

^{F.lli}
SANTÒRO
ORGOGLIOSAMENTE SICILIANI

*Così
come*
SICILIANO

SUGHI - PESTI - PATÈ - BRUSCHETTE
SAUCES, PESTOS, PÂTÉS, BRUSCHETTAS



Casasc
came

SICILIANO

Casasc
as

SICILIAN

Casasc
came

SAPORE

Casasc
as

SPECIALTY

Casasc
came

elli
SANT'ORO
ORGOGLIOSAMENTE SICILIANI



Casasc
as

SAVOUR

Casasc
came

SPECIALITÀ

Casasc
as

SUN

Casasc
came

SOLE

la Nostra Azienda

Santoro Conserve Alimentari, porta sulla tavola dei consumatori la ricchezza dei sapori del passato coniugandola con la consuetudine del presente.

La nostra Azienda nasce dalla **passione per le tradizioni culinarie della Sicilia** alla riscoperta di profumi e sapori di un territorio generoso e di un popolo antico. Grazie alla consulenza di chef professionisti, rinascono saperi e sapori unici come *“il pesto di pistacchio”* e *“il condimento nero (sugo al nero di seppia)”*.

I prodotti Santoro sono realizzati con la mentalità ed i procedimenti di chi ha sempre fatto in casa le proprie conserve. La nostra azienda, infatti, si presenta come una “casa” in cui produrre serenamente in un contesto unico come quello del paesaggio Etneo.

Una produzione artigianale che ripercorre le tradizioni contadine di un tempo, **attenta ai moderni metodi di controllo** che vanno dalla scelta della materia prima, rigorosamente fresca e di qualità, al continuo monitoraggio della produzione e ad un costante controllo microbiologico del prodotto finito.

Our Company

Santoro Canned Food brings to customers' tables the richness of the flavours of the past combined with the habits of the present.

Our company was born from the **passion for the Sicilian cooking tradition** in order to revive the smells and the flavours of our generous land and of our ancient people. Our commitment to consult professional chefs has allowed the revival of the unique taste of ancient recipes like *“the pesto of pistachio”* and *“the black sauce (squid ink sauce)”*.

Santoro's products are made following the old methods used by the lovers of tradition who have always made their own preserves at home. Indeed, our company looks like a “home” dipped in the extremely beautiful and unique Etnean landscape where we serenely produce our products.

Our artisanal production retraces the old country traditions and, at the same time, focuses on the modern controlling methods, going from the choice of the ingredients, strictly fresh and of high quality, to the continuous supervision of the production chain and to the constant microbiological control tests on the finished product.



Bruschette

as
SUN

Cas
come
SOLE

as
SUN

Le nostre *Bruschette.*

Sapori **forti** ed
estremamente naturali.

Perfette su crostini, cracker
o classiche fette di pane.

BRUSCHETTA ALLE OLIVE NERE
BRUSCHETTA ALLE OLIVE VERDI
BRUSCHETTA AL PEPERONCINO
BRUSCHETTA PICCANTE
BRUSCHETTA AGLI ORTAGGI
BRUSCHETTA AI PEPERONI
BRUSCHETTA AL POMODORO
BRUSCHETTA DI MELANZANA

Our *Bruschettas.*

Strong and
extremely natural Flavours.

Perfect on grilled bread, crackers
or simple slices of bread.

BRUSCHETTA WITH BLACK OLIVES
BRUSCHETTA WITH GREEN OLIVES
BRUSCHETTA WITH CHILLI
HOT BRUSCHETTA SAUCE
BRUSCHETTA WITH VEGETABLES
BRUSCHETTA WITH PEPPERS
BRUSCHETTA WITH TOMATOES
BRUSCHETTA WITH EGGPLANTS





Bruschette



Bruschetta **alle Olive Nere**

Perfetta su crostini, tartine o fette di pane. Ha il gusto deciso delle migliori olive nere, del pomodoro secco e dell'aglio... tutto tritato grossolanamente.

Bruschetta **with Black Olives**

Perfect on grilled bread, sandwiches or slices of bread. It has the strong taste of the best black olives, dried tomatoes and garlic...all coarsely chopped.



Bruschetta **alle Olive Verdi**

Il vero sapore delle migliori olive verdi in pezzetti, insaporite da prezzemolo, aglio ed olio. Sapore assolutamente naturale. Perfette su crostini di pane caldi.

Bruschetta **with Green Olives**

The authentic taste of the best green olives cut in small pieces and seasoned with persil, garlic and oil. An absolutely genuine taste. Perfect on hot grilled bread.



Bruschetta **alle Melanzane**

Un gusto dolce ma anche intenso, che può insaporire e rendere speciali, deliziosi aperitivi vegani. Assolutamente privo di glutine.

Bruschetta **with Eggplants**

Its sweet but at the same time intense taste is suitable for making special and adding flavour to delicious snacks. Absolutely gluten free.



Bruschetta ai Peperoni

Un sapore dolce e delicato che farebbe innamorare anche i palati più difficili ed esigenti. Ottimo per gli antipasti più sfiziosi. Senza glutine.

Bruschetta with Peppers

Its sweet and delicate flavour will conquer all palates, even the most difficult and demanding palates. Perfect for fancy, tasty appetizers. Gluten free.



Bruschetta agli Ortaggi

Le migliori verdure per donare carattere ad ogni bruschetta. Carote, sedano, cipolla, finocchi, cetrioli, peperoni e tanti altri ancora. Perfetta per una dieta vegana e priva di glutine.

Bruschetta with Vegetables

The best vegetables for adding character to every bruschetta. Carrots, celery, onion, fennels, cucumbers, peppers and many others. Perfect for a vegan and gluten free diet.



Bruschetta Piccante

Peperoni, cipolle, carote, finocchi, sedano, cetrioli e peperoncino italiani. Il tutto tritato grossolanamente per guarnire bruschette con un tocco di sapore e originalità. Senza glutine.

Hot *Bruschetta* Sauce

Just peppers, onions, carrots, celery, cucumbers and chilli exclusively grown in Italy. The whole is roughly minced for garnishing bruschettas with a touch of flavour and creativity. Gluten free.



Bruschetta al Pomodoro

Pomodoro coltivato in Sicilia, aromatizzato con basilico e aglio. Delicato e caratterizzante allo stesso tempo, oltre al classico utilizzo per farcire spuntini è anche un ottimo ingrediente per primi piatti veloci e gustosi. Senza glutine.

Bruschetta with Tomatoes

Tomatoes grown in Sicily, flavoured with basil and garlic. Its flavour is delicate and distinctive at the same time. Besides the traditional use as dressing for snacks, it is a perfect ingredient for quick and tasty first courses. Gluten free.



Bruschetta al Peperoncino

Il sapore deciso del peperoncino, per palati forti e amanti dei sapori che lasciano il segno. Adatto anche ad una dieta vegana e privo di glutine.

Bruschetta with Red Chilli Pepper

Its sharp taste of chilli pepper makes it perfect for people with strong tastes and for the lovers of remarkable flavours. Also suitable for a vegan and gluten free diet.



F.lli
SANTÒRO
ORGOGLIOSAMENTE SICILIANI



MAI di **PEPERONCINO**

L'ISOLA GOURMET

Pate



I nostri *Pâtés*
Sapori **intensi e**
consistenza vellutata al palato.
Perfetti per esaltare
tartine e crostini.

PATÈ DI OLIVE NERE
PATÈ DI OLIVE VERDI
PATÈ DI PEPERONCINO

Our *Pâtés*
Intense flavours and
Velvety texture on the palate.
Perfect for enhancing
sandwiches and grilled bread.

BLACK OLIVE PÂTÉ
GREEN OLIVE PÂTÉ
RED CHILLI PEPPER PÂTÉ





F.lli
SANTORO
ORGOGLIOSAMENTE SICILIANI

PATÈ di **OLIVE VERDI**
L'ISOLA GOURMET

Patè



Pâté di Olive Nere

Olive nere conservate in acqua, sale e finocchietto selvatico. Questo il motivo che rende il nostro patè ricco e speziato dal sapore deciso.

Black Olive *Pâté*

Just black olives preserved in salted water and wild fennel. This is the reason why the intense flavour of our pâté is so rich and spicy.



Pâté di Olive Verdi

Olive verdi Nocellara dell'Etna conservate con metodo tradizionale. Ottimo per tartine e bruschette ma anche per farcire piatti più complessi.

Green Olive *Pâté*

Just Green “Nocellara dell'Etna” olives preserved according to the traditional method. It is suitable not only for sandwiches and grilled bread but also for seasoning more elaborate dishes.



Pâté di Peperoncino

Il migliore peperoncino rosso è l'ingrediente principale del nostro patè. Arricchisce tramezzini e crostini, magnifica le zuppe di legumi, esalta le tue ricette creative.

Red Chilli Pepper *Pâté*

The best red chilli pepper is the main ingredient of our pâté. It enhances sandwiches and grilled bread, brings out the flavour of your legume soups and exalts your creative recipes.



Pesti

Così come SICILIANO

I nostri *Pesti.*
Sapori **armoniosi**
e **aromatici.**

Rendono gustoso e goloso
ogni piatto di pasta.

Indimenticabili
anche con i crostini.

PESTO DELL'ETNA - PESTO DI PISTACCHIO
PESTO DI NOCI - PESTO ROSSO SICILIANO
PESTO DI CARCIOFI - PESTO DI MANDORLA
PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO
PESTO SICILIANO - PESTO EOLIANO
PESTO TRAPANESE - PESTO STROMBOLI
PESTO DI FUNGHI PORCINI

Our *Pestosa.*
Harmonious

and **aromatic** flavors
making every pasta dish
tasty and delicious.

Unforgettable taste
Also with grilled bread.

PESTO FROM ETNA - PISTACHIO PESTO
WALNUT PESTO - RED SICILIAN PESTO
ARTICHOKES PESTO - ALMOND PESTO
WILD FENNEL PESTO
SICILIAN PESTO - AEOLIAN PESTO
PESTO "TRAPANESE" - PESTO "STROMBOLI"
PORCINI MUSHROOM PESTO





Pesti

Cas come SICILIANO



Pesto di Pistacchio

Pistacchio della migliore qualità, macinato in raffinatrice a rulli per evitare di sfibrare il frutto e far perdere gli oli aromatici dello stesso. Miscelato con olio e aromi.

Pistachio *Pesto*

The best quality pistachio minced by a roller refining machine to avoid damaging the fruit and losing its aromatic oils. Blended with oil and herbs.



Pesto di Mandorla

Per chi ama il delicato e raffinato gusto delle mandorle mediterranee, il pesto mandorle è la risposta migliore per un primo da... primato.

Almond *Pesto*

For the lovers of the delicate and refined taste of the Mediterranean almonds, our pesto of almonds is the best choice for a first course worthy... of the first place.



Fili
SANTORO
ORGOGLIOSAMENTE SICILIANI

PESTO di **FINOCCHIETTO SELVATICO**
L'ISOLA GOURMET



Pesto di Funghi Porcini

Senza utilizzo di alcun tipo di addensante, dalla tradizione dei boschi dell'Etna, nasce il pesto di funghi porcini, ottimo per preparare gustosi primi piatti e per esaltare i sapori delle vostre ricette creative.

Porcini Mushroom *Pesto*

Our pesto of porcini mushrooms derives directly from the tradition of the Etnean woods, without adding any kind of thickener. It is perfect for preparing tasty first courses and for enhancing the flavour of your creative recipes.



Pesto dell'Etna

Robusto sapore di pomodoro essiccato al sole lievemente piccante, il sapore inconfondibile della mandorla tritata a granella, l'unione delle olive nere, il tutto aromatizzato con basilico.

Pesto from Etna

Robust and slightly spicy flavour of sun-dried tomatoes, the unmistakable taste of chopped almonds combined with black olives and seasoned with basil.



Pesto di Noci

Il deciso gusto delle migliori noci, lavorate senza utilizzare conservanti o addensanti. Il pesto di noci conquista i palati raffinati, condendo primi piatti e secondi di carne di alta cucina.

Walnut *Pesto*

The strong flavour of the best walnuts processed without using neither preservatives nor thickeners. Our pesto of walnuts satisfies the most refined palates as seasoning for first courses and high quality meat courses.



Pesti



Pesto **Siciliano**

Semplicemente la classica e antica ricetta di pesto siciliano con pomodoro, ricotta, basilico e mandorle. Profumato e saporito per preparare velocemente un buon piatto di pasta.

Sicilian Pesto

Just the old traditional Sicilian pesto recipe with tomatoes, ricotta cheese, basil and almonds. Fragrant and flavourful for preparing quickly a good dish of pasta.



Pesto **Stromboli**

Il dolce sapore della melanzana, anche in tocchetti, arricchito dalla passata di pomodoro e dalla piccantezza del peperoncino. La pasta lo reclama!

Pesto **“Stromboli”**

The sweetness of eggplants, also cubed, enriched with tomato puree and spicy chilli peppers. Pasta cries out for it!



Pesto **Trapanese**

Il pesto trapanese è una delle specialità siciliane, dove la cucina popolare incontra la cultura araba. Un trito di mandorle, arricchito con aromi e pomodoro, per un pesto pronto all'uso e senza utilizzo di addensanti.

Pesto **“Trapanese” (typical of the town of Trapani)**

The “Trapanese” pesto is a major Sicilian speciality mixing traditional cooking with Arab culture. Grounded almonds enriched with herbs and tomato make of it an ideal ready-made pesto which does not contain any thickening agent.



Pesto di Carciofi

La sua cremosità avvolge ed esalta ogni piatto di pasta, ma diventa intrigante su caldi crostini di pane... un filo d'olio e l'estasi è alle porte.

Artichoke *Pesto*

Its creamy texture envelops and enhances every dish of pasta. Besides, its taste becomes intriguing on warm grilled bread...add a drizzle of olive oil and your palate will be in a state of flavourful ecstasy.



Pesto Eoliano

Come non perdere la testa per un sapore così intenso. Capperi, pomodori secchi, passata di pomodoro, olive nere... proprio come la tradizione siciliana insegna.

Aeolian *Pesto*

How not to fall for such an intense flavour. Capers, dried tomatoes, tomato sauce, black olives... just as Sicilian tradition dictates.



Pesto di Finocchietto Selvatico

Il finocchietto selvatico raccolto alle pendici dell'Etna è protagonista di questo pesto... esaltato dalle sarde salate e dal pomodoro secco. Un sapore aromatico, perfetto per insaporire primi e secondi di carne.

Wild Fennel *Pesto*

Wild Fennel harvested on the slopes of Etna is the protagonist of our pesto... enhanced by salted anchovies and dried tomatoes. Its aromatic taste is perfect for flavouring first and second courses of meat.



Pesto **Rosso Siciliano**

La passata dei migliori pomodori, unita al pomodoro secco, peperoni, cipolla, capperi, aceto, basilico, sale, aglio e un pizzico di zucchero. Il sapore della Sicilia in una ricetta.

Red Sicilian *Pesto*

The best tomato puree mixed with dried tomatoes, peppers, onion, capers, vinegar, basil, salt, garlic and a pinch of sugar. The taste of Sicily in a single recipe.



Pesto **Pistacchio e Mandorla**

Pistacchio e mandorle delle migliori qualità, macinati in raffinatrice a rulli per evitare di sfibrare i frutti e far perdere gli oli aromatici, unito ad olio e aromi.

Pistachio and Almond *Pesto*

The best quality pistachio and almond minced by a roller refining machine to avoid damaging the fruits and losing their aromatic oils and, lastly, combined with oil and herbs.





Sughi.

Cas
came
SUCCESSO

I nostri *Sughi*.
Sapori **inimitabili**,
consistenza cremosa.
Ogni piatto di pasta
diventerà **un'opera d'arte**.

SUGO ALLA MESSINESE - SUGO ALLA NORMA
SUGO ALLE VONGOLE - SUGO NERO DI SEPPIA
SUGO SARDE E FINOCCHIETTO SELVATICO
SUGO PESCE SPADA E MELANZANE
SUGO TONNO E FINOCCHIETTO SELVATICO
SUGO SARDE E FINOCCHIETTO SELVATICO
SUGO VEGETARIANO
SUGO FUNGHI E SALSICCIA
SUGO MARI E MONTI
SUGO CON SUINO NERO DEI NEBRODI

Our *Sauces*.
Inimitable flavors,
creamy consistency.
Every dish of pasta
will become a **masterpiece**.

SAUCE "ALLA MESSINESE" - NORMA SAUCE
RED CLAM SAUCE - SQUID INK SAUCE
SARDINE AND WILD FENNEL SAUCE
SWORDFISH AND EGGPLANT SAUCE
TUNA AND WILD FENNEL SAUCE
SARDINIAN AND WILD FENNEL SAUCE
VEGETARIAN SAUCE
MUSHROOM AND SAUSAGE SAUCE
"MARE E MONTI" SAUCE
SAUCE WITH NEBRODI BLACK PIG



Sughi.



Sugo alle Vongole

Il vero sapore del mare di Sicilia, sfumato con vino bianco ed insaporito con passata di pomodoro ed aromi freschi. Quando un ottimo profumo precede un ottimo sapore.

Red Clams *Sauce*

The real taste of the Sicilian sea, steamed with white wine and flavoured with tomato puree and fresh herbs. When a great aroma precedes a great flavour.



Sugo Pesce Spada e Melanzane

Passata di pomodoro unita al pesce spada e alle melanzane tagliate a tocchetti rigorosamente a mano, senza utilizzo di addensanti, dal sapore delicato.

Swordfish and Eggplant *Sauce*

Tomato puree mixed with swordfish and meticulously hand diced eggplants create a delicate flavour without using any thickeners.



Sugo Funghi e Salsiccia

Dalla tradizione contadina etnea, la carne di maiale tagliata al ceppo condita con semi di finocchietto selvatico e sale, i funghi e la passata di pomodoro sono gli ingredienti di questo ricco e profumato sugo pronto.

Mushroom and Sausage *Sauce*

From the Etnean country tradition, ready-made tasty sauce made with pork meat hand diced on a tree stump and flavoured with wild fennel seeds, tomato puree, mushrooms and salt.



Sughi.



Sugo **Tonno e Finocchietto**

Il finocchietto selvatico, il tonno e la cipolla sono gli ingredienti principali di questa antica ricetta della tradizione siciliana ripresa puntualmente anche nella preparazione senza aggiunta di addensanti.

Tuna and Fennel *Sauce*

Wild fennel, tuna and onion are the main ingredients of this old traditional Sicilian recipe followed carefully, even in its formula without any thickeners.



Sugo **Nero di Seppia**

Tipico sugo della tradizione culinaria catanese, messo in barattolo come la ricetta originale, a base di pomodoro, nero di seppia senza aggiunta di conservanti o addensanti.

Squid Ink *Sauce*

Typical sauce of the Sicilian cooking tradition, filled in the jar according to the original recipe and prepared with tomato, squid ink without adding any preservative or thickener.



Sugo **Mari e Monti**

Il sugo mare monti è espressione del connubio tra i sapori della terra e del mare. Funghi, pomodoro, crostacei e polpi gli ingredienti di questa originale ricetta. Sugo pronto all'uso da versare direttamente sulla pasta.

“Mari e Monti” *Sauce*

Sea and Mountain sauce exemplifies the combination of the flavours of earth and sea. Mushrooms, tomatoes, shellfish and octopuses are the ingredients of this original recipe. Ready-made sauce to pour directly over pasta.



Sugo con Suino Nero dei Nebrodi

Solo suino nero dei nebrodi, melanzane, piselli e passata di pomodoro, alta percentuale di carne macinata senza ausilio di addensanti, rendono questo prodotto genuino e ricco di sapore.

Sauce with Nebrodi Black Pig

Just Nebrodi black pig, eggplants, peas, tomato puree and high percentage of minced meat without using thickeners in order to guarantee a genuine and tasty product.



Sugo Sarde e Finocchietto Selvatico

La ricetta ricalca fedelmente gli ingredienti e i modi di preparazione della tradizione. Senza nessun tipo di addensante, sugo pronto da versare sulla pasta.

Sardine and Wild Fennel Sauce

Our recipe still faithfully follows the ingredients and the preparation steps of the tradition. Without any thickener of any kind, ready-made sauce to pour over pasta.



Sugo alla Messinese

Pomodoro, baccalà, olive verdi e capperi rendono questo piatto prelibato e unico. Sono diverse le varianti di utilizzo, si apprezza soprattutto per condire la pasta.

Sauce “alla Messinese” (typical of the town of Messina)

Tomatoes, salt cod, green olives and capers blend to create this delicate and unique sauce. It can be used in different ways, although it is especially suited for seasoning pasta dishes.



Sugo alla Norma

Come un re e una regina che danzano, il miglior pomodoro siciliano e la migliore melanzana creano una meravigliosa armonia. Prodotto assolutamente senza glutine e perfetto anche per una dieta vegana.

Norma *Sauce*

Like a king and a queen dancing, the best Sicilian tomato and the best eggplant create a wonderful harmony of taste. Totally gluten free product, also perfect for a vegan diet.



Sugo Vegetariano

Il sapore intenso del peperone e della cipolla, amalgamati e resi ancora più appetitosi dalla cremosità della passata di pomodoro. Prodotto privo di glutine e adatto ad una dieta vegana.

Vegetarian *Sauce*

The intense flavour of pepper and onion blended together and made even more appetizing by the creamy texture of tomato puree. Our sauce is gluten free and suitable for a vegan diet.





Crema

Casac
as
SPECIALTY

Casac
came
SPECIALITÀ

Casac
as
SPECIALTY

Le nostre *Creme Daki.*

**Cremosità avvolgente,
gusto indimenticabile.**

Meravigliose su
fette di **pane e biscotti**,
lasciano il segno anche per
farcire **torte e pasticcini.**

CREMA DI PISTACCHIO
CREMA DI MANDORLA
CREMA DI NOCCIOLA

Our *Sweet Creams.*

**Enveloping creaminess,
unforgettable taste.**

Delicious on
slices of **bread and cookies**,
Impressive for filling
cakes and pastries.

PISTACHIO CREAM
ALMOND CREAM
HAZELNUT CREAM





Crema



Crema di Pistacchio

Una ricetta esclusiva con piccoli deliziosi granelli al pistacchio. Il sapore dell'autentico pistacchio e la consistenza spalmabile regaleranno al palato momenti di piacere...**da RE.**

Pistachio Cream

An exclusive recipe with tiny and delicious crumbs of pistachio. The taste of the authentic pistachio and its spreadable texture will give moments of princely pleasure to your palate.



Crema di Mandorla

Delicata quanto decisa offre emozioni di gusto, per i palati più raffinati ed esigenti. Accurata selezione di mandorle siciliane e cura artigianale nella produzione, per una squisitezza assoluta.

Almond Cream

As delicate as full-flavoured, our cream offers you tasty emotions, especially for the most refined and demanding palates. Its absolutely exquisite taste is the result of our careful selection of Sicilian almonds and of the handcrafted care in our production.



Crema di Nocciole

Dal gusto ineguagliabile della materia prima esaltato dalla passione di Santoro nasce Grancrema di nocciole. **Piacere dal principio... o da principi!**

Hazelnut Cream

Our Hazelnut "GranCrema" is the result of the incomparable taste of the raw hazelnut ingredients enhanced by Santoro's passion. Taste worthy of the first place... from the first taste!

Il nostro Palbox

*È così
come*
SICILIANO



*È così
as*
SICILIAN



SANTORO 2.0

(DA NON PERDERE - NOT TO BE MISSED)

- Avvenuto ampliamento sito produttivo e **acquisto nuovo impianto di produzione**
- Packaging che sanno farsi notare, gradevoli e **immediati**
- **Certificazioni** IFS, BRC e iVegan



- Adozione di **nuovi mezzi di contatto**: azioni sui social.
 - QR-code
 - Gluten Free
 - Biologico
-
- New factory extension works and **purchase of a new production plant**
 - Striking, pleasant and eye-catching packaging
 - **Certification** IFS, BRC and iVegan
 - **Implementation of public relations policy: social media campaigns**
 - QR code
 - Gluten free
 - Organic





Fili
SANTORO
ORGOGLIOSAMENTE SICILIANI

SUGO VEGETARIANO
L'ISOLA GOURMET



Ciao
come
SICILIANO

Ciao
as
SICILIAN

Ciao
come
SAPORE

Ciao
as
SPECIALTY

Ciao
come
elli
SANTORO
ORGOGLIOSAMENTE SICILIANI



Ciao
as
SAVOUR

Ciao
come
SPECIALITÀ

Ciao
as
SUN

Ciao
come
SOLE



Fili
SANTÒRO
ORGOGLIOSAMENTE SICILIANI



Santoro Conserve Alimentari SNC
C.da Boscamento sn Rovitello - 95012 Castiglione di Sicilia
CONSERVESANTORO.IT