

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, sughi di pomodoro, cereali, legumi, farine, pasta artigianale da grani antichi.



INDICE

I NOSTRI PRODOTTI

 <u>Olio Extra Vergine di Oliva</u>	<u>4</u>	 <u>Polveri di Peperoncino</u>	<u>5</u>
 <u>Zafferano</u>	<u>7</u>	 <u>Vino</u>	<u>8</u>
 <u>Sughi di Pomodoro</u>	<u>9</u>	 <u>Pasta di grano antico</u>	<u>10</u>
 <u>Pasta di Farro</u>	<u>11</u>	 <u>Cereali</u>	<u>12</u>
 <u>Legumi</u>	<u>13</u>	 <u>Farine</u>	<u>14</u>
 <u>Zuppe pronte</u>	<u>15</u>	 <u>Legumi Lessi</u>	<u>16</u>
 <u>Idee regalo</u>	<u>17</u>	 <u>Contatti</u>	<u>21</u>

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.



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: 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.

Zafferano



**Zafferano purissimo
in stimmi**



Agricoltura Biologica

Confezione: bustina da
0,10 gr.

Vino



agricoltura
biologica

Denominazione: Doc Maremma Toscana Ciliegiole

Uvaggio: Ciliegiole in purezza

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: Guyot; tradizionale tecnica di potatura utilizzata nella Maremma degli anni 1950-60.

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.

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



SALSA PICCANTE

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



*agricoltura
biologica*

Confezione: Vasetto da gr. 340

Pasta di Grano duro "Triticum Turanicum"



agricoltura biologica

Tagliatelle

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.



agricoltura biologica

Penne

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

Peso netto:
gr. 250

*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 11



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

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



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



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



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

Legumi Cotti

Ceci Neri lessati



agricoltura biologica

Confezione: Vasetto da gr. 350



Idee Regalo



SCATOLA

Fantasia di Peperoncini 1

Codice prodotto: OFRVG

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: OFTTZ

Contenuto:

n° 3 vasetti di peperoncino da 15 gr.;
terre mediterranee, zenzerino, terre
d'oriente.

Il terre d'oltremare presente nella foto
non è più disponibile



SCATOLA Nera Grande (Cod. 025P4)**Contenuto:**

- n° 1 bottiglia olio bio 0,25 l.
- n° 4 vasetti di peperoncino bio da 15 gr.

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

**SCATOLA Nera Grande (Cod. 050PZ)****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. 07PP)****Contenuto:**

- n° 7 vasetti di peperoncino bio.

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





SCATOLA Legno 1 (Cod. LEG1)

Contenuto:

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



SCATOLA Legno 2 (Cod. LEG2)

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



SCATOLA Legno 3 (Cod. LEG3)

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 salsa di pomodoro fresco bio gr. 340;
-n° 1 vasetto di salsa piccante di pomodoro fresco bio gr. 340



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

Allegra confezione in cartone con stampa di peperoncini. Piccola e maneggevole.
Può contenere n° 3 vasetti peperoncino.



SCATOLA 3 Vasetti Classica

Elegante confezione in cartone a strisce bianche e beige. Piccola e maneggevole.
Può contenere n° 3 vasetti di peperoncino



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 attualizzandoli 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: