



PICCIRIDDU[®]

Elisir speziato agli agrumi di Sicilia

PICCIRIDDU

Elisir speziato agli agrumi di Sicilia

Chi SIAMO

[IT]

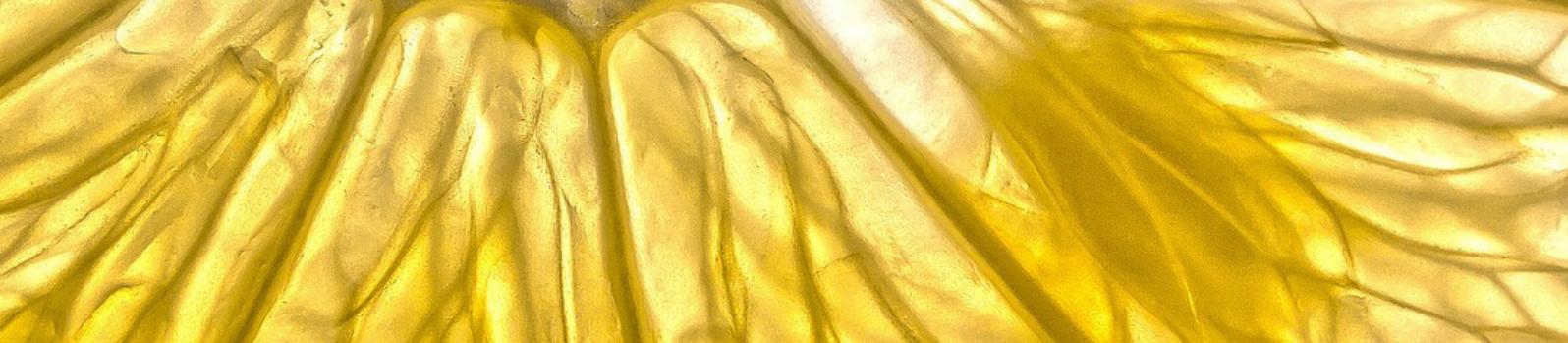
Nelle trame di una storia raccontata da nonna a nipote si intessevano le vicende di personaggi mitologici e di madre natura, fertile e generosa di piante e frutti. In questi racconti vi era un fauno che si prendeva cura dei preziosi elementi naturali come se fossero piccoli bambini: grano, erbe, spezie, frutta... Proprio dal termine siciliano “picciriddu”, ossia “bambino,” prende avvio la nostra azienda, con l'intento di rappresentare la vita, la bellezza e la bontà che vanno preservate.

[EN]

The stories of mythological characters and mother nature, fertile and generous with plants and fruits, were woven into the plots of a story told by grandmother to granddaughter. In these stories there was a faun who took care of the precious natural elements as if they were little children: wheat, herbs, spices, fruit... Our company was born right from the Sicilian term “picciriddu”, or “child”, with the intention of representing life, beauty and goodness that must be preserved.

Who we ARE





[IT]

Nato da un'antica ricetta di nonna, che creava liquori dosando sapientemente aromi, spezie ed erbe officinali, Picciriddu è un elisir speziato agli agrumi di Sicilia, unici per il loro inconfondibile gusto nato dal calore del sole siciliano.

Un prodotto interamente artigianale, non filtrato, che preserva intatto tutto il gusto di ogni elemento che lo compone. Avvolta nel mistero, la sua ricetta è conosciuta solo dalle mani sapienti di chi lo produce.

[EN]

Born from an old grandmother's recipe, who created liqueurs by expertly dosing aromas, spices and medicinal herbs, Picciriddu is a spicy elixir with Sicilian citrus fruits, unique for their unmistakable taste born from the heat of the Sicilian sun.

It's an entirely artisan product, unfiltered, which preserves intact all the taste of each element that composes it. Shrouded in mystery, its recipe is known only by the skilled hands of those who produce it.



I nostri ELISIR

[IT]

Liquori dal gusto unico, apprezzati e stimati, che vantano caratteristiche officinali che donano benessere al corpo.

[EN]

Liqueurs with a unique taste, appreciated and esteemed, which boast medicinal characteristics that give well-being to the body.

OMÀ

[IT]

È il nostro amaro rosso fuoco, dal colore intenso e vibrante, viene preparato con le carrube, scorze di agrumi ed erbe officinali sapientemente dosate. Una esplosione di gusto siciliano al palato. Sapore intenso e amabile, conquista per la ricchezza di sapori.



[EN]

It's our fiery red amaro, with an intense and vibrant color, it is prepared with carobs, citrus peel and expertly dosed medicinal herbs. An explosion of Sicilian taste on the palate. Intense and sweet flavor, conquers for the richness of flavors.



LIMONCELLO

[IT]

È un liquore ottenuto dalla paziente e sapiente lavorazione dei limoni seguendo antiche tradizioni che fanno del nostro liquore una eccellente presenza per la soddisfazione gustativa del palato e ottimo digestivo. Il prodotto può risultare torbido data l'autenticità e la naturalezza degli ingredienti. Servire freddo.



[EN]

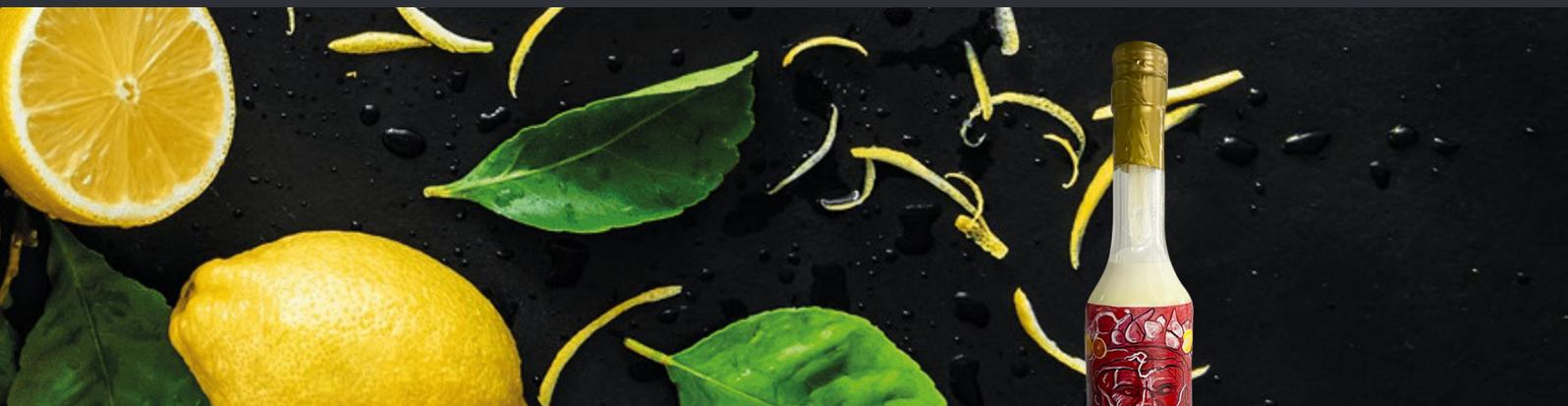
It's a liqueur obtained from the patient and skilful processing of lemons following ancient traditions that make our liqueur an excellent presence for the gustatory satisfaction of the palate and an excellent digestive. The product may be cloudy due to the authenticity and naturalness of the ingredients. Serve cold.



CREMONCELLO AL LIMONE

[IT]

Ottenuto tramite preparazione in infusione di scorze di limone e spezie, ha al suo interno tutto il buono e il calore dei limoni di Sicilia. Morbido al palato, persistente nel gusto, racconta di profumi siciliani maturati al sole.



[EN]

Obtained by preparing an infusion of lemon peel and spices, it has all the goodness and warmth of Sicilian lemons inside. Soft on the palate, persistent in taste, it tells of Sicilian aromas matured in the sun.



KUMQUAT

[IT]

Liquore ottenuto dalla paziente lavorazione dell'omonimo frutto secondo le più antiche tradizioni. È un efficace stomatico e un ottimo digestivo. Ideale da degustare a fine pranzo e dopo cena, le note fresche e agrumate del mandarino cinese (kumquat) si fondono alle note delle selezionate essenze trascritte in antiche ricette di famiglia.



[EN]

Liqueur obtained from the patient processing of the fruit of the same name according to the most ancient traditions. It's an effective stomachic and an excellent digestive. Ideal to be tasted at the end of lunch and after dinner, the fresh and citrus notes of Chinese mandarin (kumquat) blend with the notes of the selected essences transcribed in ancient family recipes.



CREMOSO DI KUMQUAT

[IT]

Il cremoso di Kumquat è ottenuto dall'estrazione pura di kumquat in alcool con aggiunta di latte, insieme con spezie che ne esaltano il gusto. è un delizioso liquore che aiuta la digestione. Agitare bene prima dell'uso.



[EN]

The Kumquat creamy is obtained from the pure extraction of kumquat in alcohol with the addition of milk, together with spices that enhance its taste. is a delicious liqueur that aids digestion. Shake well before use.



CREMONCELLO AL MANDARINO

[IT]

È una crema delicata ottenuta dalla raffinata preparazione in infusione di scorze di mandarino e spezie varie, miscelate secondo tradizione e vecchie ricette siciliane tramandate nel tempo.



[EN]

It's a delicate cream obtained from the refined infusion preparation of tangerine peels and various spices, mixed according to tradition and old Sicilian recipes handed down over time.





Essa spaciato agli agrumi e alla

PICCIRIDDU

PICCIRIDDU®

PICCIRIDDU®

Inquadra il Qr code con lo smartphone
e visita il nostro sito web



Contatti

Via Salvatore Vigo, 193, Acireale (CT)

Tel. +39 351 571 5180

Email. picciriddu5@gmail.com

www.picciriddusicilia.it