



Exclusive trade and export of the finest Italian food  
Exklusiver Vertrieb & Export bester italienischer Lebensmittel  
Distribuzione esclusiva ed esportazione dei migliori prodotti alimentari italiani

# APPETITALIA PROGRAMM 2022



PURE GOODNESS

Pure Goodness GmbH | Badestraße 14 | 63628 Bad Soden-Salmünster | Germany  
[appetitalia.de](http://appetitalia.de) | [pure-goodness.com](http://pure-goodness.com)



**appetitalia** brings together the best Italian food brands under one roof, including manufacturers who achieve the highest quality despite the high production and manufacturers in the artisanal sector, who offer unsurpassed purity in their products.

Trade and export are managed exclusively under the coordination of a single management.

**appetitalia** vereint die besten italienischen Lebensmittelmarken unter einem Dach. Einschließlich der Hersteller, die höchste Qualität erreichen, trotz hoher Produktionszahlen.

Der Vertrieb wird zentral unter unserem Management koordiniert.

*Filippo Spadaro*



PURE GOODNESS

# Overview of our brands

## Übersicht unserer Marken

### Panoramica dei nostri marchi



CATEGORY KATEGORIE CATEGORIA

MANUFACTURER HERSTELLER PRODUTTORE

QUOTAS KONTINGENTE QUOTE

#### COFFEE KAFFE CAFFÈ

Caffé Vettori  
caffè' mauceri



#### OILS ÖLE OLI

LGM Tartufi  
MACCHIA VERDE BIO  
TARASCIO  
Zollo



#### VEGETABLES, PASTES & SAUCES GEMÜSE, PASTEN & SOSSEN VERDURE, PASTE E SALSE

Sebastiano Drago  
De Simone  
Bottega Sicilia



#### PASTA PASTA PASTA

Vescera  
Casa Prencipe  
Frentana  
Casa Milo  
Borella  
Borella - Montegrappa



#### FRUITY & NUTS FRUCHTIGES & NÜSSE FRUTTA E NOCI

MAMMAMIA



#### PROSECCO PROSECCO PROSECCO

RIVA CALISTRO  
CORTE CAPITELLI  
LE COLTURE



#### WINES & BEERS WEINE & BIER VINI E BIRRE

NOVERA  
Wine Legends  
Semedorato



#### LIQUORS HOCHPROZENTIGES LIQUORI

AMARU  
Mido  
VULCANICA  
Avola Rum



#### AROMAS DUFTAROMEN AROMI

AMORI



LEGEND LEGENDE LEGGENDA

-  — Specialized trade **Fachhandel** Commercio specializzato
-  — Single Markets **Selbständige Einzelhändler** GDO individuale
-  — Marts **Handelsketten** GDO Limited **begrenzt** Quantità limitate





# CAFFÉ VETTORI

ITALIAN QUALITY FROM TUSCANY



## A dream and a passion

Passion is behind the long tradition of the Vettori company in the heart of Tuscany. The dream is to grow in the name of quality and the constant search for excellence. It starts with a careful selection of the best coffee beans distributed around the world and consists in the expert blending of different qualities.

In this way, each aroma is highlighted and achieves a perfect balance between taste and body. So that Vettori coffee can give you a "cup of true happiness".



## Ein Traum und eine Leidenschaft

Die Leidenschaft steht hinter der langen Tradition der Firma Vettori im Herzen der Toskana. Der Traum ist es, im Namen der Qualität und der ständigen Suche nach Exzellenz zu wachsen. Es beginnt mit einer sorgfältigen Auswahl der besten Kaffeebohnen weltweit verteilten Plantagen und besteht in der erfahrenen Mischung verschiedener Qualitäten. Auf diese Weise wird jedes Aroma hervorgehoben und gelangt zu einer perfekten Balance zwischen Geschmack und Körper. Damit Vettori Kaffee Ihnen eine "Tasse wahres Glück" schenken kann.





## CAFFÈ MAUCERI

THE COFFEE ARTIST



### Naturally expressing the essence of coffee.

This is the company target: searching for quality, since ever, buying raw materials directly from the original countries. Like an artist doing his work inside a laboratory with creativity, attention and art, Caffè Mauceri works with dedication, knowledge and passion.

Each lot of green coffee arriving to the factory is tested by a physical, tasting and olfactory examination, to verify its compliance with the order. The samples laid on dark papers and after a visual and olfactory check they are classified or graded: (calculation of eventual imperfections in 300 gr of product), the examination of fermented grains, the humidity and sifter test, a Quality Data Sheet compiling.



### Bringt auf natürliche Weise die Essenz des Kaffees zum Ausdruck

Das ist das Unternehmensziel: seit jeher auf der Suche nach Qualität, unter Bezug der Rohstoffe direkt aus den Ursprungsländern. Wie ein Künstler, der seine Arbeit in einem Labor mit Kreativität, Aufmerksamkeit und Kunst verrichtet, arbeitet Caffè Mauceri mit Hingabe, Wissen und Leidenschaft.

Jede Charge Rohkaffee, die in unserer Fabrik ankommt, wird einer physischen Prüfung, einer Verkostung und Geruchsprüfung unterzogen, um die Übereinstimmung mit unserer Bestellung zu überprüfen. Die auf dunklem Papier verlegten Proben werden nach einer visuellen und olfaktorischen Kontrolle klassifiziert oder bewertet: (Berechnung eventueller Mängel in 300 g Produkt), die Prüfung von vergorenen Körnern, den Feuchte- und Sichttest, um ein Qualitätsdatenblatt zusammenzustellen.





### Truffles are poetry on the table

LGM Tartufi was born in Spoleto, in the heart of Umbria, and is the pure expression of the Umbrian truffle culture. Umbria is known around the world for its black winter truffle and the famous white truffle.

**LGM TARTUFI** provides the most important types of truffle all year round without contaminating its products with Chinese black truffle, as many others do. Quality, purity and respect for the customer are the principles on which the new company is based.

A wide range of truffle products will soon be available to meet all the needs of restaurants, wholesalers and catering establishments.



### Trüffel sind Poesie auf dem Tisch

LGM Tartufi wurde in Spoleto, im Herzen Umbriens, geboren und ist der reine Ausdruck der umbrischen Trüffelkultur. Umbrien ist auf der ganzen Welt für seinen schwarzen Wintertrüffel und den berühmten weißen Trüffel bekannt.

**LGM Tartufi** stellt die wichtigsten Trüffelarten ganzjährig zur Verfügung, ohne die Produkte mit Chinesischen Schwarztrüffel zu verunreinigen, so wie viele andere es machen. Die Qualität, die Reinheit und der Respekt vor dem Kunden sind die Grundsätze, auf denen das neue Unternehmen basiert. In Kürze wird ein breites Sortiment an Trüffelprodukten erhältlich sein, um alle Bedürfnisse von Restaurants, Großhändlern und Gastronomie zu erfüllen.





# MACCHIA VERDE BIO

## HIGHCLASS ORGANIC OLIVE OIL EXTRA VERGIN



Italy is the home of olive oil and you might think that every olive oil is the same as the other: nothing could be more wrong than that! The differences are huge. With **MACCHIA VERDE BIO**, we are introducing an olive oil Brand, that has achieved the **highest** international standards and is also produced organically. The polyphenol values achieved by MVB allow this oil to use the health claim: "Protects from heart and coronary diseases".

Every year MVB wins several gold and platinum medals in the most important international competitions.



**HEALTH CLAIM**  
 OLIVE OIL COMPETITION

Italien ist das Land des Olivenöls und man könnte meinen, dass es keine großen Unterschiede zwischen den Ölen gäbe. Die Unterschiede sind jedoch gravierend! Mit **MACCHIA VERDE BIO** führen wir eine Olivenöl-Marke ein, welche die **höchsten** internationalen Standards erreicht hat und dazu noch im BioVerfahren hergestellt wird. Höchste Polyphenolwerte erlauben diesem Öl den Gesundheits Claim zu verwenden: "Schützt vor Herz-und Coronarkrankheiten".

Jedes Jahr erhält unser Öl mehrere Gold- und Platinmedaillen in den wichtigsten internationalen Wettbewerben.





## ENRICO TARASCIO

SICILIAN EXTRA VERGIN  
OLIVE OIL IN FAMILY  
TRADITION SINCE 1920



Sicilian olive oil is booming right now, and it is not surprising; since 700 BC. olives get cultivated here. The flavors of the partly ancient olive varieties paired with the special soils and the sun exposure result in the best olive oils available in Italy. The **TARASCIO** company offers besides **selected single-origin** olive oils also a convenience line for supermarkets and discounters.

Sizilianisches Olivenöl hat zur Zeit Hochkonjunktur, und es ist nicht verwunderlich; seit 700 BC. werden hier Oliven angebaut. Die Aromen der teils uralten Olivensorten gepaart mit den Böden und der Sonneneinstrahlung ergeben mit die besten Olivenöle Italiens. Die Fa. **TARASCIO** bietet neben ausgesuchten **sortenreinen** Olivenölen auch eine Convenience Linie für Supermärkte und Discounter.





## ZOLLO

OLIVENÖL  
EXTRA  
NATIV



### The mild force

The value of Colline Beneventane oil is largely due to the perfect harmony, consolidated over the centuries, between the environment and local varieties. "Colline Beneventane" extra virgin olive oil has a yellow color, with intense green hues, when young.

The nose reveals pleasant herbaceous notes, with clear hints of ripe tomato, distinctly perceptible also to the taste; to the taste it is always harmonious, with pleasant and, at times, intense sensations of bitter and spicy.

### Die milde Kraft

Der Wert des Colline Beneventane Olivenöls beruht hauptsächlich auf der perfekten Harmonie zwischen der Umwelt und den lokalen Sorten, die sich im Laufe der Jahrhunderte konsolidiert hat. Das "Colline Beneventane" hat eine gelbe Farbe mit intensiven Grüntönen, wenn es jung ist. Es offenbart angenehme Kräuternoten mit deutlichen Anklängen von reifen Tomaten, im Geschmack immer harmonisch, mit angenehmen und intensiven Empfindungen von bitter und würzig.



# SEBASTIANO DRAGO

HIGH QUALITY TUNA FROM SICILY  
FAMILY TRADITION SINCE 1929



## Tuna tradition from Syracuse Sicily

An artisan family business produces the highest quality using the most modern processing standards in the industry.

## Thunfischtradition aus Syrakus Sizilien.

Das Familienunternehmen Drago produziert unter Verwendung der modernsten Verarbeitungsstandards der Branche, Thunfischprodukte der Top-Klasse.





## DE SIMONE

THE ORIGINAL TASTE  
OF SYRACUSE



### Truly homemade

As a small family business, De Simone is one of those companies in which all family members work together. The love they put into the production, begins with the purchase of the products from the local farmers: peppers, eggplants, celery and onions, as well as capers and olives are grown within a radius of less than 10 km.

The implementation of the recipes for the caponata and the peperonata (two traditional Sicilian vegetable preparations) is carried out every day with routine precision. The result is as good that you would love to eat these delicacies all day long. Caponata and Peperonata can be served both as a starter and as a side dish, whether with fish, meat or cheese; or even as a basis for great sandwiches! These sweet and sour preparations always fit.

### Wirklich hausgemacht

Als ein Kleinst-Familienbetrieb ist De Simone eins dieser Unternehmen, in dem alle Familienmitglieder zusammenarbeiten. Die Liebe die in die Produktion mit einfließt fängt, schon beim Einkauf der Produkte bei den lokalen Bauern an: Paprikas, Auberginen, Sellerie und Zwiebeln, sowie Kapern und Oliven werden in einem Radius von weniger als 10 Km angebaut.

Die Umsetzung der Rezepte für die Caponata und die Peperonata (zwei traditionelle sizilianische Gemüse Zubereitungen) wird jeden Tag auf's neue mit routinierter Präzision durchgeführt. Das Ergebnis ist so gut, dass man am liebsten den ganzen Tag von diesen Köstlichkeiten essen würde. Caponata und Peperonata kann man sowohl als Vorspeise, als auch als Beilage servieren, egal ob zu Fisch, Fleisch oder Käse; oder sogar als Grundlage für grandiose Sandwiches! Diese süß-sauren Zubereitungen passen immer.

# BOTTEGA SICILIA

SALSA & SUGO  
PESTO & PATÉ



## Italy in the bottle

Nullam hendrerit viverra dolor. Vestibulum fringilla, lectus id viverra malesuada, enim mi adipiscing ligula, et bibendum lacus lectus id sem. Cras risus turpis, varius ac, feugiat id, faucibus vitae, massa. Nunc gravida nonummy felis. Etiam suscipit, est sit amet suscipit sodales, est neque suscipit erat, nec suscipit sem

## Italien in der Flasche

Duis molestie pede. Vivamus quis odio sit amet libero sodales tincidunt. Nam sit amet metus vitae lectus ullamcorper dignissim. Suspendisse leo. Praesent turpis justo, aliquet ac, accumsan vel, posuere quis, pede. Morbi pretium lacus. Cras non metus. Donec laoreet





### This is how health tastes

Wheat from ancient times for your well-being and health. Francesco Vescera is not only the master among the Sicilian bakers, but also an entrepreneur and custodian of the priceless treasure of the oldest wheat varieties in the world. The pasta that is made from this wheat shines not only, because of its taste but also because of its content of vitamins and minerals. The composition of the proteins and the carbohydrates of the ancient wheat varieties from organic cultivation ensure that neither diabetes nor intestinal intolerance occur, and it also offers considerable advantages over conventional modern varieties against weight gain.

### So schmeckt Gesundheit!

Der Weizen aus der Antike für ihr Wohlbefinden und Gesundheit. Francesco Vescera ist nicht nur der Großmeister unter den sizilianischen Bäckern, sondern auch Unternehmer und Bewahrer des unschätzbaren Schatzes der ältesten Weizensorten der Welt. Die Pasta, die aus diesem Weizen entsteht, glänzt nicht nur durch den Geschmack, sondern auch durch den Gehalt an Vitaminen und Mineralien. Die Zusammensetzung der Proteine und der Kohlenhydrate der antiken Weizensorten aus dem Bio-Anbau, sorgt dafür, dass weder Diabetes noch Darmunverträglichkeiten auftreten. Auch gegen Gewichtszunahme bietet sie erhebliche Vorteile gegenüber der herkömmlichen modernen Sorten.

## VESCERA

HIGH QUALITY  
ANCIENT GRAINS





# FRENTANA

UNA STORIA ITALIANA BY ZARA CEREALI



## Pasta art with an ancient tradition

Morbi pretium lacus. Cras non metus. Donec laoreet sem at elit. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Vivamus iaculis dolor id felis. Phasellus

## Pasta-Kunst mit uralter Tradition

In sem ipsum, faucibus quis, varius tristique, porta eget, lorem. Curabitur hendrerit diam et mauris. Etiam porta nunc euismod dui. Maecenas a lectus. In hac habitasse platea dictumst. Suspen-





Our Brands  
 Unsere Marken  
 I nostri marchi



# CASA MILO

HIGH  
 QUALITY  
 PASTA &  
 SNACKS



TRADITIONAL MINI GRISSINI    MINI GRISSINI WITH SALT AND ROSEMARY    MINI GRISSINI WITH ONION AND CHEESE    MINI FOCACCINE BACON    SFOLGIETTE TRADIZIONALI    SFOLGIETTE AGLIO E PREZZEMOLO    SKINNY THINS TRADIZIONAL    SKINNY THINS WITH TOMATO & OREGANO    SKINNY THINS WITH ROSEMARY

## Home of goodness

The story begins in 1870 in Bitonto, in the heart of Puglia. A history of family, passion at work and love for the soil and its produce.

In 1994 we converted our Company's production, dedicating it entirely to pasta and bakery. Since then Nicola Milo and his four sons Giuseppe, Saverio, Giovanni e Marida, have been busy offering high quality products, prepared according to the best Italian food tradition.

## Heimat der Güte

Die Geschichte beginnt 1870 in Bitonto, im Herzen Apuliens. Eine Geschichte der Familie, der Leidenschaft bei der Arbeit und der Liebe zum Boden und seinen Produkten.

1994 stellten wir die Produktion unseres Unternehmens um und widmeten sie ganz dem Teigwaren- und Backwarengeschäft. Seitdem sind Nicola Milo und seine vier Söhne Giuseppe, Saverio, Giovanni und Marida damit beschäftigt, qualitativ hochwertige Produkte anzubieten, die nach bester italienischer Essenstradition zubereitet werden.



SKINNY THINS TRADIZIONAL    SKINNY THINS WITH TOMATO & OREGANO    SKINNY THINS WITH ROSEMARY    FOCACCE POMODORO E PAPIRIKA    FOCACCE MAIS E FORMAGGIO    FOCACCINE POMODORO E ORIGANO    BRUSCHETTE TRADIZIONALI    BRUSCHETTE AGLIO E ORIGANO    BRUSCHETTE POMODORO E BASILICO



# BORELLA

EGG NOODLES LIKE HOMEMADE BY MAMMA

BORELLA



Under the name of Pastificio Bassanese, Borella was born in 1935. Thanks to the utilization of excellent ingredients, within a very short time the Company reached successful sales figures and notoriety, becoming a prestigious and trendy firm in market. Respecting the old manufacturing traditions but adding innovation, experience and knowledge, the focus became the expansion of the productive structures, the enlargement to national and international Hypermarkets and gastronomy, but keeping a very special attention to the final consumer.

Unter dem Namen Pastificio Bassanese wurde 1935 Borella geboren. Dank der Qualität und der Verwendung hervorragender Zutaten, erreichte Borella innerhalb kürzester Zeit hohe Verkaufszahlen und Bekanntheit und wurde zu einem renommierten Unternehmen auf dem Markt. Mit Rücksicht auf die alten Fertigungstraditionen, wurde der Fokus auf die Erweiterung der Produktionsstrukturen, unter Hinzugabe von Innovation, Erfahrung und Know-How, gelegt. Im Augenmerk steht die Erweiterung auf nationale und internationale Märkte, immer mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Wünsche der Endverbraucher.



## BORELLA

EGG NOODLES LIKE HOMEMADE BY MAMMA



The Borella line consists of three brands:

- Borella classic is the production of the very classic pasta.
- Fattoria Ferraro is the brand of double egg pasta with 30% more protein.
- Pasta Montegrappa is the production of ready meals such as lasagna and cannelloni in various flavors according to traditional recipes.

Borella has developed a very special process here, which gives the high-quality dishes a shelf life of 13 months without the use of additives and preservatives at room temperature.

Die Linie von Borella besteht aus drei Brands:

- Borella Classic: Die ganz klassischen Nudeln.
- Fattoria Ferraro: Doppel-Ei-Nudeln mit 30% mehr Proteingehalt.
- Pasta Montegrappa: Fertiggerichte Lasagne & Cannelloni in verschiedenen Geschmacksrichtungen nach traditionellen Rezepten.

Hier hat Borella ein ganz besonderes Verfahren entwickelt, was den hoch qualitativen Gerichten eine Haltbarkeit von 13 Monaten bei Zimmertemperatur verleiht und das ohne Verwendung von Zusatzstoffen und Haltbarmachern.



# MAMMA MIA!

PUREST JUICES, JAMS & CREMES



## You will cry out: "MammaMia!"

Nobody else in the world works and produces like MammaMia! Jams and marmalades processed at low temperatures, using the vacuum technique and rapid cooking times, pampering the fruit without mistreating it, with fruit chosen and selected only from the best producers. If you want to eat jams and creams of a unique class in the world, the only possible choice is MammaMia. The Pistacchio of Bronte cream, the Avola almond cream and the cocoa and hazelnut cream of Alba are the door to heaven ....

You will shout out MammaMia!

## Sie werden sich wundern: "MammaMia!"

Niemand sonst auf der Welt arbeitet und produziert wie MammaMia! Konfitüren und Marmeladen, die bei niedrigen Temperaturen mit Vakuumtechnik und schnellen Garzeiten verarbeitet werden, um Früchte zu schonen und Inhaltsstoffe sowie Vitamine zu erhalten. Die Früchte werden nur von den besten Produzenten bezogen. Wenn Sie Marmeladen und Cremes der einzig artigen Weltklasse essen möchten, ist MammaMia die einzig mögliche Wahl. Die Pistaziencreme aus Bronte, die Mandelcreme aus Avola Mandeln und die Kakao- und Haselnusscreme von Alba sind das Tor zum Himmel .... Sie werden sich wundern: "MammaMia!"





## RIVA CALISTRO

THE SUBTLE SCENT  
OF FLOWERS IN A BOTTLE



The company Riva Calistro is a small family business and belongs to the leading area in the production of high quality Prosecco, the area Valdobbiadene - Conegliano.

In fact, the company is based in Santo Stefano di Valdobbiadene, one kilometer from the prime location of Cartizze. In 2002 Riva Calistro was founded with the aim of preserving the high traditional quality of the area. It avoids standardizing wine production, but tries to express the peculiarities and differences that nature offers each year in order to create a wine, that is never the same as in previous years ... a unique vintage after the other, but with an unmistakable handwriting. Drinking a Riva Calistro wine awakens the joy of life.

Das Unternehmen Riva Calistro ist ein kleines Familien-Unternehmen und gehört zu dem führenden Gebiet in der Herstellung von hochwertigem italienischem Prosecco, dem Gebiet Valdobbiadene - Conegliano.

Tatsächlich liegt das Unternehmen mit Sitz in Santo Stefano di Valdobbiadene, einen Kilometer von der Top-Lage von Cartizze entfernt. Im Jahr 2002 wurde Riva Calistro mit dem Ziel gegründet, die hohe traditionelle Qualität der Gegend zu bewahren. Mit der Vermeidung der Standardisierung der Weinproduktion versucht man, die Besonderheiten und die Unterschiede, die die Natur jedes Jahr bietet, auszudrücken, um einen Wein zu erschaffen, der nie derselbe ist wie in den vorangegangenen Jahren. Einen Wein von Riva Calistro zu trinken, weckt Lebensfreude.

# CORTE CAPITELLI

ORGANIC PROSECCO & WINE



## The Wines of the Conca d'Oro (Golden valley)

There is a large natural amphitheater in the Vicentine Prealps. An impressive gem with its own microclimate, which is unique due to its nature, its south-east orientation and the richness of the earth of volcanic origin from which it consists. The valley is called golden because of the excellence of its fruits. Corte Capitelli produces according to the highest organic standards, which makes the wines even more valuable and digestible.

## Die Weine der Conca d'Oro (Das goldene Tal)

Da ist ein großes natürliches Amphitheater in den Vicentiner Voralpen. Ein eindrucksvolles Kleinod mit einem eigenen Mikroklima, das durch seine Beschaffenheit, durch die Süd-Ost-Ausrichtung und durch den Reichtum der Erde vulkanischen Ursprungs, aus der es besteht, einzigartig ist. Golden wird die Senke genannt wegen der Vorzüglichkeit seiner Früchte. Corte Capitelli produziert nach den höchsten BIO Standards, das macht die Weine noch wertvoller.



# LE COLTURE

PROSECCO SUPERIORE

The Ruggeri family winery - is located in Santo Stefano di Valdobbiadene, a small town in the middle of the green hills of the Prosecco territory. The sparkling wine cellar has existed since the 16th century and has been owned by the Ruggeri family since then. Today run by Renato and Cesare Ruggeri, who are the custodians of the family's exceptional heritage - they and the entire family clan are passionate about what they do.



GAMBERO ROSSO

Ausgezeichnet von  
Gambero Rosso



LE COLTURE  
VALDOBBIADENE



Das Weingut der Familie Ruggeri - liegt in Santo Stefano di Valdobbiadene, einer kleinen Stadt inmitten der grünen Hügel des Prosecco Gebietes. Die Sekt-Kellerei besteht bereits seit dem 16. Jahrhundert und befindet sich seitdem im Besitz der Inhaberfamilie Ruggeri. Heute von Renato und Cesare Ruggeri geführt, sehen sich die beiden als Hüter des außergewöhnlichen Erbes der Familie und sind - wie der gesamten Familienclan - mit Leidenschaft am Werk.

# NOVERA

DOC- & DOCG-WEINE AUS ITALIEN



## From the heart of Italy

Novera is a winery located in the heart of Campania, where the where the wines of the emperors have been cultivated since Roman times. The winery has been rebuilt by the new winemaker and raised to an international standard. These wines are masterfully crafted gems.

## Aus dem Herzen Italiens

Novera ist ein Weingut im Herzen Campaniens, dort wo schon seit der Römerzeit die Weine der Kaiser angebaut wurden. Das Weingut wurde vom Neuwinzler neu aufgebaut und auf einen internationalen Standard gehoben. Diese Weine sind meisterhaft verarbeitete Kleinode.



## MIDO

### LIMONCELLO & SIZILIANISCHER BITTER

#### Ingredients: love

**Amaro Midò** was born from the love for their land by a couple of Sicilian entrepreneurs.

A natural liqueur, based on IGP oranges from the Conca d'Oro, full of the energy of the Mediterranean sun; to which are added the carobs, fruit collected from spontaneous plants and rich in healing properties.

It is a bitter obtained from the cold infusion of these two Sicilian products, to which are added a mix of extraordinary aromatic herbs collected on the

slopes of Etna jealously kept secret. A unique amaro for its digestive properties. A Cool aperitif lengthened with ice.

**Limoncello Midò** was born from a love of their land by a couple of Sicilian entrepreneurs. A lemon liqueur, produced using the best Sicilian lemons harvested on the slopes of Mount Etna.

*Taste and scent of Sicily.*

#### Zutaten: Liebe

**Amaro Midò** wurde aus der Liebe zu ihrem Land sizilianischen Unternehmern geboren. Ein natürlicher Likör, basierend auf IGP-Orangen aus der Conca d'Oro, voller Energie der mediterranen Sonne; Dazu kommen die Johanniskrautbäume, Früchte, die reich an heilenden Eigenschaften sind. Ein Bitter, der aus dem kalten Aufguss dieser beiden sizilianischen Produkte gewonnen wird, zu denen eine Mischung aus außergewöhnlichen aromatischen Kräutern hinzugefügt wird, die an den Hän-

gen des Ätna gesammelt und auch geheim gehalten werden. Ein einzigartiger Amaro wegen seiner verdauungsfördernden Eigenschaften. Ein kühler Aperitif... am Besten mit Eis.

#### Limoncello Mido

Ein Zitronenlikör, hergestellt aus den besten sizilianischen Zitronen, die an den Hängen des Ätna geerntet werden.

*Der Geschmack und Duft von Sizilien.*



# WINE LEGENDS

## SIGNATURE COLLECTION



### Signature Collection

The Signature Collection is a collection of wines from the most famous vines in all of Italy. Well-known producers from the various wine regions present their wines here, from conventional and **organic** farming.

### Signature Collection

Die Signature Collection ist eine Sammlung von Weinen aus den bekanntesten Reben ganz Italiens. Namenhafte Hersteller aus den verschiedenen Weinregionen stellen hier ihre Weine vor, aus konventioneller und aus **BIO Landwirtschaft**.



## SEMEDORATO

FINEST SICILIAN BEER  
BREWED IN ACCORDANCE  
WITH OLD GERMAN  
PURITY LAW



### GOLDEN SEEDS UNDER THE SUN

On the slopes of the hills of central Sicily, at altitudes reaching up to 800 meters above sea level, ancient varieties of barley are grown, which are no longer found anywhere else in the world. From this barley, after careful malting, a unique beer is obtained, according to the Bavarian law on the purity of beer of 1516. This unique beer contains the flavor of the sun and the wind, which kiss the soil of Sicily and deserves the name that it bears: Golden Seed. Three types of beer are produced, one is a Lager, one is a red Doppelbock and one is a craftbeer which is offered unpasteurized.

### GOLDENE SAAT UNTER DER SONNE

Auf den Hängen der Hügel Mittelsiziliens werden in Höhenlagen von bis zu 800 Metern über dem Meeresspiegel uralte Gerstensorten angebaut, die es sonst nirgendwo auf der Welt mehr gibt. Aus dieser Gerste wird nach sorgfältiger Mälzung ein einzigartiges Bier nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Dieses einzigartige Bier enthält den Geschmack der Sonne und des Windes, die die Erde Siziliens küssen und den Namen verdient den es trägt: Goldene Saat. Es werden drei Biersorten hergestellt: ein Lager, ein roter Doppelbock und ein Craftbeer und wird unpasteurisiert angeboten. Geniessen Sie es!



# AMARU CU SI MARITA

SPIRITUOSEN HIGHLIGHT

## The authentic Sicilian Amaro

This delicious distillate with a characteristic bitter taste, sweet and fruity, is obtained from the whole fruit of the prickly pear (opuntia ficus indica), a plant that grows wild throughout southern Italy. A careful selection of fresh raw materials and the processing technique of expert distillers make it ideal to be enjoyed in the afternoon, exceptional when paired with a dessert. It is also an excellent base for the preparation of imaginative cocktails.



## Das Authentische Sizilianische Amaro

Aus der ganzen Frucht der Kaktusfeige (Opuntia ficus indica), einer in ganz Süditalien wild wachsenden Pflanze, wird dieses köstliche Destillat mit charakteristisch bitterem Geschmack, zugleich süß und fruchtig, gewonnen. Eine sorgfältige Auswahl frischer Rohstoffe und die Verarbeitungstechnik erfahrener Destillateure machen ihn ideal für den Nachmittagsgenuss, hervorragend in Kombination mit einem Dessert. Es ist auch eine hervorragende Basis für die Zubereitung fantasievoller Cocktails.







## VULCANICA

THE VOLCANIC VODKA FROM ETNA  
ABSOLUTE RARITY

Varieties of wheat are grown on the slopes of the Etna volcano, some of which are more than 2000 years old. A unique vodka is distilled from this wheat. The distillation takes place in small batches, observing all the rules of the art, the dilution process is carried out with the best spring water available on the volcanic slopes.

An den Hängen des Ätna werden noch Weizensorten angebaut, von denen einige mehr als 2000 Jahre alt sind. Daraus wird ein einzigartiger Wodka destilliert, mit den Aromen eben dieser Weizensorten. Die Destillation erfolgt in kleinen Chargen, unter Beachtung aller Regeln der Kunst. Der Verdünnungsprozess wird mit dem besten Quellwasser der Vulkanquellen durchgeführt.



## AVOLA RUM

THE LONG TURN OF HISTORY



Rum and sugar cane are commonly associated with the Caribbean and with adventurous pirates ... but the story begins quite differently: The Arab occupation of Sicily began in June 827 AD. Together with the Arabs, lemons, oranges, mulberries and sugar cane(!) came to the island and from then on, it became the center of sugar production. The Christian inhabitants of Sicily were not affected by the Islamic ban on alcohol and so at this time the story of distillation began in addition to sugar production, a practice which was so perfected over time that part of the high-quality rum production was exported until 1760.

Unfortunately, around 1600 a climate change set in and the island of Sicily lost a large part of the usual amount of precipitation, so that the cultivation of sugar cane gradually became more and more impossible. In the end only the plantations in the Val di Noto remained, to be more precise the Avola plantation survives to this day. What grows here is a sugar cane which has not been subjected to any manipulation and corresponds to the original type from ancient India. For some years now rum has been distilled in small batches again, not from molasses, but from pure sugar cane juice in the tradition of the Rum Agricole, the praise and enthusiasm from the specialist reviews came pretty quickly!

Rum und Zuckerrohr werden landläufig mit der Karibik und mit abenteuerlustigen Piraten assoziiert... doch die Geschichte beginnt ganz wo anders: Im Juni 827 n.Chr. fing die arabische Besetzung von Sizilien an. Zusammen mit den Arabern kamen Zitronen, Orangen, Maulbeeren und Zuckerrohr(!) auf die Insel und fortan wurde sie zum Zentrum der Zuckerproduktion. Die christlichen Bewohner Siziliens waren nicht vom islamischen Alkoholverbot betroffen und fingen gleichzeitig an, neben dem Zucker auch Schnaps zu brennen. Eine Praxis, welche sich mit der Zeit dermaßen perfektionierte, dass noch bis 1760 ein Teil der hochwertigen Rum-Produktion in den Export ging.

Leider setzte um 1600 ein Klimawandel ein und die Insel Sizilien verlor einen großen Teil der üblichen Niederschlagsmenge, so dass der Anbau von Zuckerrohr nach und nach immer unmöglicher wurde. Zum Schluss blieben nur noch die Plantagen in der Val di Noto übrig. Genauer gesagt, nur die Plantage von Avola. Was hier wächst, ist Zuckerrohr, welches keinerlei Manipulationen unterzogen wurde und dem Ur-Typus aus dem alten Indien entspricht. Nun wird seit einigen Jahren in kleinen Chargen wieder Rum gebrannt und nicht aus Melasse, sondern aus reinem Zuckerrohrsaft, in der Tradition des Rum Agricole! Auf Lob und Begeisterung der Fachkritik musste man nicht lange warten!



Our Brands  
Unsere Marken  
I nostri marchi



## AMORI AMAZING FLAVORS OF THE MEDITERRANEAN

The fragrance compositions by Amori combine the typical Mediterranean fragrances of Sicily in one line. Natural scent notes, in craftsmanship Process extracted from flowers, transport your guests into the world of the Sicilian nights, full of jasmine and lemon blossom. The line consists of room fragrances for holiday apartments and hotel rooms, plus a choice of soaps, shampoo and everything that the hotel bathroom makes available to his guests.

Die Duftkompositionen von Amori vereinen die typisch mediterranen Düfte Siziliens in einer Linie. Natürliche Duftnoten, mit handwerklichen Verfahren aus Blüten extrahiert, versetzen ihre Gäste in die Welt der sizilianischen Nächte, voll mit Jasmin und Zitronenblüte. Unsere Linie besteht aus Raumdüften für Ferienwohnungen und Hotelzimmer. Dazu kommt eine Ausstattung an Seifen, Shampoo und alles was das Hotelbadezimmer seinen Gästen zur Verfügung stellt.





# ENRICO TARASCIO

KIRSCHTOMATENSAUCE  
NACH ALTEM FAMILIENREZEPT



## Children of the sun

In this sauce, made right next to the tomato fields of Pachino with a view of the sea, all the essence of the Sicilian tradition is perfectly concentrated. The absolute purity, the absence of any additives and allergens make it a unique product.

It's an ideal ready-to-eat product, all you have to do is heat it and add it directly to pasta or any dish. It can also serve as the basis for any possible combinations of sauces.

## Kinder der Sonne

In dieser Sauce, die direkt neben den Tomatenfeldern von Pachino mit Blick auf das Meer hergestellt wird, ist die ganze Essenz der sizilianischen Tradition perfekt konzentriert. Die absolute Reinheit, das Fehlen jeglicher Zusatzstoffe und Allergene machen es zu einem einzigartigen Produkt. Es ist ein ideales Ready to Eat Produkt, man braucht sie nur aufzuwärmen und man kann sie direkt über die Nudeln oder zu jeglichem Gericht geben. Sie können auch als Basis für alle möglichen Soßenkombinationen dienen.

## CHERRY TOMATOES

