



*Catalogo prodotti/Products catalogue*



**2024**  
*Gennaio - Giugno/January - June*

## La Nicchia

*Capperificio Agricolo, Laboratorio Artigianale e Museo del Cappero*

### 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 pantasca 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 coltura 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.*

La nostra linea Bio è interamente realizzata con materie prime raccolte nei terreni della nostra Azienda Agricola Biologica in Pantelleria e da noi lavorate e confezionate nel nostro laboratorio artigianale.

Un filo diretto dal terreno al barattolo per garantire la filiera completa e certificata.

Abbiamo impiegato 5 anni di sperimentazioni per riuscire ad ottenere questi prodotti certificati biologici ed ora confezionati con il solo utilizzo di fonti energetiche rinnovabili.

La profonda convinzione di preservare non solo una coltura ma anche la salute del territorio e di chi lavora i nostri terreni, ci ha aiutato a superare difficoltà che sembravano insormontabili.

Come capperificio agricolo continuiamo a prenderci cura della vitalità, biodiversità, fertilità e salute dell'Isola e di chi vi abita e lavora.

*Our 'Bio' organic line is entirely made from raw materials collected on our organic farm in Pantelleria. They are then worked and packaged in our artisan workshop.*

*A direct line from the earth to the jar to guarantee a complete and certified production chain. It has taken us 5 years of testing to obtain these certified organic products that are now packaged using only renewable energy resources.*

*The deep conviction to preserve not only a culture but also the health of the land and those who work on it, has helped us to overcome any difficulties that seemed insurmountable.*

*Today, it is with pride that we can say we are the only company on the island to offer you genuine Pantelleria products that are 100% Organic.*





# I BIOLOGICI

# THE ORGANIC PRODUCTS



IGP CAPPERO DI PANTELLERIA  
AL SALE MARINO

**ORGANIC PANTELLERIA P.G.I. CAPERS**  
IN SEA SALT



**ART. BIGP116M/N**

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

CAPPERI  
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**ORGANIC CAPERS**  
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



**ART. BC0116/N**

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz  
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6

FOGLIE DI CAPPERO  
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**ORGANIC CAPERS LEAVES**  
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



**ART. BFDC0116/N**

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz  
VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Capperi / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



# I BIOLOGICI

## CAPPERI IN SALE MARINO

Capperi coltivati e raccolti a Pantelleria nei terreni della nostra azienda agricola biologica, e confezionati attraverso l'uso di energia solare. Capperi di media calibratura ideali per condire insalate, piatti di carne e pesce, verdure cotte, pizze e focacce. Da dissalare prima del loro utilizzo.

**INGREDIENTI:** 80% Capperi\* origine ITALIA, 20% sale marino  
\*da agricoltura biologica



### ART. BCS100M/N

**PESO NETTO** 100g **NET WEIGHT:** 3,52oz  
**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX** N. 10



# THE ORGANIC PRODUCTS

## CAPERS IN SEA SALT

*Capers grown and harvested in Pantelleria on the land of our organic farm, and packaged through the use of solar energy. Medium-sized capers for garnishing salads, fish and red or white meat dishes, boiled vegetables and pizza's and focacce's. Rinse off the salt before use.*

**INGREDIENTS:** 80% Italian capers\*, 20% sea salt  
\* from organic farming



### ART. BCS200M/N

**PESO NETTO** 200g **NET WEIGHT:** 7,05oz  
**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX** N. 15



### ART. BCS500M/N

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





**I convenzionali... ma non troppo**

*The conventional... but not too much*



OK VEGAN

# CAPPERI IN SALE MARINO

LA NICCHIA

## 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).  
Sciogliere dal sale prima dell'uso.

*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.*

**INGREDIENTI:** 80% capperi origine ITALIA, 20% sale marino

**INGREDIENTS:** 80% Italian capers, 20% sea salt



**ART. CS116P/N**  
piccoli/small

**ART. CS116M/N**  
medi/medium

**ART. CS116G/N**  
grandi/big

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



**ART. CS100P/N**  
piccoli/small

**ART. CS100M/N**  
medi/medium

**ART. CS100G/N**  
grandi/big

**PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz**  
**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10**



**ART. CS200P/N**  
piccoli/small

**ART. CS200M/N**  
medi/medium

**ART. CS200G/N**  
grandi/big

**PESO NETTO 200g NET WEIGHT: 7,05oz**  
**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 15**



**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

Museo del Cappero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



# 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).  
Sciacquare dal sale prima dell'uso.

**INGREDIENTI:** 80% capperi origine ITALIA, 20% 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% Italian capers, 20% sea salt



**ART. CS500P/N**  
piccoli/small

**ART. CS500M/N**  
medi/medium

**ART. CS500G/N**  
grandi/big

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



**ART. CS1000P/N**  
piccoli/small

**ART. CS1000M/N**  
medi/medium

**ART. CS1000G/N**  
grandi/big

**PESO NETTO 1000g NET WEIGHT: 35,27oz**  
**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 8**



**ART. CSV1000P/N**  
piccoli/small

**ART. CSV1000M/N**  
medi/medium

**ART. CSV1000G/N**  
grandi/big

**PESO NETTO 1000g NET WEIGHT: 35,27oz**  
**VASI X CARTONE/BUCKETS 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

Museo del Cappero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



# 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 calibro piccolo nel vaso da 90g e di calibro medio nella busta da 500g.

I capperi piccoli sono ideali per guarnire piatti di carne e pesce.

I capperi di calibro medio si usano per condire insalate, pizze e sughi per primi piatti”

*Pantelleria capers with PGI European certification. Small size in glass jar 3,17oz and medium size in plastic bag 17,64oz. S*

*mall sized capers are perfect for garnishing fish and meat dishes.*

*Medium sized capers are ideal for dressing pasta sauces, pizzas and salads*

**INGREDIENTI:** 80% cappero di Pantelleria I.G.P., 20% sale marino



**INGREDIENTS:** 80% P.G.I. Pantelleria caper, 20% sea salt



**ART. IGP116P/N** PICCOLO CALIBRO / SMALL SIZE

PESO NETTO 90g NET WEIGHT: 3,17oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. IGP500M/N** MEDIO CALIBRO / MEDIUM SIZE

PESO NETTO 500g NET WEIGHT: 17,64oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



**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

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CUCUNCI IN SALE MARINO



## CAPER BERRIES IN SEA SALT

Frutti della pianta del cappero 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 cappero origine ITALIA, 20% sale marino

**INGREDIENTS:** 80% Italian caper berries, 20% sea salt



### ART. FCS116/N

PESO NETTO 90g NET WEIGHT: 3,17oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



### ART. FCS100/N

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



### ART. FCS200/N

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 cappero 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 cappero origine ITALIA, 20% sale marino

**INGREDIENTS:** 80% Italian caper berries, 20% sea salt



### ART. FCS500/N

PESO NETTO 500g NET WEIGHT: 17,60oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



### ART. FCS1000/N

PESO NETTO 1000g NET WEIGHT: 35,27oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 8



### ART. FCSV1000/N

PESO NETTO 1000g NET WEIGHT: 35,27oz

VASI X CARTONE/BUCKETS PER BOX N. 6





# FOGLIE DI CAPPERO IN SALE MARINO



## CAPER LEAVES IN SEA SALT

Foglie accuratamente selezionate della pianta del capperò, sode e croccanti.  
Al naturale. 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. Dissalare prima dell'uso.

**INGREDIENTI:** 80% foglie di capperò origine ITALIA, 20% sale marino

*Carefully selected caper leaves, firm and crunchy. Natural.  
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. Rinse before use.*

**INGREDIENTS:** 80% Italian caper leaves, 20% sea salt



**ART. FDCS500/N**

**PESO NETTO 500g NET WEIGHT: 17,64oz**

**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 5**



**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

Museo del Capperò / *Caper Museum:* Contrada Khazzen

# CAPPERI IN SALAMOIA



## CAPERS IN BRINE

Capperi di roccia dalle buone caratteristiche organolettiche di sapore e profumo.  
Di medio calibro ideali per condire pizze, vitello tonnato e insalate.

*Rock capers with good organoleptic characteristics of flavor and aroma.  
Medium sized capers ideal for seasoning pizzas, veal whit tuna sauce and salads.*

**INGREDIENTI (per 100 g):** 55% capperi origine Extra UE, acqua, sale

**INGREDIENTS (per 100g):** 55% Extra EU capers, water, sea salt



**ART. CSAL1062ME/N**

**PESO NETTO 1100g NET WEIGHT: 38,80oz**

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4**



**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

Museo del Cappero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



# CAPPERI IN SALE MARINO



## CAPERS IN SEA SALT

Capperi di roccia dalle buone caratteristiche organolettiche di sapore e profumo.  
Di medio calibro ideali per condire pizze, vitello tonnato e insalate.

*Rock capers with good organoleptic characteristics of flavor and aroma.  
Medium sized capers ideal for seasoning pizzas, veal whit tuna sauce and salads.*

**INGREDIENTI:** 80% capperi origine Extra UE, 20% sale marino

**INGREDIENTS:** 80% Extra EU capers, 20% sea salt



**ART. CSV1000ME/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**BONOMO & GIGLIO SRL**  
Mob: +39 340 1762113

terreni agricoli / *agricultural lands*: Località Serraglia

Caperificio / *Capers farm*: Contrada Scauri

Laboratorio / *Laboratory*: Contrada Khazzen

**PANTELLERIA - ITALIA**  
info@bonomoegiglio.it

Museo del Cappero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



# 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 arrostiti. 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:** 56% capperi origine Extra UE (sale, aceto di vino), 43% olio extravergine d'oliva, origano, rosmarino

*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:** 56% Extra EU capers (salt, vinegar), 43% extra-virgin olive oil, oregano, rosemary



**ART. CC0116/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Cappero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



# 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:** 55% capperi origine Extra UE (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:** 55% Extra EU capers (salt), 23% white wine vinegar,  
water. **Contains sulphites**



**ART. CA116/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Capperi / *Caper Museum*: Contrada Khazzen





# 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 arrostiti o alla griglia. Anche in aperitivi su un crostino di pane o cracker.

*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.*

**INGREDIENTI:** 55% capperi origine ITALIA (sale, aceto di vino), 45% olio extravergine d'oliva

**INGREDIENTS:** 55% Italian capers (salt, vinegar), 45% extra virgin olive oil



**ART. C0116/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**ART. C0278/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**ART. C01062/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4**



**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

Museo del Cappero / *Caper Museum:* Contrada Khazzen



# CUCUNCI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



## CAPER BERRIES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Frutti di capero 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 capero origine ITALIA (sale, aceto di vino), 45% olio extravergine d'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% Italian caper berries (salt, vinegar), 45% extra virgin olive oil



### ART. FC0116/N

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



### ART. FC0278/N

PESO NETTO 240g NET WEIGHT: 8,47oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



### ART. FC01062/N

PESO NETTO 950g NET WEIGHT: 33,51oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4





# 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.

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.

**INGREDIENTI:** 59% olio extravergine di oliva, 41% foglie di capperò origine ITALIA (sale, aceto di vino)

**INGREDIENTS:** 59% extra-virgin olive oil, 41% Italian caper leaves (salt, vinegar)



**ART. FDC0116/N**

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. FDC0278/N**

PESO NETTO 220g NET WEIGHT: 7,76oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. FDC01062/N**

PESO NETTO 900g NET WEIGHT: 31,74oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4



**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

Museo del Capperò / Caper Museum: Contrada Khazzen



# 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 origine ITALIA (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% Italian freeze-dried capers (salt)



### ART. CSP116/N

PESO NETTO variabile NET WEIGHT: variable

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6

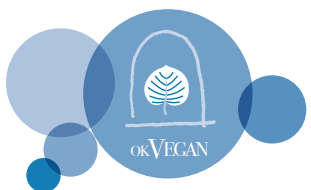


### ART. CSP278/N

PESO NETTO variabile NET WEIGHT: variable

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6





# PANTELLERIA IN BRICIOLE



## PANTELLERIA AROMATIC CRUMBS

Un box con un assaggio dei profumi aromatici di Pantelleria, essiccati, in briciole.  
Polvere di capperi, origano e granella di cucunci per insaporire e profumare ricette estive e non solo.  
Ideale anche come regalo in occasioni uniche e particolari.  
Tre vasi in un unica scatola per muovere la curiosità di scoprire nuovi profumi e sapori.

*A box with a taste of the aromatic scents of Pantelleria, dried, in crumbs.  
"Caper powder", "Oregano" and "Chopped dried caper-berries" to flavor and perfume summer recipes and more.  
Also ideal as a gift on unique and special occasions.  
Three jars in a single box to arouse the curiosity to discover new aromas and flavours.*



### ART. POG3B/N

POLVERE DI CAPPERI / CAPERS POWDER  
PESO NETTO 10g NET WEIGHT: 0,35oz

ORIGANO / OREGANO  
PESO NETTO 1g NET WEIGHT: 0,04oz

GRANELLA DI CUCUNCI / CHOPPED DRIED CAPER-BERRIES  
PESO NETTO 10g NET WEIGHT: 0,35oz

BOX X CARTONE/BOXES PER CASE: N. 4



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

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# 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 origine Italia (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% Italian dried capers (salt)



### ART. PLC10/N

PESO NETTO 10g NET WEIGHT: 0,35oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 30



### ART. PLC116/N

PESO NETTO 50g NET WEIGHT: 1,76oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



### ART. PLC100/N

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 4



### ART. PLC278/N

PESO NETTO 150g NET WEIGHT: 5,29oz

VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# GRANELLA DI CUCUNCI



## CHOPPED DRIED CAPER-BERRIES

Frutti della pianta del capperò 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 capperò essiccati origine ITALIA (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% Italian dried caper-berries (salt)



### ART. GDC10/N

PESO NETTO 10g NET WEIGHT: 0,35oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 30



### ART. GDC116/N

PESO NETTO 40g NET WEIGHT: 1,41oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



### ART. GDC278/N

PESO NETTO 120g NET WEIGHT: 4,23oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



### ART. GDC150/N

PESO NETTO 150g NET WEIGHT: 5,29oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 4





# CAPPERI CROCCANTI



## CRUNCHY CAPERS

Capperi realizzati con un solo calibro ben preciso per 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 origine Extra UE (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% Extra EU dried capers (salt)



**ART. CC116/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**ART. CC278/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**ART. CC1062/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4**



**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

Museo del Capero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen





# FOGLIE DI CAPPERO CROCCANTI



## CRISPY CAPER LEAVES

Foglie di capperò accuratamente selezionate, essiccate, di piacevole croccantezza e di gusto sapido ed aromatico. Inusuali, belle da vedere nei piatti e buone da mangiare. Interessanti per condire, guarnire e decorare preparazioni a base di pesce e carne. Ideali per arricchire zuppe e consommé.

**INGREDIENTI:** 100% foglie di capperò essiccate origine ITALIA (sale)

*Carefully selected, dried caper leaves, with a pleasant crunch and a savory and aromatic flavour.*

*Unusual, beautiful to look in recipes and good to eat. Interesting for seasoning, garnishing and decorating fish and meat preparations. Ideal for enriching soups and consommés.*

**INGREDIENTS:** 100% Italian dried caper leaves (salt)



**ART. FDCC278/N**

PESO NETTO variabile NET WEIGHT: variable

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



**ART. FDCC1062/N**

PESO NETTO variabile NET WEIGHT: variable

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4



**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

Museo del Capperò / Caper Museum: Contrada Khazzen



# 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 origine ITALIA

*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% Italian sea salt



**ART. S116/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**ART. S278/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Cappero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



# 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 di Pantelleria

**INGREDIENTS:** 100% Pantelleria oregano



**ART. OR116/N**

**PESO NETTO 8g NET WEIGHT: 0,28oz**

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**ART. OR10/N**

**PESO NETTO 10g NET WEIGHT: 0,35oz**

**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10**



**ART. OR278/N**

**PESO NETTO 20g NET WEIGHT: 0,71oz**

**VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6**



**ART. OR25/N**

**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. OR50/N**

PESO NETTO 50g NET WEIGHT: 1,76oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 8



**ART. OR100/N**

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 8



**ART. OR1062/N**

PESO NETTO 90g NET WEIGHT: 3,17oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 4



**ART. ORV100/N**

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

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.

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

**INGREDIENTI:** Olio extravergine d'oliva, 49% capperi origine ITALIA (sale, aceto di vino), 1% origano

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



**ART. PC116/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Cappero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



# 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 origine ITALIA  
(sale, aceto di vino), 29% olive nere (sale)

**INGREDIENTS:** Extra-virgin olive oil, 30% Italian capers (salt, vinegar),  
29% black olives (salt)



### ART. PAC0116/N

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Capperi / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



# 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 origine ITALIA (sale, aceto di vino), 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% Italian capers (salt, vinegar), extra-virgin olive oil, 10% almonds, parsley, basil



### ART. PSC116/N

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen

# 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 origine ITALIA (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% Italian capers (salt), extra virgin olive oil, sun-dried tomatoes, green olives, 2% anchovies, chilli pepper



### ART. SC116/N

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Capperi / *Caper Museum*: Contrada Khazzen





# 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 origine ITALIA (sale, aceto di vino), 10% capperi (sale), 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% Italian sun-dried tomatoes (salt, vinegar), 10% capers (salt), parsley, basil



### ART. PAPC116/N

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# ANTIPASTO PANTESCO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



## PANTELLERIA APPETIZER

Realizzato con pomodori secchi tagliati a piccoli pezzi, cucunci, foglie di capperò e olive nere denocciate, 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 origine ITALIA (sale, aceto), 10,5% olive nere, 8% cucunci, 4% foglie di capperò, origano

*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% Italian sun-dried tomatoes (salt, vinegar), 10,5% black olives, 8% caper berries, 4% caper leaves, oregano



**ART. AP278/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Capperò / *Caper Museum:* Contrada Khazzen



# 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.

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

**INGREDIENTI:** 56% pomodori secchi origine ITALIA (sale, aceto di vino), 44% olio extravergine d'oliva

**INGREDIENTS:** 56% Italian sun-dried tomatoes (salt, vinegar), 44% extra-virgin olive oil



**ART. PS278/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Cappero / *Caper Museum:* Contrada Khazzen



# 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 capperò 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 origine ITALIA (sale, aceto di vino), 11% olive nere, 4% capperi (sale)

*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% Italian sun-dried tomatoes (salt, vinegar), 11% black olives, 4% capers (salt)



**ART. PSC0278/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Capperò / *Caper Museum:* Contrada Khazzen

# ELISIR DI UVA ZIBIBBO

OK VEGAN

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 origine ITALIA, zucchero

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



### ART. GUZ116/N

PESO NETTO 140g NET WEIGHT: 4,93oz

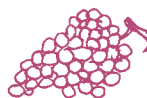
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



### ART. GUZ278/N

PESO NETTO 320g NET WEIGHT: 11,28oz

VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# 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.

**INGREDIENTI:** 100% uva passa Zibibbo origine ITALIA

*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.*

**INGREDIENTS:** 100% Italian "Zibibbo" raisin



### ART. UVA250/N

**PESO NETTO** 250g **NET WEIGHT:** 8,81oz

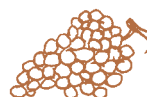
**BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX** N. 10



### ART. UVAC4KG/N

**PESO NETTO** 4Kg **NET WEIGHT:** 141,10oz

**CARTONE/BOX** N. 1



**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

Museo del Cappero / *Caper Museum:* Contrada Khazzen



# 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 origine ITALIA

*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% Italian "Zibibbo" raisin



### ART. UVA278S/N

PESO NETTO 200g NET WEIGHT: 7,06oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



### ART. UVAV800S/N

PESO NETTO 800g NET WEIGHT: 28,22oz

VASI X CARTONE/BUCKETS PER BOX N. 6



### ART. UVAC5KGS/N

PESO NETTO 5Kg NET WEIGHT: 176,37oz

CARTONE/BOX N. 1

### ART. UVAC10KGS/N

PESO NETTO 10Kg NET WEIGHT: 352,74oz

CARTONE/BOX N. 1



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

Museo del Cappero / Caper Museum: Contrada Khazzen



# CONFETTURA EXTRA DI UVA ZIBIBBO



## MOSCATO "ZIBIBBO" GRAPE JAM

Confettura senza zuccheri aggiunti realizzata con mosto concentrato e polpa fresca direttamente dagli acini di uva zibibbo appena vendemmiati. Dolce e aromatica. E' ideale per colazioni sane e gustose, per ricaricarsi dopo attività sportiva e per degustare al meglio formaggi erborinati e piccanti ben stagionati. Da provare anche con il foie gras

**INGREDIENTI (per 100 g):** 74% uva Zibibbo origine ITALIA, mosto d'uva concentrato

*Jam with no added sugar made with must concentrate and the raw pulp of freshly harvested Zibibbo grapes. Sweet and aromatic. Ideal for a healthy, tasty breakfast, for an energy boost after sport activities, and to enhance the taste of blue cheese and sharp flavored aged cheeses. Also perfect with foie gras*

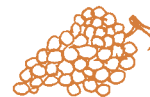
**INGREDIENTS (per 100g):** 74% Italian Zibibbo grape, concentrated grape must



**ART. CU116/N**

**PESO NETTO 132g NET WEIGHT: 4,66oz**

**VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Cappero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



# CONFETTURA EXTRA DI MIRTO



## EXTRA MYRTLE JAM

Confettura prodotta una sola volta all'anno, in stagione e realizzata con solo mirto selvatico raccolto all'interno del "Parco Nazionale isola di Pantelleria".

Perfetta per accompagnare formaggi freschi, spalmabili, anche di capra. Imperdibile con la ricotta.

*Jam made just once a year only with wild myrtle berries harvested within the "Pantelleria Island National Park".*

*Perfect to accompany fresh, spreadable cheeses, even goat ones. Unmissable with ricotta.*

**INGREDIENTI (per 100 g):** 60% mirto origine Italia, 30% zuccheri aggiunti, 10% acqua, limone. Addensante: pectina

**INGREDIENTS (per 100g):** 60% Italian myrtle berries, 30% sugar, 10% water, lemon juice. Thickener: pectin



**ART. CM116/N**

**PESO NETTO 120g NET WEIGHT: 4,23oz**

**VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Cappero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



# CONFETTURA EXTRA DI CORBEZZOLO E LAVANDA SELVATICA



## STRAWBERRY TREE AND WILD LAVANDER EXTRA JAM

Confettura prodotta una sola volta all'anno, in stagione e realizzata con solo corbezzolo e lavanda selvatici raccolti all'interno del "Parco Nazionale isola di Pantelleria".

Perfetta Da utilizzare in abbinamento a formaggi stagionati, piccanti e ben saporiti. Ottima a colazione o per farcire torte.

*Jam made just once a year with strawberry tree and wild lavender collected within the "Pantelleria Island National Park".*

*Goes well with seasoned, spicy and well-flavored cheeses, blue cheeses.*

*Excellent for breakfast or for filling cakes.*

**INGREDIENTI (per 100 g):** 79,9% corbezzolo origine Italia, 20% zuccheri aggiunti, 0,1% fiori di lavanda selvatica

**INGREDIENTS (per 100g):** 79.9% Italian strawberry tree, 20% sugar, 0.1% wild lavender flowers.



**ART. CCOR116/N**

**PESO NETTO 120g NET WEIGHT: 4,23oz**

**VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Capperio / *Caper Museum*: Contrada Khazzen

okVEGAN

# MARMELLATA DI ARANCE

LA NICCHIA

## ORANGE MARMELADE

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 origine ITALIA, 45% zucchero

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



**ART. MA278/N**

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

**VASI X CARTONE/JARS 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

Museo del Cappero / *Caper Museum:* Contrada Khazzen

# PASSITO DI PANTELLERIA

SWEET NATURAL WINE



## ART. VP50/N

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

Museo del Cappero / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



**Bonomo & Giglio Srl**

Via Stufe di Khazzen, 14 - 91017 - Pantelleria - ITALY

tel. +39 0923 1570020

[www.lanicchia.com](http://www.lanicchia.com)

[www.museodelcappero.it](http://www.museodelcappero.it)

[info@bonomoegiglio.it](mailto:info@bonomoegiglio.it)