



# Mandorla di Avola

*Le ricette della salute*



in Expo Milano 2015



CLUSTER  
BIO-MEDITERRANEUM



**TUTTOFOOD**  
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION



## *Presentazione*

“La Mandorla di Avola racchiude in sé tutto il gusto segreto e il sapore tradizionale di quel lembo di terra bagnato dal sole nella Sicilia Sud-Orientale dove viene coltivata da secoli. La forma ovale e la sua delicatezza la rendono ideale per la confetteria, la pasticceria, la gelateria e per ricette semplici e ricche di bontà.

La Mandorla di Avola è uno scrigno di salute e fonte di benessere e vitalità per tutta la famiglia”



## *Presentation*

*The Avola almond keeps all the secret and traditional flavour of the South-Eastern part of the sun-bathed island of Sicily, where it has been cultivated for centuries. The oval shape and the delicate flavour make the Avola almond a perfect ingredient for sweets, pastries, ice-cream, and simple and tasteful recipes.*

*The Avola almond is an healthy and wholesome product, perfect for all the family*



## *Curiosita'*

Tra la poche specie a fiorire d'inverno ricoprendo pianure e colline di candidi petali, il Mandorlo deve ai Greci la sua diffusione nel bacino del Mediterraneo tra il V e il IV secolo a.C. Nel Val di Noto, tra le province di Siracusa e Ragusa, ha trovato un ambiente ideale dove crescere in armonia con il territorio, producendo varietà pregiate come Pizzuta, Fascionello e Romana. Il clima temperato dei Monti Iblei rende la Mandorla di Avola elegante nella forma e nel sapore. Ingrediente immancabile nella Dieta Mediterranea, trova il suo perfetto compimento nelle superbe granite siciliane, nel raffinato latte di mandorla, nel torrone, nel marzapane, nei biscotti e nella tradizione dei confetti più pregiati.



## *history and traditions*

*The almond tree is one of the few species that blossoms during winter, covering hills and plains with its pure white petals. It was introduced in the Mediterranean basin by Greeks, between the 5th and the 4th century BC. The almond tree has found a perfect environment in the Val di Noto, between the provinces of Siracusa and Ragusa, producing some of the finest varieties of almonds in the world such as Pizzuta, Fascionello and Romana. The temperate climate of the Monti Iblei makes the Avola almond elegant in shape and unique in flavour. It is one of the most important ingredients of the Mediterranean cooking and diet, perfect for the wonderful Sicilian granita, the delicate almond milk, the nougat, the marzipan, the biscuits and the gorgeous confetti.*

## Pasta alla Mandorla di Avola

Macinate 40 g di mandorle e tostatele leggermente in padella.

Frullate a crudo con olio e sale i pomodorini, il basilico e le altre mandorle.

Aggiungete l'uva passa alla salsa.

Preparate la pasta e condite con la salsa ottenuta.

Cospargete il piatto con la mandorla tostata e servite in tavola.



### 4 PERSONE

- 80 g di mandorle di Avola
- 35 g di uva passa
- 120 g di pomodorini di Pachino
- 280 - 300 g di pasta (penne, spaghetti)
- qualche foglia di basilico fresco,
- olio extra-vergine di oliva e sale



**FOR 4 PEOPLE**

- 80 g Avola almonds
- 35 g raisins
- 120 g Pachino cherry tomatoes
- 280 – 300 g pasta (penne, spaghetti)
- fresh basil, extra-virgin olive oil, salt

## Pasta with Avola Almonds

*Grind 40 g of almonds and slightly toast them in a frying pan. Blend the cherry tomatoes, the basil and the rest of the almonds in a mixer, adding oil and salt. Add the raisins to the resulting sauce. Boil the pasta, drain it and dress it with the sauce. Sprinkle it with the toasted almonds and serve.*

## Linguine alle Mandorle

Raccogliete nel mortaio l'aglio sbucciato con le mandorle e battete bene fino a frantumarle finemente; incorporate 4 cucchiari di olio, il formaggio grattugiato, salate leggermente, pepate e mescolate bene. Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salatela e cuocete le linguine. Unite alla salsa di mandorle 2 cucchiari dell'acqua di cottura della pasta e mescolate. Scolate le linguine al dente, conditele in una terrina con le mandorle e servite.



### 4 PERSONE

- 320 g di linguine
- 50 g di mandorle, già sgusciate e sbucciate
- 1/2 spicchio di aglio
- 60 g di formaggio ragusano
- olio extravergine di oliva
- sale, pepe





**FOR 4 PEOPLE**

- 320 g linguine pasta
- 50 g shelled peeled almonds
- 1/2 clove garlic
- 60 g Ragusano cheese
- extra-virgin olive oil, salt, pepper

## Linguine with Almonds

*Peel the clove of garlic and put it in a mortar with the peeled almonds; grind the mixture until it is thoroughly minced. Drizzle in 4 tablespoons of oil, add the grated cheese, salt and pepper, and stir. Put the water and the salt in a pot, heat it, and cook the linguine. Add 2 tablespoons of the cooking water to the almond sauce and stir. Drain the pasta while it is still al dente, put it in a bowl, dress it with the almond sauce, stir and serve.*

## Riso alla Mandorla di Avola

Sciogliere la farina di mandorla Avola nei 2,5 lt di acqua. Filtrare più volte con una pezzuola di cotone. Mettere sul fuoco. A parte tostare il riso con l'olio in una casseruola.

Prima che il latte di mandorla cominci a bollire aggiungere lentamente il riso e il sale. Rimestare spesso.

Quando il riso avrà assorbito il latte di mandorla, servire.



### 6 PERSONE

- 1 kg di riso
- 2,5 litri di acqua
- 500 g di farina di mandorla di Avola
- Sale q.b.
- Olio di oliva



**FOR 6 PEOPLE**

- 1 kg rice
- 2.5 lt of water
- 500 g Avola almond flour
- salt
- extra-virgin olive oil

## Risotto with Avola Almonds

*Dissolve the Avola almond flour in the 2.5 lt water. Filter it repeatedly with a cotton cloth and then put the resulting milk in a pot to cook. In the meantime, put the oil in a saucepan and toast the rice. Add the rice and the salt to the almond milk before it reaches its boiling point. Stir constantly. Serve when the rice has absorbed all the almond milk.*

## Zuppetta di Mandorla, Vongole e Basilico

Versare la farina di mandorla nel brodo vegetale. Portare ad ebollizione. A parte saltare le vongole con un po' di olio d'oliva e vino bianco. Appena le vongole si aprono versarvi il brodo vegetale, filtrandolo con un colino. Servire in una ciotola, aggiungendo il basilico spezzettato e i gamberi.



### **4 PERSONE**

- 300 g di farina di mandorle di Avola
- 1 litro di brodo vegetale
- 200 g di vongole
- 150 g di gamberi rossi
- Vino bianco
- Basilico
- Olio di oliva



**FOR 4 PEOPLE**

- 300 g Avola almond flour
- 1 lt vegetables broth
- 200 g clams
- 150 g red prawns
- white wine
- basil,
- extra-virgin olive oil

## Almond soup with Prawns, Clams and Basil

*Pour the almond flour in the vegetables broth, and bring it to the boiling point. In the meantime, sauté the clams with some olive oil and white wine. When the clams open up, pour the broth in, while filtering it with a small colander. Add the chopped basil, the prawns and serve in a soup plate.*

## *Pesce spada impanato con le Mandorle*

Preparare un'emulsione con olio, sale, pepe, aglio tritato e unirvi i tranci di pesce spada e farli riposare per 20 minuti circa. Mescolare le erbe aromatiche tritate con le mandorle, il pangrattato, poco sale e pepe.

Prelevare il pesce spada dalla ciotola ed impanarlo bene. Disporlo in una teglia rivestita di carta forno e cuocere in forno caldo a 200° C per circa 10 minuti.



### **4 PERSONE**

- 4 tranci di pesce spada
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo, rosmarino, basilico
- 50 g di mandorle di Avola tritate
- 50 g di pangrattato
- olio di oliva
- sale e pepe



## Swordfish in Almond crumbling

### FOR 4 PEOPLE

- 50 g ground Avola almonds
- 50 g breadcrumbs
- 4 slices swordfish
- 1 clove garlic
- parsley, rosemary, basil,
- extra-virgin olive oil,
- salt, pepper

Prepare a mixture of oil, salt, pepper and ground garlic, and use it to dress the slices of swordfish; let them stay for about 20 minutes. Mix the ground aromatic herbs with the almonds, the breadcrumbs, a pinch of salt and pepper. Take the slices of swordfish and bread them thoroughly. Put them in a baking tray covered in waxed paper, and bake them for about 10 minutes after preheating the oven to 200°C.

## Scaloppine di Vitello alle Mandorle

Battere le fette di carne tra due fogli di carta vegetale inumidita con un po' d'acqua. Asciugare le mandorle in forno preriscaldato a 180° senza lasciarle colorire; toglierle dal forno, farle raffreddare e tritarle. Infarinare leggermente le fette di carne, passarle nelle uova (lievemente battute) e nelle mandorle tritate, premendole bene con le mani per farle aderire. Scaldare l'olio in una padella, possibilmente antiaderente, adagiarvi le fette di carne e cuocerle per 3-4 minuti dalle due parti finché saranno leggermente dorate; scolarle sopra un foglio di carta assorbente da cucina, salarle e servirle calde.



### 4 PERSONE

- 8 fette di vitellone ciascuna di 70 g ca.
- 2 uova
- 150 g di mandorle Avola pelate
- 2 cucchiaini di farina
- 1 dl di olio extravergine di oliva
- Sale





**FOR 4 PEOPLE**

- 8 veal scaloppini (70 g each)
- 2 eggs
- 150 g peeled Avola almonds
- 2 tablespoons white flour
- 1 dl extra-virgin olive oil
- salt

## *Veal Scaloppini with Almonds*

*Pound the scaloppini between two pieces of slightly wet waxed paper. Preheat the oven to 180° and toast the almonds in it without making them go brown; take them out of the oven, let them cool down and grind them. Lightly dust the scaloppini with the flour, dunk them in the slightly mixed eggs and press them on the ground almonds; make sure that they fully adhere to the scallops. Heat the oil in non-stick frying pan, put the scaloppini in and cook them for 3-4 minutes on both sides until golden; dry them with some blotting paper, add a pinch of salt and serve while still hot.*

## Cotolette di Tacchino alle Mandorle

Tagliate i filetti di tacchino molto sottili.  
A parte fate un battuto di uova e sale.  
Immergete le fettine prima nell'uovo e poi in un misto  
di mandorle grattugiate e pangrattato e friggete in olio  
bollente.



### **4 PERSONE**

- 500 g di petto di tacchino
- 2 uova
- 100 g mandorle tritate
- Pangrattato
- Sale
- Olio



**FOR 4 PEOPLE**

- 500 g turkey breast
- 2 eggs
- 100 g ground almonds
- breadcrumbs
- salt, extra-virgin olive oil

## Turkey Cutlet with Almonds

*Scallop the turkey. In the meantime, mix the eggs with a pinch of salt. Dunk the scallops in the eggs, and then press the meat in a mixture of grated almond and breadcrumbs. Fry the scallops in abundant extra-virgin olive oil.*

## Pollo alla Mandorla

Fate saltare per qualche minuto le mandorle in una padella con due cucchiai di olio di oliva, poi scolatele su un foglio di carta assorbente. Tagliate a pezzetti il petto di pollo e passatelo nella farina. Tritate la cipolla finemente e mettetela a rosolare nella padella. Appena diventa leggermente dorata unite il pollo infarinato, rosolatelo e bagnatelo successivamente con il vino bianco. Coprite e fate cuocere per circa 15 minuti, quindi aggiungete le mandorle e lasciate sul fuoco per altri 3 minuti, mescolando continuamente.



### **4 PERSONE**

- 500 g di petto di pollo
- 100 g di mandorle di Avola
- 1 cipolla
- 3 cucchiaini di farina
- sale, pepe,
- olio extra-vergine di oliva, vino bianco



**FOR 4 PEOPLE**

- 500 g chicken breast
- 100 g shelled Avola almonds
- 1 small onion
- 3 tablespoons of flour
- salt, pepper
- extra-virgin olive oil, white wine

## *Chicken with Avola Almonds*

*Stir-fry the almonds with two spoonful of olive oil for a few minutes, and then drain them on a piece of absorbent paper. Cut the chicken breasts in pieces and flour them. Chop the onion finely and brown it in a frying pan, when it is slightly golden add the floured chicken. Brown it slightly, and then add the wine. Cover and cook for about 15 minutes, then add the almonds and continue cooking for about 3 minutes, stirring constantly. Serve hot.*

## Latte di Mandorla

Sciogliere la farina di mandorla Avola nell'acqua,  
utilizzando un frullatore.

Filtrate con una pezzuola di cotone.

Aggiungete zucchero a piacere  
(130/200 g) o miele.

Consumare entro 1-2 giorni.



### **DOSE PER 1 LITRO**

- 200 g di farina o 150 g di pasta pura **di mandorla di Avola**
- 1 litro d'acqua
- Zucchero o miele a piacere



**FOR 1 LT OF ALMOND MILK**

- 200 g Avola almond flour
- 1 lt water
- sugar or honey to your taste

## *Almond milk*

*Using a blender, dissolve the Avola almond flour in the water. Filter it repeatedly with a cotton cloth. Add sugar (130/200g) or honey to your taste. Consume within 1 or 2 days.*

## *Budino alla Mandorla di Avola*

Preparare il latte di mandorla secondo la ricetta precedente. Mettere l'amido nella pentola e aggiungere la buccia di limone grattata e un po' di cannella.

A fuoco lento aggiungere il latte di mandorla a poco a poco, senza produrre grumi. Aggiustate con zucchero e portate a bollore. Mettete nel fondo della ciotola un po' di cannella e versate il budino. Fate raffreddare e poi mettete in frigo per almeno mezz'ora. Capovolgere la ciotola in un piattino e servire.



### **6 PERSONE**

- 200 g di farina o 150 g di pasta di mandorla di Avola
- 1 litro d'acqua
- 100 g di amido per dolci ●
- 1 limone
- cannella, zucchero





**FOR 6 PEOPLE**

- 200 g Avola almond flour
- 1 lt water
- 100 g starch
- 1 lemon
- cinnamon, sugar

## *Avola Almond pudding*

*Prepare the almond milk as explained in the 'Almond Milk' recipe. Put the starch in a pot and add the lemon zest and a pinch of cinnamon. Cooking under a low flame, add the almond milk slowly, so that it will not form lumps. Add sugar to your taste and bring the milk to its boiling point. Pick up a ramekin, put some cinnamon in it, and then pour the custard in. Let it cool down and then put in the refrigerator for at least half an hour. Flip over the ramekin on a small dish and serve.*

## Granita alla Mandorla

Fate bollire in una pentola l'acqua insieme alla cannella. Lasciate in infusione e fate raffreddare. Sciogliete la pasta di mandorla e unitela all'infuso raffreddato. Aggiungete lo zucchero e mescolate con continuità. Filtrate il tutto e versate in una vaschetta. Mettete a congelare facendo attenzione a girare il tutto con un mestolo ogni 15 minuti per evitare la cristallizzazione. Appena raggiunta una consistenza adeguata, servite in coppe/bicchieri con mandorle in scaglie.



### **4 PERSONE**

- 150 g di pasta di mandorla di Avola
- 150 g di zucchero
- 1,15 lt di acqua
- cannella, mandorle di Avola a scaglie



**FOR 4 PEOPLE**

- 150 g Avola almond paste
- 150 g sugar
- 1.15 lt water
- cinnamon, Avola almond flakes

## *Almond granita*

*Boil the water with the cinnamon and leave it to infuse and cool. Melt the almond paste and mix it with the cold infuse. Add the sugar and blend continuously. Filter it and pour it into a bowl. Then, put it in the freezer being careful to blend it every 15 minutes in order to avoid crystallization. After having obtained an appropriate solidity, serve it into a cups or glasses with Avola slivered almonds at the top.*

## Biscotti alla Mandorla

Macinate finemente le mandorle pelate o utilizzate la farina di mandorla. Versate in una ciotola. Aggiungete lo zucchero, gli albumi e la buccia grattugiata dell'arancia. Impastate fino ad ottenere un composto morbido. Con un sac a poche con formatore a stella ricavate i singoli biscotti e metteteli su una teglia con carta forno. Mettete sopra i biscotti una mezza ciliegia, una mandorla o un chicco di caffè per decorare e lasciate ad asciugare. Appena asciutti, mettete i biscotti in forno a circa 200 gradi C per 10 minuti circa. Servite freddi.



- 500 g di mandorle Avola pelate o farina di mandorla
- 500 g di zucchero
- 3 albumi d'uovo
- 1 arancia di Sicilia
- 1/2 cucchiaino di miele
- ciliegie/mandorle/chicchi di caffè per decorare



- 500 g peeled Avola almonds or almond flour
- 500 g sugar
- 3 egg whites
- 1 Sicilian orange
- 1/2 teaspoon honey
- cherries/almonds/coffee beans to decorate

## *Almond biscuits*

*Grind the peeled almonds or use the almond flour. Put it in a bowl, add sugar, the egg whites and the grated orange peel. Knead the mixture until it reaches a soft consistency. Using a sac à poche with a star-shaped opening, shape the biscuits and put them in a baking tray covered in waxed paper. Decorate the biscuits with ½ cherry/1 almond/1 coffee bean and let them dry. When they are dried, put the biscuits in a preheated to 200°C oven for about 10 minutes. Serve the biscuits cold.*

## Torrone

Mettete a cuocere lo zucchero in forno a circa 140° con un po' d'acqua. Versate il miele in una pentola e montate gli albumi con un po' di zucchero. Fate cuocere il miele e poi versatelo sugli albumi che stanno montando. Mescolate insieme allo zucchero uscito dal forno. Tostate le mandorle in forno e poi versatele nel composto ottenuto. Mettete il tutto in una teglia con un foglio di ostia sotto e coprite con il secondo foglio di ostia. Fate raffreddare e servitelo intero o a quadrati.



- 220 g mandorle pelate
- 200 g di zucchero
- 150 g miele
- 2 albumi d'uovo
- 2 fogli ostia



- 220 g peeled almonds
- 200 g sugar
- 150 g honey
- 2 egg whites
- 2 wafer sheets

## Nougat

*Bake the sugar with water at 140°C. Drop the honey into a pot and whip the egg whites with some sugar. Cook the honey and drop it onto the egg whites while they are whipping. Blend with the cooked sugar. Toast the almonds in the oven and drop them into the resulting mixture. Put the mixture onto one of the wafer sheet and cover with the other one. Leave cooling and serve it into squares.*

## Torta Sbrisolona

Mescolate la farina bianca, la farina gialla e la vanillina. Tritate le mandorle e versate insieme al composto precedentemente ottenuto. Aggiungete lo zucchero, la scorza di limone e l'uovo. Ottenete un impasto sbriciolato e versate il tutto in una tortiera con un po' di burro. Fate cuocere in forno preriscaldato a 190° per circa 1 ora. Servite dopo aver messo sopra lo zucchero a velo.



- 250 g di mandorle Avola sgusciate
- 200 g di zucchero
- 250 g di farina bianca
- 150 g di farina gialla
- 1 busta di vanillina
- 1/2 scorza di limone grattugiato
- 2 tuorli d'uovo
- zucchero a velo





- 250 g shelled almonds
- 200 g sugar
- 250 g white flour
- 150 g cornmeal
- zest of 1/2 lemon
- 1 sachet vanillin
- 2 egg yolks
- confectioners' sugar

## *Sbrisoloma cake*

*Mix the white flour with the plain one and vanilla. Chop up the almonds and put them onto the resulting mixture. Add the sugar, the lemon grated peel and the eggs. The resulting compound is crumbled dough. Drop into a baking tin with some butter and bake at 190°C for about 1 hour. Put confectioners' sugar and serve.*

## Torta Caprese al Cioccolato

Tritate le mandorle ed il cioccolato separatamente.  
Frullate lo zucchero, il burro e le uova in modo da  
ottenere una crema. Unite la crema con le mandorle ed il  
cioccolato, aggiungete il lievito e mescolate. Mettete il  
tutto in una teglia e fate cuocere in forno a 160° per  
circa 1 ora.



- 250 g di mandorle Avola sgusciate
- 250 g di zucchero
- 200 g di burro o margarina
- 150 g di cioccolato fondente
- 5 uova
- 1 busta di lievito



- 250 g shelled almonds
- 250 g sugar
- 200 g butter/margarine
- 150 g plain chocolate
- 5 eggs
- 1 sachet of yeast

## Chocolate Caprese cake

*Chop up separately the almonds and the chocolate. Whisk the sugar, the butter and the eggs with a pinch of salt until you obtain a cream. Mix the cream with the almonds and the chocolate, add the yeast and mush up. Put the compound in a baking tin and bake at 160°C for about 1 hour.*

## Marometti

Tritare le mandorle, aggiungere tutti gli ingredienti, impastare con acqua finché basta. Lasciare riposare per un paio d'ore. Formare delle palline e schiacciarle un po'. Mettere in una teglia e infornare a 180° per una decina di minuti. Fare raffreddare, quindi ricoprire i biscotti già pronti con zucchero a velo o se volete con cioccolato fondente o glassa e lasciare asciugare.



- 500 gr. di mandorle abbrustolite
- 500 gr. di farina 00
- 500 gr di zucchero
- 1 bustina di lievito Pane degli Angeli
- 5 gr di cannella
- 1 cucchiaino di cacao
- Cioccolato fondente q.b.



- 500 g roasted almonds
- 500 g white flour
- 500 g sugar
- 1 sachet of yeast
- 5 g cinnamon
- Cacao (1 tablespoon),  
Dark chocolate q.b.

## Maronetti

*Grind the almonds and add the white flour, sugar, cinnamon, cacao and yeast. Then, kneed using water and leave it to stand for about two hours. Then, create little balls and press. Put the biscuits in the oven at 200°C for about 10 minutes. Cover the biscuits with dark chocolate or confectioners' sugar. Wait until they are dried and serve.*

## Cantucci

Tostate le mandorle mettendole in forno a 180° per qualche minuto. Mescolate in una ciotola la farina, le uova e poi aggiungete il lievito. Aggiungete la buccia d'arancia grattugiata. Tritate una parte delle mandorle e aggiungete.

Versate il composto in una teglia con carta da forno dandogli una forma allungata e mettete a cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti. Fate raffreddare e poi tagliate in modo da dare la forma ai biscotti.

Infornate nuovamente i biscotti per circa 5 minuti in modo da farli diventare croccanti.

Serviteli freddi con un velo di zucchero a velo.



- 500 g di farina bianca
- 250 g di mandorle sgusciate
- 1 arancia
- 4 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- burro, zucchero a velo



- 500 g white flour
- 250 g shelled almonds
- 1 Sicilian orange
- 4 eggs
- 1 sachet vanilla yeast
- butter, confectioners' sugar

## *Cantucci biscuitsa*

*Put the almonds in the oven and toast them at 180°C for a few minutes. Mix in a bowl the flour, the eggs and then add the yeast. Add the orange grated peel. Chop up some almonds and add them. Drop the compound onto a baking tin with a parchment sheet pan giving to the compound an elongated shape and bake at 180°C for about 20 minutes. Leave to cool and cut to form biscuits. Bake again for about 5 minutes to make them crispy. Serve cold with confectioners' sugar.*

## Snack Naturale

Ricco di vitamina E, B2, fosforo, omega 3 e fibre lo snack naturale Mandorla di Avola Munafò è ideale per chi ama il benessere, pratica sport e vive all'insegna della salute. Favorisce il metabolismo, riduce il rischio di malattie cardiache e coronariche, rafforza le difese immunitarie ed è fonte di energia quotidiana. La presenza di calcio, magnesio e potassio rendono lo snack Mandorla di Avola Munafò un integratore biologico capace di ridurre il senso di fatica e bilanciare l'apporto calorico dell'organismo. Consigliato per la riduzione dei lipidi, della glicemia e dell'insulinemia. Naturale complemento nelle diete ipocaloriche, in quelle vegetariane e per i celiaci. Uno scrigno di salute che non fa ingrassare!







## Natural Snack

Munafò Avola almond natural snack is rich in vitamin E, B2, phosphorous, Omega 3 and fibers. It is recommended to those who love wellness, practice sports and live healthy. It stimulates the metabolism, reduces the risk of heart and coronary diseases, strengthens the immune system and it is a daily source of energy.

The amount of calcium, magnesium and potassium in it makes the Munafò Avola almond natural snack a biological vitamin supplement to reduce the tiredness and balance the organism's calorie income.

It is recommended to reduce lipids, glycaemia and insulin in the blood. It can be an useful ally in the low calorie, the vegetarian and the coeliac-aimed diets. It is a healthy chest that does not make you fat!



## L' AZIENDA

Da tre generazioni la famiglia Munafò produce e commercializza mandorle e frutta secca combinando i valori della tradizione più antica con il rispetto per la natura e l'ambiente. Lo sviluppo di relazioni durature con i clienti, la valorizzazione del territorio, l'importanza delle lavoratrici e dei lavoratori e la correttezza imprenditoriale rappresentano i principi fondamentali dell'azienda Munafò.

***Una storia ricca di passione per un futuro pieno di sapore!***

MUNAFÒ S.r.l.

Commercio e Lavorazione Mandorle

Via G. Riscica, 4 - 96012 Avola (SR)

Tel. +39 0931.823263 Fax. +39 0931.564041

info@munafosrl.it - [www.munafosrl.it](http://www.munafosrl.it)



## THE COMPANY

Since 1950, the Munafò family has produced and traded almonds and other dried fruits, combining tradition and respect for the nature and the environment, and offering high quality biological products to its customers. The daily commitment to quality, the primary role of people (workers, clients, providers and partners), the values of the artisanal tradition, the valorisation of the territory and the Avola almond fine brand.

*Passionate for tradition, for a tasting future.*

MUNAFÒ S.r.l.

Trade and Processing Almonds

Via G. Riscica, 4 - 96012 Avola (SR)

Tel. +39 0931.823263 Fax. +39 0931.564041

info@munafosrl.it - www.munafosrl.it



Munafò

in Expo Milano 2015



CLUSTER  
BIO-MEDITERRANEUM



REGIONE  
SICILIANA



# Munafò

[www.munafosrl.it](http://www.munafosrl.it)



**TUTTOFOOD**

MILANO WORLD FOOD EXHIBITION