



SICILIA
TERRA DI GUSTO

CATALOGO
2020





INDICE – INDEX

LE MANDORLE / ALMONDS

MANDORLE VARIETÀ “AVOLA” - AVOLA ALMONDS	5
MANDORLE VARIETÀ “SICILIA” - SICILIAN ALMONDS	7

FRUTTA SECCA / DRIED FRUIT

PISTACCHIO - PISTACHIO NUTS	9
NOCCIOLE, NOCI, - HAZELNUTS, WALNUTS	11
PINOLI, ANACARDI - PINENUTS, CASHEW NUTS	12
MIXÒ (mix di frutta secca) - MIXÒ (dried fruit mix)	13

CREME, CONFETTURE E MARMELLATE

CREAM, JAM AND MARMELADES

CREME CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CREAMS	15
CREME SPALMABILI BIO - ORGANIC SPREAD CREAMS	16
CREME CON UN SOLO INGREDIENTE - ONE INGREDIENT CREAMS	17
CONFETTURE SPECIALI - SPECIAL JAMS	18
MARMELLATE SPECIALI - SPECIAL MARMELADES	19
ALTRI PRODOTTI BIO - OTHER ORGANIC PRODUCTS	20



SICILIA... TERRA DI GUSTO
SICILY... A LAND OF TASTE





CHI SIAMO

La **Loman srl** è un'impresa locale che principalmente seleziona, lavora e vende mandorle siciliane. Inoltre si occupa della commercializzazione di una vasta varietà di frutta secca siciliana ed italiana e dei suoi trasformati.

La **Loman** nasce nel 2013 dalla volontà di due sorelle, Stefania e Valentina di ereditare la dedizione, l'esperienza e la passione per la mandorla, che i genitori hanno coltivato per più di vent'anni.

La particolare localizzazione dello stabilimento, a Cassibile, in provincia di Siracusa, nel cuore della produzione della mandorla di Avola, permette all'azienda di lavorare mandorle di pregiata qualità.

L'azienda produce in uno stabilimento di 1.000 mq dotato di un nuovo impianto di sgusciatura e calibratura delle mandorle.

La **Loman** è socio promotore del "Consorzio della Mandorla di Avola", il cui obiettivo è la tutela e il miglioramento della filiera produttiva e distributiva della mandorla di Avola.

L'elevata qualità delle lavorazioni, l'affidabilità di un servizio sicuro e puntuale, il costante aggiornamento degli impianti, dei macchinari e delle professionalità interne hanno fatto dell'impresa una realtà imprenditoriale in costante crescita in termini di fatturato. A tale crescita quantitativa, l'azienda ha fatto corrispondere un'eguale attenzione al profilo della qualità, nel pieno rispetto della normativa HACCP, tracciabilità della produzione e certificazione biologica.

In passato il principale mercato di riferimento dell'azienda era l'industria confettiera italiana ed estera. Oggi, gran parte della produzione è destinata a grossisti e pasticceri locali e nazionali che utilizzano frutta secca di alta qualità.

WHO WE ARE

Loman srl is a local company mainly specialised in the selection, processing and selling of Sicilian almonds. It also deals with the marketing of a wide variety of sicilian and italian dried fruit and its derivatives.

Loman srl was founded in 2013 by two sisters, Stefania and Valentina, who continue the long passion and family tradition inherited from the parents.

Our particular position in Cassibile, 20 km far from Syracuse, where the highly valuable almonds from Avola grow, allows the company to process high quality almonds.

Our company produces in a factory equipped with machineries for the shelling and calibration of almonds.

Thanks to the high quality of workmanship, the care and dedicated attention to each processing process, the constant updating of machineries, the company represents a business reality that is constantly growing in terms of turnover.

Along with this growth, the company has revealed an important improvement in the quality standards through the respect of the HACCP procedures and the development of a system which allows to track the organic origin of the products.

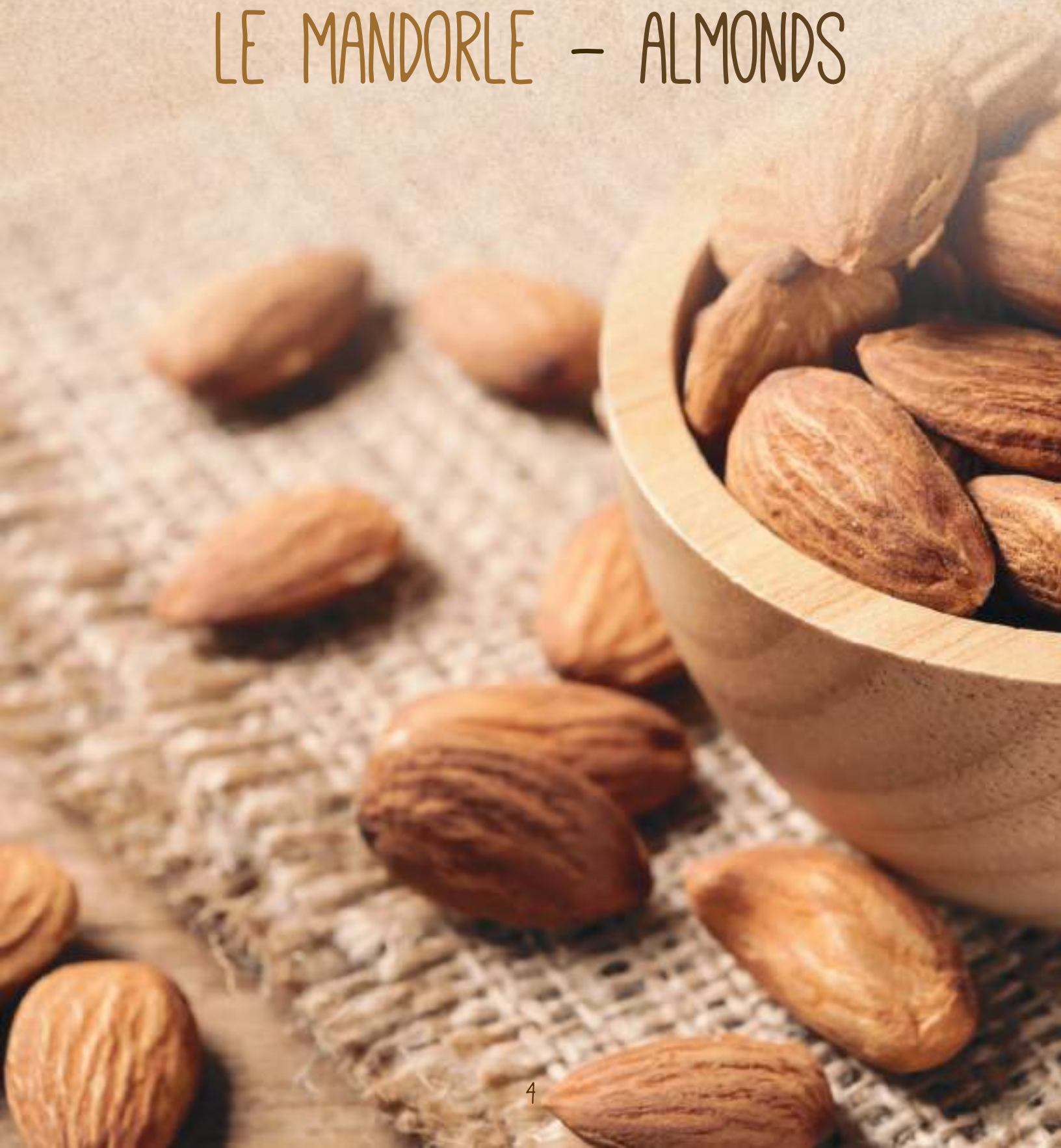
In fact, for two years in order to meet the new market demands, the company has also specialised in the selling of organic products.

Loman is a partner of the "Consortium of Avola almond" whose goal is the protection and improvement of the production and distribution of Avola almonds.

In the past, the main reference market of the company was the Italian and foreign confectionery industry. Today, most of the production is destined to local and national wholesalers who use high quality dried fruit.



LE MANDORLE – ALMONDS



MANDORLE-ALMONDS

VARIETÀ AVOLA – AVOLA ALMONDS

MANDORLE VARIETÀ "AVOLA"

Le mandorle di origine della zona di Avola sono le cultivar più pregiate sui mercati internazionali. Esse sono: "Pizzuta", "Fascionello", e "Romana".

L'epoca della fioritura è in pieno inverno; questa precocità permette ai mandorli di proliferare in zone di marina e bassa collina, dove sono molto rare le gelate tardive. Per questi motivi l'areale di produzione è limitato alle province di Siracusa e Ragusa, le più soleggiate d'Italia.

"AVOLA" ALMONDS

"Avola" almonds are the most valuable cultivars on international markets.

They are: "Pizzuta", "Fascionello" and "Romana". The blooming period is in winter; this precocity allows almonds to proliferate in coast and low hill areas, where late frosts are very rare. For these reasons, its production area is limited to the districts of Siracusa and Ragusa, the sunniest in Italy.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

MANDORLA AVOLA - AVOLA ALMOND

Energia / Energy	606 Kcal / 2504 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	52,6 g 4,2 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	5,4 g 3,8 g
Proteine / Protein	21,5 g
Sale / Salt	0,03 g
Fibra alimentare / Food fiber	12,7 g

PIZZUTA

Per la sua forma ad ellisse piatta e allungata e il suo aroma unico ed inconfondibile è la mandorla eletta della confetteria e della pasticceria di altissima qualità. Il suo guscio, dai pori piccoli, è duro e liscio. Il suo seme si presenta di colore rosso cuoio.

Thanks to its flat and elongated ellipse shape and its unique and unmistakable aroma the "Pizzuta" is the almond mostly used by the highest quality confectionery. Its shell contains small pores and it is hard and smooth. Its seed is leather red.

Tipologie di lavorazione / Processing Pizzuta Almond Types

Naturale / Natural

Pelata / Blanched



FASCIONELLO

Pur non elegante come la Pizzuta, anche la varietà Fascionello viene utilizzata per la stessa delicata fragranza nell'industria confettiera e nella pasticceria.

Although it is not as elegant as the Pizzuta, the Fascionello variety is also used for its delicate fragrance for confectionery and pastry shops.

Tipologie di lavorazione / Processing Fascionello Almond Types

Naturale / Natural

Pelata / Blanched



MANDORLE-ALMONDS

VARIETÀ AVOLA – AVOLA ALMONDS

ROMANA

Il seme della Romana, è di forma triangolare irregolare con una gemellarità molto elevata. È utilizzata esclusivamente nella pasticceria.

The seed of the Romana almond, has an irregular triangular shape. It is used exclusively for pastry.

Tipologie di lavorazione / Processing
Romana Almond Types

Naturale / Natural



GEMELLI/TWINS

Provengono dalle mandorle Pizzuta e Fascionello. Differiscono da queste solo per forma, ma ne mantengono tutte le caratteristiche. Per via della loro forma vengono usate esclusivamente per preparazioni di pasticceria.

They come from Pizzuta and Fascionello Almonds. They differ only in shape but they retain all the features. Due to its shape it is used exclusively for pastry preparations.

Tipologie di lavorazione / Processing
Twins Almond Types

Naturale / Natural



Pelata / Blanched



MANDORLE-ALMONDS

VARIETÀ SICILIANE – SICILIAN ALMONDS

MANDORLE VARIETÀ SICILIA

Le mandorle varietà "Sicilia" comprendono una serie di cultivar autoctone del territorio siciliano, delle provincie di Siracusa, Ragusa e Agrigento. Le più conosciute sono le varietà "Tuono" e "Corrente Siciliana". La mandorla dolce "Tuono" rispetto alla varietà "Avola", è meno ricca di olio; il guscio si rompe facilmente e il seme è unico e grosso. La "Corrente siciliana" ha una forma più tonda; entrambe si prestano benissimo per la lavorazione dolciaria, come torroni, biscotti, marzapane, latte di mandorla, gelati, granite, ecc.

La Mandorla Rottame è lo scarto proveniente dalle operazioni di sgusciatura e lavorazione della Mandorla Sicilia. Non subendo alcun processo di trasformazione ne mantiene inalterate le proprietà organolettiche. Utilizzata prevalentemente in pasticceria.

SICILY ALMONDS

"Sicily almond" varieties include a series of native cultivars in the sicilian territory, especially in the districts of Siracusa, Ragusa and Agrigento. The best known are the "Tuono and the "Sicilian Corrente" varieties. The sweet almond "Tuono", compared to the "Avola" variety, is less rich in oil; its shell breaks easily and the seed is unique and large. The "Sicilian Corrente" has a more rounded shape; both are well suited for confectionery processing. They are used to make nougats, biscuits, marzipan, almond milk, ice cream, etc.

Almonds Scrap is the broken almond coming from the shelled and processed Sicilian Almonds. It do not undergo any transformation process and its keep unaltered its organoleptic properties. Used mainly in confectionery.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

MANDORLA SICILIANA - SICILIAN ALMOND

Energia / Energy	603 Kcal / 2522 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	50 g 3,8 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	5,2 g 3,5 g
Proteine / Protein	20 g
Sale / Salt	0,002 g
Fibra alimentare / Food fiber	12,7 g

Naturale / Natural



Pelata / Blanched



Rottame Naturale
Natural Scrap



Rottame Pelata
Blanched Scrap



Tostata / Roasted



Tostata Pelata
Roasted Blanched



Farina di Mandorla
Naturale
Natural almond flour



Farina di Mandorla
Pelata
Blanched almond flour



Granella
di Mandorla Naturale
Natural almond grain



Granella
Mandorla Pelata
Blanched almond grain





I PISTACCHI – PISTACHIO NUTS



PISTACCHIO PISTACHIO NUTS

PISTACCHIO

I pistacchi sono dei frutti pregiati composti per l'83% da lipidi di ottima qualità. Il pistacchio "Sicilia" presenta un'intensa colorazione verde con note violacee; è definito anche "oro verde". Il suo sapore è dolce, delicato e aromatico. I pistacchi sono ricchi di vitamine e sali minerali; hanno proprietà antiossidanti e aiutano a regolare la quantità di colesterolo nel sangue. Il pistacchio annovera molteplici usi in cucina. È usato per preparare dolci e gelati, ma costituisce anche un gustoso condimento per primi e secondi piatti.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

PISTACCHIO SICILIANO - SICILIAN PISTACHIO NUTS

Energia / Energy	622 Kcal / 2581 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	50,6 g 11,1 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	17,5 g 4,1 g
Proteine / Protein	24,1 g
Sale / Salt	0,005 g

PISTACHIO NUTS

"Pistachio Nuts" are fine fruits made up of 83% of high quality lipids. The Sicilian pistachio has an intense green color with purple notes; for this reason it is also called "green gold". Its taste is sweet, delicate and aromatic. Pistachio nuts are rich in vitamins and minerals; they have antioxidant properties and they also help to regulate the amount of cholesterol in the blood. The use of pistachio nuts is multiple in cookery. They are used to prepare sweets and ice creams, but they are a tasty condiment for first and second courses too.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

PISTACCHIO GRECO - GREEK PISTACHIO NUTS

Energia / Energy	594 Kcal / 2475 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	49,2 g 6,2 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	15,7 g 11,1 g
Proteine / Protein	17,6 g
Sale / Salt	0,004 g

PISTACCHIO SICILIANO
NATURALE
NATURAL SICILIAN PISTACHIO



GRANELLA DI PISTACCHIO SICILIANO
SICILIAN PISTACHIO GRAIN



FARINA DI PISTACCHIO SICILIANO
SICILIAN PISTACHIO FLOUR



PISTACCHIO GRECO NATURALE
NATURAL GREEK PISTACHIO



PISTACCHIO NATURALE IN GUSCIO
NATURAL PISTACHIO IN SHELL



PISTACCHIO TOSTATO SALATO IN GUSCIO
ROASTED AND SALTED PISTACHIO IN SHELL





NOCCIOLE, NOCI, PINOLI, ANACARDI

HAZELNUTS, WALNUTS,
PINENUTS, CASHEW NUTS



NOCCIOLE/HAZELNUTS NOCI/WALNUTS

NOCCIOLE

Le nocciole, dopo le mandorle, sono il frutto più ricco di vitamina E. Non solo costituiscono un godimento per il palato di grandi e piccini, ma risultano essere buone anche per la salute. La nocciola rappresenta una buona fonte di minerali: è ricca di potassio, magnesio e fosforo, preziosi alleati per la salute delle ossa e nemici della stanchezza. La nocciola è anche un'ottima fonte energetica, in grado di modulare il senso di sazietà.

HAZELNUTS

Hazelnuts, after almonds, are the richest fruit in vitamin E. They are appreciated by children and adults thanks to their good taste and they are also healthy. Hazelnuts contain lots of minerals: they are rich in potassium, magnesium and phosphorus, which play an important role for the health of bones, reducing the tiredness. Hazelnuts are also an excellent source of energy, able to modulate the sense of satiety.

NOCI

Le noci, provenienti dall'Asia e introdotte in Italia dai greci, sono i frutti più ricchi di zinco e rame, e quindi possono essere utilizzate come sostituto della carne nelle diete vegetariane. Sono frutti oleosi e di conseguenza ricche di sostanze nutritive. Tra le vitamine sono presenti la A, B1, B6, F, C e P; inoltre sono molto ricche di grassi polinsaturi che aiutano a combattere il colesterolo cattivo e secondo una ricerca americana, grazie all'abbondante presenza di acidi grassi, esse hanno proprietà antitumorali.

WALNUTS

The walnuts, coming from Asia and introduced in Italy by the greeks, are rich in zinc and copper, and therefore can be used as a substitute for meat in vegetarian diets. They are oily and consequently rich in fruits nutrients. They contain vitamins A, B1, B6, F, C and P; they are very rich in polyunsaturated fats that help fighting bad cholesterol; according to an American research, thanks to the abundant presence of fatty acids, they also have anti-tumor properties.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

NOCCIOLE - HAZELNUTS

Energia / Energy	655 Kcal / 2740 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	59 g 5,5 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	6,1 g 4,1 g
Proteine / Protein	13,8 g
Sale / Salt	0,01 g

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

NOCI - WALNUTS

Energia / Energy	607 Kcal / 2539 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	54 g 5,2 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	21 g 4,2 g
Proteine / Protein	20 g
Sale / Salt	0,002 g

NOCCIOLE NATURALI
NATURAL HAZELNUTS



NOCCIOLE TOSTATE
ROASTED HAZELNUTS



NOCI IN GUSCIO
WALNUTS IN SHELL



NOCI SGUSCIATE
SHELLED WALNUTS



PINOLI/PINENUTS ANACARDI/CASHEW NUTS

PINOLI

I pinoli costituiscono uno dei frutti più pregiati. Racchiusi all'interno di un guscio duro e solido, hanno un sapore delicato e un tipico color avorio. La varietà di pinoli più pregiata cresce nelle fertili terre bagnate dalle acque azzurre del Mar Mediterraneo. I pinoli mediterranei sono l'ingrediente base di molte preparazioni e ricette, prima fra tutte il "Pesto alla genovese". Oltre che nei gustosissimi pesti, i pinoli si usano anche per esaltare e rendere più croccanti le insalate o per realizzare secondi piatti, dalla carne al pesce. Risultano molto utilizzati anche per la preparazione di ottimi dolci al cucchiaio, biscotti o torte.

PINENUTS

Pinenuts are one of the finest fruits. Enclosed within an hard and solid shell, they have a delicate flavor and a typical ivory color. The variety of the finest pinenuts grows in fertile lands bathed by the blue water of the Mediterranean Sea. Mediterranean pinenuts are the basic ingredient of many recipes, first of all the "Genovese pesto". Pinenuts are also used for dessert, cakes and cookies.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto Average nutritional values for 100g of product	
PINOLI - PINENUTS	
Energia / Energy	673 Kcal / 2815 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	68 g 4,9 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	13 g 3,6 g
Proteine / Protein	14 g
Sale / Salt	0,002 g

PINOLI
PINENUTS



ANACARDI

Sono semi oleosi commestibili della pianta brasiliana Anacardium Linn. Gli anacardi sono considerati alimenti "preziosi", in virtù della rispettiva concentrazione di "buoni lipidi", che rappresenta circa il 49% del peso totale; contengono inoltre il 35% di proteine e il 16% di carboidrati totali. Gli acidi grassi sono principalmente monoinsaturi, anche se la frazione polinsaturata è molto rilevante; la fibra abbonda, mentre il colesterolo è completamente assente. Gli anacardi sono privi di lattosio, glutine e istamina; sono ricchi di Vit B1, B2, B6, Vit. K e acido folico, sono anche ricchi di ferro, magnesio, fosforo, potassio, zinco e selenio.

CASHEW NUTS

Cashews are edible oil seeds of the Brazilian tree Anacardium Linn. Cashews are considered "valuable" foods, by virtue of the respective concentration of "good lipids", which represents about 49% of the total weight; they also contain 35% protein and 16% total carbohydrates. Fatty acids are mainly monounsaturated, even if the polyunsaturated fraction is very relevant; fiber abounds, while cholesterol is completely absent. Cashews are lactose, gluten and histamine free; they are rich in Vit B1, B2, B6, Vit. K and folic acid, they are also rich in iron, magnesium, phosphorus, potassium, zinc and selenium

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto Average nutritional values for 100g of product	
ANACARDI NATURALI - NATURAL CASHEW NUTS	
Energia / Energy	553 Kcal / 2501 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	44 g 8 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	30 g 6 g
Proteine / Protein	18 g
Sale / Salt	0,01 g

ANACARDI
CASHEW NUTS



MIXÒ

(MIX DI FRUTTA SECCA / DRIED FRUIT MIX)

MIXÒ

LA TUA SCORTA DI CARBURANTE ALIMENTARE

La frutta secca si contraddistingue per forme, consistenze e colori diversi, ma tutti i membri del clan della frutta secca hanno una caratteristica fondamentale in comune; sono fonti inesauribili di sali minerali, fibre, vitamine e proteine. Ecco perché un consumo regolare e misurato di frutta secca può contribuire sensibilmente a un buon funzionamento di corpo e mente. Con Mixò hai tutta l'energia di cui hai bisogno a portata di mano in comodi formati da 30 g o 100 g. Mixò contiene Mandorle di Sicilia, nocciole naturali, noci sgusciate, anacardi naturali e uva sultanina.

YOUR STOCK OF FOOD FUEL

Dried fruit is characterized by different shapes, textures and colors, but all members of the dried fruit clan have a fundamental characteristic in common; they are inexhaustible sources of mineral salts, fiber, vitamins and proteins. This is why regular and measured consumption of dried fruit can contribute significantly to a good functioning of body and mind.

With Mixò you have all the energy you need at your fingertips in convenient formats of 30 g or 100 g.

Mixò contains Sicilian almonds, natural hazelnuts, shelled walnuts, natural cashews and sultanas.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

MIXÒ (Mix di frutta secca / dried fruit mix)

Energia / Energy	553 Kcal / 2295 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	42 g 3,4 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	28 g 20 g
Proteine / Protein	13 g
Sale / Salt	0,01 g





CREME / CREAMS

UN PRODOTTO UNICO GRAZIE ALLE PROPRIETÀ DEL SUO INGREDIENTE PRINCIPALE: L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
A UNIQUE PRODUCT DUE TO THE PROPERTIES OF ITS MAIN INGREDIENT: EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CONFETTURE E MARMELLATE / JAMS AND MARMELADES

UN MIX PERFETTO DEI SAPORI DELLA TRADIZIONE SICILIANA
A PERFECT MIX OF THE FLAVORS OF THE SICILIAN TRADITION



CREME CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CREAMS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CREMA DI PISTACCHIO / PISTACHIO CREAM



Ingredienti:
*Pistacchio di Sicilia (60%),
*Zucchero di canna,
*Olio extra vergine di oliva

Ingredients:
**Sicilian Pistachio (60%),*
**Brown sugar,*
**Extra virgin olive oil*



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

CREMA PISTACCHIO - PISTACHIO CREAM

Energia / Energy	647 Kcal / 2685 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	51,1 g 6,4 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	30 g 25,6 g
Proteine / Protein	16,7 g
Sale / Salt	0,2 g

CREMA DI FRAGOLE E MANDORLE / STRAWBERRIE AND ALMOND CREAM



Ingredienti:
*Mandorle di Sicilia (60%),
*Zucchero di canna,
*Polvere di fragole siciliane disidratate,
*Olio extra vergine di oliva

Ingredients:
**Sicilian almonds (60%),*
**Brown sugar,*
**Dehydradate strawberry powder*
**Extra virgin olive oil*



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

CREMA DI FRAGOLA E MANDORLE STRAWBERRIE AND ALMOND CREAM

Energia / Energy	612 Kcal / 2546 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	44,7 g 4,1 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	44 g 42 g
Proteine / Protein	8,5 g
Sale / Salt	0,3 g

CREMA DI NOCCIOLE E CACAO / HAZELNUT AND COCOA CREAM



Ingredienti:
*Nocciole di Sicilia (60%),
*Cacao,
*Zucchero di canna,
*Olio extra vergine di oliva

Ingredients:
**Sicilian Hazelnuts (60%),*
**Cocoa*
**Brown sugar,*
**Extra virgin olive oil*



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

CREMA DI NOCCIOLE E CACAO HAZELNUT AND COCOA CREAM

Energia / Energy	612 Kcal / 2546 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	44,7 g 4,1 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	44 g 42 g
Proteine / Protein	8,5 g
Sale / Salt	0,3 g

ALTRE CREME SPALMABILI BIO OTHER SPREADABLE ORGANIC CREAMS

CREMA CROCCANTE NOCCIOLA E CACAO / CRUNCHY HAZELNUT AND COCOA CREAM



Ingredienti:
 *Nocciola (41%),
 *Cacao (9%),
 *Zucchero di canna,
 *Olio di semi di girasole

Ingredients:
 *Hazelnut (41%),
 *Cocoa (9%),
 *Brown sugar,
 *Sunflower oil



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

CREMA CROCCANTE DI NOCCIOLA E CACAO
CRUNCHY HAZELNUT AND COCOA CREAM

Energia / Energy	547 Kcal / 2288 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	38,6 g 3,6 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	45,3 g 45,3 g
Proteine / Protein	7,4 g
Sale / Salt	0,017 g

CREMA DI CACAO DARK / DARK COCOA CREAM



Ingredienti:
 *Cacao (26%),
 *Nocciola,
 *Zucchero di canna,
 *Olio di semi di girasole

Ingredients:
 *Cocoa (26%),
 *Hazelnut,
 *Brown sugar,
 *Sunflower oil



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

CREMA DI CACAO DARK
CACAO DARK CREAM

Energia / Energy	533 Kcal / 2233 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	38,8 g 5,2 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	40,6 g 37,3 g
Proteine / Protein	7,9 g
Sale / Salt	0,007 g

CREMA DI MANDORLA TOSTATA / ROASTED ALMOND CREAM



Ingredienti:
 *Mandorla di Avola (60%),
 *Burro di Cacao,
 *Zucchero di canna,

Ingredients:
 *Avola almond (60%),
 *Cocoa butter
 *Brown sugar



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

CREMA DI MANDORLA TOSTATA
ROASTED ALMOND CREAM

Energia / Energy	530 Kcal / 2222 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	33,2 g 2,7 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	44,9 g 43,9 g
Proteine / Protein	13,2 g
Sale / Salt	0,002 g

CREME CON UN SOLO INGREDIENTE ONE INGREDIENT CREAMS

CREMA DI MANDORLE / ALMOND CREAM



Ingredienti:
*Mandorle (100%)

Ingredients:
*Almonds (100%)



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

CREMA DI MANDORLE - ALMOND CREAM

Energia / Energy	592 Kcal / 2486 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	54 g 1,7 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	7,4 g 3,87 g
Proteine / Protein	19,8 g
Sale / Salt	0,04 g

CREMA DI PISTACCHIO / PISTACHIO CREAM



Ingredienti:
*Pistacchio (100%)

Ingredients:
*Pistachio (100%)



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

CREMA DI PISTACCHIO - PISTACHIO CREAM

Energia / Energy	608 Kcal / 2543 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	48,5 g 4,9 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	27,5 g 7,1 g
Proteine / Protein	17 g
Sale / Salt	0,2 g

CREMA DI NOCCIOLE / HAZELNUT CREAM



Ingredienti:
*Noccioli (100%)

Ingredients:
*Hazelnuts (100%)



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

CREMA DI NOCCIOLE - HAZELNUT CREAM

Energia / Energy	695 Kcal / 2592 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	64 g 6,7 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	16,8 g 5,8 g
Proteine / Protein	13,9 g
Sale / Salt	0,02 g

CONFETTURE SPECIALI BIO
ORGANIC SPECIAL JAMS

CONFETTURA DI FICHI D'INDIA E MANDORLA / PRICKYPEAR AND ALMOND JAM



Ingredienti:
*Fichi d'india,
*Mandorle (5%),
*Limoni,
*Zucchero di canna

Ingredients:
*Pricklypears
*Almonds (5%),
*Lemon,
*Brown sugar



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto Average nutritional values for 100g of product	
CONFETTURA DI FICHI D'INDIA E MANDORLA PRICKYPEAR AND ALMOND JAM	
Energia / Energy	608 Kcal / 2543 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	48,5 g 4,9 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	27,5 g 7,1 g
Proteine / Protein	17 g
Sale / Salt	0,2 g

CONFETTURA DI FICHI E NOCI / FIG AND WALNUT JAM



Ingredienti:
*Fichi,
*Noci (5%),
*Zucchero di canna

Ingredients:
*Figs
*Walnuts (5%),
*Brown sugar



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto Average nutritional values for 100g of product	
CONFETTURA DI FICHI E NOCI FIG AND WALNUT JAM	
Energia / Energy	261 Kcal / 1095 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	3,4 g 0,2 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	57,2 g 57,2 g
Proteine / Protein	1,6 g
Sale / Salt	0,52 g

MARMELLATE SPECIALI BIO ORGANIC SPECIAL MARMELADES

MARMELLATA DI ARANCIA E ZENZERO / ORANGE AND GINGER MARMELADE



Ingredienti:
*Arance,
*Zenzero (4%),
*Zucchero di canna

Ingredients:
*Oranges
*Ginger (4%),
*Brown sugar



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

MARMELLATA DI ARANCIA E ZENZERO ORANGE AND GINGER MARMELADE

Energia / Energy	261 Kcal / 1095 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	0,2 g 0 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	67,8 g 67,8 g
Proteine / Protein	0,6 g
Sale / Salt	0,08 g

MARMELLATA DI MANDARINI / TANGERINE MARMELADE



Ingredienti:
*Mandarini
*Zucchero di canna

Ingredients:
*Tangerines
*Brown sugar



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

MARMELLATA DI MANDARINI TANGERINE MARMELADE

Energia / Energy	269 Kcal / 1126 Kj
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	0,4 g 0 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	67,8 g 67,8 g
Proteine / Protein	1,3 g
Sale / Salt	0,05 g

ALTRI PRODOTTI BIO OTHER ORGANIC PRODUCTS

SCIROPPO DI CARRUBE / CAROB SYRUP



Lo sciroppo di carrubo è un liquido denso, scuro e dolce ottenuto dalla cottura dei semi di carrubo in acqua. Non contiene zuccheri o altre sostanze; è un prodotto completamente naturale. Si usa come dolcificante naturale per bevande e per preparare dolci, biscotti e torte. Ottimo per accompagnare la degustazione di formaggi e arrostiti. Costituisce pure un antico e valido rimedio naturale, usato per lenire la tosse, dare sollievo alle prime vie respiratorie e depurare l'organismo. Abbassa inoltre il livello del colesterolo nel sangue e apporta all'organismo sali minerali e antiossidanti naturali.

Carob syrup is a dark and sweet liquid obtained by cooking the seeds of carob tree in water. It does not contain sugars; it's a totally natural product. It is used as a natural sweetener for drinks, cookies and cakes, but it is also used in salty recipes. It is also an ancient valid natural remedy, used to soothe the cough and to purify the organism. It contains mineral salts and antioxidants and it contributes to reduce the level of bad cholesterol in the blood.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

SCIROPPO DI CARRUBE CAROB SYRUP	
Energia / Energy	211 Kcal / 879 KJ
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	0 g 0 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	52 g 51 g
Proteine / Protein	0,5 g
Sale / Salt	0 g

Ingredienti:

*Estratto di polpa di carrube, acqua

Ingredients:

*Carrube pulp extract, water



OLIO DI MANDORLA / ALMOND OIL



L'olio di mandorla biologico è ottenuto dalla spremitura meccanica di mandorle non tostate. Da un punto di vista nutrizionale è particolarmente ricco in acido oleico, che rappresenta mediamente il 70% della composizione, acido grasso essenziale delle serie omega 9. L'olio di mandorle è un prodotto dolce e delicato utilizzabile in qualsiasi ricetta, sia dolce che salata. Molto utilizzato in pasticceria, ma altresì rinomato nella cura e nei trattamenti del corpo in campo cosmetico.

Organic almond oil is obtained by mechanical pressing of unroasted almonds. From a nutritional point of view, it is particularly rich in oleic acid (about 70%), fatty acid essential in the omega 9 series. Almond oil is a sweet and delicate product, used in many recipes, both sweet and salty. It is used in pastry, but also in the cosmetic field, for the care and treatments of body.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

OLIO DI MANDORLA BIO ORGANIC ALMOND OIL	
Energia / Energy	211 Kcal / 897 KJ
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	0 g 0 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	52 g 51 g
Proteine / Protein	0,5 g
Sale / Salt	0 g

Ingredienti:

*Mandorle di Sicilia bio (100%)

Ingredients:

*Organic Sicilian almonds (100%)



PANETTO PER LATTE DI MANDORLA / BRICK OF ALMOND PASTE



Ingredienti:

*Mandorle di Sicilia bio (50%),
*Zucchero di canna,
*Glucosio

Ingredients:

*Organic Sicilian almonds (50%),
*Brown sugar,
*Glucose

Ottimo per ottenere una bevanda fresca e dissetante ideale per l'estate. Ha un sapore intenso e un aroma persistente. Può essere utilizzato per preparare pure la famosa granita di mandorla siciliana e trova il suo impiego anche in svariate preparazioni dolciarie.

Ideal to get a fresh and delicious drink! It has an intense flavor and a persistent aroma. It can be used to prepare the famous Sicilian almond granita.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values for 100g of product

PANETTO PER LATTE DI MANDORLA BRICK OF ALMOND PASTE	
Energia / Energy	511 Kcal / 2335 KJ
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	27,7 g 3,1 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	43,9 g 33,6 g
Proteine / Protein	21,6 g
Sale / Salt	0,9 g





Note informative aziendali

Gli obiettivi primari della Loman srl sono la completa soddisfazione dei requisiti, esigenze e aspettative dei clienti, il rispetto dei requisiti normativi, la sicurezza e la salute dei dipendenti e di tutti coloro che svolgono delle attività all'interno dell'azienda o per l'azienda, il rispetto e la preservazione dell'ambiente ed infine la costante ricerca della qualità dei prodotti soddisfacendo i requisiti quali: igiene, pulizia e qualità.

Al fine di perseguire con il massimo impegno questi obiettivi l'Azienda si attiene scrupolosamente alla normativa HACCP. L'HACCP (acronimo dall'inglese Hazard Analysis and Critical Control Points, traducibile in sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici) è un insieme di procedure, mirate a garantire la salubrità degli alimenti nel pieno rispetto del Reg.Ce 852/2004, Reg.Ce 853/2004, Reg.Ce 2073/2005 e Reg.Ce 178/2002.

L'azienda inoltre ha aderito al sistema di produzione biologica garantendo che una parte della produzione (circa il 30%) sia rigorosamente selezionata e trasformata secondo il rispetto del Reg. CE 834/2007.

La LOMAN SRL è inoltre socio promotore del Consorzio per la Valorizzazione della Mandorla di Avola, il cui obiettivo è la tutela e il miglioramento della filiera produttiva e distributiva della mandorla di Avola.

Note informative sui prodotti e sul confezionamento

- Tutta la frutta secca è disponibile per privati e piccoli rivenditori in confezioni sottovuoto con formati da 100 g a 1 kg;
- Per i grossisti è possibile realizzare confezioni sottovuoto da 5 kg oppure cartoni o sacchi da 25 kg
- Le mandorle, il pistacchio e le nocciole siciliane possono essere richieste con certificazione biologica.
- Le mandorle varietà Sicilia sono disponibili al naturale, pelate, tostate, tostate pelate e tostate salate.

Company information

The primary objectives of Loman srl are the complete satisfaction of customers' needs and expectations, compliance with legal requirements, the safety and health of employees and all those who carry out activities within the company or for the company; respect and preservation of the environment and finally the constant search for product quality by satisfying requirements such as: hygiene, cleanliness and quality.

In order to achieve these objectives, the Company strictly adheres to the HACCP regulation. The HACCP (acronym from the English Hazard Analysis and Critical Control Points, translatable into a risk analysis and critical point control system) is a set of procedures that guarantee the healthiness of food in accordance with the Reg. CE 852/2004, Reg.Ce 853/2004, Reg.Ce 2073/2005 and Reg.Ce 178/2002. The company has also joined the organic production system; a part of production (about 30%) is rigorously selected and transformed according to the respect of the Reg. CE 834/2007.

LOMAN SRL is also a promoting partner of the Consortium for the Valorization of Avola Almond, whose objective is the protection and improvement of the production and distribution chain of Avola almond.

Information notes on products and packaging

- All dried fruit is available for individuals and small retailers in vacuum packs with sizes from 100 g to 1 kg;
- For wholesalers it is possible to create vacuum packs of 5 kg or cartons or bags of 25 kg;
- Almonds, pistachio and Sicilian hazelnuts can be requested with organic certification;
- Sicilian almonds are available natural, peeled, toasted, peeled toasted and salted toasted.





LAVORAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE
FRUTTA SECCA E PRODOTTI TIPICI SICILIANI
*PROCESSING AND SALE
OF DRIED FRUIT AND TIPICAL SICILIAN PRODUCTS*



c.da Spinagallo, s.p. 12 n.10/a
96100 Cassibile (SR)



Tel. 0931 718742
Cell. 340 5402001



info.loman@gmail.com
www.mandorleloman.it

