



Azienda Agricola GANGI ANGELO MARIO

Sede Legale: Via Vesuvio, 17 Santa Caterina Villarmosa (CL)

329.1408030 - 342.0997567

info@terrasikana.it

www.terrasikana.it

Oro Sikano



Zafferano

IN PISTILLI PURISSIMO



L'azienda agricola della famiglia Gangi, nasce e cresce in un territorio che è particolarmente adatto alla coltivazione di grani, frumenti e di tante altre coltivazioni legate da secoli di storia all'entroterra siciliano.

Ci troviamo, infatti, in quella che in età antica, era conosciuta come Sikania, terra ricca e vocata alla produzione di beni alimentari. Da qui anche la scelta del nome, per rafforzare un legame che non ha tempo, in grado di ricordarci ogni giorno le nostre preziose radici.



Cosa facciamo

La coltivazione di grano duro che l'azienda porta avanti da generazioni si distingue per la sua produzione di semole e semolati dai granuli grossi con spigoli netti. Le farine di frumento, che da questo territorio vengono realizzate, sono utilizzate per la panificazione e per la produzione di paste alimentari.

Lo zafferano, chiamato anche Oro Rosso è un prodotto di altissima qualità. E' grazie alla cura e alla passione della famiglia Gangi, che si ottiene un'eccellenza delle colline dell'entroterra siciliano da gustare e assaporare.



Zafferano

IN PISTILLI PURISSIMO

La coltivazione dello Zafferano richiede tempi e processi lunghi e laboriosi. La raccolta dei fiori viene effettuata rigorosamente a mano. I pistilli vengono separati dal fiore ed essiccati in brevissimo tempo e con un rigido controllo delle temperature così da preservarne la qualità. Gli stimmi del fiore, detti anche pistilli, costituiscono la preziosa spezia.

"I nostri prodotti dimostrano che la Sicilia è una terra in grado di esprimersi con colori meravigliosi!"

