



2022 - 2023
Catalogo prodotti
Products catalogue



L'ALBA È APPENA SPUNTATA.
UN 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, 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 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.

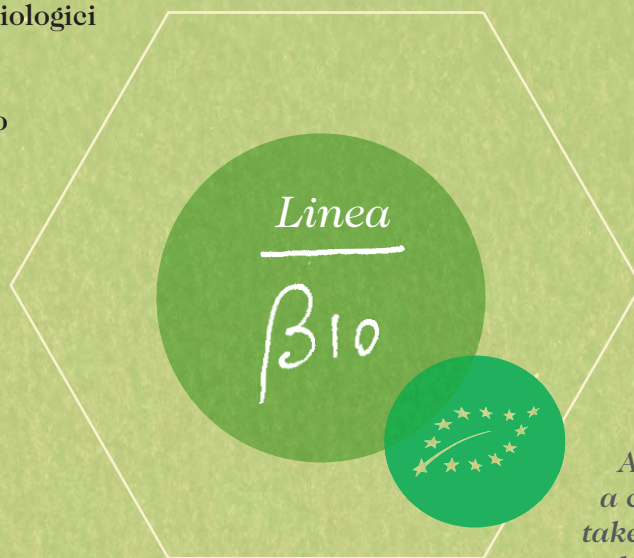
La nostra linea Bio è interamente realizzata con materie prime raccolte nei terreni della nostra Azienda Agricola Biologica in Pantelleria e da noi lavorate e confezionate nel nostro laboratorio artigianale.

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



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



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



PATÈ DI CAPPERI
ORGANIC
CAPERS PASTE

ART. BPC116/N

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





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, sale marino



ART. BCS116M/N

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

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% caper, sea salt



ART. BCS100M/N

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



ART. BCS200M/N

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





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, sale marino



ART. BCS500M/N

PESO NETTO 500g **NET WEIGHT:** 17,64oz
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% caper, sea salt



ART. BCS1000M/N

PESO NETTO 1000g **NET WEIGHT:** 35,27oz
BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



ART. BCSV1000M/N

PESO NETTO 1000g **NET WEIGHT:** 35,27oz
BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 6



I convenzionali...
ma non troppo



*The conventional...
but not too much*



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. CSP116/N

PESO NETTO 9g **NET WEIGHT:** 0,31oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. CSP278/N

PESO NETTO 25g **NET WEIGHT:** 0,88oz

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 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. 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



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. 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



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 (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. 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



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. 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

INGREDIENTS: 100% 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. 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



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



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. 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





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 arrostito 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. 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 Capperi / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



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. 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



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). Sciacquare 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. CS116.../N (G - MG - M - P)

PESO NETTO 90g NET WEIGHT: 3,17oz

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. CS100.../N (G - MG - M - P)

PESO NETTO 100g NET WEIGHT: 3,52oz

BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



ART. CS200.../N (G - MG - M - P)

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



okVEGAN

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). Sciacquare 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. CS500.../N (G - MG - M - P)

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



ART. CS1000.../N (G - MG - M - P)

PESO NETTO 1000g NET WEIGHT: 35,27oz
BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



ART. CSV1000.../N (G - MG - M - P)

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. Small sized capers are perfect for garnishing fish and meat dishes. Medium sized capers are ideal for dressing pasta sauces, pizzas and salads

INGREDIENTI: 80% capperi, sale marino



INGREDIENTS: 80% caper, sea salt



ART. IGP116P/N PICCOLO CALIBRO
PESO NETTO 90g NET WEIGHT: 3,17oz
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. IGP500M/N MEDIO CALIBRO
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, sale marino

INGREDIENTS: 80% caper berries, 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, sale marino

INGREDIENTS: 80% caper berries, 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. 10



ART. FCSV1000/N

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. 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 Capperi / *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 (sale), 29% olive nere

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



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 Cappero / *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 (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. 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 (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. 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 Cappero / *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 (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. 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 Capperi / *Caper Museum*: Contrada Khazzen



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. 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 Capper / *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.

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. 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 Capperio / *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 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. 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 Capperi / *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

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% Zibibbo raisin



ART. UVA250/N

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

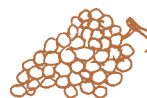
BUSTE X CARTONE/BAGS PER BOX N. 10



ART. UVAC4KG/N

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

CARTONE/BOX N. 1





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.

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.

INGREDIENTI: 100% uva passa Zibibbo

INGREDIENTS: 100% 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

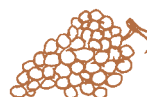
PESO NETTO 5Kg NET WEIGHT: 176,37oz

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



ELISIR DI UVA ZIBIBBO



MOSCATO "ZIBIBBO" GRAPE ELIXIR

"Sciropo" 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. GUZ116/N

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

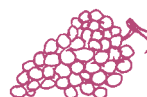
VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



ART. GUZ278/N

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

VASI X CARTONE/JARS PER BOX N. 6



CONFETTURA EXTRA DI UVA ZIBIBBO

OK VEGAN

LA NICCHIA

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, 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

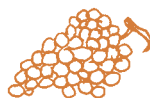
INGREDIENTS (per 100g): 74% "Zibibbo" grape, concentrated grape must



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



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. 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 Capperio / *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

La Nicchia casa dei capperi

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 *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 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, sale marino

INGREDIENTS: 80% caper, 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

Capperificio / *Capers farm*: Contrada Scauri

Laboratorio / *Laboratory*: Contrada Khazzen

PANTELLERIA - ITALIA
info@bonomoegiglio.it

Museo del Cappero / *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 with tuna sauce and salads.*

INGREDIENTI (per 100 g): 55% capperi acqua, sale

INGREDIENTS (per 100g): 55% 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 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

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



ART. CC0116E/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 (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. CA116E/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



Bonomo & Giglio Srl
Via Stufe di Khazzen, 14
91017 - Pantelleria - ITALY

Mob: +39 340 1762113

www.lanicchia.com
www.museodelcappero.it
info@bonomoegiglio.it