

LINEA SPECIALIZZATI

CALACIURA: CONSERVARE È UN'ARTE RAFFINATA.




da natura in natura

INDICE

INDEX



Vasetti “Delizia” ricette siciliane - “Delizia” jars, sicilian recipes

Funghi di bosco - *Wild mushrooms*

Funghi alla boscaiola - *“Boscaiola” mushrooms*

Funghi champignon - *Champignon mushrooms*

Funghi di muschio - *“Muschio” mushrooms*

Funghi alla pizzaiola - *“Pizzaiola” mushrooms*

Misto funghi di bosco - *Mixed wild mushrooms*

Funghi porcini - *“Porcini” mushrooms*

Olive verdi farcite con acciughe e capperi - *Green olives stuffed with anchovies and capers*

Olive verdi farcite con peperone - *Green olives stuffed with peppers*

Olive della nonna denocciolate - *Grandma’s pitted olives*

Pomodorino ciliegino semisecco - *Semi-dry cherry tomatoes*

Pomodori secchi - *Dried tomatoes*

Estratto di pomodoro - *Tomato extract*

Melanzane a filetti - *Eggplant fillets*

Carciofi interi - *Whole artichokes*

Carciofi tagliati alla contadina - *Cut country-style artichokes*

Peperoncino ciliegino al paté di olive nere - *Cherry chillies with black olive pâté*

Peperoncino ciliegino al paté di olive verdi - *Cherry chillies with green olive pâté*

Peperoncino ciliegino al paté di tonno - *Cherry chillies with tuna pâté*

Peperoncino ciliegino con pangrattato - *Cherry chillies with breadcrumbs*

Vasetti Pesti e Paté specialità siciliane - Pestos and Pâtés jars, sicilian specialities

Paté di olive nere - *Black olive pâté*

Paté di olive verdi - *Green olive pâté*

Paté di peperoncino - *Chilli pâté*

Paté di tonno - *Tuna pâté*

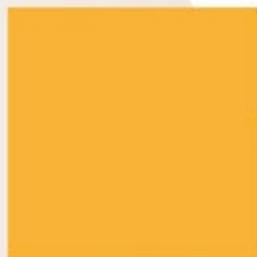
Pesto di basilico - *Basil pesto*

Pesto di mandorle - *Almond pesto*

Pesto di noci - *Walnut pesto*

Pesto di pistacchio - *Pistachio pesto*

Pesto di pomodori - *Tomato pesto*



Calaciura: conserve, passione e grande esperienza.

L'azienda Calaciura da oltre vent'anni si occupa di lavorazione in salamoia di olive da tavola "nocellara" dell'Etna e di conservazione sott'olio e sott'aceto di ortaggi. Si è affermata sul mercato nazionale, oltre che per la notevole professionalità ed esperienza di chi vi opera, soprattutto per la lavorazione artigianale dei suoi prodotti e per l'accurata scelta e scrupolosa selezione delle materie prime. Oggi nella nuova sede di Belpasso, ai piedi dell'Etna, l'azienda Calaciura, pur servendosi di avanzate tecnologie, prepara le sue specialità secondo le più antiche ricette tradizionali siciliane, fatto che gli consente di ottenere produzioni di altissima qualità che conservano intatta tutta la fragranza, il profumo e la delicatezza degli ortaggi appena raccolti.

Calaciura: preserve, passion and great experience.

The company Calaciura has been dealing with the conservation of table olives variety "nocellara" of Etna and the conservation of vegetables in oil and vinegar for more than 20 years. The company established itself on the national market, not only for the high professionalism and experience of the people who work there, but most of all for the handcrafted manufacture of its products, as well as the scrupulous selection of prime materials. Today on its new headquarters of Belpasso at the feet of Etna, the company Calaciura, even if it uses modern technologies, realizes its products according to the most antique Sicilian recipes, fact that allows to obtain productions of very high quality that conserve intact the fragrance, the perfume and the delicacy of the just picked up vegetables.

**Calaciura**



Vasetti Delizia Ricette Siciliane

Conserve calaciura: buone dentro, belle fuori.

I nostri sono prodotti fatti col cuore. Una attenta e meticolosa ricerca delle migliori materie prime. Una maniacale attenzione per la perfezione, ricercata persino nei particolari come la foglia d'alloro che è presente in ogni confezione proprio come una firma. Una particolarità che si esprime anche attraverso l'aspetto dei nostri prodotti; come dire ottimi dentro e belli fuori.

- **“Delizia” jars, sicilian recipes.**

Calaciura preserve: good inside, beautiful outside.

Our products are made with heart. A careful and meticulous search for the best raw materials. A maniacal attention to perfection which also extends to small details such as the bay leaf that is present in every jar as our signature. A special detail that is also expressed in the look of our products; as if to say, excellent inside and beautiful outside.

Calaciura

Funghi di bosco

Conserva di saporitissimi funghi della famiglia Tricholoma. Scelti e lavorati freschissimi con materie prime di altissima qualità. Il gusto della natura in olio extravergine di oliva.

Wild mushrooms. Very flavoursome preserve made of Tricholoma mushrooms. Freshly selected and prepared with raw materials of the highest quality. The taste of nature in extravirgin olive oil.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Funghi alla boscaiola

I migliori funghi Pleurotus vengono lavorati e conservati per mantenere intatti i sapori della natura; insaporiti con peperoncino rosso e miscele di piante aromatiche vengono conservati secondo le tipiche ricette siciliane.

“Boscaiola” mushrooms. The best Pleurotus mushrooms are prepared and preserved to keep their natural flavours intact; flavoured with red chilli and mixed aromatic plants, they are preserved according to traditional Sicilian recipes.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Funghi champignon

Il più classico dei funghi viene lavorato e conservato con spezie e aromi in base alle ricette tipiche siciliane. Un gusto semplice in grado di accompagnare qualsiasi tipo di pietanza.

Champignon mushrooms. The most classic of all mushrooms is prepared and preserved with spices and aromas according to typical Sicilian recipes. A simple taste that goes well with any dish.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Funghi di muschio

Piccoli funghi dal gusto delicato e inconfondibile appartenenti alla famiglia della Volvaria Volvacea. Vengono lavorati e conservati freschissimi con peperoncino e aromi per mantenere intatto il gusto e il sapore della natura.

"Muschio" mushrooms. Small mushrooms with a delicate and distinctive taste that belong to the Volvaria Volvacea family. Freshly prepared and preserved with chilli and aromas to keep their natural taste and flavour intact.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Funghi alla pizzaiola

I migliori funghi champignon vengono tagliati e lavorati con capperi freschi e polpa di peperoncino. Un sapore deciso e particolarmente amabile per insaporire piatti a base di salumi e carni rosse.

"Pizzaiola" mushrooms. The best champignon mushrooms are cut and prepared with fresh capers and chilli pulp. A strong and very agreeable taste for flavouring red meat dishes and cold cuts.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Misto funghi di bosco

Il sapore della natura è tutto in questa conserva. Ben 4 varietà di funghi lavorati e conservati con cura insieme a peperoncino rosso e aromi freschi. Assaporare i profumi del bosco non è stato mai così semplice.

Mixed wild mushrooms. The flavour of nature is in this preserve; Four mushroom varieties have been carefully prepared and preserved with red chilli and fresh aromas. Savouring the aromas of the wild has never been this easy.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Funghi porcini

Il re dei funghi viene selezionato e lavorato secondo la più classica delle ricette siciliane. L'aggiunta di pochi ingredienti come il peperoncino rosso e qualche spezia vi faranno assaporare il gusto e la genuinità della natura in conserva.

Porcini mushrooms. The king of mushrooms is selected and prepared according to classic Sicilian recipes. The addition of a few ingredients such as red chilli and some other spices will allow you to savour the taste and genuineness of a natural preserve.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Olive verdi farcite con acciughe e capperi

Le migliori olive vengono lavorate e denocciolate. La scelta degli ingredienti è accurata: i capperi siciliani e le acciughe più saporite. Il risultato è una bontà tipicamente mediterranea ottima per i palati fini che amano i gusti forti.

Green olives stuffed with anchovies and capers. The best olives are prepared and pitted. With a careful selection of ingredients: Sicilian capers and the most appetizing anchovies. The result is a goodness that is typical of the Mediterranean, excellent for refined palates who love strong tastes.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Olive verdi farcite con peperone

Per questa conserva vengono selezionate solo le migliori qualità di olive a polpa grossa. Insieme ai peperoni vengono lavorate a lungo. Il risultato è un prodotto dal gusto delicato e particolarmente gradevole che associa il salato dell'oliva al dolce del peperone.

Green olives stuffed with peppers. Only the finest fleshy olives are selected for this preserve. They undergo a long preparation process together with the peppers. The result is a product with a delicate and very pleasing flavour that goes well with a variety of foods ranging from salty olives to sweet peppers.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Olive della nonna denocciolate

Questo è uno dei prodotti per i quali in Calaciura andiamo fieri. L'apoteosi del gusto e della qualità. Una conserva fatta con tanta cura, nel rispetto delle antiche ricette siciliane; ingredienti di prima scelta sapientemente impiegati e a lungo lavorati per realizzare un contorno che può diventare anche un "primo".

Grandma's pitted olives. We are proud of this product in Calaciura. A triumph of taste and quality. A product carefully made according to ancient Sicilian recipes. The finest ingredients masterly used in a side dish that can also become a "main dish."



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Pomodorino ciliegino semisecco

Il pomodorino ciliegino viene essiccato leggermente per alcuni giorni in modo da non perdere del tutto il caratteristico profumo. Viene lavorato insieme a piante aromatiche e spezie secondo la tipica ricetta Calaciura.

Semi-dry cherry tomatoes. The cherry tomatoes are only dried for a few days so that they do not lose their characteristic perfume. They are prepared together with aromatic plants and species according to a typical Calaciura recipe.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Calaciura

Specialità in Vasetto

Linea Specializzati

POMODORI SECCHI



Pomodori secchi

I pomodori sono selezionati quando ancora si trovano sul campo; Vengono scelti solo quelli che hanno caratteristiche dimensionali e qualità adatte. Appena raccolti sono lentamente fatti essiccare sotto il caldo sole siciliano diventando conserva insieme a capperi e origano.

Dried tomatoes. The tomatoes are selected in the field; only those with the right size and quality are selected. They are left to dry under the hot Sicilian sun as soon as they are picked to become a preserve together with capers and oregano.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Calaciura



Estratto di pomodoro

Nella migliore tradizione siciliana, "a'srattu", come viene definito l'estratto di pomodoro, occupa in cucina una importante posizione. Noi lo prepariamo come una volta, facendo asciugare al nostro sole i migliori pomodori, lavorandoli a lungo, schiacciandoli e salandoli al punto giusto. Il risultato è un gusto ed un sapore inimitabili.

Tomato extract. "A'srattu," as tomato extract is commonly called, occupies an important position in the tradition of Sicilian cooking. We prepare it according to age-old methods, drying the finest tomatoes under our sun for a long time, squeezing them and adding just the right amount of salt. The result is a taste and flavour that is without equal.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Melanzane a filetti

Solo le migliori melanzane "nostrali" vengono scelte per le nostre conserve. Sono tagliate, lavorate a filetti e condite insieme al peperoncino rosso, tanto origano siciliano e spezie. Una leccornia alla quale è impossibile rinunciare.

Eggplant fillets. Only the best locally grown eggplants are selected for our preserves. They are cut into fillets and seasoned with red chilli and a lot of Sicilian oregano and spices. A delicacy that is hard to refuse.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Carciofi interi

Cuori di carciofo interi sapientemente lavorati e conservati secondo tecniche e procedimenti tipici della tradizione siciliana con peperoncino e origano freschi.

Whole artichokes. Whole artichoke hearts masterly prepared and preserved according to traditional Sicilian techniques and procedures with chilli and fresh oregano.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Carciofi tagliati alla contadina

I migliori cuori di carciofo tagliati e lavorati ad arte con ingredienti di prima scelta, qui proposti con l'armonia ed i gusti piccanti tipici delle caratteristiche ricette siciliane.

Cut country-style artichokes. The best artichoke hearts skilfully cut and prepared using the finest ingredients are proposed here with the harmony and spicy flavours that typically characterise Sicilian cooking.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Peperoncino ciliegino al paté di olive nere

Questo peperoncino è particolarmente saporito e gustoso; viene lavorato, svuotato del torsolo e dei semi e poi farcito con appetitoso paté di olive nere.

Cherry chillies with black olive pâté. The cherry chilli is very spicy. It is processed with its insides and seeds removed and then stuffed with a tasty black olive pâté.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Peperoncino ciliegino al paté di olive verdi

I migliori peperoncini ciliegino vengono privati del torsolo e dei semi, lavorati e farciti con paté di olive verdi, il tutto insaporito con spezie e aromi.

Cherry chillies with green olive pâté. The core and seeds of the best cherry chillies are removed, they are then processed and stuffed with a green olive pâté and flavoured with spices and aromas.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Peperoncino ciliegino al paté di tonno

Il sapore agrodolce del peperoncino si sposa qui con il gusto deciso del paté di tonno. Un connubio di armonia e freschezza irresistibile ai palati fini.

Cherry chillies with tuna pâté. The sweet-and-sour flavour of the chilli is combined to the strong flavour of tuna pâté. A harmonic and invigorating combination that is irresistible to all refined palates.



Vasetto da 290 g
290 g Jar

Peperoncino ciliegino con pangrattato

Un gusto particolarmente saporito per questo peperoncino che unisce al suo equilibrato sapore tra dolce e piccante, gli aromi e le particolari sfumature del pangrattato condito con ortaggi misti, pomodori secchi, capperi e filetti d'acciuga.

Cherry chillies with breadcrumbs. A particularly tasty chilli that brings together sweet and spicy flavours, aromas and the special nuances of breadcrumbs served with mixed vegetables, dried tomatoes, capers and anchovy fillets.



Vasetto da 290 g
290 g Jar



Vasetti Pesti e Paté Specialità Siciliane

**Pesti e paté calaciura:
un pieno di “buon gusto”.**

Una linea di prodotti caratterizzati dalla qualità dei loro ingredienti. I pesti ed i paté Calaciura sono realizzati tenendo bene in mente il concetto di tradizione, di genuinità e di appartenenza territoriale. Sono prodotti dalle caratteristiche uniche pronti a soddisfare sotto tutti i punti di vista i palati più esigenti.

**• Pestos and pâtés jars, sicilian specialities.
Calaciura pestos and pâtés: full of “good taste.”**

A line of products characterised by the quality of their ingredients. The Calaciura Pestos and Pâtés are made bearing in mind the concepts of tradition, authenticity and territorial belonging. They are products with unique characteristics ready to satisfy the most discerning palates.

Calaciura

Paté di olive nere

Solo le migliori qualità di olive nere vengono lavorate per ottenere questo paté. Olio extravergine d'oliva, un pizzico di aceto e qualche spezia per un gusto decisamente unico.

Black olive pâté. Only the finest black olives are used to make this pâté. Extra-virgin olive oil, a dash of vinegar and some spices for a truly unique taste.



Vasetto da 210 g
210 g Jar

Paté di olive verdi

I migliori lotti di olive verdi diventano paté Calaciura. Il gusto particolarmente saporito di questo prodotto è ottenuto grazie all'uso di olio extravergine di oliva di primissima qualità. Un piacere delicato e saporito per piccoli e grandi antipasti.

Green olive pâté. The best green olives become Calaciura pâté. The particularly flavoursome taste of this product comes from using only the finest extra-virgin olive oil. A delicate and flavoursome pleasure for small and large appetizers.



Vasetto da 210 g
210 g Jar

Paté di peperoncino

Per gli amanti dei gusti forti il nostro paté ha tutte le carte in regola. Solo peperoncini rossi piccanti di prima qualità e olio extravergine di oliva.

Chilli pâté. Our pâté is perfect for lovers of strong tastes. Only red-hot chillies of the finest quality and extra-virgin olive oil.



Vasetto da 210 g
210 g Jar

Paté di tonno

Il gusto particolarmente delicato di questo paté è ricavato dalla qualità delle materie prime. Tonno di prima scelta, olive verdi, capperi e olio extravergine d'oliva. Il sapore del mediterraneo pronto da spalmare.

Tuna pâté. The particularly delicate taste of this pâté comes from the quality of the raw materials. The finest tuna, green olives, capers and extra-virgin olive oil. The flavour of the Mediterranean ready to spread.



Vasetto da 210 g
210 g Jar

Pesto di basilico

Il migliore basilico profumato e intenso, viene impiegato per realizzare il nostro pesto. Un prodotto ricco di ingredienti di prima scelta, a cominciare dai pinoli e dal parmigiano reggiano, pronto a condire primi piatti di grande qualità.

Basil pesto. We use the most fragrant and intense basil to make our pesto. A product full of the finest ingredients, starting with pine nuts and Reggiano parmesan cheese, ready to flavour the best main dishes.



Vasetto da 210 g
210 g Jar

Pesto di mandorle

Un gusto assolutamente mediterraneo è racchiuso dentro questo pesto. Mandorle di prima scelta vengono triturate ed amalgamate al pomodoro secco e al basilico. Un sapore tutto da provare.

Almond pesto. This pesto has a truly Mediterranean flavour. The finest almonds are crushed and mixed together with dry tomatoes and basil. A taste that has to be tried.



Vasetto da 210 g
210 g Jar

Pesto di noci

Il gusto particolarmente interessante di questo pesto a base di noci fresche, risulta ideale nella preparazione di gustosi piatti. Un aroma che esalta la fantasia, un prodotto tutto da scoprire.

Walnut pesto. The particularly interesting taste of this pesto based on fresh walnuts is perfect for preparing delicious and flavoursome dishes. An aroma that exalts the imagination, a product to be discovered.



Vasetto da 210 g
210 g Jar

Pesto di pistacchio

È il più classico tra i pesti siciliani preparato con cura scegliendo i migliori pistacchi. È il condimento ideale per realizzare primi piatti e gustose ricette a base di carne.

Pistachio pesto. This is the most classic of all Sicilian pestos prepared with care by selecting the best pistachio nuts. Perfect for flavouring main dishes and tasty meat recipes.



Vasetto da 210 g
210 g Jar

Pesto di pomodori

Il pomodoro essiccato al sole e l'aroma intenso delle olive nere e dei pinoli, sono gli ingredienti principali di questo pesto. Basterà soltanto inventarsi il modo di impiegarlo per gustare piatti dal sapore inconfondibile.

Tomato pesto. Sun-dried tomatoes and the intense aroma of black olives and pine nuts are the main ingredients of this pesto. All you have to do is invent the best way to use it for savouring dishes with an incomparable flavour.



Vasetto da 210 g
210 g Jar



Calaciura Salvatore S.r.l. Conserve Alimentari
C.da Pracchio Valcorrente - 95032 Belpasso (CT)
Tel. +39 095 302154 • Fax +39 095 464750
info@calaciura.it www.calaciura.it