

Setola

i sapori dal cuore italiano 



Diamo sapore alle vostre ricette

selezionando con cura e maestria, aromi, spezie, erbe aromatiche,
frutta secca, candita, e prodotti per la decorazione dei dolci.



Chi siamo

SL Italia è una società di produzione alimentare che opera nel settore delle spezie, frutta candita, frutta secca e prodotti per dolci, con prodotti a marchio "Setola, sapori dal cuore italiano". Il lavoro in azienda ha portato ad una iniziativa imprenditoriale, fatta di passione, entusiasmo e innovazione continua, per garantire sempre la massima attenzione a tutti gli aspetti qualitativi della filiera.

SL Italia non si ferma e punta a nuovi grandi traguardi, la strategia e la mission si traducono nel:

- costante miglioramento della qualità e della naturalità dei prodotti;
- creare nuove opportunità di consumo;
- puntare sempre sull'innovazione per anticipare i trend del mercato.

Pensiamo in grande

Le grandi innovazioni di prodotto hanno permesso alla SL Italia di diventare il partner di riferimento per la Grande Distribuzione Organizzata.

Il processo produttivo garantisce la qualità superiore dell'offerta SL Italia, costituita da prodotti di prima qualità ed un'ampia gamma di technical pack. Oltre alle consolidate partnership in Italia, di recente sono iniziate molte nuove collaborazioni con l'estero, per questo l'obiettivo primario della SL Italia per il prossimo futuro è diventare il fornitore di riferimento a livello europeo.

Strategia

Riscoprire antichi sapori in un mondo nuovo e guardando al domani

Mission

Permettere il consumo dei nostri prodotti, spezie, canditi, frutta secca e preparati per dolci, di alta qualità, attentamente selezionati, senza comprometterne i contenuti e puntando sull'innovazione.

Costruire la migliore relazione con i nostri clienti e consumatori finali.





INDICE

Prodotti per Dolci	
> linea vasetto / confettini	4-5
> linea vasetto / cioccolato	5-6
> linea vasetto / frutta candita	7-8
Essenze	
> essenze aromatiche / varie	9
Frutta Secca	
> vaschetta / vasetto	10-11



Confettini Sferici Argentati

COD.	DESCRIZIONE
0197	VS da 100 gr. / 12 pezzi



Confettini Anicini

COD.	DESCRIZIONE
0190	VS da 100 gr. / 12 pezzi



Confettini Cannellini

COD.	DESCRIZIONE
0191	VS da 100 gr. / 12 pezzi



Confettini Codetta Cioccolata

COD.	DESCRIZIONE
0192	VS da 100 gr. / 12 pezzi



Confettini Codetta Colorata

COD.	DESCRIZIONE
0193	VS da 100 gr. / 12 pezzi



Confettini Codette Miste

COD.	DESCRIZIONE
0194	VS da 100 gr. / 12 pezzi



Confettini Diavolini

COD.	DESCRIZIONE
0195	VS da 100 gr. / 12 pezzi



Confettini Misti

COD.	DESCRIZIONE
0196	VS da 125 gr. / 12 pezzi



Scaglietta Colorata

COD.	DESCRIZIONE
0223	VS da 100 gr. / 12 pezzi



Mini Smart Arlecchino

COD.	DESCRIZIONE
0450	VS da 100 gr. / 12 pezzi

Cuoricini Arlecchino

COD.	DESCRIZIONE
0452	VS da 100 gr. / 12 pezzi

Granella di Zucchero

COD.	DESCRIZIONE
0514	VS da 150 gr. / 12 pezzi



Gocce di Cioccolato Bianco

COD.	DESCRIZIONE
0220	VS da 100 gr. / 12 pezzi

Gocce di Cioccolato

COD.	DESCRIZIONE
0219	VS da 100 gr. / 12 pezzi
0367	VS da 200 gr. / 12 pezzi

Scaglietta di Cioccolato

COD.	DESCRIZIONE
0222	VS da 100 gr. / 12 pezzi
0368	VS da 200 gr. / 12 pezzi



Copertura Cioccolato a Latte

COD.	DESCRIZIONE
0363	VS da 200 gr. / 12 pezzi

Copertura Cioccolato Bianco

COD.	DESCRIZIONE
0364	VS da 200 gr. / 12 pezzi

Copertura Cioccolato Fondente

COD.	DESCRIZIONE
0365	VS da 200 gr. / 12 pezzi



Croccante Cioccolato a Latte

COD.	DESCRIZIONE
0366	VS da 160 gr. / 12 pezzi

I Muffin con gocce di cioccolato

La cucina inglese e quella americana vantano non poche ricette tipiche che nel tempo hanno conquistato anche noi con la loro irresistibile bontà. È il caso dei muffin con gocce di cioccolato: semplici e sofficiissime tortine che rapiranno il vostro olfatto già mentre le starete sfornando, con il loro delizioso profumo. I muffin possono essere personalizzati come meglio si preferisce ma il cioccolato, che ha sedotto i più grandi scrittori, da Goldoni a Leopardi, è sicuramente la scelta più apprezzata. Quindi se dopo averli preparati, i vostri ospiti faranno incetta di questi deliziosi muffin con gocce di cioccolato non stupitevi... anzi, vi consigliamo di tenerne almeno uno da parte per voi!



Ingredienti per 12 muffin

- Burro ammorbidito a temperatura ambiente
- 125 g Farina 00
- 265 g Zucchero
- 135 g Latte intero a temperatura ambiente
- 135 g Uova (circa 2) a temperatura ambiente
- 110 g Gocce di cioccolato fondente
- 100 g Baccello di vaniglia
- 1 Bicarbonato raso
- 1 cucchiaino Sale fino
- 1 pizzico Lievito in polvere per dolci 10 g



Frutta Candita Amarene

COD.	DESCRIZIONE
0198	VS da 100 gr. / 12 pezzi

Frutta Candita Ciliegie Rosse

COD.	DESCRIZIONE
0203	VS da 100 gr. / 12 pezzi
0204	VS da 200 gr. / 12 pezzi

Frutta Candita Cedro Intero

COD.	DESCRIZIONE
0199	VS da 200 gr. / 12 pezzi



Frutta Candita Cedro Misto

COD.	DESCRIZIONE
0200	VS da 200 gr. / 12 pezzi

Frutta Candita Ciliegie Miste

COD.	DESCRIZIONE
0201	VS da 100 gr. / 12 pezzi
0202	VS da 200 gr. / 12 pezzi

Frutta Candita Ciliegie Verdi

COD.	DESCRIZIONE
0205	VS da 100 gr. / 12 pezzi
0206	VS da 200 gr. / 12 pezzi



Frutta Candita Cubetti Cedro

COD.	DESCRIZIONE
0207	VS da 100 gr. / 12 pezzi
0208	VS da 200 gr. / 12 pezzi

Frutta Candita Cubetti Arancia

COD.	DESCRIZIONE
0209	VS da 100 gr. / 12 pezzi
0210	VS da 200 gr. / 12 pezzi

Frutta Candita Cubetti Limone

COD.	DESCRIZIONE
0211	VS da 100 gr. / 12 pezzi



Frutta Candita Cubetti Misti

COD.	DESCRIZIONE
0212	VS da 100 gr. / 12 pezzi
0213	VS da 200 gr. / 12 pezzi

Frutta Candita Cubetti Zucca

COD.	DESCRIZIONE
0214	VS da 100 gr. / 12 pezzi

Frutta Candita Macedonia

COD.	DESCRIZIONE
0215	VS da 100 gr. / 12 pezzi
0216	VS da 200 gr. / 12 pezzi



Frutta Candita Mista Intera

COD.	DESCRIZIONE
0217	VS da 200 gr. / 12 pezzi

Frutta Candita Tondini D'Arancia

COD.	DESCRIZIONE
0218	VS da 100 gr. / 12 pezzi

Amarene Kirschen

COD.	DESCRIZIONE
0125	Vetro da 240 gr. / 12 pezzi

SAI CHE!



La frutta candita, chiamata genericamente canditi, è il risultato del processo di canditura della frutta fresca fatta a pezzi e poi immersa nello sciroppo di zucchero. Di solito si utilizzano gli agrumi (cedro, arance, mandarini, limoni), ma anche altri frutti con un alto tasso di acidità (amarene, frutti di bosco, albicocche, fichi, pere, melone e così via). Anche alcuni tipi di verdura si prestano bene ad essere canditi come i pomodori (vedi ricetta dei pomodori confit), le cipolle, i finocchi, il sedano, le carote o la zucca che, una volta canditi, assumeranno un sapore agrodolce. La frutta candita viene usata per fare dolci, come decorazione o direttamente nell'impasto. Se opportunamente conservata, in un luogo buio, fresco e asciutto, la frutta candita si mantiene per alcuni mesi.



Vaniglia		Millefiori in Fiale		Fiori d'Arancio	
COD.	DESCRIZIONE	DESCRIZIONE	DESCRIZIONE	DESCRIZIONE	DESCRIZIONE
0448	Provetta in vetro Bacca da 0,05 gr. / 20 pezzi	0169	3 Fiale da 1cc in VK / 30 pezzi	0144	3 Fiale da 1cc in VK / 30 pezzi



Millefiori Bottiglia		Fiori d'Arancio Bottiglia		Vanillino Pura	
COD.	DESCRIZIONE	COD.	DESCRIZIONE	COD.	DESCRIZIONE
0170	Bottiglie da 60 cc / 48 pezzi	0145	Bottiglie da 60 cc / 48 pezzi	0174	3 BS da 5 gr. / 20 pezzi



Cannella Macinata		Ammoniaca		Cremore di Tartaro	
COD.	DESCRIZIONE	COD.	DESCRIZIONE	COD.	DESCRIZIONE
0132	3 BS da 5 gr. / 20 pezzi	0126	3 BS da 20 gr. / 20 pezzi	0143	3 BS da 10 gr. / 20 pezzi



Capperi al Sale

COD.	DESCRIZIONE
0224	VS da 100 gr. / 12 pezzi



Pinoli

COD.	DESCRIZIONE
0227	VS da 75 gr. / 12 pezzi



Mandorle Naturali

COD.	DESCRIZIONE
0226	VS da 150 gr. / 12 pezzi



Mandorle Pelate

COD.	DESCRIZIONE
0225	VS da 150 gr. / 12 pezzi



Uva Sultanina

COD.	DESCRIZIONE
0229	VS da 100 gr. / 12 pezzi
0228	VS da 200 gr. / 12 pezzi



Uva Sultanina e Pinoli

COD.	DESCRIZIONE
0189	VK da 50 gr. / 30 pezzi



Granella di Nocciola

COD.	DESCRIZIONE
0221	VS da 75 gr. / 12 pezzi



Funghi Secchi

COD.	DESCRIZIONE
0178	BS da 20 gr. / 20 pezzi

Uva Sultanina

COD.	DESCRIZIONE
0187	VK da 50 gr. / 30 pezzi
0188	VK da 100 gr. / 48 pezzi

Pisto per Roccò

COD.	DESCRIZIONE
0171	3 Buste da 10 gr. / 24 pezzi



Pinoli

COD.	DESCRIZIONE
0186	VK da 15 gr. / 48 pezzi



Uva Sultanina e Pinoli

COD.	DESCRIZIONE
0189	VK da 50 gr. / 30 pezzi



Diamo sapore alle vostre ricette

Setola
i sapori dal cuore italiano 

SL Italia s.r.l.
c/o Consorzio Sinè
Zona ASI – Aversa Nord | Loc. Saraghelle
81032 Carinaro (CE)

info@slitaliasrl.it - commerciale@slitaliasrl.it
T: +39.081.979.98.29
F: +39.081.813.18.30

www.setolasapori.it