

MONASTERO DI SILOE



Catalogo Prodotti

Strada San Benedetto 1
58044 Poggi Del Sasso (Gr)
Tel/Fax: 0564 99 04 15
www.monasterodisiloe.it
monasterodisiloe@libero.it



Siamo

una comunità di monaci che seguono la regola di San Benedetto.

Alla preghiera comunitaria e personale, insieme al servizio dell'ospitalità e dell'accompagnamento spirituale, è unito il lavoro manuale che, oltre ai vari servizi, consiste nel lavoro dei campi intorno al monastero, con la produzione di olio, vino, peperoncino, zafferano, olive, prodotti a base di olive, confetture, miele sughetti di pomodoro, cereali, legumi, farine, pasta artigianale da grani antichi.



INDICE

I NOSTRI PRODOTTI

 Olio Extra Vergine di Oliva	4	 Olive di Siloe	5
 Polveri di Peperoncino	6	 Confetture	8
 Miele	9	 Nettari aromatizzati	11
 Zafferano	11	 Vino	12
 Sughì di Pomodoro	13	 Pasta di grano antico	14
 Pasta di Farro	15	 Cereali	16
 Legumi	17	 Farine	18
 Zuppe pronte	20	 Legumi Lessi	21
 Idee regalo	22	 Contatti	26

Olio Extra Vergine di Oliva

L'olio di Siloe è frutto del lavoro dei monaci che secondo il motto benedettino "Ora, Lege et Labora", coltivano direttamente gli uliveti del monastero.



La cura prestata in tutte le fasi della coltivazione, dalla potatura alla molitura, i cultivar impiegati (Leccino, Frantoiano e Moraiolo), la felice esposizione dei terreni, assicurano un prodotto di altissima qualità.



Olio Extra Vergine di Oliva
 Agricoltura
 Biologica

Bottiglia da 250 ml

Imballo: Cartone da 12 bott.



Olio Extra Vergine di Oliva
 Agricoltura
 Biologica

Bottiglia da 500 ml

Imballo: Cartone da 6 bott.



Olive di Siloe



Olive di Siloe – Bruschetta di Olive Verdi

agricoltura biologica



Caratteristiche:

Crema spalmabile a base di olive verdi e olio extra vergine di oliva.

Ideale per esaltare il gusto di un aperitivo o per preparare gli antipasti più sfiziosi. Preparata con ingredienti da agricoltura biologica, sani, senza conservanti o aromi.

Confezione: Vasetto da gr. 135

Imballo: confezione 6 pezzi



Olive di Siloe – Bruschetta di Olive Nere

agricoltura biologica



Caratteristiche:

Crema spalmabile a base di olive nere e olio extra vergine di oliva.

Ideale per esaltare il gusto di un aperitivo o per preparare gli antipasti più sfiziosi. Preparata con ingredienti da agricoltura biologica, sani, senza conservanti o aromi.

Confezione: Vasetto da gr. 135

Imballo: confezione 6 pezzi



Olive di Siloe – Olive nere in acqua e sale

agricoltura biologica



Caratteristiche:

Le olive al naturale, raccolte negli uliveti del monastero e provenienti da agricoltura biologica, sono polpose e ricche di sapore. Adatte come antipasto e aperitivo o usate per esaltare il sapore delle tue ricette.

Confezione: Vasetto da gr. 310

Imballo: confezione 6 pezzi.

Polveri di Peperoncino



Raccomandato Dall'
Accademia Italiana Del
Peperoncino
Piccantezza Alta: 8/10

Peperoncini rossi macinati
Vasetto da 15 gr.



Raccomandato Dall'
Accademia Italiana Del
Peperoncino
Piccantezza Media: 7/10

Peperoncini gialli macinati
Vasetto da 15 gr.



Raccomandato Dall'
Accademia Italiana Del
Peperoncino
Piccantezza Media: 6/10

Peperoncini verdi macinati
Vasetto da 15 gr.



Raccomandato Dall'
Accademia Italiana Del
Peperoncino
Piccantezza Media: 7/10

Peperoncini rossi, verdi, gialli e marroni
macinati
Vasetto da 15 gr.



Raccomandato Dall'
Accademia Italiana Del
Peperoncino
Piccantezza Media: 6/10

Peperoncini rossi ottenuti da cultivar della
Calabria
Vasetto da 15 gr.



Raccomandato Dall'
Accademia Italiana Del
Peperoncino
Piccantezza Media: 6/10

Peperoncini gialli ottenuti da cultivar del Sud
America
Vasetto da 15 gr.



Raccomandato Dall'
Accademia Italiana Del
Peperoncino
Piccantezza Media: 7/10

Peperoncini rossi ottenuti da cultivar del
sud-est asiatico
Vasetto da 15 gr.



Raccomandato Dall'
Accademia Italiana Del
Peperoncino
Piccantezza Bassa: 5/10

Peperoncino macinato (zenzero toscano/
capsicum annum)
Vasetto da 15 gr.



Raccomandato Dall'
Accademia Italiana Del
Peperoncino
Piccantezza Bassa: 5/10

Semi di peperoncino tostati
Vasetto da 15 gr.

Confetture

ESAURITO



Confettura di peperoncino

agricoltura biologica



Caratteristiche:

E' una confettura di peperoncino, ideale per dare colore alla tua tavola ed esaltare il gusto di formaggi stagionati e semistagionati, sia pecorini che caprini.

Confezione: Vasetto da gr. 40

ESAURITO



Confettura di Uva rossa Ciliegio

agricoltura biologica



Caratteristiche:

Il Ciliegio è il vitigno autoctono della Maremma Toscana, coltivato per secoli in questa zona. E' una confettura molto morbida al palato e gustosa, ideale per dare colore alla tua tavola ed esaltare il gusto di secondi di carne, arrostiti o bolliti, o da abbinare a formaggi stagionati e semistagionati.

Confezione: Vasetto da gr. 40

ESAURITO



Confettura di Uva bianca Malvasia

agricoltura biologica



Caratteristiche:

La Malvasia è un vitigno storico della Maremma Toscana. Da questa uva bianca ricaviamo una confettura molto delicata e gustosa, ideale per dare colore alla tua tavola ed esaltare il gusto di secondi di carne, bolliti o arrostiti, o da abbinare a formaggi stagionati e semistagionati.

Confezione: Vasetto da gr. 40

Mieli



Miele Millefiori Smielatura Primaveraile

Caratteristiche:

Miele millefiori italiano ottenuto sui colli che circondano il monastero in un ambiente incontaminato. È una smielatura eseguita alla fine della primavera, dal colore chiarissimo. Il gusto è arricchito dai mille fiori primaverili di prato. Ideale da gustare così com'è o da utilizzare per abbinamenti agrodolci (aperitivi, crostini di pane, tartine, formaggi).

Confezione: Vasetto da 45 gr.



Miele Millefiori Smielatura Estiva

Caratteristiche:

Miele millefiori italiano ottenuto sui colli che circondano il monastero in un ambiente incontaminato. È una smielatura eseguita durante l'estate; è il classico miele millefiori di una volta.

Ideale da gustare così com'è o da utilizzare per abbinamenti agrodolci (aperitivi, crostini di pane, tartine, formaggi)

Confezione: Vasetto da 45 gr.



Miele Millefiori Smielatura Autunnale

Caratteristiche:

È una smielatura eseguita nel periodo autunnale che conferisce a questo miele un carattere raro e particolare con aromi e profumi dalla personalità autunnale. Inconsueto rispetto ai sapori classici.

Ideale da gustare così com'è o da utilizzare per abbinamenti agrodolci (aperitivi, crostini di pane, tartine, formaggi)

Confezione: Vasetto da 45 gr.

Mieli 250 gr.



*

Miele Millefiori Smielatura Primaveraile

Caratteristiche:

Miele millefiori italiano ottenuto sui colli che circondano il monastero in un ambiente incontaminato. È una smielatura eseguita alla fine della primavera, dal colore chiarissimo. Il gusto è arricchito dai mille fiori primaveraili di prato.

Confezione: Vasetto da 250 gr.



*

Miele Millefiori Smielatura Estiva

Caratteristiche:

Miele millefiori italiano ottenuto sui colli che circondano il monastero in un ambiente incontaminato. E' una smielatura eseguita durante l'estate; è il classico miele millefiori di una volta.

Confezione: Vasetto da 250 gr.

*

Il nostro miele è un prodotto naturale ottenuto con lavorazione artigianale, senza conservanti né coloranti. Per questo motivo i colori delle varie smielature possono essere diversi di anno in anno a seconda del tipo di stagione e delle condizioni climatiche esterne.



*

Miele Millefiori Smielatura Autunnale

Caratteristiche:

E' una smielatura eseguita nel periodo autunnale che conferisce a questo miele un carattere raro e particolare con aromi e profumi dalla personalità autunnale. Inconsueto rispetto ai sapori classici.

Confezione: Vasetto da 250 gr.

Nettari Aromatizzati



Nettare al Peperoncino

Caratteristiche:

Miele Millefiori ottenuto in spazi incontaminati sui colli che circondano il monastero, aromatizzato con polvere di peperoncino piccante da agricoltura biologica.

Ideale da utilizzare per abbinamenti agrodolci. (aperitivi, crostini di pane, tartine, formaggi)

Confezione: Vasetto da 45 gr.



Nettare allo Zafferano

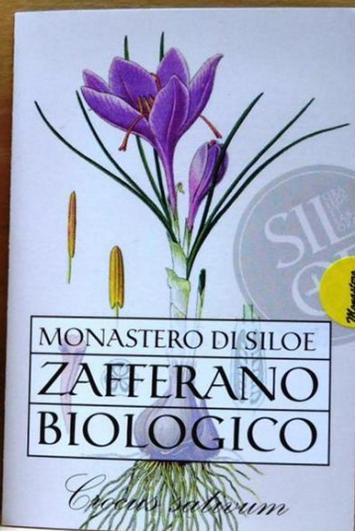
Caratteristiche:

Miele Millefiori ottenuto in spazi incontaminati sui colli che circondano il monastero, aromatizzato con pistilli di zafferano purissimo da agricoltura biologica

Ideale da utilizzare per abbinamenti agrodolci. (aperitivi, crostini di pane, tartine, formaggi).

Confezione: Vasetto da 45 gr.

Zafferano



Zafferano purissimo in stimmi



Agricoltura Biologica

Confezione: bustina da 0,10 gr.

Vino



agricoltura
biologica

Anno: 2014

Denominazione: Doc Maremma Toscana Ciliegiole

Uvaggio: Ciliegiole 90%; Sangiovese 10%

Informazioni Generali: Il Ciliegiole è uno storico vitigno della Maremma Toscana. Le nostre uve vengono prodotte in un vigneto di circa mezzo ettaro di oltre cinquant'anni d'età.

Sistema di allevamento: In parte a guyot ed in parte a cordone speronato

Vendemmia: La vendemmia viene effettuata tra la prima e la seconda settimana di settembre. Le uve sono raccolte e selezionate manualmente.

Vinificazione: Alla raccolta a mano seguono una pigiadiraspatura ed una macerazione di circa 15-20 giorni a temperatura costante di 28 °C, dove si eseguono 3-4 rimontaggi giornalieri.

Invecchiamento: In acciaio per circa nove mesi ed in bottiglia per minimo due mesi.

Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: Vinoso, delicato

Sapore: Asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo.

Alcool: 12,5%

Imballo: Cartone da 6 bottiglie

Sughi di Pomodoro Fresco

Sughi pronti di pomodoro ottenuti da pomodoro toscano coltivato da noi monaci, biologico, lavorato fresco



SALSA DI POMODORO FRESCO

Ingredienti:

pomodoro, cipolla,
carota, sedano, basilico,
sale marino.



*agricoltura
biologica*

Confezione: Vasetto da gr. 340

Imballo: confezione 12 pezzi



SALSA PICCANTE

Ingredienti: pomodoro,
olio extravergine di
oliva, cipolla, carota,
sedano, basilico, aglio,
peperoncino, sale
marino.



*agricoltura
biologica*

Confezione: Vasetto da gr. 340

Imballo: confezione 12 pezzi

Pasta di Grano duro "Triticum Turanicum"

Pasta 14



agricoltura biologica

Tagliatelle

Tempo di cottura:
Circa 10 minuti
in abbondante
acqua salata.

Peso netto:
gr. 250



agricoltura
biologica

Penne

Tempo di cottura:
Circa 10 minuti
in abbondante
acqua salata.

Peso netto:
gr. 250

Pasta biologica di semolato di solo grano Triticum Turanicum con germe di grano, macinato a pietra, lavorata con metodo artigianale, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura fino a ventiquattro ore.



Il grano duro Triticum Turanicum è un grano antichissimo originario delle regioni dell'antica Mesopotamia. Considerato il progenitore del grano duro odierno, è uno dei grani più antichi coltivati dall'uomo. Oggi noi monaci del Monastero di Siloe stiamo recuperando questa antica varietà di grano coltivandola nelle nostre terre. Il grano duro Triticum Turanicum si contraddistingue dagli altri grani per le spighe, alte più di un metro e sessanta. E' un grano ricco di sali minerali e ad alto contenuto proteico che non ha subito le alterazioni delle tecniche di manipolazione genetica dell'agricoltura moderna. Le sue proprietà rendono la pasta estremamente nutriente e ad alta digeribilità, dal profumo intenso e dal sapore deciso. La speciale trafilatura al bronzo le conferisce una superficie ruvida particolarmente adatta a trattenere i condimenti.

*L'immagine, la stessa presente anche in etichetta, tratta di un ciclo sui mesi realizzato dallo scultore Benedetto Antelami realizzato per il portale del Battistero di Parma tra il 1196 e 1212.

Pasta di Farro Dicocco "Triticum Dicoccum"

Pasta 15



agricoltura biologica

Tagliatelle

Tempo di cottura:
Circa 10 minuti
in abbondante
acqua salata.

Peso netto:
gr. 250



agricoltura biologica

Penne

Tempo di cottura:
Circa 10 minuti
in abbondante
acqua salata.

Peso netto:
gr. 250

Pasta di Farro Dicocco –
"Triticum Dicoccum" -
biologico macinato a pietra,
lavorata con metodo
artigianale, trafilata al bronzo
ed essiccata lentamente a
bassa temperatura fino a
ventiquattro ore.



Il farro è il primo cereale coltivato dall'uomo e l'origine della sua coltivazione risale addirittura all'uomo del Neolitico, oltre 10.000 anni fa.

A partire dal XX secolo, in seguito alla modernizzazione dell'agricoltura che prediligeva coltivazioni di "quantità" piuttosto che di "qualità", il farro viene gradualmente "messo ai margini" fino quasi a scomparire. Oggi, noi monaci del Monastero di Siloe stiamo coltivando questo antico cereale nelle nostre terre. Il farro è un alimento che garantisce un apporto equilibrato, ricco di vitamine del gruppo B e sali minerali quali calcio, fosforo, ferro e magnesio.

È un alimento a basso indice glicemico, altamente energetico. Le sue proprietà rendono la pasta estremamente nutriente e ad alta digeribilità. La speciale trafilatura al bronzo le conferisce una superficie ruvida adatta a trattenere i condimenti.

*L'immagine, la stessa presente anche in etichetta, tratta di un ciclo sui mesi realizzato dallo scultore Benedetto Antelami realizzato per il portale del Battistero di Parma tra il 1196 e 1212.



Chicchi di grano duro Triticum Turanicum



*agricoltura
biologica*

Il grano duro *Triticum Turanicum* è un grano antichissimo originario delle regioni dell'antica Mesopotamia. Considerato il progenitore del grano duro odierno, è uno dei grani più antichi coltivati dall'uomo. Oggi noi monaci del Monastero di Siloe stiamo recuperando questa antica varietà di grano coltivandola nelle nostre terre. Il grano duro *Triticum Turanicum*. E' un grano ricco di sali minerali e ad alto contenuto proteico che non ha subito le alterazioni delle tecniche di manipolazione genetica dell'agricoltura moderna. Il suo chicco è molto saporito ed altamente digeribile, ideale in cucina per la preparazione di minestre, zuppe o insalate.

Indicazioni per la cottura:

Non necessita di ammollo. Tempo di cottura 40/45 min

Peso netto:

gr. 500



Chicchi di Farro Dicocco



*agricoltura
biologica*

Il farro è il primo cereale coltivato dall'uomo e l'origine della sua coltivazione risale addirittura all'uomo del Neolitico, oltre 10.000 anni fa, nelle regioni dell'antica Mesopotamia.

A partire dal XX secolo, in seguito alla modernizzazione dell'agricoltura che prediligeva coltivazioni di "quantità" piuttosto che di "qualità", il farro viene gradualmente "messo ai margini" fino quasi a scomparire. Oggi, noi monaci del Monastero di Siloe stiamo coltivando questo antico cereale nelle nostre terre.

Il farro è un alimento che garantisce un apporto equilibrato, ricco di vitamine del gruppo B e sali minerali quali calcio, fosforo, ferro e magnesio. E' un alimento a basso indice glicemico, altamente energetico e digeribile. Il suo chicco è molto saporito, ideale in cucina per la preparazione di minestre, zuppe o insalate.

Indicazioni per la cottura:

Non necessita di ammollo. Tempo di cottura 40/45 min

Peso netto:

gr. 500

Legumi

Cece Nero



agricoltura
biologica

Il cece nero è una antica varietà di cece tipica del centro-sud Italia, quasi completamente estinta. Caratteristica particolare di questa varietà di cece è la sottile buccia rugosa dal colore nero, mentre il suo interno è di colore bianco-giallo. Il cece nero è un alimento veramente prezioso, ricco di vitamine del gruppo B, proteine, sali minerali e ferro (tre volte tanto la quantità presente in un cece comune) ed è questa caratteristica che gli conferisce il tipico colore nero. Anticamente era largamente utilizzato tra le famiglie povere e contadine come sostituto della carne, un tempo troppo costosa e rara e che, pertanto, solo poche famiglie potevano permettersi. Il cece nero è un prodotto che noi monaci del Monastero di Siloe stiamo recuperando coltivandolo nelle nostre terre. Ideale per preparare primi piatti di pasta, vellutate, zuppe oppure ideali come contorni o passate di ceci.

Indicazioni per la cottura:

Tenere in ammollo almeno 24 ore, meglio 48 ore. Successivamente cuocere a fuoco lento per 2-3 ore circa.

Peso netto:
gr. 450



Lenticchie



agricoltura
biologica

La lenticchia è un legume che ha una tradizione secolare. Si distingue per le proprie caratteristiche organolettiche e nutrizionali e costituisce un ottimo alimento, altamente nutritivo, ricco in proteine, carboidrati, sali minerali, calcio e ferro. Il suo gusto veramente particolare la rende ideale per la preparazione di minestre, zuppe o come contorno nei piatti di carne.

Indicazioni per la cottura:

Non necessita di ammollo. Cottura circa 40/50 min in base alla ricetta

Peso netto:
gr. 500



Farine

Farina integrale di grano duro Triticum Turanicum

- macinato a pietra -



agricoltura
biologica

Il grano duro *Triticum Turanicum* è un grano antichissimo originario delle regioni dell'antica Mesopotamia. Considerato il progenitore del grano duro odierno, è uno dei grani più antichi coltivati dall'uomo. Oggi, noi monaci del Monastero di Siloe stiamo recuperando questa antica varietà di grano coltivandola nelle nostre terre. È un grano molto nutriente e ad elevata digeribilità, ricco di sali minerali e ad alto contenuto proteico che non ha subito le alterazioni delle tecniche di manipolazione genetica dell'agricoltura moderna.

La Farina di *Triticum Turanicum* può essere usata per tutti gli usi di cucina; risulta quindi adatta alla realizzazione di ricette sia dolci che salate e quindi pane, biscotti, torte, pizze ed anche pasta.

Peso netto:
gr. 500



Farina integrale di Farro Dicocco

- macinato a pietra -



agricoltura
biologica

La Il farro è il primo cereale coltivato dall'uomo.

A partire dal XX secolo, in seguito alla modernizzazione dell'agricoltura che prediligeva coltivazioni di "quantità" piuttosto che di "qualità", il farro viene gradualmente "messo ai margini" fino quasi a scomparire. Oggi, noi monaci del Monastero di Siloe stiamo coltivando questo antico cereale nelle nostre terre. Il farro è un alimento che garantisce un apporto equilibrato, ricco di vitamine del gruppo B e sali minerali quali calcio, fosforo, ferro e magnesio. È un alimento a basso indice glicemico, altamente energetico e digeribile. La Farina di farro può essere usata per tutti gli usi di cucina; risulta quindi adatta alla realizzazione di ricette sia dolci che salate e quindi pane, biscotti, torte, pizze ed anche pasta.

Peso netto:
gr. 500



agricoltura
biologica

Farina di Cece Nero

- macinato a pietra -



agricoltura
biologica

Il cece nero è una antica varietà di cece tipica del centro-sud Italia, quasi completamente estinta.

Caratteristica particolare di questa varietà di cece è la sottile buccia rugosa dal colore nero, mentre il suo interno è di colore bianco-giallo.

La farina di ceci rappresenta un ingrediente particolarmente versatile per quanto riguarda i possibili impieghi in cucina. Può essere utilizzata in sostituzione delle uova per la preparazione di una frittata (es. alle verdure), oppure per preparare panelle, gnocchi di patate (insieme alla farina di grano oppure al posto di quest'ultima per un alimento completamente privo di glutine), grissini, farinata di ceci, crespelle, deliziosi burger vegetali, e altro ancora.

Essa è inoltre ricca di proprietà benefiche e presenta un importante contenuto di vitamine del gruppo B, proteine vegetali e di sali minerali come ferro, calcio e fosforo. Anticamente, il cece nero era infatti largamente utilizzato tra le famiglie povere e contadine come sostituto della carne, un tempo troppo costosa e rara e che, pertanto, solo poche famiglie potevano permettersi. Il cece nero è un prodotto che noi monaci del Monastero di Siloe stiamo recuperando coltivandolo nelle nostre terre con i metodi dell'agricoltura biologica.

Peso netto:
gr. 500



Zuppe Pronte



Zuppa di Farro



agricoltura biologica

Zuppa pronta di farro

Ingredienti:

farro dicocco, pomodoro, cipolla rossa, carota, sedano, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale marino

Confezione: Vasetto da gr. 350

Imballo: confezione 6 pezzi



Zuppa di Grano Turanicum e Lenticchie



agricoltura biologica

Zuppa pronta di grano Turanicum e lenticchie

Ingredienti:

grano duro turanicum, lenticchie, cipolla, sale marino, olio extra vergine di oliva

Confezione: Vasetto da gr. 350

Imballo: confezione 6 pezzi



Zuppa di Cece nero



agricoltura biologica

Zuppa pronta di cece nero

Ingredienti:

cece nero, pomodoro, cipolle rosse, sedano, carota, olio extra vergine di oliva, timo, sale marino

Confezione: Vasetto da gr. 350

Imballo: confezione 6 pezzi

Legumi Cotti

Ceci Neri lessati



agricoltura biologica

Confezione: Vasetto da gr. 350

Imballo: confezione 6 pezzi



Lenticchie lessate



agricoltura biologica

Confezione: Vasetto da gr. 350

Imballo: confezione 6 pezzi



Idee Regalo



SCATOLA

Fantasia di Peperoncini 1

Codice prodotto: OFFRVG

Contenuto:

n° 3 vasetti di peperoncino da 15 gr.
[nella foto: rosso di siloe, verde di siloe, giallo di siloe].

SCATOLA

Fantasia di Peperoncini 2

Codice prodotto: OFFTTT

Contenuto:

n° 3 vasetti di peperoncino da 15 gr.
[nella foto: terre mediterranee, terre d'oltremare, terre d'oriente].



SCATOLA CLASSICA 3 CONFETTURE

ESAURITO

Codice prodotto: OFF3C

Contenuto:

n° 3 vasetti di confetture da 40 gr.
[nella foto: confettura bio di peperoncino, c. bio di uva "cilieggiolo", c. bio di uva "malvasia"].



SCATOLA CLASSICA 3 MIELI

Codice prodotto: OFF3MA

Contenuto:

n° 2 vasetti da gr. 45 di miele millefiori aromatizzati (al peperoncino e allo zafferano), n° 1 vasetto da gr. 45 di miele millefiori classico.



SCATOLA Nera Grande (Cod. 025PPMC)**Contenuto:**

- n° 1 bottiglia olio bio 0,25 l.
- n° 2 vasetti di peperoncino bio da 15 gr.
- n° 1 vasetto di miele millefiori da 45 gr.
- n° 1 vasetto di confettura bio di peperoncino da 40 gr.

E' possibile personalizzare il contenuto della confezione inserendo diverse combinazioni di prodotti.

**SCATOLA Nera Grande (Cod. 050PZA)****Contenuto:**

- n° 1 bottiglia olio bio 0,50 l.
- n° 1 vasetto di peperoncino bio da 15 gr.
- n° 1 bustina di zafferano bio da 0,10 gr.

E' possibile personalizzare il contenuto della confezione inserendo diverse combinazioni di prodotti.

SCATOLA Nera Grande (Cod. 025BR)**Contenuto:**

- n° 1 bottiglia olio bio 0,25 l.
- n° 1 vasetto di bruschetta olive verdi bio da 135 gr.

E' possibile personalizzare il contenuto della confezione inserendo diverse combinazioni di prodotti.

**SCATOLA Nera Grande (Cod. 07PP)****Contenuto:**

- n° 7 vasetti di peperoncino bio.

E' possibile personalizzare il contenuto della confezione inserendo diverse combinazioni di prodotti.



SCATOLA Legno 1

Contenuto:

-n° 3 bott. di vino bio doc maremma toscana "La Grangia" cl 75

E' possibile personalizzare il contenuto della confezione inserendo diverse combinazioni di prodotti.



SCATOLA Legno 2

Contenuto:

- n° 1 bott. di vino bio doc maremma toscana "La Grangia" cl 75;
 - n° 1 confezione gr. 250 di penne grano duro turanicum;
 -n° 1 bottiglia olio bio 0,25 lt in confezione regalo
 -n° 1 vasetto di salsa di pomodoro fresco bio bio gr. 340

E' possibile personalizzare il contenuto della confezione inserendo diverse combinazioni di prodotti.



SCATOLA Legno 3

Contenuto:

- n° 1 bott. di olio bio lt. 0,50;
 - n° 1 vasetto di peperoncino bio macinato da gr. 15;
 - n° 1 confezione di penne grano duro turanicum da gr. 250;
 - n° 1 bustina di zafferano bio da gr. 0,10;
 -n° 1 vasetto di bruschetta di olive nere bio gr. 135;
 -n° 1 vasetto di miele millefiori gr. 250

E' possibile personalizzare il contenuto della confezione inserendo diverse combinazioni di prodotti.



Confezione regalo in cartone

(foto a lato)

Elegante scatola regalo in cartone. Può contenere 1 bottiglia di olio 0,25 lt. Utilizzabile singolarmente o in set da 3 scatoline componibili.



SCATOLA Fantasia di Peperoncini da 3 Vasetti (Cod. S3FPP)

Allegra confezione in cartone con stampa di peperoncini. Piccola e maneggevole.

Può contenere n° 3 vasetti misura piccola.

Particolarmente indicata per vasetti di peperoncino, può contenere anche vasetti di miele o confetture, a scelta.



SCATOLA 3 Vasetti Classica (Cod. S3CL)

Elegante confezione in cartone a strisce bianche e beige. Piccola e maneggevole.

Può contenere n° 3 vasetti di peperoncino, miele o confetture, a scelta.





La Comunità Monastica di Siloe ha ricevuto il premio "ilGolosario 2012" con la motivazione: "Al genio di questa comunità che ha saputo reinterpretare una storia antica come quella dei mestieri del monachesimo benedettino atualizzandoli attraverso la bioarchitettura e la valorizzazione massima dei prodotti del territorio dove sono insediati".



Monastero di Siloe Strada San Benedetto 1 58044 Poggi Del Sasso (Gr) Tel/Fax: 0564 99 04 15
www.monasterodisiloe.it monasterodisiloe@libero.it

Per contatti: fra Flavio 339. 86 81 189

Note: