



CATALOGO PRODOTTI



I sapori autentici e genuini di una volta..

Casa Morana è ubicata nella **Sicilia orientale**, precisamente nel magnifico territorio di Scicli noto per i suoi stupendi paesaggi e la bellezza dell'eccentrica architettura barocca, in un **luogo particolarmente mite e accogliente**, vicino al mare e costantemente baciato dal sole. **Casa Morana**, nasce con l'intento di deliziare gli amanti della cucina con le migliori conserve di pomodoro, ottenute con l'**utilizzo di materie prime di alta qualità** ed una **lavorazione artigianale** che, anche attraverso la riscoperta delle ricette e delle metodologie di lavorazione tipiche della cultura del territorio, ripropone in maniera genuina e sana i **Sapori dalla Tradizione Siciliana**, coniugandoli con l'idea di un **azienda innovativa e costantemente votata alla qualità**..

..così come i nostri nonni che ogni anno, durante il periodo estivo, lavoravano per conservare il meglio della loro produzione..



CASA MORANA

SAPORI DELLA TRADIZIONE SICILIANA



Il pomodoro Siciliano, dal campo alla tavola..

Il pomodoro che viene coltivato nelle nostre serre è già sulla piantina **un prodotto dolce e appetibile**. alla produzione del pomodoro alla successiva fase di trasformazione, la materia prima è alterata il meno possibile. Appena raccolto, viene portato nel nostro laboratorio di trasformazione, dove in maniera artigianale viene trasformato e conservato, **senza l'aggiunta di additivi o conservanti**, per un **prodotto qualitativamente superiore e certamente genuino**.

..un prodotto controllato in ogni passaggio

La nostra produzione di pomodori certificata GLOBALGAP e la certificazione iso 22000 garantiscono le qualità organolettiche e la **sicurezza alimentare "dal campo alla tavola"**, sulla base di fondamentali elementi di controllo riconosciuti a livello internazionale da tutti gli operatori del settore.

Salsa Pizza

Passata di pomodoro **100% Siciliano**, ideale per conferire un **dolce gusto di pomodoro** a tutti i preparati. Dedicata ai ristoranti e alle pizzerie che vogliono distinguersi offrendo un **prodotto d'eccellenza**.



pronta all'uso
ready to use

Facciamo i conti

..condiamo circa 40 pizze con un boccione di passata da 3 Kg, considerando mediamente 80 gr di salsa a pizza.



POMODORO FRESCO E SALE



LAVORAZIONE ARTIGIANALE



ADATTA PER LE COTTURE AD ALTE TEMPERATURE



Confezione: Vetro
Formato: 3 Kg
Shelf life: 24 mesi
Varianti:
- Grana grossa
- Grana fine

Salsa Grana Fine:

La passata tradizionale, dalla **consistenza liscia**. È adatta per il condimento di piatti da ristorante.

Salsa Grana Grossa:

Caratterizzata da una **consistenza più polposa** della g. fine. È adatta per le pizzerie, per la cottura ad alte temperature e per condire rustici.

Pomodorino Secco



ESSICCAMENTO AL SOLE



TAGLIATO A MANO



IPOCALORICO E
POVERO DI GRASSI

Pomodorino secco al naturale

Confezione: Busta | Vaschetta | Cartone

Formato: da 100 gr a 5 Kg

Shelf life: 12 mesi (conservare $\pm 4^{\circ}\text{C}$)

Pomodorino secco sott'olio

Confezione: Vetro

Formato: 200 gr | 1 Kg

Shelf life: 24 mesi



Scopri le ricette e come utilizzare questo prodotto:

www.casamorana.it



Il pomodorino disidratato dal sole caldo di Sicilia, così come da antica ricetta tradizionale, in un processo di essiccazione graduale che segue il ritmo della natura; per gustare tutto l'anno il sapore meraviglioso di questi frutti della terra.

Reidratare i pomodori secchi

Si consiglia di reidratare i pomodorini essiccati sbollentandoli per pochi minuti prima di utilizzarli nella preparazione di salse o altre pietanze. Oltre a donare una consistenza molto più morbida e un gusto più delicato all'alimento, ciò consente anche di eliminare del sale in eccesso.

È sufficiente far bollire pochi minuti i pomodori in acqua non salata, sciacquandoli poi sotto l'acqua corrente. Questo espediente rende l'alimento più digeribile e leggero.



Capuliatu di Pomodorino



DA POMODORINO FATTO
ESSICCARE AL SOLE



TANTE GUSTOSE VARIANTI



CONDIMENTO VELOCE
PER PANE E PASTA



IDEALE COME **INSAPORITORE**



Scopri le ricette e come
utilizzare questo prodotto:

www.casamorana.it



Il capuliatu di pomodorino è un esempio dell'ingegno e della **raffinatezza della tradizione gastronomica Siciliana**. Il pomodoro viene prima salato ed essiccato al sole e successivamente tritato, ed anche se trasformato, mantiene **tutta la dolcezza del pomodoro** come appena raccolto. In tutte le sue varianti (piccante, con finocchietto, con cipolla, ..) è **ottimo come condimento** per la pasta o come **insaporitore** per le vostre ricette.

Capuliatu di Pomodorino al naturale

Confezione: Busta | Vaschetta | Secchiello

Formato: da 100 gr a 5 Kg

Shelf life: 12 mesi (conservare a 4° C)

Capuliatu di Pomodorino sott'olio

Confezione: Vetro

Formato: 200 gr | 1 Kg

Shelf life: 24 mesi

Varianti:

- semplice

- piccante

- al finocchietto

- con cipolla



Paté di Pomodorino



DA POMODORINO FATTO
ESSICCARE AL SOLE



VARIANTI CHE ESALTANO
I SAPORI DI SICILIA



CONDIMENTO VELOCE
PER PANE E PASTA



IDEALE COME **INSAPORITORE**



Scopri le ricette e come
utilizzare questo prodotto:

www.casamorana.it



Il paté di pomodorino è una **lavorazione più raffinata del capuliatu** di pomodorino. Il nostro pomodorino secco finemente tritato viene insaporito con **aromi che richiamano ed esaltano i sapori** della nostra terra Siciliana. Gli accostamenti di sapori, dall'arancia alla mandorla, col pomodoro possono sembrare azzardati ma sono ben equilibrati. Ideale per essere **spalmato su tartine** in accoppiata con aperitivi, o da utilizzare come **insaporitore**.

Paté di Pomodorino sott'olio

Confezione: Vetro
Formato: 200 gr | 1 Kg
Shelf life: 24 mesi
Varianti:

- semplice

- aroma Arancia

- aroma Mandorla



Confetture di Pomodoro



IL DOLCE POMODORO
ANCORA PIÙ DOLCE



SENZA PECTINA



PERFETTO ABBINAMENTO
PER DEGUSTAZ. FORMAGGI



Scopri le ricette e come utilizzare questo prodotto:

www.casamorana.it

Confettura di Pomodoro Datterino

Confezione: Vetro

Formato: 90 gr

Shelf life: 24 mesi

Confettura di Pomodoro Verde e Limone

Confezione: Vetro

Formato: 90 gr

Shelf life: 24 mesi

Le confetture di pomodoro *Casa Morana*, sono uno **sfizioso e innovativo** modo di trasformare delle varietà di pomodoro particolarmente dolci e gustose. *Casa Morana* non utilizza additivi o conservanti chimici, e inoltre **non utilizziamo la pectina** per addensare il composto. Seguiamo la **ricetta tradizionale** della confettura, riadattandola al sapore del pomodoro, per delle conserve dal **gusto dolce e raffinato**.



Pomodoro Verde sott'aceto



DAL SAPORE ASPRO, DOLCE E LIEVEMENTE PICCANTE



OTTIMO COME CONTORNO



Scopri le ricette e come utilizzare questo prodotto:

www.casamorana.it

Pomodoro Verde sott'aceto

Confezione: Vetro

Formato: 200 gr

Shelf life: 24 mesi



Le conserve di pomodoro verde rievocano la tradizione culturale e culinaria del nostro territorio, in quanto un tempo si facevano le conserve anche con i pomodori che non riuscivano a maturare durante i mesi freddi. I pomodori verdi sott'aceto, accuratamente selezionati e conditi per voi, sono ottimi per accompagnare qualsiasi secondo di carne o i formaggi in genere.



“Strattu” concentrato di pomodoro

Il concentrato di pomodoro siciliano è un **preparato tipico della tradizione**, utilizzato per insaporire sughi e piatti a base di carne e pesce. Noi di *Casa Morana* ci ostiniamo a volerlo fare **così come lo si faceva anticamente**, cioè facendo asciugare la passata di pomodoro sotto il caldo sole estivo, questo oltre a costarci enorme fatica, ci permette però di mantenere e rievocare il vero sapore tradizionale.



Scopri le ricette e come utilizzare questo prodotto:

www.casamorana.it



FATTO ASCIUGARE AL SOLE



IDEALE **INSAPORITORE** DELLA CUCINA TRADIZIONALE



ALTO CONTENUTO DI **LICOPENE**

“Strattu”
concentrato di pomodoro

- non pastorizzato:

Confezione: Vaschetta | Secchiello
Formato: da 250 gr fino a 5Kg
Shelf life: 12 mesi (conservare a 4° C)

- pastorizzato:

Confezione: Vetro
Formato: 200 gr
Shelf life: 24 mesi



Salse e Sughi di Pomodoro

Le salse di pomodoro Casa Morana sono fatte con i nostri **pomodori accuratamente coltivati e selezionati**, per ottenere delle **conserve gustose e genuine** poichè **senza l'aggiunta di additivi e conservanti**. Assicuriamo al consumatore di gustare un prodotto buono, che conserva intatti **l'odore e i sapori della cultura** della nostra terra di Sicilia.



GIÀ PRONTE PER CONDIRE



ADATTE AI BIMBI



Scopri le ricette e come utilizzare questo prodotto:

www.casamorana.it



Passata di Pomodoro

Confezione: Vetro
Shelf life: 24mesi

Formato:
< 700 gr | 370 gr >



"i Buttigghi" passata di pomodoro

Così i nostri padri chiamavano queste conserve.

Passata di Pomodoro Datterino Giallo

Confezione: Vetro
Shelf life: 24mesi
Formato: 370 gr



Sugo di Pomodoro - VEGETALE -

Confezione: Vetro
Shelf life: 24mesi
Formato: 370 gr



Datterino salsato

Confezione: Vetro
Shelf life: 24mesi
Formato: 550 gr



Pomodoro in salamoia



Il pomodoro in salamoia, semplice e veloce da utilizzare. Già pronto per condire pizze o per colorare un dolce aperitivo.



Pomodoro Ciliegino Rosso in Salambria

Confezione: Vetro
Formato: 370 gr Kg
Shelf life: 24 mesi



Pomodoro Datterino Giallo in Salamoia

Confezione: Vetro
Formato: 370 gr Kg
Shelf life: 24 mesi



CASA
MORANA
SAPORI DELLA TRADIZIONE SICILIANA

I Sapori della Tradizione Siciliana tramandati dai nostri padri per riscoprire la cultura del territorio attraverso il gusto. Prodotti lavorati con metodi artigianali per essere buoni come quelli di una volta, genuini come l'amore per la nostra terra.

Famiglia Morana

The flavors of Sicilian tradition handed down by our fathers to rediscover the culture of the area through taste. Products processed with artisanal methods to be as good as they used to be, genuine as love for our land.



Società Agricola Ortobarocco s.r.l.

P.IVA: 01469810889

sede legale: Via Tasca, 7 - 97018 Scicli

sede op.: C.da Corvo. snc - 97018 Cava D'aliga

E-mail: info@casamorana.it

Tel: +39 3914785465

www.casamorana.it