



Produttore [Albero del Paradiso](#)



Pasta Bio Di Pistacchi Siciliani - 190 g

La Pasta Bio di pistacchi siciliani è un prodotto ottenuto dalla tostatura e omogenizzazione dei pistacchi.

Confezionamento: vasetto 190 g.

Ingredienti: 100% **PISTACCHIO** siciliano bio tostato.

Provenienza materie prime: **PISTACCHI** da produttore socio di PISTACIA ETNA BIO Soc. Coop Agricola.

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: da consumare tal quale sui crostini o sul pane. Per dolci: base per il gelato al pistacchio, si può addolcire con miele o altro, o usare per farciture o aromatizzare creme pasticcere etc.

Per salati: da allungare con olio extra vergine di oliva, per condire insalate, primi e secondi. 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 frigo con un filo d'olio a coprire il contenuto.

Ricette:

PENNE AL PISTACCHIO

Ingredienti a persona: 100g penne, un cucchiaino di pasta pura, olio di oliva, cipolla. Soffriggere la cipolla in olio extra vergine di oliva. A fuoco lento, aggiungere pasta pura di pistacchio, olio di oliva e acqua di cottura fino ad ottenere una salsa. Aggiungere sale e spezie a piacere (per es. zenzero e/o noce moscata). Uscire le penne al dente e saltarle nella salsa di pistacchio. Variante con panna e/o pancetta: Soffriggete la pancetta assieme alla cipolla. Dopo il soffritto, aggiungete panna da cucina insieme al pistacchio e all'acqua di cottura per ottenere una salsa.

INSALATA DI POMODORO AI PISTACCHI TOSTATI

Sciogliere un cucchiaino di Pasta pura di pistacchio in un bicchiere con un po' di olio extra vergine di oliva.

Agitare e aggiungere poco sale a piacere. Tagliare e salare i pomodori in un'insalatiera, lasciare riposare 10min. Aggiungere il condimento e mescolare.

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA E PISTACCHIO

Colazione da Re Scegliete frutta fresca di stagione Pere, Mele, e Pesche, ma anche Agrumi, in quanto la frutta tendenzialmente acida si combina molto bene col



pistacchio. Tagliate a cubetti e a seconda dei frutti usati aggiungete del succo di limone a piacimento. Sciogliere un cucchiaino di pasta di pistacchio con poco olio e.v.o. e mischiate il tutto. La colazione reale è pronta!



Producteur [Albero del Paradiso](#)



Pure crème de pistaches bio - 190 g

La pure crème de pistaches bio siciliennes est un produit obtenu par la torréfaction et l'homogénéisation des pistaches.

Conditionnement : pot de 190 g.

Ingrédients : 100% **PISTACHE** sicilienne bio grillée.

Origine des matières premières : **PISTACHE** cultivée par un producteur membre de PISTACIA ETNA BIO Soc. Coop Agricola.

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 : à consommer tel quel sur des croûtons ou sur du pain. Pour les desserts : base pour la glace à la pistache, vous pouvez l'adoucir avec du miel ou autre, l'utiliser pour les garnitures ou aromatiser les crèmes pâtisseries, etc. Pour le salé : à rallonger avec de l'huile d'olive extra vierge, pour assaisonner les salades, les entrées et les plats. 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 au réfrigérateur en recouvrant le contenu d'un peu d'huile d'olive.

Recettes :

PENNE À LA PISTACHE - pour 1 personne

100 g de pâtes penne, une cuillère à café de crème, huile d'olive, oignon. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive extra vierge. À feu doux, ajouter la crème de pistache, l'huile d'olive et de l'eau de cuisson jusqu'à obtenir une sauce. Ajouter du sel et des épices à votre goût (par ex. gingembre et/ou muscade). Sortir les penne al dente et les faire sauter dans la sauce à la pistache. Variante avec de la crème et/ou du bacon : faire revenir le bacon avec l'oignon, puis ajouter la crème de cuisson avec la pistache et l'eau de cuisson pour obtenir une sauce.

SALADE DE TOMATES ET PISTACHES GRILLÉES

Faire fondre une cuillère à café de crème de pistaches dans un verre avec un peu d'huile d'olive extra vierge.



Remuer et ajouter un peu de sel à votre goût. Couper et saler les tomates dans un saladier, laisser reposer 10 minutes. Ajouter l'assaisonnement et mélanger.

SALADE DE FRUITS FRAIS À LA PISTACHE

Choisir des fruits frais de saison, ou des agrumes, car les fruits à tendance acide se marient très bien avec la pistache. Couper les en cubes et selon les fruits utilisés ajouter du jus de citron à votre goût. Faire fondre une cuillère à soupe de crème pistache avec un peu d'huile d'olive vierge extra et mélanger le tout. Votre petit déjeuner royal est prêt !



Link zum Hof [Albero del Paradiso](#)



Sizilianische Bio-Pistazienpaste - 190 g

Die Bio- Pistazienpaste wird durch Rösten und Homogenisierung der Pistazien zubereitet.

Verpackung: 190 g Glas

Zutaten: 100% sizilianische Bio-**PISTAZIEN**.

Herkunft der Rohstoffe: **PISTAZIEN** von Mitgliedern der PISTACIA ETNA BIO Soc. Coop Agricola

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art

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

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett

Verwendung: auf Crostini oder Brot; für Desserts: Basis für Pistazieneis, kann mit Honig oder anderem gesüßt werden; für Füllungen oder zum Aromatisieren von Gebäck, usw.

Für herzhaftere Gerichte: mit Extra Vergine Olivenöl verdünnt, zum Würzen von Salaten, ersten und zweiten Gängen. Am besten bei einer Temperatur von 20-25°C benutzen.

Rezepte:

PENNE MIT PISTAZIEN

Zutaten pro Person: 100 g Penne, einen Teelöffel Pistazienpaste, Olivenöl, Zwiebel. Die Zwiebel in Extra Vergine Olivenöl anbraten. Auf kleiner Flamme die Pistazienpaste, Olivenöl und Kochwasser hinzufügen, bis eine Soße entsteht. Mit Salz und Gewürzen (z. B. Ingwer und/oder Muskatnuss) abschmecken. Die Penne al Dente abgießen und in der Pistaziensoße schwenken. Variante mit Sahne und/oder Speck: Den Speck zusammen mit den Zwiebeln anbraten. Nach dem Anbraten die Kochsahne zusammen mit den Pistazien und dem Kochwasser zu einer Soße verarbeiten.

TOMATENSALAT MIT GERÖSTETEN PISTAZIEN

Einen Teelöffel Pistazienpaste in einem Glas mit ein wenig Extra Vergine Olivenöl auflösen, schütteln und mit ein wenig Salz abschmecken. Die Tomaten in einer Salatschüssel schneiden und salzen, 10 Minuten stehen lassen. Das Dressing dazugeben und mischen.

FRISCHER OBSTESALAT UND PISTAZIEN



Frühstück wie ein König: Nimm frisches Saisonobst, wie Birnen, Äpfel oder Pfirsiche, oder auch Zitrusfrüchte, da das Obst eher sauer ist und sich sehr gut mit Pistazien kombinieren lässt. Schneide das Obst in Würfel und füge je nach Obst Zitronensaft nach Geschmack hinzu. Löse einen Esslöffel Pistazienpaste mit etwas Extra Vergine Olivenöl auf und mische alles zusammen. Das königliche Frühstück ist fertig!

Aufbewahrung: kühl und trocken, fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und mit etwas Öl übergießen, um den Inhalt zu bedecken.