



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA



Catalogo prodotti | Products catalogue



Pantelleria significa "figlia del vento" perché il vento ha plasmato questa meravigliosa isola. Grandi scogli neri adagiati nel blu intenso del mare. Lo zibibbo, i capperi, l'origano, rappresentano l'identità stessa di Pantelleria. Kazzen, che prende il nome da una storica contrada, è custode di questo patrimonio.

Pantelleria means "daughter of the winds", because the wind has shaped this captivating island. Black volcanic rocks slope down to the crystal blue sea. Zibibbo grapes, capers and oregano offer a taste of the island's culinary identity. Taking its name from a historic district on the island, Kazzen is the guardian of this heritage.

Si ringrazia Mario Valenza per le foto | Thanks to Mario Valenza for the images

Kazzen è un sogno realizzato, un progetto intrapreso nel 2004 con passione e competenza da Fabrizio, Alessandro e Massimo D'Ancona. Forti del legame fraterno e uniti dall'amore per Pantelleria, hanno inseguito una lungimirante idea imprenditoriale: coltivare e trasformare con rigorosi metodi artigianali i capperi e gli altri frutti dell'isola, senza l'aggiunta di conservanti o additivi, secondo le antiche ricette pantesche. Pur rimanendo immutato l'assetto societario, è oggi Alessandro ad essere impegnato in prima persona in azienda, insieme a sua moglie Marilena che coordina tutte le attività produttive. Posto proprio al centro dei terreni agricoli, il laboratorio è il luogo cuore della straordinaria qualità di Kazzen, dove i frutti, appena raccolti dai titolari o da piccoli proprietari sparsi nell'isola, vengono portati quotidianamente.



Kazzen is a dream come true, a project started in 2004 with passion and expertise by Fabrizio, Alessandro and Massimo D'Ancona. Kept together by the brotherly love and the devotion to Pantelleria, they followed their brilliant idea: setting up a small laboratory producing capers, vegetable and fruit preserves using old recipes and the traditional artisanal methods belonging to the island's traditions, without any artificial preservatives. Even if the ownership is always the same, Alessandro is the most committed today, with the help of his wife Marilena, the production manager.

Built in the middle of the fields, the laboratory is the heart of the Kazzen quality and where, daily, the products arrive just harvested by Alessandro or by the farmers spread out all over the island.



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

CAPPERI E ORIGANO



CAPERS AND OREGANO



I nostri capperi sono coltivati nel rispetto della terra e dei sapori tradizionali. Dal profumo intenso e verace, donano quel tocco di eleganza a piatti all'apparenza semplici. Adatti per sughi e condimenti, per guarnire piatti di carne e pesce o da aggiungere ad insalate e sulla pizza.

Our capers are grown in respect of the land and traditional flavors. Scented with intense and genuine bouquet, they give a touch of elegance to meals apparently simple. Suitable for sauces and condiments, to garnish meat and fish or added to salads and pizza.

CAPPERI AL SALE MARINO

60 g - 150 g

CAPERS IN SEA SALT

2.12 oz - 5.29 oz

CAPPERI E ORIGANO



CAPERS AND OREGANO

NEW



FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO

90 g - 175 g

CAPER LEAVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

3,17 oz - 6,17 oz



NEW

FOGLIE DI CAPPERO CROCCANTI

10 g - 100 g

CAPER LEAVES CRUNCHY

0,35 oz - 3,52 oz

CAPPERI E ORIGANO



CAPERS AND OREGANO



CAPPERI BIOLOGICI AL SALE MARINO

150 g

ORGANIC CAPERS IN SEA SALT
5.29 oz



POLVERE DI CAPPERI

10 g - 50 g - 100 g - 300 g

CAPERS POWDER
0,35 oz - 1,76 oz - 3,53 oz - 10,58 oz



CAPPERI AL SALE MARINO

250 g - 500 g

CAPERS IN SEA SALT
8.82 oz - 17.64 oz



CAPPERI DI PANTELLERIA IGP AL SALE MARINO

100 g - 150 g. Sacchetto: 250 g - 500 g

CAPERS FROM PANTELLERIA IGP IN SEA SALT
3.53 oz - 5.29 oz. Bag: 8.82 oz - 17.64 oz



CAPPERI CROCCANTI BIOLOGICI

50 g

ORGANIC CRISPY CAPERS
1.76 oz



CAPPERI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

90 g - 175 g

CAPERS IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
3.17 oz - 6.17 oz

CAPPERI E ORIGANO



CAPERS AND OREGANO



FRUTTI DEL CAPPERO AL SALE MARINO

60 g - 150 g

CAPERS FRUITS IN SEA SALT
2.12 oz - 5.29 oz



FRUTTI DEL CAPPERO AL SALE MARINO

250 g - 500 g

CAPERS FRUITS IN SEA SALT
8.82 oz - 17.64 oz



FRUTTI DEL CAPPERO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

90 g - 175 g

CAPERS FRUITS IN EVOO
3.17 oz - 6.17 oz



ORIGANO DI PANTELLERIA IN RAMETTO

20 g

OREGANO FROM PANTELLERIA IN BUNCH
0.71 oz



ORIGANO DI PANTELLERIA

6 g - 20 g

OREGANO FROM PANTELLERIA
0.21 oz - 0.71 oz



ORIGANO DI PANTELLERIA

10 g - 100 g

OREGANO FROM PANTELLERIA
0.35 oz - 3.53 oz



Kazzen racchiude in ogni sua confezione la storia di famiglia e di una appassionata dedizione, la saggezza dei contadini e lo spirito innovativo di Marilena. Un laboratorio dove i prodotti, che siano capperi, frutta od ortaggi, vengono lavorati seguendo i metodi antichi appresi e custoditi dalle tradizioni di Pantelleria, ma con moderne tecnologie che ne garantiscono sicurezza e qualità. Il controllo di tutte le fasi della lavorazione permette di ottenere la massima genuinità di tutti i prodotti, affinché si possa ritrovare in ognuno di loro il sapore autentico ed i profumi dell'isola.



Each Kazzen product contains a family story and a total devotion, the wisdom of the farmers and the innovative spirit of Marilena. Fruits and vegetables are processed rigorously by hand and preserved following Pantelleria traditional methods, giving priority to the quality and safety to the final product. This manufacturing process allows to reach high standards, so that the products remind tasters of home-made conserves and the flavours of the island.



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

PESTI, CREME E PATÈ



PESTI, CREAM AND PATÈ



PESTO DI CAPPERI E PISTACCHI

85 g - 195 g

**PESTO WITH CAPERS AND
PISTACHIOS**
3.00 oz - 6.88 oz



PESTO DI CAPPERI E MANDORLE

85 g - 195 g

**PESTO WITH CAPERS AND
ALMONDS**
3.00 oz - 6.88 oz



PESTO PANTESCO

180 g

PESTO FROM PANTELLERIA
6.35 oz



PESTO TRAPANESE

180 g

PESTO FROM TRAPANI
6.35 oz



PESTO DI PISTACCHI

180 g

PISTACHIOS PESTO
6.35 oz



PATÈ DI OLIVE E CAPPERI

85 g - 195 g

OLIVES AND CAPERS PATÈ
3.00 oz - 6.88 oz

PESTI, CREME E PATÈ



PESTI, CREAM AND PATÈ



PATÈ DI CAPPERI E ORIGANO

85 g - 195 g

CAPERS AND OREGANO PATÈ
3.00 oz - 6.88 oz



PATÈ DI OLIVE VERDI

85 g - 190 g

GREEN OLIVES PATÈ
3.00 oz - 6.70 oz



PATÈ DI OLIVE NERE

85 g - 190 g

BLACK OLIVES PATÈ
3.00 oz - 6.70 oz



PATÈ DI CARCIOFI

190 g

ARTICHOKES PATÈ
6.70 oz



CREMA DI FINOCCHIETTO SELVATICO

180 g

WILD FENNEL CREAM
6.35 oz



CREMA DI PEPERONCINO

190 g

PEPPER CREAM
6.70 oz

*"Non c'è amore più sincero
di quello per il cibo"*

George Bernard Shaw



PESTI, CREME E PATÈ



PESTI, CREAM AND PATÈ



**CREMA DI POMODORO SECCO
(PASSIONE DI SICILIA)**

85 g - 190 g - 515 g

**DRIED TOMATOES CREAM
(PASSION OF SICILY)**
3.00 oz - 6.70 oz - 18.17 oz



SUGO AL TONNO

200 g

TUNA FISH SAUCE
7.05 oz



**CONDIMENTO PER PASTA
CON SARDE**

180 g

**SEASONING PASTA WITH
SARDINES**
6.35 oz



SALSA DI CAPPERI

85 g - 195 g

CAPERS SAUCE
3.00 oz - 6.88 oz



PATÈ DI CAPPERI E CURCUMA

85 g - 195 g

CAPERS AND TURMERIC PATE
3.00 oz - 6.88 oz

Raccolti al giusto grado di maturazione, gli ortaggi vengono selezionati, tagliati a filetti o a pezzi, scottati o lasciati macerare in soluzione acidulata, e infine confezionati ed insaporiti dalla prolungata maturazione nell'olio extravergine d'oliva.

Così preparati dal fresco, i nostri sottoli conservano inalterato tutto il valore nutrizionale originario: il sapore, il profumo e il gusto ricordano i sottoli preparati in casa secondo le antiche tradizioni siciliane. Possono essere gustati con un aperitivo, come antipasto o come un delizioso contorno.



Always seasonal vegetables, harvested at the right stage of ripening, the vegetables are selected, cut in fillets or into pieces, seared or left to macerate in acidulated solution, finally placed in the jar and flavored by prolonged maturation in extra virgin olive oil. Prepared from fresh, our pickles keep the original nutritional values: the flavor, the aroma and the taste remember the pickles home-made according to the ancient Sicilian traditions.

They can be tasted with an aperitif, as a starter or as a delicious side dish for a main course.



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA



SOTTOLI E SFIZIOSITÀ



PICKED IN OIL AND DELICACIES



CAPONATA SICILIANA

280 g

**SICILIAN CAPONATA
(AUBERGINES AND PEPPERS)**
9.88 oz



**POMODORO SECCO CON AGLIO
IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

280 g

**DRIED TOMATOES AND GARLIC
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**
9.88 oz



**POMODORO SECCO, CAPPERI E
FINOCCHIETTO IN OLIO E.V.O.**

85 g - 180 g - 500 g

**DRIED TOMATOES, CAPERS AND
FENNEL IN E.V.O.O.**
3.0 oz - 6.35 oz - 17.64 oz



**POMODORO CILIEGINO IN OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA**

190 g

**CHERRY TOMATOES IN EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL**
6.70 oz



OLIVE VERDI SCHIACCIATE

460 g

**CRUSHED OLIVES IN EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL**
16.23 oz



OLIVE NERE

330 g

BLACK OLIVES
11.64 oz

SOTTOLI E SFIZIOSITÀ



PICKED IN OIL AND DELICACIES



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

500 ml

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
17 fl oz



PEPERONCINO SPEZZATO

50 g

BROKEN CHILI
1.76 oz



POMODORI SECCHI

150 g

DRIED TOMATOES
5.29 oz



**SALE AROMATIZZATO AL
CAPPERO**

90 g - 180 g

**SEA SALT FLAVORED WITH
CAPERS**
3.17 oz - 6.35 oz



**SALE AROMATIZZATO
ALL'ORIGANO E PEPERONCINO**

90 g - 180 g

**SEA SALT FLAVORED WITH
OREGANO AND CHILI**
3.17 oz - 6.35 oz

Nel nostro ricettario di famiglia si tramanda l'usanza di cuocere la frutta fresca a pezzettoni cui si aggiunge, solo in una seconda cottura, lo zucchero. Il procedimento avviene senza l'aggiunta di nient'altro, usando solo i migliori prodotti che l'isola offre. Le confetture Kazzen, che presentano un colore brillante e un gusto elegante, sono un dolce connubio fra la bontà dei frutti panteschi e le proprietà nutritive della frutta.

Per la sua unicità, l'elisir di zibibbo merita un discorso a parte. È chiamato anche "miele" d'uva per la sua consistenza morbida, il colore ambrato e la sua estrema dolcezza. L'elisir di uva zibibbo si ottiene dalla riduzione in pentola del mosto fresco, al quale viene aggiunto lo zucchero, fino a ottenere la giusta consistenza. Il nostro elisir è ottimo per gelati, creme e frutta fresca, ma si abbina benissimo anche ai formaggi piccanti.



According to our old family cookbook, we use to boil the real fruit in pieces and only after we add the sugar. These are the only ingredients of our jams, no coloring and preservative is used, exclusively the best fruits grown in Pantelleria. Kazzen jams are the perfect union between the delicious and unique citrus fruits, typical from the island, and their nutritional values.

Zibibbo elixir deserves a special mention. It is also called "grape honey", a soft and dense amber color syrup, obtained from reducing fresh Zibibbo grape must and sugar. A perfect blend of sweetness and flavor. Our elixir is very pleasant if combined with ice-cream, yogurt or fresh fruit as well as soft and hard cheeses.



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

CONFETTURE E ZIBIBBO



JAM AND ZIBIBBO



MARMELLATA EXTRA DI ARANCE

100 g - 230 g

ORANGE MARMALADE
3.53 oz - 8.11 oz



MARMELLATA DI MANDARINI

230 g

MANDARIN MARMALADE
8.11 oz



MARMELLATA DI LIMONI

100 g - 230 g

LEMON MARMALADE
3.53 oz - 8.11 oz



CONFETTURA DI PESCHE

230 g

PEACH JAM
8.11 oz



CONFETTURA DI FICHI

230 g

FIG JAM
8.11 oz



CONFETTURA DI PEPERONI ROSSI

230 g

RED PEPPER JAM
8.11 oz

CONFETTURE E ZIBIBBO



JAM AND ZIBIBBO



ELISIR DI UVA ZIBIBBO BIOLOGICO

230 g

**ORGANIC ELIXIR OF ZIBIBBO
GRAPES (GRAPE MUST)**
8.11 oz

ELISIR DI UVA ZIBIBBO

100 g - 230 g

**ELIXIR OF ZIBIBBO GRAPES (GRAPE
MUST)**
3.53 oz - 8.11 oz

ELISIR DI UVA ZIBIBBO
AROMATIZZATO ALLA CANNELLA

230 g

**ELIXIR OF ZIBIBBO GRAPES
FLAVOURED CINNAMON**
8.11 oz



CONFETTURA DI UVA ZIBIBBO

100 g - 230 g

ZIBIBBO GRAPES JAM
3.53 oz - 8.11 oz



UVA PASSA ZIBIBBO

250 g - 500 g

ZIBIBBO RAISINS
8.82 oz - 17.64 oz

A Pantelleria il vino è antico quanto l'isola.

L'uva Zibibbo, che in arabo significa "uva passa", è una pianta generosa ma difficile, un eroico esempio di viticoltura e per questo riconosciuta patrimonio UNESCO. Un terroir dal temperamento unico e struggente che rivive con orgoglio in ognuno dei nostri vini.



In Pantelleria wine is as ancient as the island.

The Zibibbo grape, the word means in Arabic "dried grape", it is a generous but difficult plant, an heroic example of wine-growing and for this listed as part of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. A Terroir with a unique and yearning temperament that proudly lives in each of our wines.

I grandi vini della nostra piccola cantina

Vini DOP - DOP wine

Nesos

Passito di Pantelleria

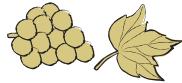
Kazzè

Pantelleria Bianco



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA

VINI



WINES

Fiore all'occhiello della produzione vitivinicola isolana, il Passito di Pantelleria ha origini antichissime. Le uve Zibibbo provengono da vigneti accuratamente selezionati e catalogati come D.O.C. Il raccolto, nei suoi grappoli migliori, viene messo ad appassire al sole su appositi stenditoi per circa 15-20 giorni, al fine di ottenere un prodotto sano e omogeneo con una gradazione zuccherina variabile tra il 32% ed il 65%. Dopo circa 20 giorni dall'inizio della fermentazione, l'uva passa viene aggiunta al mosto fiore, vale a dire alla fine della fermentazione primaria. Dopo 30/40 giorni, il prodotto viene quindi fatto riposare per circa un mese e affinato in bottiglia per almeno 4 o 5 mesi. Ottimo per la meditazione.

Eccezionale con i dessert e la pasticceria.

Colore oro ambrato brillante, sapore tipico e vellutato, naturalmente dolce e carezzevole al palato, di aroma intenso e fine con ricordi di uva passa e albicocca.

Si consiglia di servirlo moderatamente fresco intorno ai 12-14°C.

Pride of Pantelleria island, the wine Passito has ancient origins. Our grapes come from the Zibibbo vineyards, carefully selected as DOC (Controlled Denomination of Origin). Once the ripe grape has been harvested, they are laid down for sun-drying

15-20 days, in order to obtain a sugar content ranging between 32% to 65%. Then, after about 20 days, the raisins are added to the wine juice, before the fermentation starts, at the end of the primary one.

After 30/40 days, the product is rested for about one month and aged in a bottle for 4 or 5 months, at least.

Excellent for meditation and with desserts and pastries.

Bright golden amber color, distinctive smooth taste, naturally sweet, fine and intense aroma with flavors of raisins and apricots.

Serving temperature: 12-14°C.



NESOS PASSITO DI PANTELLERIA
Vino dolce

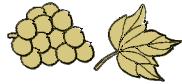
50 cl

NESOS PASSITO FROM PANTELLERIA

Sweet wine

50 cl

VINI



WINES

Vino secco e profumato che nasce dalla lavorazione di uve Zibibbo. Dopo la vendemmia e i consueti controlli in cantina, lo Zibibbo viene posto in apposite vasche per essere deraspato. Conservato per circa 12 ore ad una temperatura costante di 8°C, il mosto così ottenuto è filtrato e messo in appositi contenitori, dove avviene la fermentazione per circa 30 giorni.

Ottimo per aperitivo. Unico con piatti a base di pesce, ma anche con quelli a base di carne bianca o piatti forti mediterranei. Da servire ad una temperatura di 7-8° C.

Kazzé is made from zibibbo grapes cultivated and trained as low, free-standing bushes with the "alberello pantesco" system, declared by the UNESCO World Heritage agricultural practice in 2014. It has a straw yellow colour with golden highlights, aromatics characteristic of zibibbo grapes, elegant and lingering finish. Excellent for aperitifs, it is ideal served with fish or vegetables and flavourful Mediterranean specialities. Serving temperature: 7-8°C.



KAZZÉ
Pantelleria Bianco D.O.C.

75 cl

KAZZÉ
Pantelleria D.O.C. White wine
75 cl



ORO DI PANTELLERIA
SPECIALITÀ DELL'ISOLA



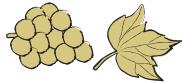
FRAMM
Grillo Chardonnay

75 cl

Vino leggermente frizzante di nuova generazione, prodotto con uve Grillo e una parte di uve chardonnay. Ideale con diversi abbinamenti della cucina di mare, primi piatti e grigliate.

Slightly sparkling new generation wine, produced with Grillo grapes and a part of Chardonnay grapes. Ideal with different combinations of seafood, first courses and grilled dishes.

VINI



WINES

Dal classico colore giallo dorato brillante, il moscato di Pantelleria Anemos sorprende per il suo aroma raffinato ed intenso, con sentori di albicocca e uva passa. Si riconosce per l'inconfondibile profumo di uva matura ed il sapore dolce e vellutato tipico del moscato, con note aromatiche ed un retrogusto di mandorla.

Ideale vino da dessert da assaporare a fine pasto, si abbina perfettamente alla classica pasticceria secca, in particolare ai dolci di mandorla. È un vino da sorseggiare anche con formaggi stagionati.

La gradazione alcolica: 15,5%.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 10-11°C.

Zibibbo grapes are used to make this golden yellow wine, featuring the characteristic aroma of ripe grapes, a sweet aromatic flavour and an almond finish. It goes well almond-based dessert and aged cheeses.

Serving temperature: 10-11°C.



ANEMOS MOSCATO LIQUOROSO DI PANTELLERIA
Vino Dolce

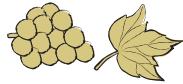
50 cl

ANEMOS MOSCATO LIQUEUR FROM PANTELLERIA

Vino Dolce

50 cl

VINI



WINES

Uve Cabernet, Syrah. Nasce da uve altamente selezionate raccolte a mano alla fine di settembre. Il colore rosso è intenso, di buona struttura persistente, al palato si presenta pieno. È decisamente un vino di carattere. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 16-18°C e di accompagnarlo con formaggi, selvaggina e grigliate di carni rosse.

Made from Cabernet and Syrah grapes, selected in September. The red color is intense, good persistent structure, it is definitely a full-bodied wine. To combine with cheeses and grilled red meat. Serving temperature: 16-18°C.



TERRA NERA
Vino Rosso da tavola

75 cl

TERRA NERA
Red wine
75 cl

"Non c'è altro posto sulla terra che faccia pensare alla luna così come Pantelleria ma, Pantelleria è più bella".

Gabriel García Marquez

"I don't think there is a place in the world more ideal than Pantelleria to think of the Moon. And Pantelleria is much more beautiful".

Gabriel García Marquez



KAZZEN Srl

Contrada Kazzen, 10
T +39 0923911770
Pantelleria (TP), Italia
www.kazzen.it
info@kazzen.it
P. IVA 01926300813

Kazzen Srl Oro di Pantelleria

