





LA NOSTRA STORIA

A metà degli anni '60 la famiglia Iurato avvia in provincia di Ragusa un'azienda agricola votata alla produzione di ortofrutta.

Dalle nostre piante, direttamente sulla tua tavola: marmellate, confetture, conserve e olio extravergine di oliva.

La tradizione e la genuinità di una volta unite alla continua ricerca della qualità e del gusto rendono i nostri prodotti sani e dunque ideali per momenti di puro piacere.

Abbiamo a cuore il tuo benessere!





MARMELLATE

Il nostro obiettivo
è quello di esaltare il gusto,
l'unico modo per ottenere ciò
è lasciare intatto il sapore naturale
della frutta
e farlo sposare con gli ingredienti
che arricchiscono
le nostre marmellate



MARMELLATE

MARMELLATA DI ARANCE AMARE



INGREDIENTI

Polpa di Arancia amara 60%,
zucchero di canna, scorza di
arancia 10%, gelificante: pectina
naturale

Frutta utilizzata: 70 gr per 100 gr
Zuccheri totali: 50 gr per 100 gr

30 gr



40 gr



100 gr



200 gr



MARMELLATA DI ARANCE E VANIGLIA



INGREDIENTI

Polpa di Arancia 60%, zucchero,
vaniglia 0.01 %, scorza di arancia
10%, gelificante: pectina naturale

Frutta utilizzata: 70 gr per 100 gr
Zuccheri totali: 50 gr per 100 gr

30 gr



40 gr



100 gr



200 gr



MARMELLATE

MARMELLATA DI MANDARINI



INGREDIENTI

Polpa di Mandarini 60%, scorza di mandarini 10%, zucchero, gelificante: pectina naturale

Frutta utilizzata: 70 gr per 100 gr

Zuccheri totali: 50 gr per 100 gr

30 gr



40 gr



100 gr



200 gr



MARMELLATA DI LIMONI, VANIGLIA, CANNELLA



INGREDIENTI

Polpa di Limone 60%, scorza di limone 10%, zucchero, vaniglia 0.01%, cannella 0.01%, gelificante: pectina naturale

Frutta utilizzata: 70 gr per 100 gr

Zuccheri totali: 50 gr per 100 gr

30 gr



40 gr



200 gr



Sono disponibili confezioni da 3 Kg e da 5 Kg

CONFETTURE

Con lo stesso amore
di una volta, procediamo
alla raccolta dei frutti
che lavoriamo per realizzare
le nostre confetture.
Solo con questa cura
possiamo conservarne
il sapore e il colore naturale



CONFETTURE

CONFETTURA FICHI E MANDORLE



INGREDIENTI

Polpa di Fichi 70%, Mandorle 5%,
Zucchero di canna, succo di
limone, gelificante: pectina
naturale

Frutta utilizzata: 70 gr per 100 gr
Zuccheri totali: 50 gr per 100 gr

100 gr



CONFETTURA DI LAMPONI



INGREDIENTI

Lamponi 60%, zucchero,
vaniglia 0.01%, gelificante:
pectina di agrumi

Frutta utilizzata: 60 gr per 100 gr
Zuccheri totali: 50 gr per 100 gr

100 gr



Sono disponibili confezioni da 3 Kg e da 5 Kg

CONFETTURE

CONFETTURA DI MORE E VANIGLIA



INGREDIENTI

More 70%, zucchero,
vaniglia 0.01%, gelificante:

pectina di agrumi

Frutta utilizzata: 70 gr per 100 gr

Zuccheri totali: 43 gr per 100 gr

100 gr



CONFETTURA DI FRAGOLE E VANIGLIA



INGREDIENTI

Fragole 70%, zucchero,
vaniglia 0.01%, gelificante:

pectina di agrumi

Frutta utilizzata: 70 gr per 100 gr

Zuccheri totali: 43 gr per 100 gr

100 gr



CREME E GEL

Chi l'ha detto che
golosità non faccia rima
con salubrità?

Le nostre creme sono perfette per
esaltare in ogni loro utilizzo
i gusti tipici di pistacchio e mandorle.
I gelé rendono unico l'assaggio
di un formaggio morbido o stagionato
e inebriano con i toni del vino
chi si ferma un attimo
a sentirne il profumo



CREME

CREMOSA DI MANDORLE



INGREDIENTI

Mandorla Siciliana 18%,
zucchero, grassi vegetali, latte
scremato in polvere, maltodestrine,
proteine del latte, burro cacao,
emulsionante (E322 Lecitina di
Soia), aromi

100 gr



CREMOSA DI PISTACCHIO



INGREDIENTI

Pistacchio Siciliano 18%,
zucchero, grassi vegetali, latte
scremato in polvere, maltodestrine,
proteine del latte, burro cacao,
emulsionante (E322 Lecitina di
Soia), aromi

100 gr



GEL

GELÉ DIVINO NERO D'AVOLA



INGREDIENTI

Vino Nero d'Avola 50%,
zucchero, gelificante: pectina
naturale

Vino utilizzato: 50 gr per 100 gr
Zuccheri totali: 60 gr per 100 gr

100 gr



GELÉ DIVINO INSOLIA



INGREDIENTI

Vino Insolia 50%, zucchero,
gelificante: pectina naturale

Vino utilizzato: 50 gr per 100 gr
Zuccheri totali: 60 gr per 100 gr

100 gr



Sono disponibili confezioni da 3 Kg e da 5 Kg

PREPARATI E OLIO

La caponata, la zuppa di ceci, i pesti e l'olio extravergine di oliva sono sapori che ci riportano alla dispensa di casa, magari quella in campagna dei nonni.

La nostra peculiarità è provare a far sì che quel sapore antico e casalingo passi dalla bocca e raggiunga il nostro sentire più genuino, risvegliando piacevoli ricordi



MF *SPITZENKLASSE*
GERMANY ROSTFREI INOX
9582 / 20cm (8")
14116 X 45 G Mo V 15

PREPARATI

CAPONATA SICILIANA



INGREDIENTI

Melanzane, pomodoro, cipolla, sedano, uvetta passa, mandorle, olive verdi, capperi, olio extravergine di oliva, basilico, pepe nero, aceto, peperoncino, cacao amaro, zucchero, sale

180 gr



ZUPPA DI CECI



INGREDIENTI

Ceci 85%, cipolla rossa, carote, sedano, finocchietto selvatico, scorza di limoni, olio extra vergine di oliva, pepe, sale

180 gr



Sono disponibili confezioni da 3 Kg e da 5 Kg

PREPARATI

PESTO MONTI IBLEI



INGREDIENTI

Pomodori secchi, capperi, sedano, carote, noci, peperoncino piccante, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, aceto di vino bianco, aglio, sale

90 gr



PESTO KAMARINA



INGREDIENTI

Pomodoro secco, funghi, olive nere, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, basilico, formaggio, peperoncino, sale

90 gr



PREPARATI

PESTO CARCIOFI E BOTTARGA



INGREDIENTI

Carciofi 78%, bottarga di tonno 9%, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, aglio, limone, peperoncino, sale

90 gr



PESTO MELANZANE E ALICI



INGREDIENTI

Melanzane 70%, alici 9%, prezzemolo, olio extra vergine di oliva 4%, olio di semi di girasole, aglio, peperoncino, succo di limone, sale

90 gr



PREPARATI E OLIO

PESTO FINOCCHIETTO SELVATICO



INGREDIENTI

Finocchietto 80%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, peperoncino, aglio, pepe nero, sale

180 gr



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente mediante processi meccanici

100 ml



250 ml



Sono disponibili confezioni da 3 Kg e da 5 Kg

Terre dei Nonni

di Iurato Ivanò

via Balilla, 73

97017 S. Croce Camerina (Rg)

P.IVA: 01086550884

C.F.:RTIVNI75C23H163V

tel. 335.8163598

info@terredeinonni.it

