SIGI
AZIENDA AGRICOLA

Riscoprire i sapori, i profumi e i colori dell'antica tradizione marchigiana.

L'azienda nasce nel 1996 grazie a Silvano Buccolini e a sua moglie, Giuliana Papa, da cui l'acronimo Si.Gi.
Silvano proviene dall'esperienza dell'Istituto Tecnico Agrario e prowede al recupero delle antiche varietà locali mentre Giuliana è una grande appassionata e custode delle ricette casalinghe.
Da questo connubio nascono i primi prodotti come la Sapa, le Visciole al Sole, la Confettura di Fichi Bianchi o la Confettura di Morici, tutte ricette riportate in vita dall'azienda agricola.
Oggi intendiamo dedicare la nostra esperienza e la nostra passione a chi vuole riscoprire i sapori, i profumi e i colori dell'antica tradizione.

- Prodotti interamente fatti a mano.
- Recupero e attenzione per le antiche varietà locali e per le piante selvatiche.
- Metodi tradizionali di cottura come la bollitura a pentola aperta.

Inoltre:

- Una coltivazione biologica che garantisce la purezza delle materie prime.
- Non viene fatto uso di addensanti chimici, di conservanti, né di coloranti.
- La freschezza viene preservata grazie a minuziose tecniche di conservazione al naturale e al pieno rispetto dei cicli stagionali.

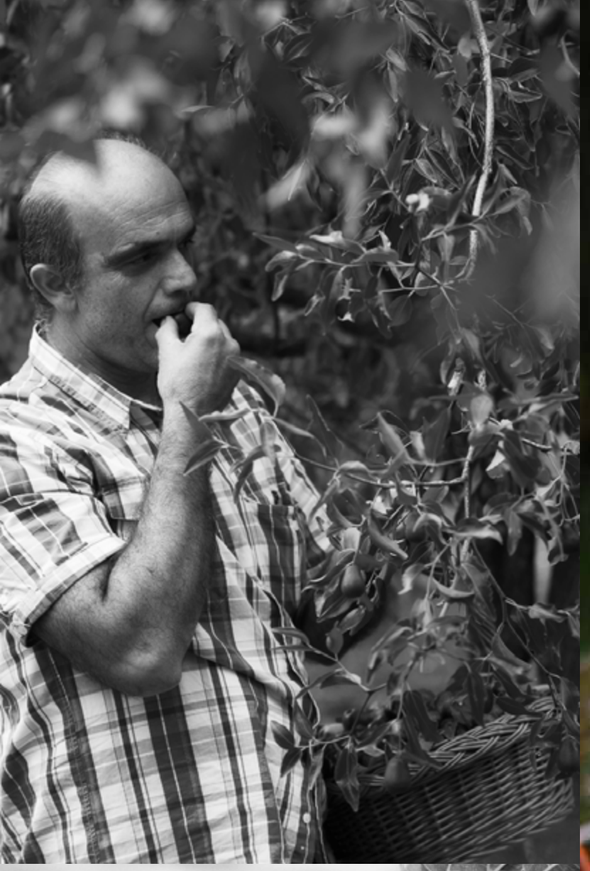
Questo è ciò che ci contraddistingue.
Grazie a questa passione per la naturalità riusciamo a dare il massimo del profumo, del sapore e del colore della frutta fresca
Il filo conduttore rimane la tradizione: vista, studiata e riproposta al vasto pubblico rispettando le stesse tecniche di produzione manuali e la naturalità dei prodotti.

Real food made with real ingredients

Si.Gi. was founded in 1996 by Silvano Buccolinl and his wife Giuliana Papa.
The company marries Silvano's passion for saving ancient locai fruit varieties with Giuliana's extensive know/edge of traditional Marche recipes to produce specialities such as Sapa, Sour Cherries under the Sun, White Fig Jam and Mu/berry JOm.
Their commitment to traditional Marche fruits and preserves bring the flavours, aromas and colours of the post into the present.

- *All products are entirely handmade.*
- *All recipes are made following traditional cooking methods.*
- *Many old locai plant varieties and wifd plants have been rediscovered and cultivated for these recipes.*
- *All plants are farmed organically, guaranteeing the purity of the raw ingredients.*
- *No chemical thickeners, preservatives or dyes are used in any of the products.*
- *The products are produced in accordance with the seasonal cycle of the year and preserved with meticulous attention to the preservation techniques.*

This commitment to quality and punty is the distinguishing characteristic of all Si.Gi. products.
SiGi's passion for natural methods guarantees that all products have the scent, taste and colour of fresh fruits.



Ripiantiamo varietà che stanno scomparendo.
La terra, l'aria e l'acqua fanno il resto.
A sinistra: Silvano Buccolini.

We nurture old and lost varieties of plants and the land, the air and the water do the rest. On the left, Silvano Buccolini, the owner.

Il frutto dolce e delicatissimo di una pianta che per anni è stata considerata preziosissima: il Gelso, l'albero del Bacco da Seta.

The sweet and delicate fruit of the historical Mulberry tree, home of the silkworm.

Le mani, l'unico mezzo per le nostre creazioni, aiutato dalla memoria, dalla passione e dalla sperimentazione.

The hands of the maker: memory, passion and experimentation.

Confettura ottenuta dalla delicata cottura dei gelsi neri a frutto intero. Rimane così tutta la consistenza del frutto al naturale e un incredibile gusto viene trasferito nell'ottimo succo che si forma.
Ottima con ricotta o yogurt e nei tortini.

BLACK MULBERRY JAM
Fruit jam made by cooking the soft fruits whole, forming a rich syrup. This jam is delicious with ricotta cheese, or with yoghurt or in cakes.

Inserita nell'Atlante dei Prodotti Tipici INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
Listed: INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale) Directory of Traditional Italian Products.

CONFETTURA DI

MORICI

12 x
220 g

60 x
34 g

Confettura dalla consistenza densa con pezzetti di acini schiacciati. Il profumo rimanda a sentori di frutti di bosco con una lunga nota di uva fragola. Il gusto delicatamente aspro e acidulo, la rende ottima come accompagnamento a formaggi semistagionati a crosta dura o utilizzata nella cottura di carni bianche.

GOOSEBERRY JAM
Thick jam with fruit pieces. Grape and strawberry aromas with berry flavour. The gentle yet tart taste of this jam complements the flavour of mature cheeses and it can be used when cooking white meat.

CONFETTURA DI

UVA SPINA

12 x
220 g

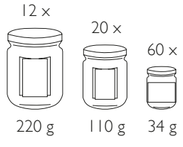
20 x
110 g

60 x
34 g

Confettura densa dal profumo intenso, in cui prevalgono le note tanniche del frutto selvatico. Sapore aspro e forte con un retrogusto dolce. Ottima in abbinamento con pecorino sardo, grana e altri formaggi a pasta dura. Nei dessert è ottima per crostate e nell'impasto di ciambelle.

WILD CHERRY-PLUMS JAM
Thick jam with an intense fragrance, dominated by the tannic notes of wild fruit. Tart strong taste with a sweet after taste. Perfect with pecorino, parmesan and other hard cheeses. Excellent with pastries for pies and cakes.

CONFETTURA DI
BRUGNOLETTE



Confettura di mela, pera, arancio e limone . Morbida con tracce di scorzette glassate. Il profumo deciso di agrumi e il sapore acidulo dal retrogusto amaro donano il piacevole effetto di rinfrescare il palato. Tutto ciò la rende ottima per accompagnare bolliti e formaggi grassi poco morbidi.

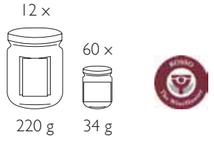
WINTER JAM
Jam made with apple, pear, orange and lemon. Soft texture with pieces of glazed peel. The citrus scent and tart taste leave the palate refreshed. Excellent eaten with casseroled meats and hard and soft cheeses.

CONFETTURA
D'INVERNO

Confettura cremosa dell'Antica Pera Marchigiana, dal profumo molto intenso. Ideale in accompagno a dolci e torte a base di formaggi, ottima sulle carni bianche come bolliti di gallina e cappone.
Perfetta per la prima colazione.

"ANGELICA" PEAR JAM
Angelica is an small ancient pear variety with an intense aroma. This creamy pear Jam is ideal as an accompaniment to desserts and cakes made with cheese, excellent with white meats such as chicken and capon. A good breakfast jam.

CONFETTURA DI
PERA ANGELICA



Marmellata con pezzettini di scorza glassata dal gusto e profumo decisi. Perfetta per una prima colazione energizzante e rinfrescante sul pane o sui dolci ma anche come salsa o nell'impasto di pani speciali.

LEMON MARMALADE
Strong aromatic marmalade laced with glazed peel. Perfect for an energizing breakfast on bread or with croissants, it is also invaluable as a sauce or in specialized baking.

MARMELLATA DI
LIMONI

La visciola è una piccola amarena selvatica molto diffusa nelle colline marchigiane, di colore rosso scuro, succo sanguigno e sapore nettamente acido da fresca. La confettura che se ne ricava è morbida, omogenea, di un rosso rubino intenso.
Profumo intenso di visciola e retrogusto piacevolmente amaro. Ottima sul pane e sui dolci, si presta anche ad abbinamenti con carni selvatiche o formaggi morbidi.

SOUR CHERRY JAM
The tiny sour cherry is very common in wild in the hills of Le Marche. It produces a dark red juice with a fresh tart flavour. The jam is smooth, soft and ruby red with an intense cherry aroma and pleasantly bitter aftertaste. Excellent on bread and scones, it also goes well with venison and soft cheese.

CONFETTURA DI
VISCIOLE

12 × 220 g
20 × 110 g

Deliziosa confettura di questo frutto raro, conosciuto fin dall'antichità per le sue proprietà benefiche. Per gli antichi Romani, il giuggiolo era il simbolo del silenzio e come tale adornava i templi della Dea Prudenza. In centro Italia si può trovare in molte case coloniche poiché si riteneva che fosse una pianta portafortuna.

JUJUBE JAM
Delicious jam from the Jujube fruit, a tree that dates back to Roman times when it was the symbol of silence and adorned the temples of the goddess Prudence. In Central Italy it has been considered a symbol of good luck for centuries and can be found growing near many houses.

CONFETTURA DI
GIUGGIOLE

12 × 220 g
20 × 110 g
60 × 34 g

Confettura cremosa con purea di mela e polvere di cacao. Ottima da spalmare a colazione sul pane tostato, sola o con formaggi morbidi come mascarpone o ricotta, può essere un'alternativa ad una crema al cioccolato, ma senza grassi aggiunti. Perfetta dunque per i bambini e per tutti coloro che devono prestare attenzione ai grassi.

APPLE JAM WITH CHOCOLATE
Creamy chocolate apple jam excellent on toast for breakfast, or with soft cheese such as mascarpone or ricotta cheese. It is a fine alternative to chocolate spread without added fat, ideal for children or people watching calories.

CONFETTURA DI
MELA AL CACAO

12 × 220 g
20 × 110 g
60 × 34 g

Ricetta tipica maceratese, della zona tra i comuni di Muccia e Visso. Confettura morbida e cremosa. Il fresco sentore di menta, in perfetto equilibrio con il gusto della mela, la rendono una confettura tipicamente estiva. È ottima in abbinamento a piatti di pesce bianco di mare, come sogliola e spigola, in carpaccio o cotto al vapore.

APPLE AND MINT JAM
The fresh mint scent combines with the apple flavour to make a soft creamy summery jam. Excellent with steamed white fish such as sole or sea bass.

Inserita nell'Atlante dei Prodotti Tipici INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
Listed: INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale) Directory of Traditional Italian Products.

CONFETTURA DI
MELA ALLA MENTA

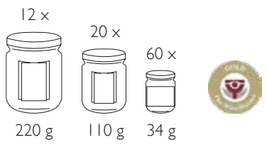
12 × 220 g
20 × 110 g
60 × 34 g

Confettura ricavata da un'antica varietà di fichi, importata nel diciottesimo secolo da una nobile maceratese. L'estrema delicatezza del frutto maturo si rivela nella consistenza morbida a pezzettoni, con i suoi tipici granelli. Ottima in abbinamento a carni bianche e a formaggi delicati a pasta erborinata, come il gorgonzola dolce.

WHITE FIG JAM OR "FIGS OF THE LADY"
The Lady Fig was imported to Macerata by an eighteenth century noblewoman of the town. The jam is delicately flavoured with large soft pieces of fruit. Excellent combined with white meat and delicate veined cheeses like soft blue cheese.

Inserita nell'Atlante dei Prodotti Tipici INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
Listed: INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale) Directory of Traditional Italian Products.

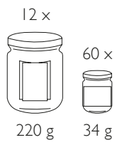
CONFETTURA DI
FICHI BIANCHI



Confettura dalla consistenza cremosa, che lascia intravedere piccol i pezzi. Il profumo pieno di frutta matura ed il sapore intenso, con una nota leggermente aspra, la rendono perfetta da spalmare sul pane a colazione, ma anche come base per un insolito risotto.

APRICOT JAM
This creamy textured jam has small pieces of apricot, giving it an intense and slightly tart flavour and full ripe fruit fragrance. Perfect for spreading on bread for breakfast and also good as a base for an unusual risotto.

CONFETTURA DI
ALBICOCCHE

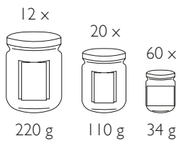


Ricetta originale tipica maceratese, dalla consistenza densa e morbida che rivela i sottili granelli caratteristici della cotogna. Il profumo scopre un primo sentore di vino cotto, dolce al palato, per lasciare poi il retrogusto leggermente aspro della cotogna. Perfetta come accompagnamento al cappone bollito o, come insolito abbinamento, su stuzzichini di polenta.

QUINCE JAM AND SAPA
This is an original recipe from Macerata producing a thick soft jam with pieces of fruit with the fine texture characteristic of the quince. It has the fragrance of cooked wine, leaving the slightly tart taste of quince on the palate. Perfect as an accompaniment to boiled capon or with polenta.

Inserita nell'Atlante dei Prodotti Tipici INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
Listed: INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale) Directory of Traditional Italian Products.

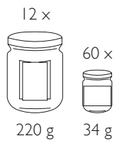
CONFETTURA DI
COTOGNA E SAPA



Confettura morbida e cremosa con polpa di prugne, che rivela al palato la consistenza dei pezzi del frutto. All'olfatto è intensa, calda, con un delicato sentore di frutti rossi, al palato è più fresca, dal sapore omogeneo, con un leggero retrogusto amaro. Ottima a colazione, classica da spalmare sulle fette biscottate.

PLUM JAM
Soft textured jam with small pieces of fruit. The intense fragrance gives a hint of red berries, with a fresh smooth flavour and slightly tart aftertaste. Excellent for breakfast spread on toast.

CONFETTURA DI
PRUGNE



Confettura dalla consistenza morbida, pastosa, con presenza di piccoli pezzi. Si rivela al palato con un sapore dolce, intenso, dal retrogusto leggermente amaro. È ottima da spalmare sul pane a colazione, o per arricchire l'impasto di dolci e crostate.

BLACKBERRY JAM
Soft mellow textured jam with small pieces of fruit.The sweet intense flavour leaves a slightly tart aftertaste. Perfect spread on toast for breakfast or used in baking fruit tarts.

CONFETTURA DI
MORE DI ROVO

12 × 220 g
60 × 34 g

Confettura lucida glassata, a pezzettini, dal colore verde intenso e brillante. Profumo e sapore rivelano la freschezza del pomodoro e lasciano al palato un gusto dolce. Perfetta con la mozzarella calda e fredda, sulla bruschetta o sul classico crostino.

GREEN TOMATO JAM
A glazed bright green jam with small fruit pieces. The fresh tomato fragrance and flavour leave a sweet aftertaste. Perfect with hot and cold mozzarella or on toast.

CONFETTURA DI
POMODORI VERDI

12 × 220 g
20 × 110 g
60 × 34 g

Confettura densa, dal profumo deciso e tannico di frutta selvatica. Il sapore forte di uva fragola ha un retrogusto dolce che la rende ottima in abbinamento a formaggi semistagionati, nei dolci da forno e con carni selvatiche.

STRAWBERRY GRAPES JAM
Thick jam with a strong and tannic scent of wild fruit. The strong flavor of strawberry grapes has a sweet aftertaste that makes it excellent in combination with semi-mature cheeses, in baked desserts and with wild meats.

CONFETTURA DI
UVA FRAGOLA

12 × 220 g
60 × 34 g

Con fettura ricca con pezzi dal colore bronzo brillante. Il suo sapore molto intenso e leggermente dolce la rende accompagnamento ideale della carne alla griglia e dell'hamburger ma anche con formagg i stagionati o negli antipasti.

RED ONION JAM
Intense bronze coloured jam with fruit slices. The strong sweet flavour makes it an ideal companion to grilled meats and cheese or starters/snacks.

CONFETTURA DI
CIPOLLA

12 × 220 g
20 × 110 g
60 × 34 g

Confettura semimorbida e dal caldo colore rosso intenso, che lascia intravedere piccoli pezzi. L'olfatto è accolto da un profumo pieno di peperone maturo che rivela al palato un sapore dolce e forte, con un accentuato retrogusto piccante. Questa caratteristica piacevolmente contrastante la rende ottima come base per condire primi piatti, crostini, bruschette, o come insolito abbinamento al cioccolato.

HOT PEPPERS JAM
This semi-soft jam has a deep red colour giving a full bodied pepper fragrance with a sweet strong taste and a spicy aftertaste. It is perfect as a base for pasta dishes and on toast with butter, or, more unusually, eaten with chocolate.

CONFETTURA DI
PEPERONCINI

12 × 220 g
20 × 110 g
60 × 34 g

Confettura consistente, con presenza di frutto intero. Il sapore ricco è tipico del frutto, con un retrogusto aspro e acidulo. Si abbina con tutta la selvaggina "da pelo", come il cinghiale, o accompagna patè, foie gras, o formaggi stagionati, come i tipici formaggi "ubriachi".

RED CURRANT JAM
Whole fruit jam with a rich flavour and a tart aftertaste. Excellent with all venison and game, such as wild boar, or with pates, foie gras and mature cheeses particularly the Italian speciality of cheeses matured in wine barrels.

CONFETTURA DI
RIBES ROSSO

12 × 220 g
20 × 110 g

Confettura con pezzettini tagliati alla julienne glassati. Il colore, particolarmente invitante, rivela tutte le tonalità più brillanti del giallo, dell'arancio, del rosso e del verde, tipiche dei peperoni. Il profumo intenso rivela una nota finale di vaniglia, mentre il sapore, delicatamente dolce, ben si presta ad accompagnare carni bianche, come il pollo, o formaggi affumicati.

SWEET PEPPER JAM
This jam is made with glazed pieces of julienne cut peppers. The brilliant hues of yellow, orange, red and green are typical of sweet peppers. The jam has a hint of vanilla. It is excellent eaten with white meats like chicken or with smoked cheeses.

CONFETTURA DI
PEPERONI

12 × 220 g

Nato con e per "Herbaria" la manifestazione dedicata alle erbe spontanee organizzata nella provincia di Macerata. Rugni, Speragne e Crispigne scottate in vino e aceto e poi ripassate in pentola con spezie. "Strascinate" come si dice dalle nostre parti. È grazie a questa collaborazione che siamo riusciti a riportare in vita le vecchie erbe campagnole. Semimorbida, verde intenso. Profumo di erbe fresche e sapore complesso: l'amaro delle erbe lascia spazio ad una leggera acidità che stuzzica l'appetito. Ottima in abbinamento a bolliti di pollo e manzo, con carpacci o insieme a ricotte e formaggi morbidi, sugli antipasti o come stuzzicheria.

RUSTIC HERBS SAUCE
Semi-soft deep green sauce with the scent of fresh herbs. The flavour combines the bitterness of the herbs with an acidity that whets the appetite. Excellent with casseroled chicken and beef or with ricotta and soft cheeses, or for starters or appetizers.

SALSA DI
ERBE DI CAMPO

12 × 190 g

Due frutti che rappresentano l'identità del nostro territorio montano: il prugnolo selvatico ormai praticamente introvabile e la mela rosa dei monti sibillini protetta e valorizzata nel presidio slow food. Confettura particolarissima di due frutti da tutelare riconoscere e mangiare per proteggerli dall'oblio. Ottima con i formaggi stagionati e con quelli ubriachi e muffati.

WILD BLACKTHORN AND PINK APPLE JAM WITH RHUM
Two fruits that represent the identity of our mountain area: the wild blackthorn, which is near disappearing, and the pink apple of the Sibillini mountains protected and enhanced by the slow food presidium. Very special jam of two fruits to be protected, recognized and eaten to protect them from oblivion. Excellent with aged cheeses and with drunk and moldy ones.

CONFETTURA DI

PRUGNOLI MELA ROSSA E RUM

20 ×

110 g

L'agrodolce acido del fico bianco de la signora ultramaturo protetto nel tempo dal vetro grazie alla nostra lavorazione delicata, per i vostri abbinamenti più particolari.

SWEET AND SOUR FIG TEARS
The acidic bittersweet of the ultramature lady's white fig protected over time by the glass thanks to our delicate processing, for your more particular combinations.

LACRIME DI

FICHI IN AGRODOLCE

20 ×

110 g

I Fichi de La Signora: un'antica varietà di fichi, importata nel diciottesimo secolo da una nobile maceratese. L'estrema delicatezza del frutto maturo si rivela nella consistenza morbida ma che riesce a mantenersi intera grazie all'attenzione nella cottura delicata e in piccolissime quantità. Ottima in abbinamento a carni bianche e a formaggi come pecorini semi stagionati o formaggi a pasta erborinata, come il gorgonzola dolce. Fantastico negli antipasti più ricchi con il prosciutto crudo affettato a mano o lo speck.

WHOLE WHITE FIGS DELIGHT
I Fichi de La Signora: an ancient variety of figs, imported in the eighteenth century by a noblewoman from Macerata. The extreme delicacy of the ripe fruit is revealed in the soft consistency but which manages to remain whole thanks to the attention paid to delicate cooking and in very small quantities. Excellent in combination with white meats and cheeses such as semi-mature pecorino or blue-veined cheeses, such as sweet gorgonzola. Fantastic in richer starters with hand-sliced raw ham or speck.

DELIZIA DI

FICHI BIANCHI INTERI IN AGRODOLCE

330 g

TAVOLE DELLE VISCIOLE
Il procedimento di una volta, fatto ancora oggi, le tavole delle visciole al sole.

The traditional boards used to ripen jars of sour cherry under the sun.

La Visciola è una piccola amarena selvatica (Prunus Cerasus)
Il frutto della visciola, ben maturo, viene lavato e asciugato. Successivamente viene inserito nei vasi che vengono riempiti di zucchero. I vasi chiusi vengono posti al sole su tavole di legno per 38-45 giorni. In questo periodo il sole provvede alla disidratazione lenta dei piccoli frutti e allo scioglimento dello zucchero, aiutato dalla manualità dell'uomo che muove diligentemente i vasi ogni due giorni durante tutto questo periodo. Si forma così lo sciroppo naturale che è anche il liquido di governo delle visciole disidratate. E' un prodotto unico non solo per la particolare lavorazione ma anche perché lo sciroppo che si forma è fatto solo del suo stesso succo, senza acqua.

WILD SOUR CHERRY UNDERTHE SUN
The wild sour cherries are washed and dried then mixed with sugar in glass jars. These are sealed and left in the sun for 38 to 45 days, during which time the sun dissolves the sugar and dehydrates the fruit. The pots are moved every two days, enabling the process whereby the sour cherries produce their syrup. This unique process ensures that the sour cherries produce a syrup without the addition of water.

Inserita nell'Atlante dei Prodotti Tipici INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
Listed: INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale) Directory of Traditional Italian Products.

VISCIOLE AL SOLE

200 g

Latte, Fragole e Sapa. Dessert di Chef Errico Recanati, Ristorante Andreina di Loreto

Gelatina morbida, trasparente, con un forte gusto di cotogna e una nota astringente. Ottima a colazione e per vari utilizzi in cucina o come abbinamento su carni bianche e formaggi stagionati.

QUINCE JELLY
Soft transparent jelly with strong quince flavour and tart taste. Excellent for breakfast and used in cooking or with white meats and mature cheese.

GELATINA DI
COTOGNA

20 ×
110 g

Una gelatina morbida, trasparente, delicatamente profumata con il tipico sentore caldo e speziato della stecca di cannella. Sorprende se abbinata alla cacciagione o alle carni grigliate ed è ottima in accompagno a formaggi e dolci con le pere.

CINNAMON JELLY
A transparent soft jelly delicately scented with spicy cinnamon sticks giving a rounded warm flavour. Delicious combined with game or grilled meats and excellent with cheese and pear desserts.

GELATINA DI
CANNELLA

20 ×
110 g

Gelatina morbida, trasparente, con foglie fresche di menta. Il leggero gusto asprigno della mela viene rinfrescato dalla tipica essenza sprigionata dalla foglia di menta.
Con formaggi caprini, erborinati e affumicati e anche calda su formaggi vaccini stagionati e nell'accompagno di crostacei o pesce crudo.

APPLE AND MINT JELLY
Soft transparent jelly with fresh mint leaves. The slightly tart apple flavour is refreshed by the essence of mint. Excellent with goats cheese, herby cheese and smoked cheese and even warm matured cheese or as an accompaniment to shell fish or raw fish.

GELATINA DI
MELE ALLA MENTA

20 ×
110 g

Gelatina morbida, trasparente, con semi di anice in sospensione. Particolarmente indicata in abbinamento a dessert al cioccolato, al caffè, con biscotti e distillati secchi.

ANISEED JELLY
Soft transparent Jelly wit h anise seeds. Particularly good with chocolate desserts, coffee, biscuits and spirits.

GELATINA DI
ANICE

20 ×
110 g

Gelatina chiara, delicata, profumata solo con le bacche della vaniglia migliore, solo vaniglia naturale, per rispettare la tradizione di Si.Gi. nel fare un prodotto d'innovazione che rispetti la naturalità degli ingredienti. Particolarmente indicata in accompagnamento allo yogurt magro, ottima con il cioccolato amaro insieme a distillati secchi.

VANILLA JELLY
Clear delicate jelly made only with the best natural vanilla, in the Si.Gi. tradition, creating an innovative product with natural ingredients. Good with yoghurt, or with bittersweet chocolates and spirits.

GELATINA DI
VANIGLIA

20 ×
110 g

Gelatina morbida ed omogenea. Il profumo intenso, vinoso, con forti note di frutti di bosco, caratteristico del vino lacrima, prelude al sapore ricco, con un retrogusto aspro e acidulo. Particolarmente indicata negli accompagni di patè, foie gras, cacciagione, formaggi ubriachi ed erborinati.
Anche come dessert a cucchiaio, non contiene alcool.

WINE JELLY "LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC"
Soft smooth jelly with the strong berry aroma typical of this wine, giving a rich flavour and a tart aftertaste. Particularly good with pate, foie gras, venison, blue cheese and wine cured cheeses.
Also good eaten neat, doesn't contain alcohol.

GELATINA DI
VINO "LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC"

20 ×
110 g

60 ×
34 g

Gelatina morbida e omogenea, dal profumo intenso ricco di note di sottobosco. Un gusto pieno di frutto di bosco e un retrogusto leggermente acidulo. Ideale come accompagnamento di tutta la selvaggina "da pelo" come il cinghiale, ottima anche con patè e foie gras.

RED CURRANT JELLY
Soft smooth jelly with an intense forest fruit aroma. The full berried flavour has a light tart aftertaste. Ideal with game such as wild boar, excellent with pates and foie gras.

GELATINA DI
RIBES ROSSO

20 ×
110 g

Gelatina dalla consistenza morbida ed omogenea.
Forte sentore di malto che prelude al sapore tipico della birra artigianale rifermentata in bottiglia. Indicata negli accompagni di formaggi ubriachi ed erborinati. Eccellente per dessert a cucchiaio.
Non contiene alcool perché evapora in cottura.

CRAFT BEER JELLY
Soft smooth Jelly with strong malt aroma, filled with the flavour of bottle fermented beer. Excellent with wine matured cheese and blue cheese.
Also ideai eaten neat, doesn't contain alcohol.

GELATINA DI
BIRRA ARTIGIANALE

24 ×
100 g

La differenza in purezza.
Ci sono prodotti che le macchine non riescono a fare.

The difference in purity.
There are products that the machines can not make.

Le pesche sciroppate al naturale Si.Gi. sono pelate a mano e tagliate a metà. Pesche della Val d'Aso, belle, grandi e compatte, di un colore giallo oro intenso. Al naso rivelano il tipico odore di pesca fresca mentre il succo di limone rende lo sciroppo piacevole da bere. Ottima come dessert da sola o come guarnizione con il gelato alla crema.

NATURAL PEACH IN SYRUP
Peaches from Val d'Aso in Le Marche are renowned fro their intense golden colour. They are hand-peeled and cut in half and preserved in a syrup made from fresh peaches and lemon. Excellent as a dessert or a garnish with ice cream.

PESCHE
SCIROPPATE

6 x

580 ml

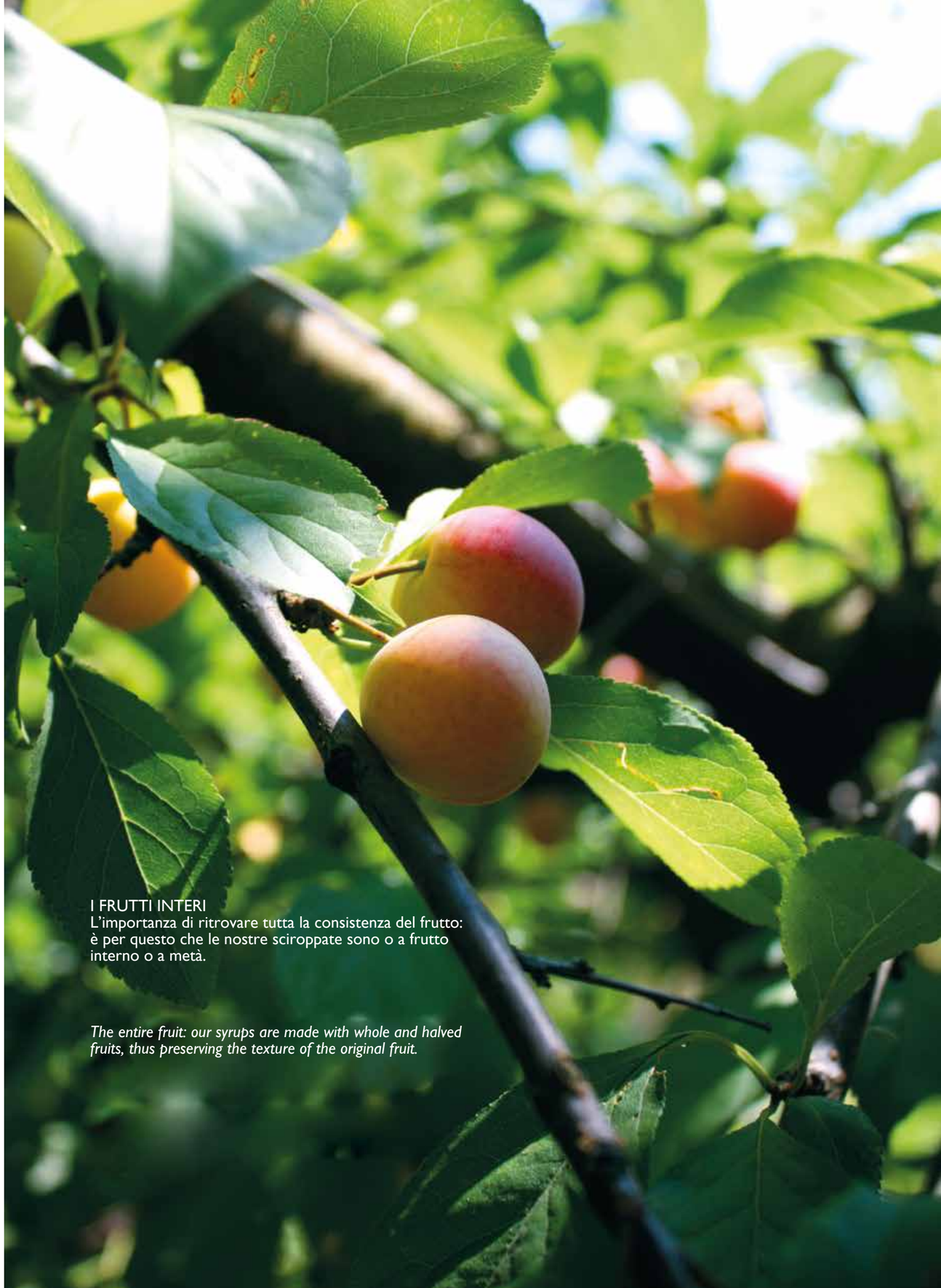
La Pera Angelica è una varietà di pera tipica della regione Marche che Si.Gi. presenta sciroppata al naturale, detorsolata e tagliata a metà. La descrizione della pera angelica tradotta da Oriana Porfiri ci fa capire l'importanza del recupero di questo frutto dimenticato:" Il Pero Angelico è una delle varietà più preziose del suolo Italiano.[...] Il frutto è oblongo, tondeggiante sulla corona, poi rilevato irregolarmente, e degradate in seguito in un collo, che gli dà la vera forma della pera. La sua buccia è giallognola nella maturità, ma sfumata di un rosso vinoso, che nel lato del Sole si spiega in tante macchiette rotonde punteggiate di grigio, che risaltano singolarmente, e che la distinguono da tutte le altre pere conosciute. La polpa è bianca, gentile, butirrosa insieme e croccante, e piena d'un sugo abbondante e saporito, che la rende graziosa, e la fa gareggiare colle pere più squisite." Pyra Angela. Aldrov. Dendr. pag. 388. Pera Angelica. Quadri di frutti della Real Villa di Castello. Si.Gi. è promotore e membro del "Consorzio di Valorizzazione della Pera Angelica di Serrungarina".

ANGELICA PEAR IN SYRUP
The Angelica Pear is a traditional fruit from the Marche region. Hand cored and cut in half it is preserved in a natural syrup, making a perfect dessert dish with its natural delicate flavour.

PERA ANGELICA
SCIROPPATA

6 x

580 ml



I FRUTTI INTERI
L'importanza di ritrovare tutta la consistenza del frutto: è per questo che le nostre sciroppate sono o a frutto interno o a metà.

The entire fruit: our syrups are made with whole and halved fruits, thus preserving the texture of the original fruit.

La brugnoletta, Prunus Cerasifera è una pianta arbustiva quasi scomparsa dal mercato. I suoi frutti sono drupe nerobluastre dal sapore intenso e aspro. Le brugnolette Si.Gi. vengono sciroppate a frutto intero, con il nocciolo, per lasciare tutto il piacere di assaggiare il frutto "al naturale". Ricche di vitamina Ce di tannini, le brugnolette riescono a conferire tutto il loro profumo e colore anche allo sciroppo che così diventa un'ottima base per la preparazione di cocktails speciali o guarnizioni per creme e gelati.

LITTLEWILD CHERRY-PLUM IN SYRUP
The wild plum has almost entirely disappeared from the market.The fruits of this plant are redblack with an intense flavour. SiGi leaves the wild plums whole in their syrup, with the stone, giving ali the pleasure of tasting the natural fruit. Wild cherry plums are rich in Vitamin C and tannins, and the delicious syrup can be used on its own in cocktails or for ice cream and desserts.

CILIEGIE
SCIROPPATE ALLA LACRIMA

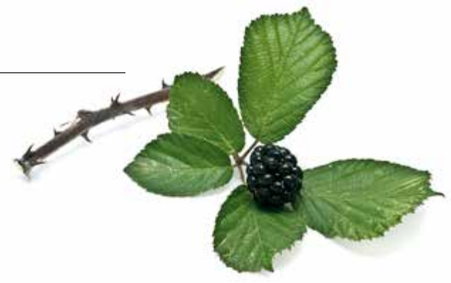
6 x

580 ml

La mora, annoverata tra i cosiddetti frutti di bosco, ha marcate proprietà nutrizionali con una discreta presenza di vitamine C ed A Si tratta però, di un frutto delicato, che bisogna lavorare con estrema attenzione. Raccolte in periodo di maturazione naturale e lavorate in fretta riescono a mantenersi perfettamente all'interno del vaso con l'aggiunta di solo sciroppo di acqua, zucchero e limone. Profumo e sapore intensi, tipici dei frutti di bosco, rendono la Mora Sciroppata ottima in aggiunta a dessert a base di crema o gelato o per la preparazione di cocktails.

NATURAL BLACKBERRY IN SYRUP
Blackberry, along with other forest fruits, has high levels of vitamins C and A This delicate fruit must be treated carefully, harvested at the right moment and cooked quickly, thus ensuring that with the addition of only water, sugar and lemon the preserved fruit has ali the flavour and goodness of the fresh fruit. The intense aroma and flavour of the black berry make this syrup ideai for desserts with cream or ice cream or in the preparation of cocktails.

MORE
SCIROPPATE



6 x

580 ml

Un'antica ricetta casalinga riscoperta da Si.Gi. La pesca viene sciroppate nel vino bianco Colli Maceratesi ci.o.e. La pesca, sempre pelata e spezzata a metà manualmente, assorbe i profumi e i sapori del vino. Il succo che si viene a formare risulta essere una bevanda a base di vino bianco con sentori di pesca davvero particolare.

THE DRUNK PEACH
SiGi have revived this ancient recipe. Hand peeled and halved peaches are preserved in a white wine syrup using Colli Maceratesi Doc.The fruit absorbs the aromas and flavours of the wine and the juice, a peach scented white wine, creates a special unique drink.

Inserita nell'Atlante dei Prodotti Tipici INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
Listed: INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale) Directory of Traditional Italian Products.

LA PESCA UBRIACA

6 x

580 ml

Le Prugne Sciroppate all'Amaretto sono una vera prelibatezza. La consistenza molto morbida e piacevole della prugna tagliata a metà e denocciolata si sposa alla perfezione con il profumo mandorlato dell'Amaretto. Insieme danno vita, oltre che ad un frutto-dessert, anche ad un succobevanda, ottimo se diluito per ottenerne una bevanda dissetante e piacevole, con tutte le proprietà della prugna matura.

PLUMS IN SYRUPWITH ALMOND LIQUEUR
The plums for this delicacy are halved and pitted then preserved in Amaretto, a traditional Italian almond liqueur. This can be eaten as a fruit dessert or diluted to make a refreshing drink redolent with all the aromas of the ripe plums.

PRUGNA
SCIROPPATA

6 x

580 ml

Zucchine affettate sottilissime, scottate in aceto e messe sott'olio. Velocità di lavorazione e freschezza della materia prima sono ingredienti indispensabili per arrivare a questo prodotto: un antipasto al naturale, croccante e stuzzicante.

ZUCCHINI IN OIL
Zucchini sliced thin, cooked in vinegar and preserved in oil. The speed of the cooking process and the freshness of the raw ingredients are essential in producing a natural crunchy and tasty appetizer.

Inserita nell'Atlante dei Prodotti Tipici INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
Listed: INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale) Directory of Traditional Italian Products.

ZUCCHINE
SOTTOLIO CROCCANTI

12 x

314 ml

Melanzane a fette spesse con aglio e alloro. Una lavorazione lunga che prevede un riposo sotto sale di 18-24 ore. Un ottimo aperitivo, un grande antipasto.

AUBERGINES IN OIL
Thick ly sliced aubergines are prepared with garlic and bay leaves, after soaking in salt for 18 -24 hours. An excellent appetizer with cocktails.

Inserita nell'Atlante dei Prodotti Tipici INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
Listed: INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale) Directory of Traditional Italian Products.

MELANZANE
SOTTOLIO AROMATIZZATE

12 x

314 ml

Peperoni affettati a listarelle e aromatizzati con le spezie della tradizione: aglio, alloro ed erbe aromatiche per profumare e armonizzare il sapore di questi dolcissimi peperoni. Ottimi con spaghetti e acciughe!

PEPPERSIN OIL
Sliced pepper strips are seasoned with garlic, bay leaves and herbs enhancing their strong sweet flavour. Excellent with spaghetti and anchovies.

Inserita nell'Atlante dei Prodotti Tipici INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
Listed: INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale) Directory of Traditional Italian Products.

PEPERONI
SOTTOLIO AROMATIZZATI

12 x

314 ml

Carciofini nostrani sott'olio lavorati a mano seconda la nostra tradizione, saporiti e croccanti, conservati per le occasioni di festa.

CRUNCHY ARTICHOKES IN OIL
Homemade artichokes in oil processed by hand according to our tradition, tasty and crunchy, preserved for festive occasions.

Inserita nell'Atlante dei Prodotti Tipici INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
Listed: INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale) Directory of Traditional Italian Products.

CARCIOFINI
SOTTOLIO CROCCANTI

12 x

314 ml

Bacconolosa, non sa che ottimi vini da dessert si possono fare con la frutta!!!
Grazie ad un sapiente lavori di estrazione e macerazione Si.Gi. ha affinato il vino più dolce e aromatico, il vino amato dalle donne, il Vino di Visciole. Con la cottura lenta del mosto prima della fermentazione si ottiene il Viccotto, prodotto tipico del Piceno fatto invecchiare in botti di legno per oltre 8 anni.
Infine si può andare in brodo di giuggiole con la dolcezza e il profumo persistente del Giuggiolone, frutto di un intenso lavoro di ricerca.

Bacconolosa. Bacchus was just a beginner! Si.Gi. has perfected the art of producing excellent dessert wines using fruit. With masterly use of the methods of extraction and maceration Si.Gi. produces the sweet aromatic sour cherry wine, a favourite with women. Viccotto, the typical sweet wine of the "Land of the Piceni", is prepared using the unfermented grape must, matured in wooden barrels for over 8 years.
And finally there is Giuggiolone, the result of years of intense research into the jujube fruit, producing a sweet and aromatic wine.

Il Vino e Visciole Si.Gi. appena versato colpisce per il suo colore rubino intenso e per il suo profumo straordinariamente deciso di visciola matura. Il sapore del vino è intenso ma delicato, il retrogusto gradevolmente amarognolo, mentre al naso si riconoscono aromi di ciliegia matura: si accompagna a dolci rustici marchigiani quali anicini, ciambellone e ciambelle di mosto, e può reggere anche l'accostamento con un cioccolato. Definito elisir da corteggiamento, sa catturare le pupille gustative delle donne. Per la limita quantità prodotta, si può definire: "tesoro patrimoniale da tutelare".

WINE AND SOUR CHERRY
This intensely flavoured wine has a tart aftertaste with a sour cherry aroma and a deep ruby colour. It is excellent with traditional Marche sweets, including aniseed biscuits, cakes and chocolate. Called the elixir of courtship, its intense sweetness is said to appeal particularly to women. It is produced in limited quantities and is truly "a treasure to be protected" along with the rest of Italy's great art works.

VINO E VISCIOLE

Narra Omero (Libro IX - Odissea) che Ulisse e i suoi uomini, portati fuori rotta da una tempesta, approdarono all'isola dei Lotofagi (secondo alcuni l'odierna DJerba), nel Nord dell'Africa. Alcuni dei suoi uomini, una volta sbarcati per esplorare l'isola, si lasciarono tentare dal frutto del loto, un frutto magico, che fece loro dimenticare mogli, famiglie e la nostalgia di casa. È probabile che il loto di cui parla Omero sia proprio lo Zizyphus lotus, un giuggiolo selvatico, e che l'incantesimo dei Lotofagi non fosse provocato da narcotici, ma soltanto dalla bevanda alcolica che si può preparare coi frutti del giuggiolo.

JUJUBE FRUITS WINE
In Book Nine of the Odyseey Homer tells the story of Ulysses and his men landing on the island of the Lotus Eaters in North Africa, carried off course by a storm.There some of his men were tempted by the fruit of the lotus, a magical fruit that made them forget everything, their home sickness, their wives and families. Homer's lotus is thought to have been the Zizphus lotus, a wild jujube, and the speli of the lotus was caused not by narcotics, but by the wine of the fruits of the jujube.

IL GIUGGIOLONE

Prodotto tradizionale della terra dei Piceni.
"Se volete sapè come se fa lo vì cotto adesso ve lo dico. Dopo avè rcordo l'ua, se pista vè dentro la canà e ppo se pija lo musto che scappa e se mette dentro a' na callara de rame ghija mista sopre lu treppiè.Jè si piccia lu focu sotto finghè non arza lu vojore ... " "Se volete sapere come si fa il vino cotto, adesso ve lo dico. Dopo aver raccolto l'uva, si pista bene e poi si prende il mosto e si mette dentro a un contenitore in rame già collocato sopra il treppiedi. Gli si accende il fuoco sotto finché non alza il bollore. Con un po' di legne grosse si mantiene il fuoco perché il mosto deve bollire piano piano, finché non ne scenda un terzo, o almeno, la metà, a forza di bollire .. "

VICCOTTO
Traditional product of the lanci ofthe Piceni.
"If you want to know how to cook wine, I will tel1 you. After harvesting the grapes you macerate them and then take the grape must and put it into a copper pot aver the fire.This must bo il slowly unti I it has reduced by a third ...
"This concentrate is then stored in mulberry wood barrels where it ages without oxidizing, the combining of new wine with old giving a deep dense flavour.

VICCOTTO

La sapa è detta anche "mosto cotto". Il mosto viene immerso in un paiolo di rame e bollito lentamente per 24-36 ore.
La sapa è pronta quando si sarà ridotta ad un terzo della sua quantità iniziale. Si conserva benissimo proprio grazie al suo tenore zuccherino.
La Sapa è un condimento dolce color caramello. La sua densità e il suo sapore acidulo di mosto cotto con un piacevole retrogusto amaro la rendono speciale in abbinamento alla polenta con ricotta di capra (essiccata, salata ed affumicata), come la tradizione marchigiana insegna. Squisita insieme ai formaggi stagionati e saporiti, la sapa si accompagna molto bene con le fragole e come salsa per i gelati di crema e di panna. In estate, aggiunta all'acqua, diventa un'ottima bevanda dissetante, infatti, nell'antichità.veniva usata insieme alla neve per creare una granita.

SAPA
Sapa is also called "cooked grape must". The grape must is simmered in a copper pot for 24-36 hours. When it has reduced to one third of its originai quantity it is ready. The high sugar content acts as a preservative. The Sapa is a dense sweet caramel sauce with a tart aftertaste that is traditionally paired with polenta and goats cheese. It is also excellent with strawberries, and as a sauce for ice cream. In the summer rt makes a delicious thirst quencher, diluted with water. In ancient times it was mixed with snow to create granita.

SAPA

Le immagini sono puramente indicative e possono subire variazioni di confezionamento

LINEA USO PROFESSIONALE

Un vaso grande da 620g per le nostre confetture più utilizzate: visciola, morici, fichi bianchi, pera angelica e altri frutti per utilizzarli nel tuo ristorante, pasticceria o nel buffet delle colazioni degli hotel migliori.

620 gr

SORBETTI GOURMET

I frutti antichi di SiGi diventano gelati! Senza latte, senza grassi idrogenati, 100% natura e biodiversità.
Preparati per professionisti del settore: mastri gelatieri ma anche ristoranti e bar che vogliono ampliare la loro offerta distinguendosi con prodotti ricercati, italiani e naturali.

PRODOTTI A MARCHIO

Vuoi il tuo marchio sul prodotto?
Possiamo creare insieme la tua etichetta!
Contattaci per una consulenza gratuita

Ringraziamo tutti coloro che hanno creduto e continuano a credere in noi

Azienda Agricola Si.Gi. sas
Contrada Acquevive, 25
I-62100 Macerata
Tel. 0733 283164
Mobile +39 335 12 53 830
www.agricolasigi.it
info@agricolasigi.it