


SICLARI
Genuine Italian taste.


© 2013 YEOMAN | PHOTO DARIO PITARELLA




BEEF ROLLS **ROLLITOS DE TERNERA**
INVOLTINI DI BOVINA

 Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI carne bovina, pan grattato, formaggio e aromi

 With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage. Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS beef, breadcrumbs, chees and aromas

 Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO. Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES carne de ternera, pan rallado, queso y aroma





SICLARI
Genuine Italian taste.


© 2013 YEOWAN PHOTO DARIO PITARELLA




BEEF ROLLS WITH HAM

ROLLITOS CON JAMÓN


INVOLTINI DI BOVINA
CON PROSCIUTTO COTTO

 Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI carne bovina, pan grattato, formaggio, prosciutto cotto e aromi

 With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage. Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS beef, bradcrumbs, ham, chees and aromas

 Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO. Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES carne de ternera, pan rallado, jamón, queso y aroma



SICLARI
Genuine Italian taste.

© 2013 YEOMAN | PHOTO DARIO PITARELLA



MESSINA VEAL ROLLS

ROLLOS DE TERNERA DE MESSINA

INVOLTINI DI VITELLO
ALLA MESSINESE CON AGLIO



Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI carne di vitello, pan grattato, aglio, formaggio e aromi



With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage.

Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS veal, garlic, breadcrumbs, chees and aromas



Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO.

Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES carne de ternera, ajo, pan rallado, queso y aroma



SICLARI
Genuine Italian taste.

© 2013 YEOMAN | PHOTO DARIO PITARELLA



PORK THIGH ROLLS

ROLLITOS DE PIERNA DE CERDO

INVOLTINI DI COSCIA SUINO



Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI carne di suino, pan grattato, formaggio e aromi



With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage.

Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS pork, breadcrumbs, chees and zest



Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO.

Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES carne de cerdo, pan rallado, queso y aroma



SICLARI
Genuine Italian taste.


© 2013 YEOWAN | PHOTO DARIO PITABELLA




MESSINA PORK ROLLS

ROLLITOS DE CERDO DE MESSINA


INVOLTINI DI SUINO
ALLA MESSINESE

 Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI carne suino, pan grattato, formaggio e aromi

 With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage. Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS pork, breadcrumbs, chees and aromas

 Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO. Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES carne de cerdo, pan rallado, queso y aroma



SICLARI
Genuine Italian taste.


© 2013 YEOWAN | PHOTO DARIO PITARELLA



PORK ROLLS WITH BACON

ROLLITOS DE CERDO CON TOCINO

INVOLTINI DI SUINO
CON PANCETTA


 Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI carne di suino, pan grattato, pancetta, formaggio e aromi

 With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage.

Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS pork, breadcrumbs, bacon, chees and aromas

 Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO.

Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES carne de cerdo, pan rallado, tocino, queso y aroma



SICLARI
Genuine Italian taste.

© 2013 YEOMAN | PHOTO DARIO PIFARELLA



CHICKEN ROLLS

ROLLITOS DE POLLO

INVOLTINI DI POLLO



Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI pollo, pan grattato, formaggio e aromi



With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage.

Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS chicken, breadcrumbs, chees and aromas



Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO.

Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES pollo, pan rallado, queso y aroma



SICLARI
Genuine Italian taste.

© 2013, YEOWAN | PHOTO DARIO PITABELLA



BEEF BURGER

HAMBUGUESA DE TERNERA

HAMBURGER_{DI} BOVINO



Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI carne bovina, formaggio e aromi



With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage.

Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS meet, chees and aromas



Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO.

Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES carne, queso y aroma



SICLARI
Genuine Italian taste.


© 2013 YEOWAN PHOTO DARIO PITABELLA




TURKEY BURGER

HAMBURGESA DE PAVO


HAMBURGER DI TACCHINO

 Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI carne di tacchino, formaggio e aromi

 With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage. Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS turkey meet, chees and aromas

 Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO. Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES carne de pavo, queso y aroma



SICLARI
Genuine Italian taste.


© 2013 YEOMAN | PHOTO DARIO PITABELLA




CHICKEN BURGER WITH SPINACH

HAMBURGUESA DE POLLO CON ESPINACAS


HAMBURGER DI POLLO
CON SPINACI

 Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI pollo, spinaci, formaggio e aromi

 With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage. Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS chicken, spinach, chees and aromas

 Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO. Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES pollo, espinacas, queso y aroma



SICLARI
Genuine Italian taste.

© 2013 YEOMAN | PHOTO DARIO PIFARELLA



PORK SAUSAGE

SALCHICHA DE CERDO

SALSICCIA DI SUINO



Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI carne di suino e aromi



With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage.

Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS pork and aromas



Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO.

Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES carne de cerdo y aroma



SICLARI
Genuine Italian taste.

© 2013 YEOMAN | PHOTO DARIO PITARELLA



FINE PORK SAUSAGE

SALCHICHA FINA DE CERDO

SALSICCIA FINA DI SUINO



Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI carne di suino e aromi



With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage. Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS pork and aromas



Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO. Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES carne de cerdo y aroma



SICLARI
Genuine Italian taste.


© 2013 YEOMAN | PHOTO DARIO PITARELLA




SPICY FINE PORK SAUSAGE WITH 'NDUJA

LONGANIZA FINA CON 'NDUJA


SALSICCIA FINA DI SUINO
PICCANTE CON 'NDUJA CALABRESE

 Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI carne di suino, peperoncino, 'nduja calabrese e aromi

 With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage. Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS pork, chilli, 'nduja calabrese and aromas

 Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO. Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES carne de cerdo, chile, 'nduja calabrese y aroma



SICLARI
Genuine Italian taste.

© 2013 YEOMAN | PHOTO DARIO PITABELLA



TURKEY AND CHICKEN SAUSAGE

SALCHICHA DE POLLO Y DE PAVO

SALSICCIA DI POLLO E TACCHINO



Con oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare, ci siamo specializzati nella lavorazione della carne, producendo artigianalmente oltre 60 gustosi preparati con ingredienti tipici della Cucina Mediterranea. I nostri prodotti riscuotono un grande successo soprattutto nel sud Italia, dove si esalta la salubrità del cibo, nasce infatti in Calabria, la cultura della Dieta Mediterranea che si è diffusa in tutto il mondo diventando, nel 2010, patrimonio Unesco. I nostri preparati sono pronti per essere serviti in tavola in pochi minuti e realizzati appositamente per chi ama i sapori della cucina sana, i prodotti freschi e gli ingredienti di alta qualità che conservano la loro genuinità fino al momento del consumo.

INGREDIENTI pollo, tacchino e aromi



With over 20 years of experience in the food industry, we specialize in meat processing in our laboratories, an handcrafted production on more than 60 delicious products with typical ingredients of Mediterranean cuisine. Our products have a great success especially in southern Italy, where special attention is given to the healthiness of food, in fact, the culture of the Mediterranean diet that has spread worldwide was born in Calabria, becoming, in 2010, UNESCO World Heritage.

Our meat preparations are ready to be served at the table in a few minutes and realized specially for those who love the taste of healthy, fresh and high quality ingredients that preserve their authenticity until consumption.

INGREDIENTS chicken, turkey and aromas



Con 20 años de experiencia en la industria alimentaria, nos especializamos en la carne, la producción artesanal de más de 60 sabrosos preparados con ingredientes típicos de la cocina mediterránea. Nuestros productos son muy popular especialmente en el sur de Italia, donde prevalece la salud de la comida, de hecho, nacida en Calabria, la cultura de la dieta mediterránea se ha extendido en todo el mundo, llegando a ser, en 2010, Patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO.

Los productos están listos para ser en la mesa en cuestión de minutos y fabricado específicamente para amantes de los sabores saludables, productos frescos y ingredientes de alta calidad que conservan su autenticidad hasta el momento del consumo.

INGREDIENTES pollo, carne de pavo y aroma

