MOAVERO

MIELE



Ed è oro… oro giallo…
Un tesoro racchiuso
in un vasetto





MIELE DI ACACIA

Il miele più prezioso e raro è definito anche "oro liquido". Trasparente, con riflessi dorati, è il più diffuso e apprezzato in Italia. Non altera il sapore del cibo ma ne esalta invece il gusto. Ricco di oli essenziali ha capacità antinfiammatorie, antibatteriche, disintossicanti e lenitive.

Peso: 250g/500g



MIELE DI AILANTO

L'AILANTO o albero del paradiso viene chiamato così per le sue proprietà benefiche di riequilibrare il sistema nervoso. Un miele denso, fruttato.

Peso: 250g/500g



MIELE DI ARANCIO

Tra i mieli più apprezzati per il suo aroma floreale che si abbina a tutti i sapori. E' calmante e rilassante, spesso utilizzato per alleviare gli stati di ansia, inoltre si dice abbia la capacità di stimolare l'appetito.

Peso: 500g



MIELE DI ASFODELIO

L'asfodelo (asphodelus microcarpus della famiglia delle liliacee) è una varietà pregiata di miele che ha molti benefici, è cicatrizzante, lenitivo, disintossicante e antibatterico.
Un miele denso e particolare.

Peso: 500g





MIELE DI CARDO

È ricco di vitamine E e minerali, è conosciuto per i benefici sulla circolazione sanguigna, un alleato del nostro apparato digerente e cardiocircolatorio.
Un miele dall' aroma molto intenso e ricco.

Peso: 500g



MIELE DI CASTAGNO

Un miele monofloreale, fonte di proteine, vitamine B e C e di Sali minerali, ha inoltre proprietà antinfiammatorie e anti batteriche.
Ha un sapore particolare e deciso.

Peso: 250g/500g



MIELE DI CILIEGIO

Secondo Plinio il Vecchio la sua coltivazione occidentale risale a una cinquantina d'anni prima dell'avvento di Cristo. È un buon antiossidante, facilita la funzione dei reni, del fegato ed è partico-larmente indicato per chi svolge attività sportiva.

Peso: 500g



MIELE DI CORIANDOLO

Il famoso ma anche raro miele di coriandolo viene dal coriandolo, una pianta annuale, protagonista di leggende di popoli antichi come quello egizi. Aiuta la digestione. Migliora la circolazione sanguigna.

Peso: 500g





MIELE
DI ERICA

Ricco di proprietà antiossidanti, grazie al suo gusto deciso e al suo profumo caramellato è uno dei mieli che meglio si abbinano ai formaggi semi stagionati e piccanti.
Un miele raro e particolare.

Peso: 500g



MIELE
DI EUCALIPTO

Famoso toccasana per le influenze stagionali, è un miele fluidificante e particolarmente indicato in caso di tosse.
Ha un sapore intenso e persistente.

Peso: 250g/500g





MIELE DI FIORDALISO

Il miele di fiordaliso è piuttosto raro, difficile da produrre, dal sapore dolce e corposo, lievemente speziato con leggero retrogusto amarognolo.

Peso: 500g



MIELE DI GIRASOLE

Il miele di girasole ha origini antiche, la medicina popolare lo ricorda come antinevralgico e febbrifugo.
Ha un sapore fruttato.

Peso: 500g



MIELE MELATA

Il miele di melata si caratterizza per il suo sapore meno dolce rispetto a quello di altri mieli.
Ha qualità antibatteriche e lenitive.

Peso: 500g



MIELE MILLEFIORI

È tra i mieli preferiti dai consumatori perché, come dice il nome stesso, è prodotto da più fiori.
È uno dei più comuni e più diffusi anche per le sue proprietà energizzanti e depurative.

Peso: 250g/500g





MIELE
DI ROSMARINO

Ha un sapore
molto delicato, tra le
sue proprietà salutari
spicca la sua capacità
benefica a livello
epatico.
Un miele denso che
si sposa bene con
dolce e salato.

Peso: 500g



MIELE
DI SENAPE

Un miele raro dal gusto
leggermente acidulo
e speziato che si sposa
perfettamente con carni
e verdure alla brace
e alla griglia.
Un miele pregiato
dalla produzione
limitata.

Peso: 500g





MIELE
SPINA CHRISTI

Il nome spina christi ricorda l'antica leggenda secondo la quale i suoi rami spinosi furono usati per fare la corona di spine posta sulla testa di Cristo Sin dal V sec. a.C. È il miele del deserto, un miele antico dal sapore intenso e dal profumo delicato.

Peso: 500g



MIELE
DI SULLA

Famoso per le sue proprietà nutritive ha un effetto depurativo, disintossicante e cicatrizzante.
Il suo sapore, con una nota vegetale, risulta delicato come anche il suo profumo.

Peso: 500g

MOAVERO

SOTTOLI



Madre Terra e Padre Esperienza
uniti nell'olio





ACCIUGHE IN FILETTI

Tra i prodotti ittici più amati e utilizzati in cucina, i filetti di acciughe sono un ingrediente così saporito e versatile che possono essere gustate nella preparazione di numerosi piatti.

Peso: 580g



ANTIPASTO DI VERDURE ARLECCHINO

Le migliori verdure selezionate, Carote, finocchi, cetrioli, sedano, olive, funghi, carciofi, origano, peperoncino piccante in olio di semi di girasole, l'antipasto tradizionale all'italiana.

Peso: 580g



ANTIPASTO DI VERDURE REALE

Un trionfo di verdure, olive farcite, funghi, carciofi, peperoni, origano, peperoncino piccante, prezzemolo in olio di semi di girasole.
Un antipasto completo, perfetto anche come contorno.

Peso: 580g



ASPARAGI ALLA CONTADINA

Asparagi in olio di semi di girasole, croccanti e saporiti, il loro sapore li rende particolarmente versatili.

Peso: 580g





BOMBA PUGLIESE

I profumi e i sapori forti tipici della Puglia in una crema deliziosa, peperoncino, melanzane, carciofi, ortaggi vari, in olio di semi di girasole. Un accompagnamento perfetto negli aperitivi e nelle grigliate.

Peso: 580g



CARCIOFI GRIGLIATI

Carciofi selezionati grigliati in olio di semi di girasole, ideali come contorno, perfetti proposti come antipasto o come contorno.

Peso: 314g/580g



CARCIOFI CON GAMBO

Carciofi interi con gambo in olio di semi di girasole, ottimi gustati con un buon vino bianco, fresco e dai sentori floreali, un abbinamento perfetto che esalta il sapore dei carciofi.

Peso: 580g



CARCIOFI INTERI PICCOLI

Carciofi interi piccoli, teneri, deliziosi gustati nell'aperitivo o nel tradizionale antipasto all'italiana.

Peso: 314g/580g





CARCIOFI IN SPICCHI

Spicchi di carciofi, secondo la ricetta di nonna, morbidi e croccanti, saporiti e ideali in ogni ricetta.

Peso: 580g



CARCIOFOTTO

Carciofi interi conditi in olio di semi di girasole, il suo caratteristico sapore lo rende un contorno gustoso e prelibato.

Peso: 580g



CAPPERI IN ACETO

Deliziosi capperi in aceto, selezionati e saporiti, perfetti per essere utillizzati in tantissimi piatti.

Peso: 580g



FIOR DI CAPPERI

Fior di capperi, aperitivo perfetto dal sapore mediterraneo, deliziosi anche nella preparazione di primi piatti freschi e particolari.

Peso: 580g





CIPOLLINE IN ACETO

Deliziose cipolline piccole in aceto, ottime utilizzate come contorno o come aperitivo, ideali in tutte le preparazioni, anche nei primi piatti.

Peso: 580g



CIPOLLE GRIGLIATE

Cipolle selezionate intere grigliate, croccanti, con un cuore morbido, ideali per un barbecue all'aperto, contorno perfetto che esalta il sapore della carne grigliata.

Peso: 314g/580g



CIPOLLE BORRETTANE IN AGRODOLCE

Per i palati più esigenti, cipolle borettane intere, selezionate, in agrodolce, meravigliose gustate con un aperitivo di terra.

Peso: 580g



CREMA DI ASPARAGI

Una crema ricca di asparagi selezionati, deliziosa sulla bruschetta, come aperitivo, ideale accompagnata da formaggio caprino.

Peso: 580g





CREMA DI CARCIOFI

Una crema di carciofi, meravigliosa spalmata sulla bruschetta, perfetta nei risotti, ideale gustata con dello speck o nella preparazione di secondi piatti.

Peso: 580g



CREMA DI PEPERONCINI PICCANTI

Squisita crema piccante di peperoncini selezionati. Ideale per condire la pasta e per rendere piccanti i piatti più gustosi.

Peso: 580g



FRIARIELLI

Rappresentano una delle eccellenze della nostra terra, hanno un sapore intenso e deciso che li rende ottimi come contorno o come condimento, verdura selezionata.

Peso: 580g



FUNGHI CARDONCELLI

È considerato uno dei funghi più prelibati e ricercati, un fungo carnoso, sodo e dall'inconfondibile sapore.

Peso: 314g/580g





FUNGHI CHAMPIGNONS

Gli champignons sono funghi molto delicati e carnosi, i più diffusi, gli abbinamenti in cucina sono molteplici perchè data la sua versatilità ben si prestano a essere degustati in tutti i modi.

Peso: 580g



FUNGH CHIODINI

Particolare tipologia di funghi, dal sapore deciso e leggermente acidulo, perfetta da gustare in un insalata, con il purè di patate e con un buon vino rosso e corposo.

Peso: 580g



FUNGHI TRIS

Saporiti e gustosi, un tris di funghi per accontentare i palati più esigenti. Perfetti da servire negli aperitivi accompagnati da un buon vino bianco morbido e fresco.

Peso: 580g



OLIVE FARCITE

Olive grandi ripiene di peperoni, da servire in un antipasto rustico, abbinando un vino bianco strutturato e deciso.

Peso: 580g





MELANZANE A FILETTI

Melanzane a filetti in olio di semi di girasole, versatili e golose, una ricetta tradizionale, perfette sia gustate da sole che accompagnate da sfiziosi abbinamenti.

Peso: 314g/580g



MELANZANE GRIGLIATE

Fette di melanzane grigliate in olio di semi di girasole, una ricetta semplice per ritrovare i sapori di una volta. Melanzane grigliate perfette come contorno, come antipasto, farcite a piacere.

Peso: 314g/580g



INVOLTINI MELANZANE RIPIENE

Gustose fette di melanzane ripiene di tonno, pomodori secchi e capperi, arrotolate e fermate da uno stecchino di legno come si usa fare nella tradizione culinaria abruzzese. Delizioso piatto per i più golosi.

Peso: 580g



PATE DI OLIVE

Delizioso patè di olive, cremoso e dal sapore deciso, perfetto da spalmare su pane bruschettato o per farcire deliziose tartine.

Peso: 580g





PEPERONI GRIGLIATI

Fette di peperoni selezionati grigliati in olio di semi di girasole. Perfette come contorno, proposte come antipasto o per condire insalate e primi piatti freddi.

Peso: 580g



PEPERONCINI RIPIENI PICCANTI

Fette di peperoni selezionati grigliati in olio di semi di girasole. Perfette come contorno, proposte come antipasto o per condire insalate e primi piatti freddi.

Peso: 314g/580g



POMODORI SECCHI

Deliziosi pomodori secchi in olio di semi di girasole. Perfetti nella preparazione di primi piatti, insalate, sul pane bruschettato e ottimi in qualsiasi ricetta.

Peso: 314g/580g



ZUCCHINE GRIGLIATE

Fettine di zucchine intere selezionate grigliate in olio di semi di girasole, ideali come contorno, antipasto o farcite e arrotolate.

Peso: 314g/580g

Profumo di ricordi...
Sapore di casa...

MOAVERO

LIQUORI SANTO SPIRITO
Via Benedetto Croce, 220
65126 Pescara (PE)
Tel.: +39.328.573.5371 - info@liquorisantospirito.com
www.liquorisantospirito.com