



GRANITE IN BRIK + SFUSE

La miscela delle granite è surgelata. Per questo possiamo mantenerla senza coloranti e conservanti. La miscela è completa per ottenere al momento ed in pochi minuti una fresca granita fatta con prodotti naturali e tradizionali.

La preparazione della granita avviene nel rispetto dell'antica ricetta siciliana, con cui si ottiene il tipico dolce freddo siciliano al cucchiaino, raffinato ed apprezzato nel mondo.

Fatto con acqua ghiacciata e succhi di frutta fresca che, mantecati, anzi, grattati a dovere conferiscono alla granita una consistenza granulosa e cremosa al tempo stesso. Le sue origini risalgono alla dominazione araba in Sicilia, attraverso cui arrivò la ricetta di una bevanda ghiacciata aromatizzata con succhi di frutta o acqua di rose. I siciliani la adottarono per contrastare il torrido caldo estivo arricchendolo di gusti agli agrumi di Sicilia, soprattutto il limone, alla mandorla d'Avola e al buonissimo caffè.

La granita Di Noto, nel rispetto della tradizione dolciaria siciliana, utilizza solo ingredienti freschissimi e di alta qualità. Viene prodotta nei nostri laboratori esclusivamente con acqua pastorizzata e frutta fresca selezionata, senza l'aggiunta di coloranti né conservanti.

GUSTI

Ananas

Arancia

Caffè

Cioccolato

fragola

Gelsi rossi

Limone

Mandarino

Mandorla

Menta

More selvatiche

Pistacchio di Bronte 100%

Pezzature: pozzetti da 5 kg o Brik da 1 kg (minimo 6 confezioni)

I limoni, le arance e i gelsi, in particolar modo, sono coltivati direttamente in loco, così da essere raccolti e subito utilizzati per la preparazione della granita.

Potete gustarla al cucchiaino oppure dentro la tipica brioche, un binomio inscindibile della colazione estiva siciliana per eccellenza, vera e propria istituzione che permette di iniziare la giornata con dolcezza e freschezza: una delizia per il palato, soprattutto quella alla mandorla d'Avola.



Il **sorbetto**, che si differenzia dalla granita solo per la grana più fine, si fonde con la Sicilia in un binomio perfetto e antichissimo. Di Noto, produce sorbetti utilizzando solo frutta di stagione, pesche, fichi, agrumi, maturata al punto giusto e selezionata fra le migliori aziende agricole siciliane a garanzia del gusto e della qualità. Il nostro sorbetto "Fruit Ice" è un vero capolavoro di naturalezza.

IL BRIKONE®



È una soluzione innovativa per la produzione del vero gelato artigianale.

Prodotto da ICEFARM e con brevetto internazionale, è un mix di ineguagliabile praticità ed eccellente qualità che conserva e preserva le caratteristiche organolettiche del latte e consente a chiunque di produrre gelato.

Si tratta di una miscela completa, composta da ingredienti di prima scelta per la maggior parte provenienti dalla Sicilia. L'ingrediente principale dei gusti con base alla crema è il latte fresco intero di alta qualità, vaccino o di bufala, al 100% italiano e certificato dall'azienda di origine. Per i gusti alla frutta al posto del latte, viene utilizzata acqua sterilizzata e priva di cloro. All'interno del tetra brik, da cui il prodotto mutua il nome, la miscela non contiene né coloranti né conservanti,

poiché la conservazione è affidata alla "criogenesi" ottenuta mediante azoto liquido a meno 25 gradi e che raggiunge il cuore in 15 minuti. Questo fa sì che il prodotto rimanga integro negli aromi e nei profumi che si sprigioneranno all'apertura del Brikone® che da quel momento dovrà essere lavorato in un mantecatore. Prima dell'utilizzo il prodotto deve essere tenuto in frigorifero per circa 12 ore a 4 gradi per raggiungere la temperatura adatta alla mantecatura in maniera graduale.