

'A RICCHIGIA

'A Ricchigia, du nom de la localité où sont produites les pistaches depuis plus de 50 ans, se trouve dans la partie basse de Bronte (Catane) en Sicile.

La récolte des pistaches se fait un an sur deux entre la fin août et début septembre.

Une fois les pistaches cueillies, on enlève le brou et on les fait sécher 2 jours au soleil afin de pouvoir les conserver toute l'année à venir sans problème.

Crème de pistaches :

Pour tartiner, farcir des gâteaux, faire des macarons ou des financiers...

90gr 6,10€

Pesto de pistaches :

Pour mettre dans les pâtes.

90gr 6,10€

Pistaches pelées :

Pour l'apéritif ou à mixer pour un dessert.

100gr 9,50€

Amandes séchées :

Pour l'apéritif ou à mixer pour un dessert.

200gr 7,60€