbs: parsley, garlic and chilli. It's used to make the traditional "spaghetтата of garlic, oil and chilli".

CONFEZIONE / PACK

Buste / barattoli
Envelope / glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 20 g
- 100 g
- 500 g
- 1000 g

Erba Cipollina

Chive



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

In genere si usa per preparare salse, uova, frittate etc. Anche i fiori sono commestibili e hanno anch'essi un delicato sapore di cipolla: possono essere utilizzati per decorare piatti vari e insalate.

Chives are generally used to cook sauces, eggs, omelettes etc. The flowers are edible and have a delicate onion flavour. They can be used to decorate different types of dishes and salads.

CONFEZIONE / PACK

Buste / barattoli
Envelope / glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 10 g
- 50 g
- 500 g

Semi di finocchietto

Seeds of fennel



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Sono utilizzati in cucina per aromatizzare pane, focacce, dolcetti, salsiccia, carne alla griglia etc.

They are used to flavour bread, flat bread, pastries, sausages, grilled meat etc.

CONFEZIONE / PACK

Buste / barattoli
Envelope / glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

• 20 g

Peperoncino

Chilli pepper



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il peperoncino, per il suo aroma intenso, impiegato a piccole dosi, rappresenta un accento a molti gradito in primi e secondi piatti, salse e sughi.

Because of its intense aroma, chilli pepper is used in small quantities in first and second courses and in sauces.

CONFEZIONE / PACK

Buste / barattoli
Envelope / glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

• 20 g
• 100 g
• 500 g
• 1000 g

LEGUMI

Legumes



Cece bianco

White chickpea

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I ceci sono legumi molto saporiti e proteici. Possono essere mangiati a zuppa, a minestra, a vellutata, ma anche ad insalata. Vanno messi a bagno la sera prima della consumazione e l'indomani cotti con acqua, cipolla, sedano, biette e carote.

Chickpeas are very tasty legumes, rich in proteins. They are perfect for soups, pureed soups and also salads. Soak white chickpeas for a night. The morning after cook them with water, onion, celery, beets and carrots.

CONFEZIONE / PACK

Buste
Envelope

PESO NETTO / NET WEIGHT

• 500 g



Cece nero

Black chickpea

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il cece nero è un cece di piccole dimensioni, rivestito da un involucri di colore nero che però racchiude un cece dal colore chiaro. Questi ceci per la loro ricchezza di ferro, l'assenza di grassi e l'elevato valore proteico, venivano utilizzati in passato come sostitutivo della carne.

Black chickpea is small, light coloured inside but black outside. Years ago it replaced meat as it's rich in iron and proteins but poor in fat.

CONFEZIONE / PACK

Buste

Envelope

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 300 g
- 500 g



Lenticchie verdi

Green lentils

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le lenticchie verdi sono una varietà che crescono nell'entroterra siciliano. Sono apprezzate per il loro gusto intenso. Hanno un contenuto proteico molto elevato e sono coltivate secondo i metodi dell'agricoltura tradizionale.

This type of lentils grows in the Sicilian hinterland. It's appreciated for its intense taste. Green lentils are rich in proteins. They are grown according to the traditional farming methods.

CONFEZIONE / PACK

Buste

Envelope

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 500 g



Lenticchie Nere

Black Lentils

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La lenticchia nera dell'entroterra siciliano contiene una maggiore percentuale in proteine e in fibra e un minore contenuto in grassi rispetto alle normali lenticchie. Si abbina molto bene a piatti a base di pesce e ha una colorazione nera che la rende, anche alla vista, molto particolare.

Black lentils from the Sicilian hinterland are rich in fibre and proteins and have a lower fat content compared to other types of lentils. It's perfect with fish and looks unusual as its black.

CONFEZIONE / PACK

Buste
Envelope

PESO NETTO / NET WEIGHT

• 250 g



Fava larga

Large bean

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le fave sono legumi molto gustosi e proteici. Vanno mangiate sia bollite con olio, aglio e pepe, sia a "macco", private della pellicina, quindi cotte con cipolla e finocchietto selvatico e passate per ottenere una purea da mangiare sia a vellutata che come condimento per la pasta.

Beans are tasty legumes rich in proteins. They can be boiled with oil, garlic and pepper or eaten as "macco". This is a Sicilian speciality used both as a pureed soup and a dressing for pasta. Just remove the skin from the beans, cook them with onion and wild fennel and mash them to obtain a purée.

CONFEZIONE / PACK

Buste
Envelope

PESO NETTO / NET WEIGHT

• 500 g





PESTI E PATE'

Pesti and patè



Pesto di Finocchietto selvatico

Wild Fennel Pesto



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il pesto di finocchietto selvatico è fatto solo con ingredienti naturali, come finocchietto selvatico, olio e sale. È un ottimo condimento per la pasta, le insalate di riso, per insaporire i sughi, i legumi, le minestre sempre e solo a freddo su crostini o semplicemente su fette di pane.

Wild fennel pesto only has natural ingredients such as wild fennel, oil and salt. It is an excellent dressing for pasta and rice salads. It's also used to flavour sauces, legumes, soups and when it's cold on croutons or plain slices of bread.

CONFEZIONE / PACK

barattoli
glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

• 90 g
• 180 g

Pesto Siciliano

Sicilian Pesto



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il pesto siciliano è costituito da finocchietto selvatico, pomodoro secco e mandorle. È l'ideale per condire la pasta asciutta, dare sapore alla carne, al pesce, ma anche per le farciture delle sfoglie salate, spalmato sul formaggio o per farcire le tartine.

Sicilian pesto is made of wild fennel, dried tomatoes and almonds. It is an ideal dressing for pasta, meat, fish, but it can also be used as a filling for savoury puff pastries, canapès or to spread on cheese

CONFEZIONE / PACK

barattoli
glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 90 g
- 180 g

Crema di capperi

Caper paste



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La crema di capperi è molto apprezzata perché si tratta solamente di capperi e tenerumi di capperi (cioè la parte tenera della pianta) macinati grossolanamente con poco sale. Si usa per i bolliti, il pesce, le patate lesse, le uova bollite, ma anche per gli aperitivi e il pane abbrustolito.

Caper paste is popular because it is made of the tender part of the plant, roughly ground with a pinch of salt. It's used for boiled meat, eggs and potatoes, for fish, appetizers and toast bread.

CONFEZIONE / PACK

barattoli
glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

- 90 g
- 180 g

Crema di peperoncino

Chilli pepper paste



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

È una crema molto piccante, ideale per condire pasta, carne, pesce o da spalmare sul pane, crostini, bruschette. Ne basterà davvero poco per donare sapore alle pietanze

It's a very spicy paste, ideal dressing for pasta, meat and fish. You can use a small quantity of paste to spread on bread, croutons and bruschette or to flavour other dishes.

CONFEZIONE / PACK

barattoli
glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

• 90 g
• 180 g

Patè di olive nere

Black olive patè



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il patè di olive nere non è altro che olive nere macinate con l'aggiunta di un pizzico di peperoncino e olio. Molto gradevole al palato, si usa per fare degli stuzzichini, come aperitivi, pizzette, scaloppine di carne o semplicemente bruschette.

Black olive patè is nothing more than black ground olives with a pinch of chilli and some oil. It is very tasty and perfect with appetizers such as aperitifs, small pizzas, escalopes or bruschette.

CONFEZIONE / PACK

barattoli
glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

• 90 g
• 180 g

Peperoncino con tonno

Chilli peppers and tuna



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il peperoncino ciliegia con tonno è una varietà di peperoncino rotondo che, privato dei semi piccanti, resta dolce al palato, e, riempito con tonno, ne esalta il sapore. Si può mangiare come antipasto, nonché come contorno per arricchire un ottimo arrosto di carne o pesce.

Round chilli pepper is a sweet variety of chilli. Its flavour is enhanced when it's stuffed with tuna. It can be both an appetizer or a side dish for roasted meat or fish.

CONFEZIONE / PACK

barattoli
glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

• 180 g

Caponata siciliana

Sicilian caponata



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La caponata è uno dei più noti contorni siciliani, composto da ortaggi fritti. E' condita con l'irresistibile agrodolce, dato dalla sfumatura dell'aceto con lo zucchero. Va mangiata fredda, come antipasto o contorno.

Caponata is one of the most famous Sicilian side dishes, made of fried vegetables (aubergines, onions, celery, green olives, capers, tomato sauce and pine nuts). Its irresistible sweet and sour taste comes from simmering vinegar and sugar. Caponata is eaten cold as an appetizer or a side dish.

CONFEZIONE / PACK

barattoli
glass jar

PESO NETTO / NET WEIGHT

• 280 g

FARINA E PASTA

flour and pasta



Farina di cece nero

Black chickpea flour

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La farina di cece nero è una rara farina macinata a pietra. E' particolarmente indicata a tutti coloro che soffrono di intolleranze al glutine. La farina di cece nero può essere utilizzata per pasta, pane, crespelle, dolci, crepes, panelle, farinate, vellutate, panatura per pesce, etc.

Black chickpea flour is a rare stone-ground flour, particularly suitable for those with gluten intolerance. It can be used for pasta, bread, crepes, cakes,, panelle, farinata, pureed soups, breading for fish, etc.

CONFEZIONE / PACK

Buste
Envelope

PESO NETTO / NET WEIGHT

• 500 g



Girafine



Rigatoni



Virrine



Ditalini



DESCRIZIONE

La pasta di cece nero è composta da semola di grano duro siciliano, varietà senatore cappelli, e farina di cece nero. La lavorazione artigianale dell'impasto secondo la tradizionale pastaia e la trafilatura a bronzo per ottenere una superficie ruvida e porosa, l'essiccazione lenta a basse temperature per avere una consistenza sempre al dente, la semola di grano duro siciliano e la farina di cece nero, l'acqua alcalina pura come quella di fonte, sono le caratteristiche che fanno della pasta di cece nero un prodotto di eccellenza della nuova tradizione culinaria siciliana, dal sapore ricco e genuino, ideale per tutte le preparazioni.

CONFEZIONE / PACK

Buste
Envelope

DESCRIPTION

The black chickpea pasta is made of Sicilian durum wheat semolina – a special variety called “Senatore Cappelli”- and black chickpea flour. It's a product of excellence in the Sicilian culinary tradition. Its genuine flavour is ideal in all types of recipes. The main characteristics of the black chickpea pasta are: the traditional dough processing, its rough and porous surface obtained through the use of bronze utensils, its texture always “al dente” thanks to slow drying at low temperatures, the mix of the two types of flours and the pure alkaline water used in the process.

PESO NETTO / NET WEIGHT

• 500 g


LE AROMATICHE DI GIRAFI®



MUSSOMELI

PRIMO PRODUTTORE SICILIANO DI

PASTA DI CECE NERO


100% PRODOTTO SICILIANO

SONO UN LEGUME BUONO E SINCERO,
MADRE NATURA MI HA TINTO DI NERO,
CON ME PREPARI DELIZIOSE RICETTE,
BUONE, GENUINE, DI GUSTO E PERFETTE!



MOLITURA
A PIETRA
NATURALE
LA FERTE

TRAFILATA AL BRONZO



Az. Agr. Bonfante Calogero “Le Aromatiche di Girafi”

P.zza Umberto I n. 3 - 93014 Mussomeli (CL)
Tel. +39 389 1711177 - e-mail: info@learomatichedigirafi.it
Cod. Fisc. BNFCGR73R26F830D - P.Iva 01924980855

www.learomatichedigirafi.it
