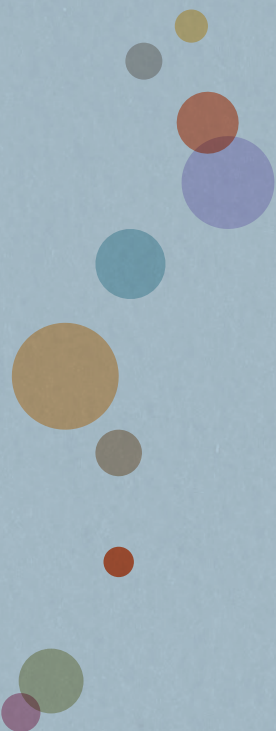




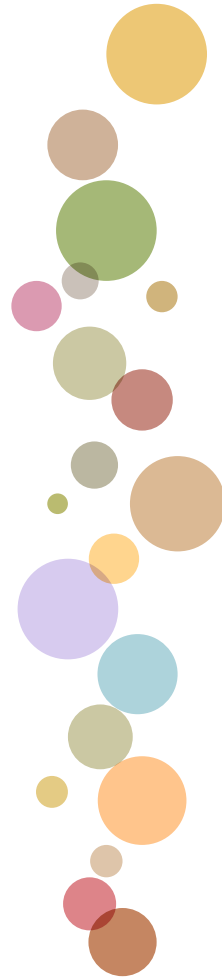
LA NICCHIA



Catálogo prodotti
Products catalogue
2020 - 2021



L'ALBA È APPENA SPUNTATA.
ON GINOCCHIO A TERRA, L'ALTRO
PIEGATO COME PER CHIEDERE
UNA SUPPLICA... COSÌ SI
RACCOLGONO I CAPPERI.
I MOVIMENTI DELLE
MANI SONO VELOCI, BISOGNA
FARE IN FRETTA PRIMA CHE
IL SOLE DIVENTI TROPPO CALDO
E INSOPPORTABILE... LE
GAMBE E LA SCHIENA
SEMBRANO SPEZZARSI...
È DA QUESTI GESTI DI
DIGNITOSA DEVOZIONE ALLA
FATICA DEL LAVORARE LA TERRA
CHE NASCONO I NOSTRI PRODOTTI...



DAWN HAS JUST BROKEN.
A KNEE TO THE GROUND AND
THE OTHER UP AS IF IN PLEA...
THIS IS HOW CAPERS ARE PICKED.
THE HANDS MOVE FAST, THEY
HAVE TO RUSH BEFORE THE
SUN GETS TOO HOT AND
THE HEAT UNBEARABLE...
THE LEGS AND BACK SEEM
TO BE BREAKING...
AND IT IS FROM THESE
GESTURES OF DIGNIFIED
DEVOTION AND THE HARD
TOIL OF WORKING THE LAND
THAT OUR PRODUCTS ARE BORN...

La Nicchia

Capperificio Agricolo e Laboratorio Artigianale

Noi

La nostra è una storia dalle radici lontane nel tempo e nei luoghi. Radici che affondano nella terra di un'Isola in mezzo al mare, lontana da tutto... E' nel 1949 infatti che Antonio Bonomo e Girolamo Giglio iniziano l'attività a Pantelleria. Oggi, dopo più di sessant'anni, la nostra azienda è l'unica realtà pantese ad essere Azienda Agricola, Capperificio e Laboratorio artigianale.

Il nostro lavoro

- Impegnarsi al massimo delle nostre possibilità per preservare una coltura legata alla terra ed essere esempio di una cultura con i piedi ben piantati a terra.
- Investire sul territorio per mantenere in vita la storia ed il presente di un'isola che rischia di dimenticare quali sono le Sue vere ricchezze.
- Coltivare, selezionare, rispettare e proporre nel modo più semplice ed elegante possibile le materie prime che questa terra così aspra dona a chi se le guadagna con fatica.

Il nostro marchio

“La Nicchia” esprime la valorizzazione di un territorio attraverso un'immagine ed un nome evocativi di qualcosa da preservare con cura e dedizione.

“La Nicchia” non propone prodotti tipici dell'Isola, ma presenta la selezione delle migliori materie prime dei nostri campi, lavorate nel modo più semplice possibile e rispettate nella loro unicità.

Il nostro Grazie

Grazie a chi sceglie noi e i nostri prodotti, perché ci aiuta in quest'opera di conservazione in vita di un territorio, di un modo di pensare e di una coltura a rischio estinzione. Grazie per condividere e sostenere la nostra filosofia ed il nostro impegno.

Il nostro lavoro è anche per Voi.

Us

Dating way back in time our story is indissolubly linked with one of the world's most 'unique' islands.

It was the year 1949 when Antonio Bonomo and Girolamo Giglio set up their business in Pantelleria.

Sixty years later, our firm is currently the only company in Pantelleria that is a Farm Holding, a Caper Producer as well as a Traditional Laboratory/shop

Our job

- *to do our very best to preserve a culture tied to the land and be an example in fostering a culture with its feet firmly planted on the ground and its head and heart looking sky-high*
- *to invest in the territory in order to keep alive the history and the present of an island that is in danger of forgetting what its real assets are*
- *to grow, select, respect and offer in the simplest yet most elegant way the raw materials that this harsh land bestows on those who work so hard to earn them*

Our trade mark

“La Nicchia” expresses the value of our Island through an image and a name that call to mind something to be preserved with care and dedication

“La Nicchia” is not offering the Island's typical products but a selection of the best raw materials from our lands, processed by the simplest methods and being respectful of their uniqueness.

Our Thanks

Thanks for choosing us and our products as this is helping us with the task of keeping alive a territory, a way of thinking and a tradition in danger of extinction. Thanks for sharing and supporting our philosophy and our commitment.

The work we do is for your sake too.



CAPPERI "SPAZIALI"



"INTERSTELLAR" CAPERS

Cibo per missioni spaziali.
Capperi liofilizzati straordinariamente friabili, ideali per stuzzicare l'appetito in aperitivi di altissimo livello. Un cappero così non lo avete mai provato! Vi aspetta un'esperienza davvero g-astronomica.

INGREDIENTI: 100% capperi liofilizzati (sale)

*Food for interstellar missions.
Freeze-dried capers with an incredibly crumbly texture, ideal to stimulate the appetite in gourmet appetizers.
An incredible g-astronomical experience.*

INGREDIENTS: 100% freeze-dried capers (salt)



ART. NCSP116

PESO NETTO 6g **NET WEIGHT:** 0,21oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NCSP278

PESO NETTO 16g **NET WEIGHT:** 0,56oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NCSP1062

PESO NETTO 66g **NET WEIGHT:** 2,33oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4





CAPPERI CROCCANTI



CRUNCHY CAPERS

Capperi realizzati con un solo calibro ben preciso per cercare di dare uniforme consistenza al prodotto. Prodotto realizzato con capperi dissalati ed essiccati prima al sole e poi in disidratatore, per dare alle ricette una nota croccante assolutamente inusuale per il cappero. Estremamente divertenti da usare per guarnire piatti di pesce, carne e pasta. Perfetti anche da sgranocchiare come sono in aperitivo.

INGREDIENTI: 100% capperi essiccati (sale)

The capers are all of the same, carefully chosen size to give the product a uniform consistency. The capers are desalted and sun-dried first then dried in the dehydrator to give recipes a crunchy touch that is totally unusual for capers. Great fun to use for garnishing fish, meat and pasta dishes. Also perfect to nibble as appetizers just as they are.

INGREDIENTS: 100% dried Capers (salt)



ART. NCC116

PESO NETTO 30g **NET WEIGHT:** 1,05oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NCC278

PESO NETTO 70g **NET WEIGHT:** 2,46oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NCC1062

PESO NETTO 280g **NET WEIGHT:** 9,87oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4





GRANELLA DI CUCUNCI



CHOPPED DRIED CAPER-BERRIES

Frutti della pianta del cappero di grosse dimensioni dissalati, essiccati, sbriciolati e setacciati. Risulta un prodotto croccante con i semi della pianta e parte della polpa del frutto che conferiscono ai piatti una nota aromatica e croccante. Ideali per capesante, crudità di pesce, insalate, risotti e piatti di pasta.

INGREDIENTI: 100% frutti di cappero essiccati (sale)

Large-sized caperberries, desalted, dried, crumbled and sifted. A crunchy product with the plant seeds and some flesh from the berries, that gives an aromatic and crunchy note to all kinds of dishes. Ideal for scallops, raw seafood, salads, risottos and pasta dishes.

INGREDIENTS: 100% dried caper-berries (salt)



ART. NGDC10

PESO NETTO 10g NET WEIGHT: 0,35oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 30



ART. NGDC116

PESO NETTO 40g NET WEIGHT: 1,41oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NGDC278

PESO NETTO 120g NET WEIGHT: 4,23oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NGDC150

PESO NETTO 150g NET WEIGHT: 5,29oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 4





POLVERE DI CAPPERI



CAPERS POWDER

Capperi di grosso calibro ben profumati, dissalati, essiccati al sole ed in disidratatore, frullati e setacciati. Polvere fine aromatica e profumata da utilizzare come insaporitore “magico” (c'è ma non si vede) su pietanze calde e fredde. Piatti di pesce, di carne, insalate, zuppe e risotti.

INGREDIENTI: 100% capperi essiccati (sale)

Large-sized, strongly scented capers, dried in the sun and in the dehydrator then ground and sifted. A fine aromatic and fragrant powder to be used on hot or cold dishes as a “magic” flavor enhancer (it's there but you can't see it). For fish and meat dishes, salads, soups and risottos.

INGREDIENTS: 100% dried caper (salt)



ART. NPLC10F

PESO NETTO 10g NET WEIGHT: 0,35oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 30



ART. NPLC116F

PESO NETTO 50g NET WEIGHT: 1,76oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NPLC100F

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 4





SALE DI CAPPERI



CAPER SALT

Un sale di capperi senza capperi! Prodotto da sempre considerato come scarto di lavorazione, è un sale marino impregnato di acqua di vegetazione che i capperi rilasciano in fase di maturazione. Aroma e sale sono quindi intimamente compenetrati attraverso un processo naturale di fermentazione del capero. Per insaporire insalate e da utilizzare a crudo su piatti di carne, pesce e formaggi freschi. Può contenere piccoli pezzetti di capperi.

INGREDIENTI: 100% Sale marino

A caper-less caper salt!

Long regarded as a waste product from the curing process, this sea salt is imbued with the vegetation liquid released by the caper. The aroma and salt are thus deeply intermingled through the caper's natural fermentation process. It enhances flavor in salads and is best used raw on meat and fish dishes and on fresh cheeses. May contain small pieces of caper.

INGREDIENTS: 100% Sea salt



ART. NS116

PESO NETTO 100g **NET WEIGHT:** 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NS278

PESO NETTO 250g **NET WEIGHT:** 8,82oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NSV1200

PESO NETTO 1200g **NET WEIGHT:** 42,32oz

SECCHIELLI X CARTONE/BUCKETS PER BOX N. 6





ORIGANO DI PANTELLERIA



PANTELLERIA OREGANO

Profumatissimo e ricco di sapore, questo origano, coltivato, raccolto ed essiccato a Pantelleria, racchiude tutta l'essenza della terra, del sole, dell'aria e del mare che rendono quest'isola così particolare ed unica. Come quest'origano.

INGREDIENTI: 100% origano

Extremely fragrant and rich in flavour, this oregano is cultivated, picked and dried in Pantelleria and contains the whole essence of the land, sun, air and sea that make this Island so special and unique. Exactly like this oregano.

INGREDIENTS: 100% oregano



ART. NOR116

PESO NETTO 10g NET WEIGHT: 0,35oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NOR10

PESO NETTO 10g NET WEIGHT: 0,35oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



ART. NOR278

PESO NETTO 25g NET WEIGHT: 0,88oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NOR25

PESO NETTO 25g NET WEIGHT: 0,88oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 4





ORIGANO DI PANTELLERIA



PANTELLERIA OREGANO

Profumatissimo e ricco di sapore, questo origano, coltivato, raccolto ed essiccato a Pantelleria, racchiude tutta l'essenza della terra, del sole, dell'aria e del mare che rendono quest'isola così particolare ed unica. Come quest'origano.

Extremely fragrant and rich in flavour, this oregano is cultivated, picked and dried in Pantelleria and contains the whole essence of the land, sun, air and sea that make this Island so special and unique. Exactly like this oregano.

INGREDIENTI: 100% origano

INGREDIENTS: 100% oregano



ART. NOR50

PESO NETTO 50g NET WEIGHT: 1,76oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 8



ART. NOR1062

PESO NETTO 90g NET WEIGHT: 3,17oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4



ART. NORV100

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/BUCKETS PER BOX N. 6





FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



CAPER LEAVES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Foglie accuratamente selezionate della pianta del capperò, sode e croccanti con un giusto equilibrio tra sapidità e piacevole nota acidula. Belle da vedere nel piatto e buone da mangiare. Ideali per condire e guarnire tutte le preparazioni a base di pesce, carne, verdure cotte e crude. Da provare fritte in pastella.

INGREDIENTI: Olio extravergine di oliva, 41% foglie di capperò (sale, aceto di vino)

Carefully selected caper leaves, firm and crunchy, with just the right balance between savory and aromatic flavors and a pleasant note of sharpness. They look great on the plate and taste good. Ideal to dress and garnish all fish and meat dishes as well as raw and cooked vegetables. Try them deep fried in batter.

INGREDIENTS: Extra-virgin olive oil, 41% caper leaves (salt, vinegar)



ART. NFDC0116

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NFDC0278

PESO NETTO 220g NET WEIGHT: 7,76oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NFDC01062

PESO NETTO 900g NET WEIGHT: 31,74oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4





CAPPERI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



CAPERS IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Capperi già pronti all'uso di piccolo calibro per mantenere la consistenza croccante anche se conservati sott'olio. Ideali per insalate di riso e per condire pesci arrosto o alla griglia. Anche in aperitivi su un crostino di pane o cracker.

INGREDIENTI: 55% capperi (sale, aceto di vino), olio extravergine di oliva

Ready-to-use capers, small-sized so as to maintain their crunchiness despite being preserved in oil. Ideal for rice salads and to garnish baked or grilled fish. Also in appetizers, on toast or crackers.

INGREDIENTS: 55% caper (salt, vinegar), extra-virgin olive oil



ART. NC0116

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NC0278

PESO NETTO 240g NET WEIGHT: 8,47oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NC01062

PESO NETTO 950g NET WEIGHT: 33,51oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4





CUCUNCI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



CAPER BERRIES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Frutti di capperò già pronti all'uso di medio calibro per mantenere la carnosità anche se conservati sott'olio. Ideali per insalate di riso e per condire pesci al forno o alla griglia. Perfetti negli aperitivi.

INGREDIENTI: 55% frutti di capperò (sale, aceto di vino), olio extravergine di oliva

Ready-to-use caperberries, medium-sized so as to maintain their fleshy texture despite being preserved in oil. Ideal for rice salads and to flavor baked or grilled fish. Perfect for appetizers.

INGREDIENTS: 55% caper berries (salt, vinegar), extra-virgin olive oil



ART. NFC0116

PESO NETTO 100g **NET WEIGHT:** 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NFC0278

PESO NETTO 240g **NET WEIGHT:** 8,47oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NFC01062

PESO NETTO 950g **NET WEIGHT:** 33,51oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4





CAPPERI IN SALE MARINO



CAPERS IN SEA SALT

Capperi di Pantelleria selezionati in tre tipologie di grandezza (grandi - medi - piccoli) conservati in sale marino. Piccoli per guarnire piatti di pesce e di carne rossa o bianca. Grandi per condire sughi di pomodoro o per realizzare creme e patè. Medi per entrambi gli utilizzi (guarnizione e condimento). Sciaquarli dal sale prima dell'uso.

INGREDIENTI: 80% capperi, sale marino

Pantelleria capers sorted in three different sizes (large - medium - small) preserved in sea salt. Use small capers for garnishing fish and red or white meat dishes. Use large capers for flavoring tomato sauces or making creamy sauces and pâtés. Medium-sized capers can be used for both (garnishing and flavoring). Rinse off the salt before use.

INGREDIENTS: 80% caper, sea salt



ART. NCS116 (G - M - P)

PESO NETTO 90g NET WEIGHT: 3,17oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6

G: GRANDI/LARGE

M: MEDI/MEDIUM

P: PICCOLI/SMALL



ART. NCS100 (G - M - P)

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10

G: GRANDI/LARGE

M: MEDI/MEDIUM

P: PICCOLI/SMALL



ART. NCS278 (G - M - P)

PESO NETTO 200g NET WEIGHT: 7,05oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6

G: GRANDI/LARGE

M: MEDI/MEDIUM

P: PICCOLI/SMALL



ART. NCS200 (G - M - P)

PESO NETTO 200g NET WEIGHT: 7,05oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 15

G: GRANDI/LARGE

M: MEDI/MEDIUM

P: PICCOLI/SMALL





CAPPERI IN SALE MARINO



CAPERS IN SEA SALT

Capperi di Pantelleria selezionati in tre tipologie di grandezza (grandi - medi - piccoli) conservati in sale marino. Piccoli per guarnire piatti di pesce e di carne rossa o bianca. Grandi per condire sughi di pomodoro o per realizzare creme e patè. Medi per entrambi gli utilizzi (guarnizione e condimento). Sciaquarli dal sale prima dell'uso.

INGREDIENTI: 80% capperi, sale marino

Pantelleria capers sorted in three different sizes (large - medium - small) preserved in sea salt. Use small capers for garnishing fish and red or white meat dishes. Use large capers for flavoring tomato sauces or making creamy sauces and pâtés. Medium-sized capers can be used for both (garnishing and flavoring). Rinse off the salt before use.

INGREDIENTS: 80% caper, sea salt



ART. NCS500 (G - M - P)
PESO NETTO 500g NET WEIGHT: 17,64oz
BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10
G: GRANDI/LARGE
M: MEDI/MEDIUM
P: PICCOLI/SMALL



ART. NCS1000 (G - M - P)
PESO NETTO 1000g NET WEIGHT: 35,27oz
BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10
G: GRANDI/LARGE
M: MEDI/MEDIUM
P: PICCOLI/SMALL



ART. NCSV1000 (G - M - P)
PESO NETTO 1000g NET WEIGHT: 35,27oz
VASI X CARTONE/BUCKETS PER BOX N. 6
G: GRANDI/LARGE
M: MEDI/MEDIUM
P: PICCOLI/SMALL



I.G.P. CAPPERO DI PANTELLERIA AL SALE MARINO



P.G.I. PANTELLERIA CAPER IN SEA SALT

Capperi di Pantelleria con certificazione Ministeriale IGP (indicazione geografica protetta) di solo calibro piccolo. Ideali per guarnire piatti di pasta, di pesce, di carne e per insalate.

Only small-sized Pantelleria capers with PGI European certification. Ideal for garnishing pasta, fish and meat dishes, and salads.

INGREDIENTI: 80% capperi, sale marino



INGREDIENTS: 80% caper, sea salt



ART. NIGP116 PICCOLO CALIBRO
PESO NETTO 90g NET WEIGHT: 3,17oz
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NIGP500M MEDIO CALIBRO
PESO NETTO 500g NET WEIGHT: 17,64oz
BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10





CUCUNCI IN SALE MARINO



CAPER BERRIES IN SEA SALT

Frutti della pianta del capper ben selezionati nelle sole calibrature medie per tenere la giusta consistenza ed il bell'aspetto. Anche se privi del gambo questi frutti sono ideali negli aperitivi o per condire e guarnire insalate, piatti di pesce e carne rossa o bianca.

INGREDIENTI: 80% frutti di capper, sale marino

Only medium-sized caperberries, carefully selected for the right level of firmness and good appearance. Even without the stalk, they are ideal as appetizers or for garnishing salads, fish and red or white meat dishes.

INGREDIENTS: 80% caper berries, sea salt



ART. NFCS116

PESO NETTO 90g **NET WEIGHT:** 3,17oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NFCS100

PESO NETTO 100g **NET WEIGHT:** 3,52oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



ART. NFCS278

PESO NETTO 200g **NET WEIGHT:** 7,05oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NFCS200

PESO NETTO 200g **NET WEIGHT:** 7,05oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 15





CUCUNCI IN SALE MARINO



CAPER BERRIES IN SEA SALT

Frutti della pianta del capper ben selezionati nelle sole calibrature medie per tenere la giusta consistenza ed il bell'aspetto. Anche se privi del gambo questi frutti sono ideali negli aperitivi o per condire e guarnire insalate, piatti di pesce e carne rossa o bianca.

Only medium-sized caperberries, carefully selected for the right level of firmness and good appearance. Even without the stalk, they are ideal as appetizers or for garnishing salads, fish and red or white meat dishes.

INGREDIENTI: 80% frutti di capper, sale marino

INGREDIENTS: 80% caper berries, sea salt



ART. NFCS500

PESO NETTO 500g **NET WEIGHT:** 17,60oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



ART. NFCS1000

PESO NETTO 1000g **NET WEIGHT:** 35,27oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



ART. NFCSV1000

PESO NETTO 1000g **NET WEIGHT:** 35,27oz

VASI X CARTONE/BUCKETS PER BOX N. 6



PATÈ DI CAPPERI E ORIGANO



CAPER AND OREGANO PASTE

Realizzato con sole materie prime selezionate questo patè dalla consistenza grossolana è ideale per tartine, crostini in aperitivi o brunch.

INGREDIENTI: Olio extravergine di oliva, 49% capperi (sale), 1% origano

Made exclusively with selected raw materials, this coarse pâté is ideal on toast and canapés served as appetizers or brunch.

INGREDIENTS: Extra-virgin olive oil, 49% capers (salt), 1% oregano



ART. NPC116

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NPC1062

PESO NETTO 900g NET WEIGHT: 31,74oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4





PATÉ DI CAPPERI E OLIVE



CAPER AND OLIVE PASTE

Su crostini tiepidi o come salsa per piatti a base di pesce.
Per arricchire salse per primi piatti.

*Perfect spread on warm canapè or as sauce for fish dishes.
It is delicious in sauces for first courses.*

INGREDIENTI: Olio extravergine d'oliva, 30% capperi (sale), 29% olive nere

INGREDIENTS: Extra-virgin olive oil, 30% caper (salt), 29% black olives



ART. NPAC0116

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NPAC01062

PESO NETTO 900g NET WEIGHT: 31,74oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4





PESTO DI CAPPERI E MANDORLE



CAPER AND ALMONDS PESTO

Realizzato con sole materie prime selezionate questo pesto dalla consistenza grossolana è da stemperare con un filo d'olio a crudo per renderlo un condimento per pasta già pronto. Da provare anche in involtini di salmone affumicato.

INGREDIENTI: 45% capperi (sale), olio extra-vergine d'oliva, **10% mandorle**, prezzemolo, basilico

Made exclusively with selected raw materials, this coarse paste can be thinned down with a drizzle of raw oil and used as pasta dressing. Try also in smoked salmon roll-ups.

INGREDIENTS: 45% Capers (salt), extra-virgin olive oil, **10% almonds**, parsley, basil



ART. NPSC116

PESO NETTO 100g **NET WEIGHT:** 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NPSC1062

PESO NETTO 900g **NET WEIGHT:** 31,74oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4



SALSA DI CAPPERI E ACCIUGHE



CAPERS AND ANCHOVIES SAUCE

Realizzata con sole materie prime selezionate questa salsa dalla consistenza grossolana è un ottimo abbinamento a carni rosse bollite. Un cucchiaino in insalata dà quella nota in più davvero gustosa.

INGREDIENTI: 45% capperi (sale), olio extravergine d'oliva, pomodori secchi, olive verdi, **2% acciughe**, peperoncino

Made exclusively with selected raw materials, this coarse sauce is a perfect condiment for boiled red meats. A spoonful added to a salad gives it a really tasty extra touch.

INGREDIENTS: 45% capers (salt), extra-virgin olive oil, sun-dried tomatoes, green olives, **2% anchovies**, chili



ART. NSC116

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NSC1062

PESO NETTO 900g NET WEIGHT: 31,74oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4





PATÈ DI POMODORI SECCHI E CAPPERI



SUN DRIED TOMATOES AND CAPER PASTE

Realizzato con sole materie prime selezionate questo patè dalla consistenza grossolana è ideale per carni bianche alla piastra o alla griglia e per crostini appetitosi sia in aperitivi che per merenda.

INGREDIENTI: Olio extravergine d'oliva, 44% pomodori secchi (sale, aceto di vino), 10% capperi, prezzemolo, basilico

Made exclusively with selected raw materials, this coarse pâté is an ideal accompaniment for pan-grilled or broiled white meats and for spreading on mouthwatering pieces of toast served as appetizers or snacks.

INGREDIENTS: Extra-virgin olive oil, 44% sun-dried tomatoes (salt, vinegar), 10% capers, parsley, basil



ART. NPAPC116

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NPAPC1062

PESO NETTO 900g NET WEIGHT: 31,74oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4





ANTIPASTO PANTESCO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



PANTELLERIA APPETIZER

Realizzato con pomodori secchi tagliati a piccoli pezzi, cucunci, foglie di capper e olive nere denocciolate, il tutto conservato in olio extravergine aromatizzato con origano di Pantelleria. Prodotto ideale per antipasti ricchi di sapore ma anche come condimento per piatti di pasta e risotti freddi o come aperitivo finger food. Tanti sapori mediterranei racchiusi in perfetto equilibrio tra loro in un unico prodotto.

INGREDIENTI: 48% olio extravergine d'oliva, 29% pomodori secchi (sale, aceto), 10,5% olive nere, 8% cucunci, 4% foglie di capper, origano. **Contiene solfiti**

This starter made of typical ingredients from Pantelleria is a mix of sun-dried tomatoes cut into small pieces, caper berries, caper leaves and pitted black olives, all preserved in extra virgin olive oil seasoned with oregano from Pantelleria. As well as a great starter bursting with flavor, it is also ideal for garnish cold pasta and rice dishes or as a finger food for appetizers. Lots of perfectly balanced Mediterranean flavors packed in a single product.

INGREDIENTS: 48% extra-virgin olive oil, 29% sun dried tomatoes (salt, vinegar), 10,5% black olives, 8% caper berries, 4% caper leaves, oregano. **Contains sulfites**



ART. NAP278

PESO NETTO 240g **NET WEIGHT:** 8,47oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6





POMODORI SECCHI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



SUN-DRIED TOMATOES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Pomodori selezionati accuratamente con una buona carnosità in un giusto equilibrio tra aroma e sapidità. Ideali per insalate e bruschette.

INGREDIENTI: 56% pomodori secchi (sale, aceto di vino), olio extravergine d'oliva

Carefully selected, fleshy tomatoes with just the right balance between savory and aromatic flavors. Ideal in salads and on bruschette.

INGREDIENTS: 56% sun-dried tomatoes (salt, vinegar), extra-virgin olive oil



ART. NPS278

PESO NETTO 240g **NET WEIGHT:** 8,47oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6





POMODORI SECCHI OLIVE E CAPPERI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



SUN-DRIED TOMATOES OLIVES AND CAPERS IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Pomodori selezionati accuratamente con una buona carnosità in un giusto equilibrio tra aroma e sapidità arricchiti dell'aroma del capperi e dell'oliva verde. Ideali per insalate e bruschette e come contorno per piatti di carne bianca.

INGREDIENTI: 45% olio extravergine d'oliva, 40% pomodori secchi (sale, aceto di vino), 11% olive nere, 4% capperi

Carefully selected, fleshy tomatoes with just the right balance between savory and aromatic flavors, enhanced by the fragrance of the capers and black olives. Ideal in salads, on bruschette and as an accompaniment to white meat dishes.

INGREDIENTS: 45% extra-virgin olive oil, 40% sun-dried tomatoes (salt, vinegar), 11% black olives, 4% capers



ART. NPSC0278

PESO NETTO 240g NET WEIGHT: 8,47oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6





UVA PASSA ZIBIBBO IN GRAPPOLO



MOSCATO "ZIBIBBO" RAISIN ON THE VINE

Uva Moscato Zibibbo, aromatica, dolce e pastosa con nota croccante dei semi all'interno che alla masticazione non risultano né duri né allappanti / tannici. Essiccata al sole è proposta in grappolo per dare il piacere di staccare acino dopo acino dal raspo. Ideale come dessert a fine pasto, energizzante dopo attività sportiva e per preparazioni dolci.

Zibibbo Muscat raisins, aromatic, sweet and soft. The seeds inside the raisins give a crunchy note but they are neither hard nor tannic when you chew them. They are sun-dried and packed as a whole a cluster for the pleasure of picking raisin after raisin from the grape-stalk. Ideal as a dessert at the end of a meal, energizing after sports and excellent for making cakes and desserts.

INGREDIENTI: 100% uva passa Zibibbo

INGREDIENTS: 100% Zibibbo raisin



ART. NUVA250

PESO NETTO 250g NET WEIGHT: 8,81oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



ART. NUVAV750

PESO NETTO 750g NET WEIGHT: 26,45oz

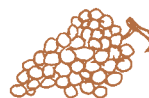
VASI X CARTONE/BUCKETS PER BOX N. 6



ART. NUVAC4KG

PESO NETTO 4Kg NET WEIGHT: 141,10oz

CARTONE/BOX N. 1





UVA PASSA ZIBIBBO SGRAPPOLATA



MOSCATO "ZIBIBBO" RAISIN

Uva Moscato Zibibbo, aromatica, dolce e pastosa con nota croccante dei semi all'interno che alla masticazione non risultano né duri né allappanti / tannici.

Essiccata al sole. Ideale come dessert a fine pasto, energizzante dopo attività sportiva e per preparazioni dolci.

INGREDIENTI: 100% uva passa Zibibbo

Zibibbo Muscat raisins, aromatic, sweet and soft. The seeds inside the raisins give a crunchy note but they are neither hard nor tannic when you chew them.

They are sun-dried. Ideal as a dessert at the end of a meal, energizing after sports and excellent for making cakes and desserts.

INGREDIENTS: 100% Zibibbo raisin



ART. NUVA278S

PESO NETTO 200g NET WEIGHT: 7,06oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NUVAV800S

PESO NETTO 800g NET WEIGHT: 28,22oz

VASI X CARTONE/BUCKETS PER BOX N. 6



ART. NUVAC5KGS

PESO NETTO 5Kg NET WEIGHT: 176,37oz

CARTONE/BOX N. 1

ART. NUVAC10KGS

PESO NETTO 10Kg NET WEIGHT: 352,74oz

CARTONE/BOX N. 1



ELISIR DI UVA ZIBIBBO



ORVECAN



LA NICCHIA

MOSCATO "ZIBIBBO" GRAPE ELIXIR

"Scioppo" denso ottenuto riducendo il mosto fresco di uva zibibbo con zucchero. Dolcezza ed aromaticità quindi si fondono bene insieme per dare una nota nuova a formaggi erborinati o piccanti, a freschi di capra e in preparazioni con crostacei. Da provare sul gelato di crema o come dolcificante in un tè.

A thick "syrup" obtained from reducing fresh Zibibbo grape must and sugar. A perfect blend of sweetness and aroma gives a new tanginess to herby or strong cheeses, fresh goat cheeses and shellfish dishes. Try on vanilla ice-cream or as a sweetener in tea.

INGREDIENTI (per 100 g): 55% mosto fresco di uva Zibibbo, zucchero

INGREDIENTS (per 100g): 55% "Zibibbo" grape must, sugar



ART. NGUZ116

PESO NETTO 140g **NET WEIGHT:** 4,93oz

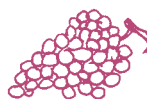
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. NGUZ278

PESO NETTO 320g **NET WEIGHT:** 11,28oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6





MARMELLATA DI LIMONI CON ZUCCHERO



LEMON MARMELADE WITH SUGAR

Fatta solo in stagione con i limoni in giusto equilibrio tra zuccheri ed acidità. Marmellata che fa inciampare il coltello nello spalmarla perché contiene i pezzi di buccia tagliata a mano. Ideale nelle colazioni o per merende sane e gustose. Da provare con formaggi stagionati.

Only prepared when the lemons are in season and have reached the right balance between sweetness and sharpness. As you spread this marmalade your knife will stumble on the bits of hand-cut peel. Ideal for breakfast and for healthy, tasty snacks. Try with mature cheeses.

INGREDIENTI (per 100 g): 50% limoni, 50% zucchero

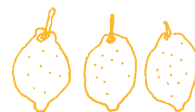
INGREDIENTS (per 100g): 50% lemons, 50% sugar



ART. NML278

PESO NETTO 300g NET WEIGHT: 10,58oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6





MARMELLATA DI ARANCE CON ZUCCHERO



ORANGE MARMELADE WITH SUGAR

Fatta solo in stagione con le arance in giusto equilibrio tra zuccheri ed acidità. Marmellata che fa inciampare il coltello nello spalmarla perché contiene i pezzi di buccia tagliata a mano. Ideale nelle colazioni o per merende sane e gustose. Ottima anche con torta di cioccolato o in crostate. Non contiene coloranti, aromi e pectine aggiunte.

Only prepared when the oranges are in season and have reached the right balance between sweetness and sharpness. As you spread this marmalade your knife will stumble on the bits of hand-cut peel. Ideal for breakfast and for healthy, tasty snacks. Also delicious in chocolate cakes or tarts. It contains no added coloring, flavoring or pectin.

INGREDIENTI (per 100 g): 55% arance, 45% zucchero

INGREDIENTS (per 100g): 55% oranges, 45% sugar



ART. NMA278

PESO NETTO 300g **NET WEIGHT:** 10,58oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



PASSITO DI PANTELLERIA

SWEET NATURAL WINE



ART. NVP50

500ML / 1,06 pt (USA) / 0,88 pt (UK)

BOTTIGLIE X CARTONE / BOTTLES PER BOX N. 6

BONOMO & GIGLIO SRL
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / *agricultural lands*: Località Serraglia

Capperificio / *Capers farm*: Contrada Scauri

Laboratorio / *Laboratory*: Contrada Khazzen

PANTELLERIA - ITALIA
info@bonomoegiglio.it



La scelta di produrre una linea di prodotti realizzata con capperi di provenienza estera,
è maturata dalla consapevolezza che esistono altri territori nel mondo,
ove si producono capperi, che vale la pena valorizzare.

La Nicchia come “CASA” dei capperi e “luogo” ove i migliori capperi anche dal mondo
possono trovare una loro collocazione, è un’idea maturata nel tempo e che ci piace!

La materia prima selezionatissima e le lavorazioni realizzate con le nostre competenze
e tecniche, rendono i prodotti della “Linea E” coerenti con l’idea di qualità che
da sempre accompagna la nostra storia e ci contraddistingue.

La Nicchia, casa dei capperi



La Nicchia, the home of capers

*We decided to produce a range of products made with capers grown outside Italy
because we are aware that there are other places in the world
where capers are produced which deserve to be promoted.*

*La Nicchia as the “HOME” of capers, and as a “place” where the best capers
even from around the world can find their niche, is an idea that has grown
over time and which we like very much!*

*The meticulous selection of the raw materials, processed with our skills and techniques,
ensures that the products in the “Linea E” range are consistent with the concept of top
quality that has been key throughout our history and is our distinctive hallmark.*



CAPPERI CONDITI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



SEASONED CAPERS IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Capperi di medio calibro in olio extravergine conditi con origano e rosmarino di Pantelleria. Pronti all'uso per condire insalate e come condimento di carni bianche e pesci arrosto. Anche come antipasto / aperitivo su crostini di pane tiepido o con pesce crudo. Molto interessante l'aromaticità del capero in accordo con quella dell'origano e del rosmarino.

INGREDIENTI (per 100 g): 56% capperi (sale, aceto di vino), 43% olio extravergine d'oliva, origano, rosmarino. **Contiene solfiti**

Medium-sized capers in extra virgin olive oil seasoned with oregano and rosemary from Pantelleria. Ready-to-use for garnishing salads and seasoning white meat and roasted fish. Also perfect served on warm toasted bread slices as a starter/ appetizer or with raw fish. The aromas of the caper blend with those of the oregano and rosemary to produce a very interesting flavor.

INGREDIENTS (per 100g): 56% capers (salt, vinegar), 43% extra-virgin olive oil, oregano, rosemary. **Contains sulfites**



ART. NCC0116E

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6





CAPPERI IN ACETO DI VINO



CAPERS IN WHITE WINE VINEGAR

Capperi di medio calibro pronti all'uso conservati in acqua e aceto di vino bianco.
Gusto pungente per condire insalate, pizze e vitello tonnato.
Si consiglia una sciacquatura veloce in acqua corrente prima dell'uso
per stemperare un po' il gusto dell'aceto.

INGREDIENTI (per 100 g): 55% capperi (sale), 23% aceto di vino bianco, acqua
Contiene solfiti

*Ready-to-use medium-sized capers preserved in water and white wine vinegar.
Their tart flavor makes them perfect for garnishing salads as well as seasoning pizzas
and sliced veal in tuna sauce. We recommend rinsing the capers under running water
to dilute the taste of vinegar.*

INGREDIENTS (per 100g): 55% capers (salt), 23% white wine vinegar, water
Contains sulfites



ART. NCA116E

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6





FRUTTI DI CAPPERO CON GAMBO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



CAPER BERRIES WITH STEAM IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Frutti di cappero con gambo conservati in olio extravergine d'oliva per aperitivi sfiziosi e/o per guarnire piatti di pasta, pesce e carne. Gusto leggermente acidulo per l'utilizzo di aceto di vino nella lavorazione del prodotto.

Caper berries on the stem preserved in extra virgin olive oil for tasty appetizers and/or to garnish pasta, meat or fish dishes. It has a slightly acidic flavor due to the wine vinegar used in processing the product.

INGREDIENTI (per 100 g): 54% olio extravergine d'oliva, 46% frutti di cappero (sale, aceto di vino)

Contiene solfiti

INGREDIENTS (per 100g): 54% extra-virgin olive oil, 46% caper berries (salt, vinegar)

Contains sulfites



ART. NFC0278E

PESO NETTO 240g NET WEIGHT: 8,47oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6





Bonomo & Giglio Srl
Via Stufe di Khazzen, 14
91017 - Pantelleria - ITALY
www.lanicchia.com - info@bonomoegiglio.it
Mob: +39 340 1762113