MICELI

Agricoltura biologica coraggiosa

CATALOGO PRODOTTI 2026 | 2027



il territorio

MICELI



Dal 1990, a Buseto Palizzolo, nel territorio di Trapani, coltiviamo i nostri 25 ettari con grani antichi di Sicilia, senza alcun utilizzo di prodotti chimici.
Una scelta "coraggiosa" che riflette il nostro profondo rispetto per la biodiversità e la ciclicità naturale e per i metodi agricoli sostenibili del passato; tra questi, **la rotazione delle colture che rigenera i nutrienti del suolo** contribuendo alla fertilità del terreno.



MICELI

Con cura, attenzione e delicatezza, nei nostri campi coltiviamo esclusivamente varietà di grano da semi antichi – **Perciasacchi, Cappelli, Tumminia, Furat** – rinunciando agli ibridi moderni geneticamente modificati, più produttivi: **le varietà antiche hanno caratteristiche e qualità nutrizionali ineguagliabili**, fondamentali per la salute e il benessere di tutti noi, che l'**agricoltura biologica** preserva e potenzia.

coltiviamo salute



MICELI

Con mulini a pietra, maciniamo e produciamo le nostre farine di grano duro biologico che vengono poi lavorate in pastifici locali.
La pasta – in diversi formati – viene prodotta a bassa temperatura e ad essiccazione lenta così da mantenere tutti i nutrienti e le caratteristiche organolettiche delle materie prime e il germe di grano.

Imballiamo i nostri prodotti con materiali eco-responsabili.

la filiera ecosostenibile

grani antichi: i vantaggi nutrizionali



Alte fino a 1,80 metri, **le spighe, sovrastano le erbe spontanee** e sono meno attaccabili dai parassiti.

Lavorati con **mulini a pietra**, mantengono **germe di grano, vitamine, fibre, sali minerali**.

Il **contenuto proteico è superiore** a quello dei grani moderni.

Una **diversa struttura del glutine** lo rende maggiormente assimilabile.

Leggerezza e digeribilità: **minore impatto glicemico e meno citochine infiammatorie** per l'intestino.

Ricchi di antiossidanti, minerali e polifenoli, sono ottimi anche per l'alimentazione dei bambini.



MICELI

PASTA DI GRANI ANTICHI DI SICILIA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA





MICELI

Busiata trapanese corta

Pasta di semolato di grano duro biologico

500 grammi

MICELI

Fusilli

Pasta di semolato
di grano duro biologico

500 grammi





MICELI

Maccheroni rigati

Pasta di semolato di grano duro biologico

500 grammi

MICELI

Calamarata

Pasta di semolato
di grano duro biologico





Penne rigate

Pasta di semolato di grano duro biologico

500 grammi

MICELI

Reginette

Pasta di semolato
di grano duro biologico

500 grammi





MICELI

Corallini

Pasta di semolato di grano duro biologico

500 grammi

MICELI

Fregula

Pasta di semolato
di grano duro biologico

500 grammi





MICELI

Spaghettoni

Pasta di semolato di grano duro biologico

500 grammi

MICELI

Busiata trapanese lunga

Pasta di semolato di grano duro biologico

500 grammi





MICELI

Fettuccine

Pasta di semolato
di grano duro biologico

500 grammi



MICELI

Agricoltura biologica
coraggiosa

DAI NOSTRI CAMPI
ALLA TUA TAVOLA

farine e semole



Farina Tipo1
Grano tenero popolazione Furat

FORMATI:
1 KG- 5 KG- 25 KG

Farina Integrale
Perciasacchi, Cappelli o Tumminia

FORMATI:
1 KG- 5 KG- 25 KG

Semolato di Grano Duro
Perciasacchi, Cappelli o Tumminia

FORMATI:
1 KG- 5 KG- 25 KG

Cous cous di Grano Duro
Perciasacchi o Cappelli

FORMATO:
1 KG

ceci e grano intero



Ceci varietà Pascià
100% siciliani

Grano intero
Perciasacchi,
Cappelli
o Tumminia



NATALE 2026

MICELI

Panettone artigianale classico

Farina biologica tipo1
di grano tenero Furat,
lievito madre,
arancia candita.
uva passa.

1 KG



MICELI

Panettone artigianale al cioccolato

Farina biologica tipo1 di grano tenero Furat, lievito madre, cioccolato fondente al 68%.

1 KG



MICELI

Panettone artigianale mandorlato

Farina biologica tipo1
di grano tenero Furat,
lievito madre,
mandorle,
arancia candita.
uva passa.

1 KG



MICELI

Panettone artigianale arancia e cioccolato

Farina biologica tipo1
di grano tenero Furat,
lievito madre,
arancia candita,
cioccolato
fondente al 68%.

1 KG



MICELI

Agricoltura biologica
coraggiosa

Via Palermo, 224
91012 Buseto Palizzolo [TP]

Referente: Rosaria Miceli
tel +39 338 2426460
info@aziendabiomiceli.it

aziendabiomiceli.it

+39 338 2426460 aziendabio.miceli Azienda Agricola Bio Miceli