



www.sicilsapori.eu

Mangano





C'è un'azienda nel cuore di Siracusa specializzata nella produzione di liquori tipici Siciliani, conserve e marmellate che si distingue per gli ingredienti e le ricette rigorosamente rimasti quelli di un tempo. La Sicilsapori è un'azienda artigianale a conduzione familiare, nei suoi laboratori si respirano i profumi del territorio siciliano e si ricercano e selezionano le migliori materie prime utilizzando metodi naturali e artigianali.



I colori dei prodotti della Sicilsapori sono i colori della Sicilia: il giallo del Limone di Siracusa IGP, il bianco crema della Mandorla di Avola, il verde del Pistacchio di Bronte Dop, l'arancio dell' Arancia Rossa di Sicilia IGP garantiti dai rispettivi consorzi di tutela con i quali l'azienda collabora.



Janett, Salvatore e Sabrina, Mangano oggi lavorano con passione e impegno per portare avanti l'azienda che il padre Luigi Mangano crea nel 2002.



La storia di Luigi è la storia di chi a l'estero ha contribuito a divulgare il made in Italy, è la storia di un uomo che ha avuto il coraggio di ritornare in Italia. nella sua città: Siracusa e creare un'azienda di famiglia per la famiglia.

Oggi la sfida continua, è i figli portano avanti la Sicilsapori affermandosi ogni giorno di più come impresa di qualità competitiva nel settore dei distillati.

Limonecello

*Liquore di Limone
di Siracusa IGP*



DESCRIZIONE

Liquore dolce ottenuto dall'immersione in alcool puro di scorzette di "Limoni di Siracusa IGP".

INGREDIENTI

Acqua, Zucchero, Alcool, Infuso di scorze di "Limoni di Siracusa IGP" (minimo 1500 gr di "Limoni di Siracusa IGP" per litro di infuso), Aroma naturale di limone.

Ottimo a fine pasto, eccellente sulla macedonia e nei long drink.
Ideale servito fresco o a temperature ambiente in bicchieri ghiacciati. Non ama essere servito caldo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 2°/ 4° C

CODICE PRODOTTO:

LIM50 - LIM20 - LIM10 LIMLT

CAPACITÀ: 50 cl - 20 cl - 10 cl - 100 cl

GRADAZIONE: 30% Vol.

ASPETTO: Liquido, torbido, omogeneo.

COLORE: Variabile: giallo leggero con riflessi brillanti - giallo vivo con intensi riflessi verdi.

ODORE: Ricco, deciso con fresche note evidenti di limone.

SAPORE: Intenso, equilibrato e di eccellente freschezza di limone.

Arancello

*Liquore di Arancia
di Sicilia*



DESCRIZIONE

Liquore dolce ottenuto dall'immersione in alcool puro di scorzette di Arance.

INGREDIENTI

Acqua, zucchero, alcool, arance (40%), aroma naturale.

Servire freddo non ghiacciato. Agitare prima dell'uso. Eventuali residui in superficie sono garanzia di genuinità del prodotto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°/ 6° C

CODICE PRODOTTO:

ARA50 -ARA20 -ARA10

CAPACITÀ: 50 cl - 20 cl - 10 cl

GRADAZIONE: 25% Vol.

ASPETTO: Liquido, torbido, omogeneo.

COLORE: Arancione con riflessi chiaro-scuri.

ODORE: Piacevole, tipico dell'arancia.

SAPORE: Intenso e distinto conferito dagli oli della scorza.

Pistacchio

Liquore di Pistacchio Verde di Bronte DOP



DESCRIZIONE

Liquore cremoso dal sapore dolce e delicato ottenuto utilizzando il cuore verde del Pistacchio di Bronte.

INGREDIENTI

Acqua, **panna, latte**, zucchero, sciroppo di glucosio, alcool, proteine del **latte, pistacchio** minimo (3%) ("PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP").
Allergeni presenti: latte, il pistacchio (può determinare, come tutti gli altri frutti a guscio, reazioni allergiche).

Va servito fresco come dessert ed è squisito sui dolci e sul gelato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°/6° C

CODICE PRODOTTO:

CPIST50 - CPIST20 - CPIST10

CAPACITÀ: 50 cl - 20 cl - 10 cl

GRADAZIONE: 17% Vol.

ASPETTO: Cremoso.

COLORE: Verde intenso

ODORE: Armonioso e fine.

SAPORE: Dolce, tipico del Pistacchio.

Mandorlé

Liquore di Mandorle di Avola



DESCRIZIONE

Liquore cremoso dal sapore dolce e delicato ottenuto utilizzando il cuore della "Mandorla di Avola".

INGREDIENTI

Acqua, **panna, latte**, zucchero, sciroppo di glucosio, alcool, proteine del **latte, mandorla** minimo (3%) ("MANDORLA DI AVOLA"), aroma naturale.
Allergeni presenti: latte, mandorla (può determinare, come tutti gli altri frutti a guscio, reazioni allergiche).

Servire freddo non ghiacciato. Agitare prima dell'uso. Eventuali residui in superficie sono garanzia di genuinità del prodotto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°/6° C

CODICE PRODOTTO:

CMANDO50 - CMANDO20 - CMANDO10

CAPACITÀ: 50 cl - 20 cl - 10 cl

GRADAZIONE: 17% Vol.

ASPETTO: Liquido, lievemente cremoso.

COLORE: Bianco latte.

ODORE: Tipico della mandorla.

SAPORE: Dolce dal gusto piacevole e particolare della mandorla.

Mandarinetto

Liquore di Mandarini



DESCRIZIONE

Liquore dolce ottenuto dalla macerazione in alcool puro di scorzette di mandarini.

INGREDIENTI

Acqua, zucchero, alcool, mandarini (40%), aroma naturale.

Servire freddo non ghiacciato. Agitare prima dell'uso. Eventuali residui in superficie sono garanzia di genuinità del prodotto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°/6° C

CODICE PRODOTTO:

MANDA50 - MANDA20 - MANDA10

CAPACITÀ: 50 cl - 20 cl - 10 cl

GRADAZIONE: 25% Vol.

ASPETTO: Liquido, torbido omogeneo.

COLORE: Arancio chiaro con variabili riflessi verdi.

ODORE: Piacevole, tipico del mandarino.

SAPORE: Dolce con distinte note pungenti conferite dagli oli della scorza.

Fico d'India

Liquore di Sicilia



DESCRIZIONE

Liquore dolce tipico Siciliano ottenuto dalla miscelazione di succo e polpa di fichi d'india e alcool.

INGREDIENTI

Succo e polpa di fichi d'india minimo (50%), alcool, zucchero, acqua.

Ottimo in abbinamento ai dolci tipici siciliani. Va servito fresco come dessert, eccellente sulla macedonia, sul gelato e sui long drinks. Servire freddo non ghiacciato. Agitare prima dell'uso. Eventuali residui in superficie sono garanzia di genuinità del prodotto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°/6° C

CODICE PRODOTTO:

FICO50 - FICO20 - FICO10

CAPACITÀ: 50 cl - 20 cl - 10 cl

GRADAZIONE: 25% Vol.

ASPETTO: Liquido, torbido omogeneo.

COLORE: Variabile: Rosso porpora al giallo - verde.

ODORE: Fruttato.

SAPORE: Dolce e polposo con richiami tipici del frutto.

Finocchietto

Liquore di Sicilia



DESCRIZIONE

Liquore dal colore verde intenso e dal profumo inconfondibile, che richiama l'anice. Ottenuto da lenta infusione di semi e foglie di finocchietto selvatico dell'entroterra siciliano.

INGREDIENTI

Acqua, alcool, zucchero, semi e foglie di finocchietto selvatico (2%), aroma naturale.

Servire freddo non ghiacciato. Agitare prima dell'uso. Eventuali residui in superficie sono garanzia di genuinità del prodotto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°/6° C

CODICE PRODOTTO:

FINO50 - FINO20 - FINO10

CAPACITÀ: 50 cl - 20 cl - 10 cl

GRADAZIONE: 25% Vol.

ASPETTO: Liquido, torbido omogeneo.

COLORE: Verde.

ODORE: Tipico del finocchietto.

SAPORE: Intenso e distinto che richiama l'anice.

Cannella

Liquore di Cannella



DESCRIZIONE

Liquore dolce ottenuto da infusione di stecche di cannella in alcool puro.

INGREDIENTI

Acqua, Zucchero, Alcool, stecche di Cannella (2%)

Servire freddo non ghiacciato. Agitare prima dell'uso. Eventuali residui in superficie sono garanzia di genuinità del prodotto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°/6° C

CODICE PRODOTTO:

CANN50 - CANN20 - CANN10 - CANN100

CAPACITÀ: 50 cl - 20 cl - 10 cl - 100 cl

GRADAZIONE: 25% Vol.

ASPETTO: Liquido, torbido, omogeneo.

COLORE: Marrone dai riflessi rame-bronzo.

ODORE: Speziato tipico della cannella.

SAPORE: Dolce e avvolgente con un aroma tipico particolarmente pronunciato.



www.sicilsapori.eu

Sicilsapori Società Cooperativa
Via Pescara n.26/32 - 96100 Siracusa
Tel/Fax 0931/21930
info@sicilsapori.eu

P.Iva 01770690897
Cod.Ditta IT 00 SRX 00029A