



Produttore: [Albero del Paradiso](#)



## **Pistacchi Siciliani Bio Sgusciati Al Naturale - 200 g**

I pistacchi siciliani sgusciati sono prodotti da Albero del Paradiso S.C.A. via Gioberti 212 Gramichele (CT), e confezionato in via S. Caboto n.1 Bronte (CT). È un prodotto Essiccato al sole, sgusciato, al naturale, non tostato e non salato. Prodotto da agricoltura biologica.

Confezionamento: sacchetto sottovuoto 200g.

Ingredienti: 100 % **PISTACCHI** siciliani.

Provenienza materie prime: **PISTACCHI** da produttori soci aderenti al progetto PISTACIA ETNA BIO.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: **PISTACCHIO. Può contenere tracce di altra frutta secca a guscio.**

Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: Una volta aperto il sottovuoto, lasciare ossigenare il prodotto per qualche minuto e consumare preferibilmente a temp. di 20-25°C.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce e calore. Una volta aperto conservare in vaso di vetro a temperatura ambiente o in frigorifero.

Ricette:

### *PASTA AL PISTACCHIO – Vegan*

In padella, preparare un soffritto di cipolla in olio extra vergine di oliva, senza bruciare l'olio!

Tritare i Pistacchi fino a ottenere una farina/granella. Sciogliere e riscaldare lievemente una parte del pistacchio tritato nel soffritto al fine di esaltarne il sapore. Grattugiare un po' di Zenzero fresco nel condimento. Saltare in padella la pasta con un po' di acqua di cottura al fine di creare un'emulsione. Servire e spolverare un pò di farina di Pistacchio. Lasciamo le quantità degli ingredienti a piacere, a seconda dei gusti. Per un condimento come sopra solo a base di pistacchio si consiglia fino a 40g di Pistacchio a persona. Ottimi abbinamenti per una pasta al pistacchio sono il pomodoro fresco o secco, il basilico. Si consiglia una pasta integrale da farina di grani antichi macinata a pietra.

### *PENNETTE AL PISTACCHIO PER 4 PERSONE*

350 gr. Di pennette; olio e.v. Di oliva; 100 gr. Di pistacchi tritati; sale quanto basta; 1 noce di burro cipolla quanto basta; 80g di pancetta a cubetti



Procedimento: Soffriggere nell'olio la cipolla, quando questa è dorata aggiungere pancetta a cubetti. Portare a cottura per ca. 5 minuti. Aggiungere i pistacchi tritati al composto, unire il sale, e la panna. Amalgamare il tutto e condire le penne al dente. Spolverare con del pistacchio tritato.

*TORTA AL PISTACCHIO*: 6 uova; 300 gr. di pistacchi tritati; 50 gr. Di farina 00; 200 gr. Di zucchero; 50 gr. Di burro sciolto; un po 'di liquore dolce; lievito per dolci.

Procedimento: Montare a neve gli albumi d'uovo e i tuorli con lo zucchero. Aggiungere tutti gli ingredienti e amalgamare bene. Infornare a 180° per ca. 30 min.



Producteur: [Albero del Paradiso](#)



## **Pistaches bio décortiquées - 200 g**

Les pistaches bio décortiquées sont produites par la coopérative Albero del Paradiso S.C.A. via Gioberti 212 Grammichele (CT), et conditionnés via S. Caboto n. 1 à Bronte (CT). C'est un produit séché au soleil, décortiqué, naturel, non grillé et non salé. Produit issu de l'agriculture biologique.

Conditionnement : sachet sous vide de 200 g.

Ingrédients : 100 % **PISTACHES** siciliennes.

Origine des matières premières : **PISTACHES** de producteurs membres du projet PISTACIA ETNA BIO.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : **PISTACHE. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque.**

Valeurs nutritionnelles : voir tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : Une fois le sachet sous vide ouvert, laisser le produit s'oxygéner pendant quelques minutes et consommer de préférence à une température de 20-25° C.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec et loin des sources de lumière et de chaleur. Une fois ouvert, conserver dans un bocal en verre à température ambiante ou au réfrigérateur.

Recettes :

### *PÂTES À LA PISTACHE - Vegan*

Dans une poêle, préparer un oignon frit dans de l'huile d'olive extra vierge, sans brûler l'huile ! Hacher les pistaches jusqu'à obtenir une poudre. Faire fondre et chauffer légèrement une partie de la pistache hachée dans la poêle afin d'en rehausser la saveur. Râper un peu de gingembre frais dans l'assaisonnement. Faire sauter les pâtes avec un peu d'eau de cuisson afin de créer une émulsion. Servir et saupoudrer un peu de farine de pistache. La quantité de chaque ingrédient est à choisir selon les goûts. Pour un assaisonnement comme celui expliqué ci-dessus, seulement à base de pistache, nous recommandons 40 g de pistaches maximum par personne. Les tomates fraîches ou séchées et le basilic se marient très bien avec cette recette. Nous recommandons une pâte préparée à partir de farine de blé ancienne moulue à la pierre.



### ***PÂTES À LA PISTACHE - POUR 4 PERSONNES***

350 g de pâtes (penne); huile d'olive extra vierge ; 100 g de pistaches hachées; sel; 1 noix de beurre, oignon ; 80 g de bacon en cubes. Faire revenir l'oignon dans l'huile, quand il est doré, ajouter le bacon en cubes. Faire cuire pendant environ 5 minutes. Ajouter les pistaches hachées, le sel et la crème. Mélanger le tout et assaisonner les penne al dente. Saupoudrer de pistaches hachées.

***TARTE À LA PISTACHE*** : 6 oeufs ; 300 g. de pistaches hachées; 50 g. de farine 00 ; 200 g de sucre; 50 g de beurre fondu ; un peu de liqueur douce ; levure pour les desserts. Fouetter les blancs d'œufs et les jaunes d'œufs avec du sucre. Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger. Cuire au four à 180° C pendant environ 30 minutes.



Link zum Hof [Albero del Paradiso](#)



## grüne Bronte Bio-Pistazien D.O.P - 200 g

Die geschälten sizilianischen Pistazien werden von Albero del Paradiso S.C.A. via Gioberti 212 Gramichele (CT) hergestellt und in via S. Caboto n.1 Bronte (CT) verpackt. Sonnengetrocknete, geschälte, ungeröstete und ungesalzene Pistazien aus biologischem Anbau.

Verpackung: Vakuumverpackter Beutel 200 g.

Zutaten: 100% sizilianische **PISTAZIEN** .

Herkunft der Rohstoffe: **PISTAZIEN** von Mitgliedern des Projekts PISTACIA ETNA BIO.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **PISTAZIEN, kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Nach dem Öffnen des Vakuums das Produkt einige Minuten lang an der Luft anreichern lassen und vorzugsweise bei einer Temperatur von 20-25°C benutzen.

Rezepte:

PISTAZIEN PASTA - Vegan

In einer Pfanne eine Zwiebel in Extra Vergine Olivenöl anbraten, ohne dass das Öl anbrennt!

Die Pistazien verfeinern, bis eine Art Mehl/Körner entsteht. Einen Teil der zerkleinerten Pistazien in der Pfanne schmelzen und leicht erhitzen, um den Geschmack zu verstärken. Etwas frischen Ingwer in die Soße reiben. Die Nudeln mit etwas Kochwasser unter Rühren anbraten, so dass eine Emulsion entsteht. Servieren und ein wenig Pistazienmehl darüber streuen. Die Menge der Zutaten nach Geschmack variieren. Für ein reines Pistaziendressing wie oben empfehlen wir bis zu 40 g Pistazien pro Person. Gute Kombinationen für eine Pistazien-Pasta sind frische oder getrocknete Tomaten und Basilikum. Wir empfehlen Vollkornnudeln aus steingemahlenem Urgetreidemehl.

PISTAZIEN-PENNETTE FÜR 4 PERSONEN

350 gr. Pennette; Extra Vergine Olivenöl, 100 g kleingemachte Pistazien; Salz nach Geschmack; 1 Stück Butter; Zwiebeln nach Geschmack; 80 g gewürfelter Speck



Zubereitung: Zwiebeln in Öl anbraten, und Speckwürfel hinzufügen, sobald sie goldbraun ist. Ca. 5 Minuten braten. Gehackte Pistazien dazugeben, salzen und Sahne hinzufügen. Alles verrühren und die Penne al dente würzen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

PISTAZIEN-KUCHEN: 6 Eier; 300 g gehackte Pistazien; 50 g. 00 Mehl; 200 g. Zucker; 50 g. geschmolzene Butter; ein wenig Süß Likör; Backpulver.

Zubereitung: Das Eiweiß und die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen. Alle Zutaten zugeben und gut vermischen. Bei 180° ca. 30 Min. backen.

Aufbewahrung: kühl und trocken, fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren. Nach dem Öffnen in einen Glasbehälter bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank aufbewahren.