

FIASCONARO, PASTICCIERI SICILIANI.

NATALE 2020



Natale 2020

UNA STORIA BELLA SEMPLICE



Quella della famiglia Fiasconaro è una storia che inizia negli anni Cinquanta a Castelbuono, piccolo centro nel Parco delle Madonie in Sicilia, e a Castelbuono rimane.

Perché è lì che i fratelli Fausto, Martino e Nicola hanno scelto di mantenere la mente e il cuore di questa emozionante avventura.

Una storia scritta a partire dal 1953 dal padre, Mario Fiasconaro, che da una piccola gelateria nella piazza principale del paese costruisce nel tempo una florida attività nel campo della pasticceria e della ristorazione.

Negli anni Novanta, da un'intuizione di Nicola maestro pasticcere di talento, l'azienda decide di interpretare in chiave mediterranea il dolce più tradizionale del Nord Italia, il Panettone.

Nasce così “Il Panettone Fiasconaro”, risultato di una continua ricerca sui sapori che rappresentano la migliore arte pasticceria siciliana.

The story of the Fiasconaro family starts in Castelbuono, a small town in Sicily's Madonie Park, in the Fifties, and it eventually remains in Castelbuono.

This is where the brothers Fausto, Martino and Nicola decided to maintain the administrative and production headquarters –the mind and the heart- of their exciting adventure.

This story was originally started in 1953 by their father, Mario Fiasconaro, who over time managed to turn his small ice-cream parlour, located in the main square of the town, into a thriving business in the field of confectionary and catering.

In the Nineties, thanks to the brilliant idea of the talented master confectioner Nicola, they developed a Sicilian version of the most traditional cake of Northern Italy i.e. the Panettone.

This is how the Fiasconaro's Panettone was born, the result of continuous research of flavors that represent the best of Sicilian confectionary.



LAVORAZIONE ARTIGIANALE IERI, OGGI, SEMPRE.

C'È ANZITUTTO IL TEMPO

Per i prodotti da forno Fiasconaro utilizza esclusivamente la lievitazione naturale della pasta madre, un processo lento e paziente – fino a tre giorni – che offre indubbi benefici, tra cui migliore digeribilità delle proteine e aroma intenso, con un sapore e una fragranza particolari.

CI SONO GLI INGREDIENTI

Selezionati con cura privilegiando le produzioni tipiche della Sicilia, dal pistacchio alle arance, dal cioccolato di Sicilia alle albicocche, dalle mandorle alla pregiata Manna delle Madonie.

Una continua ricerca di sapori antichi e genuini, espressione autentica della tradizione contadina dell'Isola, coniugata al più rigoroso controllo dei requisiti di ogni fornitore e di ogni singola fornitura.



POI CI SONO LE PERSONE

La risorsa più preziosa in un lavoro rigorosamente artigianale, in cui se aumenta la richiesta cresce anche la manodopera qualificata di donne e uomini, impegnati nei laboratori e nelle diverse funzioni aziendali.

Un ciclo produttivo non meccanizzato, manuale, dove in tutti i giorni dell'anno regnano le regole e i principi della migliore arte pasticceria: ingredienti di prima scelta e accuratezza in ogni fase di lavorazione, fino alla confezione finale del prodotto.

Un lavoro duro e appassionato, per una qualità senza compromessi.

INDICE PRODOTTI

Rosa e Fico d'India
King
Marron Noir
Dolce Presepe

LINEA MANNA
Oro di Manna
Torroncini
Nero Sublime
Strenna Sublime

LINEA ORO
Oro Verde
Oro Nero
Oro Bianco

LINEA CLASSICA
Tradizionale
Cioccolato
Pandorato
Nocciole
Mandorle

LINEA ALLA FRUTTA
Frutti di Bosco
Albicocca e Cioccolato di Sicilia
Pera e Cioccolato
Mediterraneo

FORMATI SPECIALI
500 g
Maximus 3 e 5 kg
Maximus 10 kg

STRENNE
Pistacchio
Mandorla
Sapori di Sicilia

CONTINUATIVI
Torroncini Siciliani
Torrone Siciliano
Cubaita
Cubaita al Cioccolato
Creme
Marmellate e confetture
Miele
Spumante

ROSA E FICO D'INDIA

Il "rosa" è simbolo di speranza, di rinascita. È pregno della stessa forza vitale che permette a un terreno, apparentemente arido, di regalare frutti antichi come i fichi d'India. Di far sbocciare rose dalle fragranze mediterranee.

Rosa è anche il cioccolato dal particolare gusto fruttato. Questi ingredienti, nell'abbraccio della farina di grano tenero siciliano, danno vita al nostro panettone e vi trasporteranno in un viaggio sensoriale attraverso le nostre terre.

IT / Panettone all'essenza di petali di rose con gocce di cioccolato rosa, ricoperto con confettura di fico d'india, cioccolato bianco e petali di cioccolato, confezionato a mano.

EN / Panettone with rose petal essence and pink chocolate drops, covered with prickly pear jam and white chocolate. Decorated with chocolate petals. Hand - wrapped.

DE / Panettone (Hefengebäck) mit Rosenblütenessenz und rosa Schokoladenstückchen, bedeckt mit Marmelade von indischen Feigen, weißer Schokolade und Schokoladenblättern. Von Hand verpackt.

FR / Panettone aromatisé à l'essence des pétales de rose avec des pépites de chocolat rose, enrobé de confiture de figue de Barbarie, de chocolat blanc et de pétales de chocolat. Emballé à la main.



CODICE ARTICOLO
147001

KING

Il panettone “King” nasce dall’arte pasticceria della Fiasconaro.
Un prodotto arricchito con farina di grano siciliano, dall’impasto soffice e delicato.

Il suo gusto unico è esaltato da prelibati canditi di arancia di Sicilia e dalla pregiata uva sultanina profumata ed aromatizzata con vino liquoroso “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”



IT / Panettone con freschi canditi d’arancia di Sicilia, arricchito con farina di grano siciliano e pregiata uva sultanina profumata ed aromatizzata con “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”.

DE / Panettone (Hefengebäck) mit sizilianischen Weizenmehl, frischen kandierten Orangenwürfeln und feinsten Rosinen aromatisiert mit Wein “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”.

EN / Panettone with fresh Sicilian candied orange, Sicilian wheat flour and select raisins, flavoured with wine “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”.

FR / Panettone avec oranges confites fraîches de Sicile, farine de blé sicilien et raisins secs de qualité, parfumés et aromatisés avec de vin “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”.

CODICE ARTICOLO
138001/1kg

DOLCE PRESEPE

Un panettone unico con uvetta e freschi canditi di arancia che racchiude in se un presepe composto con personaggi in cioccolato bianco.

EN / Panettone with raisins and fresh candied orange. With nativity statues in white chocolate.

FR / Panettone avec raisins secs et aux oranges confites fraîches. La crèche est composée de personnages en chocolat blanc.

DE / Panettone (Hefengebäck) mit Rosinen und frischen kandierten Orangewürfeln. Krippe mit Figuren aus weißer Schokolade.



CODICE ARTICOLO
117010 / 1.7 kg

MARRON NOIR

Con il panettone Marron Noir
si suggella il gemellaggio tra
Sicilia e Piemonte.

L'impasto a lievitazione naturale
arricchito al suo interno da preziosi
marroni canditi e cioccolato gianduia.
Innovativa peculiarità è la doppia
glassatura: il cioccolato fondente
avvolge una leggera crema di marroni.

IT / Panettone con canditi di
marroni e cioccolato gianduia
ricoperto con crema di marroni
e cioccolato fondente,
confezionato a mano.

EN / Panettone with candied
chestnuts and gianduia
chocolate, topped with
chestnuts cream and chocolate
coating, hand-wrapped

DE / Panettone (Hefegebäck)
mit kandierte Maronen
und Schokolade mit
"Gianduia" Haselnüssen,
Überzug mit Maronenkrem
und zartbitterschokolade
Überzug, von Hand verpackt.

FR / Panettone avec marrons
confits et chocolat au noisette
gianduia recouvert de crème de
marrons et enrobé de chocolat,
emballé à la main.



CODICE ARTICOLO
141001/1kg

LINEA ALLA MANNA



ORO DI MANNA

Secondo la sacra bibbia, la manna proviene dal cielo ed è un dono di dio. Lo sanno bene i contadini delle Madonie, che dagli alberi di frassino sulle montagne tra Castelbuono e Pollina, da luglio a settembre estraggono con sapiente pazienza la linfa praticando precise incisioni (“ntacche”) sulla corteccia degli alberi. Il liquido secreto solidifica rapidamente sotto l’azione del sole, dando vita a piccole stalattiti bianche (i “cannoli”) ricche di straordinarie proprietà: è la manna.

Panettone con cioccolato gianduia e crema alla Manna da spalmare, ricoperto di cioccolato bianco e colata di mannetti, confezionato a mano.

EN / Panettone with gianduja chocolate drops and Manna spread topped with white chocolate and mannetti, hand-wrapped.

FR / Panettone avec chocolat au gianduja et crème à la frênette à tartiner, recouvert de chocolat blanc et de mannetti (gâteaux à la frênette), emballé à la main.

DE / Panettone (Hefengebäck) mit Schokolade mit “Gianduja” Haselnüssen und Mannacreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Mannetti (Mannakuchen), von Hand verpackt.



CODICE ARTICOLO
137001/1kg

LINEA ALLA MANNA

TORRONCINI ALLA MANNA



IT / Esclusivi torroncini morbidi alla manna.
EN / Exclusive soft mini nougat bars with manna.
DE / Exklusive weiche Torrone Pralinen mit Manna.
FR / Nougats exclusif tendres à la frênette.

CODICE ARTICOLO
301034 / SCATOLA 120g
301035 / SCATOLA 250 g

STRENNA MANNA



FR / Panettone (brioche)
Oro di Manna 820 g, Crème
à la frênette 180 g, Couteau à
beurre, Nougats tendres à la
frênette 120 g, “Cannoli avec
frênette” 20 g, Vin mousseux
brut 75 cl.

Natale 2020

NERO SUBLIME

Nero come i “grani” di cioccolato di Sicilia al suo interno, sublime nella doppia glassatura: il cioccolato fondente avvolge la delicata confettura di fragoline di bosco di Sicilia.



IT / Panettone con gocce di cioccolato di Sicilia ricoperto da confettura di fragoline di bosco e cioccolato fondente, con crema al cioccolato di Sicilia da spalmare, confezionato a mano.

EN / Panettone with sicilian chocolate drops topped with strawberry jam and chocolate coating with sicilian chocolate spread, handwrapped.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit sizilianischer Schokoaufstrich Wald-Erdbeer Konfitüre und zartbitterschokolade Überzung, mit sizilianischer Schokoaufstrich, von Hand verpackt.

FR / Panettone avec pepites de chocolat de Sicile recouvert de confiture de fraises des bois et enrobé de chocolat avec crème au chocolat de Sicile à tartiner, emballé à la main.

CODICE ARTICOLO
140001/1kg

STRENNNA SUBLIME



IT / Panettone Nero Sublime 820 g, Crema al cioccolato di Sicilia 100 g, Confettura extra di fragolina di Sicilia 100 g, spalmينو per crema, cioccolato di Sicilia alla cannella 100 g, birra prodotta artigianalmente con fave di cacao 75 cl.

DE / Panettone (Hefegebäck) Nero Sublime 820 g, sizilianischer Schokoaufstrich 100 g, sizilianischer Wald-Erdbeer Konfitüre 100 g, Buttermesser, Sizilianische Schokolade Zimt 100 g, Selbst gemachtes Bier mit Kakaobohnen 75 cl.

EN / Panettone (traditional cake) Nero Sublime 820 g, Sicilian chocolate spread 100 g, sicilian strawberry extra jam 100 g, Butter Knife, Sicilian Chocolate bar with cinnamon 100 g, craft beer with cocoa beans 75 cl.

FR / Panettone (brioche) Nero Sublime 820 g, Crème au chocolat de Sicile 100 g, Confiture Extra de fraises des bois de Sicile 100 g, Couteau à beurre, Chocolat de Sicile à la cannelle 100 g, Bière maison avec les fèves de cacao 75 cl.

CODICE ARTICOLO
120013

LINEA ORO



ORO VERDE

Panettone con crema di pistacchio da spalmare ricoperto con cioccolato bianco e pistacchio, confezionato a mano.

EN / Panettone with pistachio spread, topped with white chocolate and pistachio nuts, hand-wrapped.

FR / Panettone avec crème de pistache à tartiner, recouvert de chocolat blanc et de pistaches, emballé à la main.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit Pistaziencreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Pistazien, von Hand verpackt.



CODICE ARTICOLO
121001/1kg

LINEA ORO

ORO NERO

Panettone con gocce di cioccolato e crema al caffè da spalmare, confezionato a mano.

EN / Panettone with chocolate drops and coffee spread, hand-wrapped.

FR / Panettone avec pépites de chocolat et crème au café à tartiner, emballé à la main.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit Schokoladenstückchen und Kaffeecreme als Aufstrich, von Hand verpackt.



CODICE ARTICOLO
125001 / 1kg

LINEA ORO

ORO BIANCO

Panettone con crema di mandorle da spalmare ricoperto con cioccolato bianco e fogliame di mandorle, confezionato a mano.

EN / Panettone with almond spread topped with white chocolate and almond shavings, hand-wrapped.

FR / Panettone avec crème d'amandes à tartiner, recouvert de chocolat blanc et de lamelles d'amandes, emballé à la main.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit Mandelcreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Mandelblättchen, von Hand verpackt.



CODICE ARTICOLO
124001 / 1kg

LINEA CLASSICA E ALLA FRUTTA



TRADIZIONALE



Panettone con freschi canditi d’arancia e uvetta aromatizzata al “vino Marsala DOP” e “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, incartato a mano.

EN / Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with “vino Marsala PDO” and “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI”, hand-wrapped.

FR / Panettone avec oranges confites fraîches et aux raisins secs, aromatisé au “vino Marsala AOP” et au “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, emballé à la main.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit frischen kandierte Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit “vino Marsala g.U.” und “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.”, von Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO
106001 / 1kg
106005 / 750 g

LINEA CLASSICA

CIOCCOLATO

Panettone con gocce di cioccolato ricoperto di glassa, incartato a mano.

EN / Panettone with chocolate drops topped with icing, handwrapped.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit Schokoladenstückchen, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.

FR / Panettone avec pépites de chocolat, recouvert de sucre glace, emballé à la main.



CODICE ARTICOLO
103001/1kg
103005/750 g

LINEA CLASSICA

PANDORATO

Panettone senza uvetta e canditi
ricoperto di glassa e zucchero a velo,
incartato a mano.

EN / Panettone without raisins
and candied topped with icing
and powdered sugar,
hand-wrapped.

FR / Panettone sans fruits
confits et raisins secs, recouvert
de sucre glace, emballé à la
main.

DE / Panettone (Hefegebäck)
ohne Rosinen und kandiert,
überzogen mit Glasur, von
Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO
102001 / 1kg
102005 / 750 g



LINEA CLASSICA

NOCCIOLE

Panettone con uvetta
ricoperto di glassa e nocciole,
incartato a mano.

EN / Panettone with raisins,
topped with icing and
hazelnuts,hand-wrapped.

FR / Panettone avec raisins
secs recouvert de sucre glace et
de noisettes, emballé à la main.

DE / Panettone (Hefegebäck)
mit Rosinen, überzogen mit
Glasur und Haselnüssen, von
Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO
105001/1kg



LINEA CLASSICA

MANDORLE

Panettone con uvetta
ricoperto di glassa e mandorle,
incartato a mano.

EN / Panettone with raisins,
topped with icing and almonds,
hand-wrapped.

FR / Panettone avec raisins
secs, recouvert de sucre glace
et d'amandes, emballé à la
main.

DE / Panettone (Hefegebäck)
mit Rosinen, überzogen mit
Glasur und Mandeln, von
Hand verpackt.



CODICE ARTICOLO
101001/1kg
101005/750 g

FRUTTI DI BOSCO

Panettone con frutti di bosco
semi-canditi ricoperto
di cioccolato bianco
e croccantini di cioccolato,
incartato a mano.

EN / Panettone with semi-candied wild berries, topped with white chocolate and chocolate crunchies, hand-wrapped.

FR / Panettone avec fruits des bois demi-confit recouvert de chocolat blanc et croquant de chocolaté, emballé à la main.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit Waldfrüchten halfttekandierte, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO
107001/1kg
107005/750 g



LINEA ALLA FRUTTA

ALBICOCCA E CIOCCOLATO DI SICILIA

Panettone con canditi d'albicocca e cioccolato di Sicilia ricoperto di glassa e granella di nocciole, incartato a mano.

EN / Panettone with candied apricot and sicilian chocolate topped with icing, hazelnuts, hand-wrapped.

FR / Panettone avec abricots confits et chocolat de Sicile, recouvert de sucre glace et de noisettes, emballé à la main.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit kandierten Aprikosenwürfeln mit sizilianischer Schokoladenstückchen überzogen mit Glasur und gemahlene Haselnüssen, von Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO
139001/1kg

LINEA ALLA FRUTTA

PERA E CIOCCOLATO

Panettone con gocce di cioccolato e pera candita ricoperto di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, incartato a mano.

EN / Panettone with chocolate drops and candied pear, topped with white chocolate and chocolate crunchies, hand-wrapped.

FR / Panettone avec pépites de chocolat et poire confite, recouvert de chocolat blanc et croquant de chocolaté, emballé à la main.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit Schokoladenstückchen und kandierten Birne, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO

126001/1 kg

126005/750 g



MEDITERRANEO

Panettone con canditi d’ananas e albicocca ricoperto di glassa e pistacchi, incartato a mano.

EN / Panettone with candied pineapple and apricot topped with icing and pistachio nuts, hand-wrapped.

FR / Panettone avec ananas et abricots confits recouvert de sucre glace et de pistaches, emballé à la main.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit kandierten Ananas und Aprikosenwürfeln, überzogen mit Glasur und Pistazien, von Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO
104001/1kg
104005/750 g



500 g

Tradizionale, Cioccolato e Mediterraneo.



TRADIZIONALE

IT / Panettone con freschi canditi d’arancia e uvetta aromatizzata al “vino Marsala DOP” e “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, confezionato a mano. **EN** / Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with “vino Marsala PDO” and “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI”, hand-wrapped. **DE** / Panettone (Hefegebäck) mit frischen kandierten Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit “vino Marsala g.U.” und “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.”, von Hand verpackt. **FR** / Panettone avec oranges confites fraîches et aux raisins secs, aromatisé au “vino Marsala AOP” et au “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, emballé à la main.

CIOCCOLATO

IT / Panettone con gocce di cioccolato ricoperto di glassa, confezionato a mano. **EN** / Panettone with chocolate drops topped with icing, handwrapped. **DE** / Panettone (Hefegebäck) mit Schokoladenstückchen, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt. **FR** / Panettone avec pépites de chocolat, recouvert de sucre glace, emballé à la main.

MEDITERRANEO

IT / Panettone con canditi d’ananas e albicocca ricoperto di glassa e pistacchi, confezionato a mano. **EN** / Panettone with candied pineapple and apricot topped with icing and pistachio nuts, hand-wrapped. **DE** / Panettone (Hefegebäck) mit kandierten Ananas und Aprikosenwürfeln, überzogen mit Glasur und Pistazien, von Hand verpackt. **FR** / Panettone avec ananas et abricots confits recouvert de sucre glace et de pistaches, emballé à la main.

CODICI ARTICOLI

106006 / TRADIZIONALE
103006 / CIOCCOLATO
104006 / MEDITERRANEO

TRADIZIONALE
MAXIMUS

3 e 5 kg



Panettone con freschi canditi d’arancia e uvetta aromatizzata al “vino Marsala DOP” e “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, confezionato a mano.

EN / Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with “vino Marsala PDO” and “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI”, hand-wrapped.

FR / Panettone avec oranges confites fraîches et aux raisins secs, aromatisé au “vino Marsala AOP” et au “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, emballé à la main.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit frischen kandierte Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit “vino Marsala g.U.” und “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.”, von Hand verpackt.

CODICI ARTICOLI
106019 / 3 kg
118020 / 5 kg

TRADIZIONALE MAXIMUS

10 kg



Panettone con freschi canditi d’arancia e uvetta aromatizzata al “vino Marsala DOP” e “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, confezionato a mano.

EN / Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with “vino Marsala PDO” and “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI”, hand-wrapped.

FR / Panettone avec oranges confites fraîches et aux raisins secs, aromatisé au “vino Marsala AOP” et au “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, emballé à la main.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit frischen kandierten Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit “vino Marsala g.U.” und “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.”, von Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO
106032

STRENNNA PISTACCHIO



IT / Panettone Oro verde 820 g, Crema di Pistacchio 180 g, Spalmino per crema, Stecca Torrone al Pistacchio 150 g, Cubaita 180 g, Spumante l'Elegante Dolce 75 cl.

DE / Panettone (Hefegebäck) Oro verde 820 g, Pistaziencreme 180 g, Buttermesser, weiche Nougats mit Pistazien 150 g, Knusprige 180 g, Süßer aromatischer Sekt 75 cl.

EN / Panettone (traditional cake) Oro verde 820 g, Pistachio spread 180 g, Butter Knife, soft nougat bar with pistachio 150 g, brittle 180 g, Aromatic sweet sparkling wine 75 cl.

FR / Panettone (brioche) Oro verde 820 g, Crème de pistache 180 g, Couteau à beurre, Nougat tendre de pistache 150 g, Doux croquant 180 g, Vin mousseux aromatique doux 75 cl.

CODICE ARTICOLO
120014

STRENNNA MANDORLE



IT / Panettone Oro Bianco 820 g, Crema di Mandorle 180 g, Spalmino per crema, Torroncini Siciliani 250 g, Spumante l'Elegante Brut 75 cl.

EN / Panettone (traditional cake) Oro Bianco 820 g, Almond spread 180 g, Butter Knife, soft mini nougats 250 g, Brut sparkling wine 75 cl.

DE / Panettone (Hefegebäck) Oro Bianco 820 g, Mannacreme als Aufstrich 180 g, Buttermesser, Nougats-Portionenstückchen 250 g, Sekt 75 cl.

FR / Panettone (brioche) Oro Bianco 820 g, Crème d'amandes à tartiner 180 g, Couteau à beurre, Petits Nougats tendres 250 g, Vin mousseux brut 75 cl.

CODICE ARTICOLO
120018

STRENNA AI SAPORI DI SICILIA



IT / Panettone Tradizionale 750 g, Confettura Extra di “Pesca di Leonforte I.G.P.” 360 g, Miele di Sicilia di nettare di Sulla 350 g, Stecca Torrone all’arancia 150 g, Spumante l’Elegante Dolce 75 cl.

EN / Panettone (traditional cake) Tradizionale 750 g, Extra Jam “Pesche di Leonforte I.G.P.” 360 g, Sicilian Honey with honeysuckle nectar 350 g, Soft nougat bar covered in orange flavoured chocolate 150 g, Aromatic sweet sparkling wine 75 cl.

DE / Panettone (Hefengebäck) Tradizionale 750 g, Konfitüre Extra “Pesche di Leonforte P.G.I.” Pfirsich 360 g, Süßklee-Nektarhonig aus Sizilien 350 g, weiche Nougat überzogen mit Orangenschokolade 150 g, Süßer aromatischer Sekt 75 cl.

FR / Panettone (brioche) Tradizionale 750 g, Confiture Extra de “Pesche di Leonforte I.G.P.” pêches 360 g, Miel de Sicile du nectar de Sulla 350 g, nougat tendre enrobé de chocolate aromatisé au orange 150 g, Vin mousseux aromatique doux 75 cl.

CODICE ARTICOLO
120019

PRODOTTI CONTINUATIVI



TORRONCINI SICILIANI



Torroncini morbidi della pasticceria siciliana. Nei gusti: cioccolato fondente, bianco, al latte, al limone, all’arancia e al caffè.

EN / Sicilian soft mini nougat bars in the following flavours: dark chocolate, white chocolate, milk chocolate, lemon, orange and coffee.

FR / Petits Nougats tendres de Sicile, dans les goûts: chocolat fondant, blanc, au lait, au citron, l’orange et à café.

DE / Sizilianische weiche Nougats-Portionenstückchen: Schmelzschokolade, Weiße Schokolade, Milkschokolade, Zitronenschokolade, Orangeschokolade und Kaffeeschokolade.

CODICI ARTICOLI

- 301001 / BUSTA 250 g
- 301002 / BUSTA 500 g
- 301038 / CONFEZIONE RETTANGOLARE 400 g
- 301037 / CONFEZIONE OTTAGONALE 250 g
- 301039 / TORRONCINI DA BANCO 1500 g

TORRONE SICILIANO



Torrone morbido della pasticceria siciliana. Nei gusti: limone, all’arancia, al cioccolato fondente, classico, al pistacchio.

EN / Sicilian soft nougat bars, in the following flavours: lemon, orange, dark chocolate, classic and pistachio.

FR / Nougat de Sicile dans les goûts: auctron, l’orange, chocolat fondant classic et pistache.

DE / Sizilianische weiche Nougats in den Sorten: Zitronenschokolade, Orangeschokolade, Schmelzschokolade, Classic und Pistazien.

- CODICI ARTICOLI**
301010 / LIMONE 150 g
301011 / ARANCIA 150 g
301012 / CIOCCOLATO FONDENTE 150 g
301014 / CLASSICO 150 g
301031 / PISTACCHIO 150 g

CONTINUATIVI

CUBAITA

Dolce croccante al pistacchio,
mandorle e sesamo.

EN / Pistachio, almond and
sesame brittle.

FR / Doux croquant à la
pistache, amande et sésame.

DE / Knusprige Pistazien,
Mandeln und Sesam
Krokantplättchen.



CODICI ARTICOLI
308015 / SCATOLA 180 G
308016 / SCATOLA 300 G

CONTINUATIVI

CUBAITA AL CIOCCOLATO



Dolce croccante alle mandorle,
nocciole con strato di cioccolato
fondente.

EN / Almond, hazelnut brittle
with dark chocolate.

FR / Doux croquant à la
amande, à la noisettes, avec
une couche de chocolat noir.

DE / Mandeln und Haselnüsse
Krokantplättchen, mit einer
Schicht Zartbitterschokolade.

CODICE ARTICOLO
308017 / SCATOLA 180 G

CONTINUATIVI

CREME DA SPALMARE



Nei gusti: alla manna,
al cioccolato di Sicilia, al caffè,
di pistacchio, di mandorle.

MANNA IT / Crema alla manna da spalmare. EN / Manna spread DE / Mannacreme als Aufstrich. FR / Crème à la frénette à tartiner.	CAFFÈ IT / Crema al caffè da spalmare. EN / Coffee spread. DE / Kaffeecreme als Aufstrich. FR / Crème à café à tartiner.
CIOCCOLATO IT / Crema al cioccolato di Sicilia da spalmare. EN / Sicilian chocolate spread. DE / Sizilianischer schokoladeaufstrich. FR / Crème au chocolat de Sicile à tartiner.	PISTACCHIO IT / Crema di pistacchio da spalmare. EN / Pistachio spread. DE / Pistaziencreme als Aufstrich. FR / Crème de pistache à tartiner.
	MANDORLE IT / Crema di mandorle da spalmare. EN / Almond spread. DE / Mandelcreme als Aufstrich. FR / Crème d’amandes à tartiner.

CODICI ARTICOLI
304010 / CREMA DI PISTACCHIO 180 g
304011 / CREMA DI MANDORLE 180 g
304012 / CREMA AL CAFFÈ 180 g
304013 / CREMA ALLA MANNA 180 g
304018 / CREMA AL CIOCCOLATO DI SICILIA 180 g

CONTINUATIVI

MIELE DI SICILIA

Prodotto artigianalmente senza trattamenti termici, nei gusti: nettare di zagara d'agrumi, nettare di millefiori, nettare di eucaliptus, nettare di sulla e nettare di cardo.



EN / Traditionally produced without heat treatments, in the following flavours: nectar of citrus blossom, nectar of mixed flowers, nectar of eucalyptus, nectar of sulla clover and nectar of thistle.

FR / Produit artisanal, sans traitements thermiques, aux parfums: nectar de fleur d'agrumes, nectar de millefleurs, nectar d'eucalyptus, nectar de Sulla et nectar de chardon.

DE / Handwerklich hergestellt ohne Wärmebehandlungen in folgenden Geschmacksrichtungen: Zitrus Blütennektar, Blütennektar, Eukalyptusnektar, Nektar Aus Kronen-Süßklee und Distel Nektar.

- CODICI ARTICOLI**
305001 / ZAGARA DI AGRUMI 350 g
305002 / MILLEFIORI 350 g
305003 / EUCALIPTUS 350 g
305004 / SULLA 350 g
305007 / CARDO 350 g

MARMELLATE E CONFETTURE DI SICILIA



Prodotti artigianali senza conservanti e additivi aggiunti, nei gusti: fichi d’india di Sicilia, mele dell’Etna, arance di Sicilia, limoni di Sicilia, mandarini di Sicilia, “Pesca di Leonforte I.G.P.”, frutti di bosco, fragole e arance di Sicilia, pera di sicilia e fave di cacao.

EN / Traditional products without added preservatives and additives, in the following flavours: prickly pear, Etna apple, Sicilian orange, Sicilian lemon, Sicilian mandarin, “Pesca di Leonforte P.G.I.” peaches and berry fruits, sicilian pear and cocoa beans, sicilian strawberry and orange.

FR / Produits artisanaux sans conservants ni additifs, aux parfums: figuier d’inde, pommes de l’Etna, oranges de Sicile, citrons de Sicile, mandarines de Sicile, “Pesca di Leonforte I.G.P.” pêches et fruits rouges, poires de Sicile et fèves de cacao, Fraises et oranges siciliennes

DE / Handwerklich hergestellt, ohne Konservierungsmittel bzw. Zusatzstoffe, in folgenden Geschmacksrichtungen: Kaktusfeigen, Ätna-Äpfel, Sizilianische Orangen, Sizilianische Zitronen, Sizilianische Mandarinen, “Pesca di Leonforte g.g.A.” Pfirsich und Waldfrüchte, Birnen aus Sizilien und Kakaobohnen, Sizilianische Erdbeeren und Orangen

- CODICI ARTICOLI**
304001 / FICHI D’INDIA 360 g
304002 / MELE DELL’ETNA 360 g
304003 / ARANCE 360 g
304004 / LIMONI 360 g
304005 / MANDARINI 360 g
304006 / “PESCA DI LEONFORTE I.G.P.” 360 g
304007 / FRUTTI DI BOSCO 360 g
304029 / PERA DI SICILIA E FAVE DI CACAO 360 g
304030 / FRAGOLE E ARANCE DI SICILIA 360 g

CONTINUATIVI

SPUMANTE BRUT E DOLCE



DOLCE / Spumante aromatico dolce (da uve zibibbo), caratterizzato da un perlage fine e resistente, lascia un sapore morbido e fresco con eleganti note floreali.

BRUT / Spumante brut (da uve catarratto), dal colore giallo paglierino caratterizzato da un sapore pieno, vellutato ed armonico.

DOLCE

EN / Aromatic sweet sparkling wine (made of zibibbo grapes), characterized by an elegant and resistant perlage, with soft, fresh taste and floral aftertaste.

DE / Süßer aromatischer Sekt (von der Rebe Zibibbo) charakterisiert durch feine und nachhaltige Perlage, Er hinterlässt einen weichen und frischen Geschmack mit einer eleganten blumigen Note.

FR / Vin mousseux aromatique doux (de raisins zibibbo), caractérisé d'un perlant fin et résistant, laissant une saveur moelleuse et fraîche avec d'élégantes notes florales.

BRUT

EN / Brut sparkling wine (made of catarratto grapes), with a straw yellow color and velvety, armonic taste.

DE / Sekt (von der Rebe Catarratto) von Stroh gelber Farbe, charakterisiert durch einen vollen, samtigen und harmonischen Geschmack.

FR / Vin mousseux brut (de raisins catarratto), de couleur jaune paille, caractérisé d'une saveur pleine, veloutée et harmonique.

CODICI ARTICOLI

306091 / DOLCE 75 cl

306092 / BRUT 75 cl



FIASCONARO S.R.L.

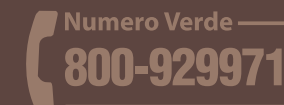
Sede legale: Piazza Margherita 10 90013 - Castelbuono (Pa) / Italia

Produzione: Contrada S. Lucia 90013 - Castelbuono (Pa) / Italia

Tel. (+39) 0921 677132 **Fax** (+39) 0921-676800

fiasconaro@fiasconaro.com

www.fiasconaro.com



SEGUICI SUI SOCIAL

 [FACEBOOK.COM/FIASCONARO.CASTELBUONO](https://www.facebook.com/fiasconaro.castelbuono)

 [INSTAGRAM.COM/FIASCONARO_SRL](https://www.instagram.com/fiasconaro_srl)

 [YOUTUBE.COM/USER/FRATELLIFIASCONARO](https://www.youtube.com/user/fratellifiasconaro)



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO / N° AG/SGSA-18/154.

2020 © FIASCONARO S.R.L.

Vietata la riproduzione di testi ed immagini presenti in questo volume.

Le illustrazioni, le descrizioni e i dati riportati sono indicativi e possono variare senza preavviso.

Fotografie: Studio fotografico Di Stefano

Coordinamento: Fiasconaro S.R.L.

Impaginazione: Atelier790