

La filosofia

Dal connubio di qualità, tradizione e tecnologia nasce l'azienda Antonio Schillaci: Pasta e Olio in nome della cucina sicula.



Qualità, passione ed esperienza fanno dell'azienda Antonio Schillaci un brand sinonimo di garanzia secondo tradizione: **Pasta e Olio in nome dell'usanza siciliana.**

La filosofia aziendale si basa su una selezione attenta delle materie prime che provengono esclusivamente dal territorio siciliano, dove nascono la pasta e l'olio, alimenti base della dieta mediterranea, ricchi di proprietà nutrienti e vitamine, identificativi di una storia lunga secoli.



Pasta
Pasta

Olio
Olio

www.antonioschillaci.it
info@antonioschillaci.it

Pasta
Olio
Olio

Pasta
Pasta

Pasta & Olio

Antonio Schillaci®

Tradizione in evoluzione

I prodotti

La Pasta Antonio Schillaci, trafilata al bronzo e lavorata a bassa temperatura, nasce dall'amore per i doni del grano e della terra. La sua preparazione segue lontane tradizioni siciliane tramandate da generazioni.



Il grano viene accuratamente prodotto e mietuto in Sicilia, la lavorazione artigianale e l'essiccazione naturale restituiscono un prodotto di eccellente fattura.

Dai frantoi siciliani nasce l'Olio Antonio Schillaci, ottenuto da una stretta selezione delle olive migliori e più succulenti, maturate al caldo sole della terra siciliana. La molitura avviene secondo tecniche avanzate e testate, per ottenere un prodotto di estrema qualità e garantito. Il gusto intenso e corposo prova l'eccellenza delle materie prime.

Antonio Schillaci®

Il nostro olio

Al Sud il clima e il terreno regolano ricchezze nutritive che, abbinate a un'attenta selezione e lavorazione artigianale, danno a questi prodotti genuinità, gusto ed elevata qualità.

Olio Antonio Schillaci BIO

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• DENOMINAZIONE OLIO• CLASSIFICAZIONE• ZONA DI PRODUZIONE• CULTIVAR• ACIDITÀ• COLORE• PROFUMO• GUSTO• PRODUZIONE | <ul style="list-style-type: none">• Olio Antonio Schillaci BIO• Olio extravergine d'oliva biologico• Sicilia• Olive siciliane 100%• 0,2%/0,3%• giallo-oro• mandorla dolce• 10.000 Kg |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Olio extravergine d'oliva Antonio Schillaci

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• DENOMINAZIONE OLIO• CLASSIFICAZIONE• ZONA DI PRODUZIONE• CULTIVAR• ACIDITÀ• COLORE• PROFUMO• GUSTO• PRODUZIONE | <ul style="list-style-type: none">• Olio Antonio Schillaci• Olio extravergine d'oliva• Sicilia• Olive siciliane 100%• 0,2%/0,3%• verde-giallo• meli• piccante• 26.000 Kg |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Spaghetti 1,4
n° 335



Spaghetti 1,8
n° 336



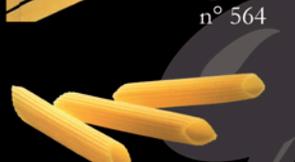
Bucatini
n° 540



Linguine
n° 571



Tagliatelle
n° 564



Penne rigate
n° 342



Mezze penne rigate
n° 359



Ditali rigati
n° 366



Principi lisci
n° 373



Pappardelle
n° 380



Fusilli
n° 397



Caserecce
n° 403



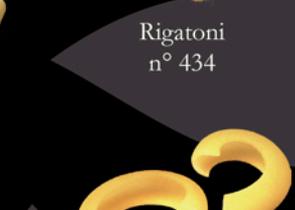
Farfalle
n° 601



Rigatelli
n° 427



Rigatoni
n° 434



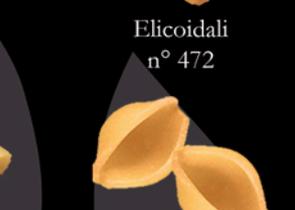
Spaccatelle
n° 441



Lisci grossi
n° 489



Elicoidali
n° 472



Conchiglie lisce
n° 459



Conchiglie rigate
n° 458



Penne lisce
n° 496



Ditaloni lisci
n° 649



Ditali lisci
n° 557



Cavatelli lisci
n° 519



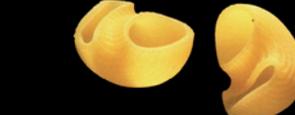
Trivelle
n° 502



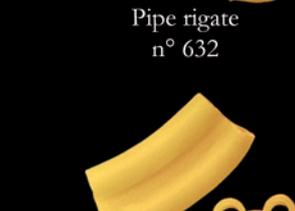
Mezze penne lisce
n° 618



Millerighe
n° 595



Pipe rigate
n° 632



Cinquebuchi
n° 625



Gigli
n° 385



Gnocchi sardi
n° 490



Stelline
n° 260