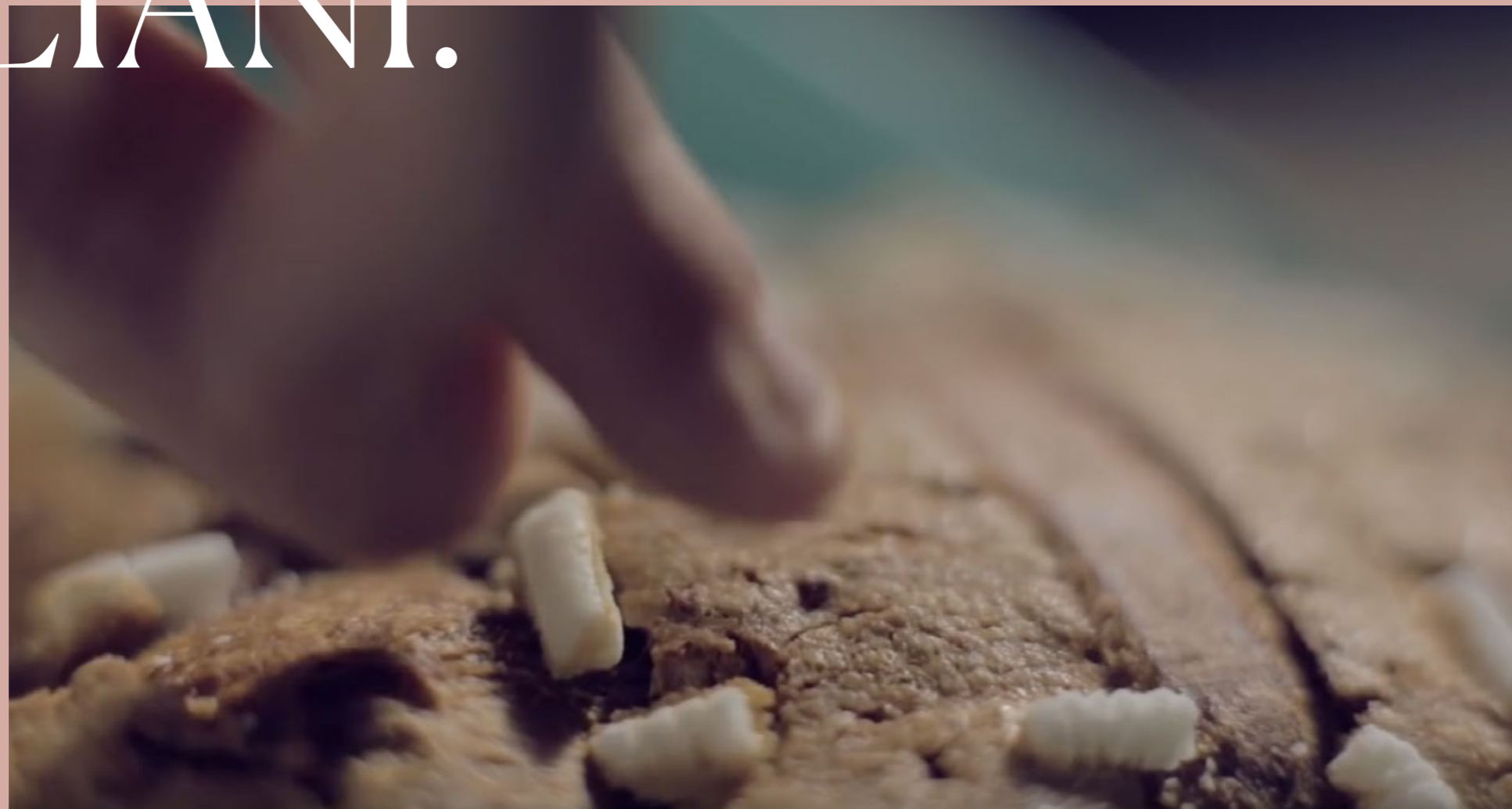


# FIASCONARO, PASTICCIERI SICILIANI.

PASQUA 2021



Pasqua 2021

# 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 pasticciere di talento, l'azienda decide di interpretare in chiave mediterranea il dolce più tradizionale del Nord Italia, il Panettone.

Nascono così i prodotti da forno 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.



FATTO  
LENTAMENTE  
E CON CURA.

## 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

### SPECIALITÀ

Rosa e Fico d'India

Marron Noir

### TERRITORIALI

Nero Sublime

Oro di Manna

Torroncini alla Manna

### LINEA ORO

Oro Verde

Oro Nero

Oro Bianco

### LINEA CLASSICA

Classica

Cioccolato

Pandorata

Nocciole

### LINEA ALLA FRUTTA

Frutti di Bosco

Albicocca e "Cioccolato di Modica IGP"

Pera e Cioccolato

Ananas e Albicocca

### FORMATI SPECIALI

Colomba classica 2 kg

### CONTINUATIVI

Torroncini Siciliani

Torrone Siciliano

Cubaita

Cubaita al Cioccolato

Creme

Marmellate e confetture

Miele

Spumante

# SPECIALITÀ





SPECIALITÀ

# 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.

NOVITÀ



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

**IT** / Colomba all'essenza di petali di rose con gocce di cioccolato rosa, ricoperta con confettura di fico d'india, cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, confezionata a mano.

**EN** / Colomba (Easter dove cake) with rose petal essence and pink chocolate drops, covered with prickly pear jam and white chocolate. Decorated with chocolate crunchies, hand - wrapped.

**DE** /Colomba (Ostertaube) mit Rosenblütenessenz und rosa Schokoladenstückchen, bedeckt mit Marmelade von indischen Feigen, weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.

**FR** / La colombe de pâques 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 croquant de chocolaté, emballé à la main.

**CODICE ARTICOLO**  
240001 / 1kg



SPECIALITÀ

# MARRON NOIR

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

L'impasto a lievitazione naturale è 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** / Colomba con canditi di marroni e cioccolato gianduia ricoperta con crema di marroni e cioccolato fondente, confezionata a mano.

**EN** / Colomba (Easter dove cake) with candied chestnuts and gianduia chocolate, topped with chestnuts cream and chocolate coating, hand-wrapped.

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

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

**CODICE ARTICOLO**  
239001/1kg

Pasqua 2021

PAG 7



# TERRITORIALI





TERRITORIALI

# 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** / Colomba con gocce di cioccolato di Sicilia ricoperta da confettura di fragoline di bosco e cioccolato fondente, con crema al cioccolato di Sicilia da spalmare, confezionata a mano.

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit sizilianischer Schokoaufstrich Wald-Erdbeer Konfitüre und zartbitterschokolade Überzung, mit sizilianischer Schokoaufstrich, von Hand verpackt.

**EN** / Colomba (Easter dove cake) with sicilian chocolate drops topped with strawberry jam and chocolate coating with sicilian chocolate spread, hand-wrapped.

**FR** / La colombe de pâques 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**  
237001/1kg

Pasqua 2021

PAG 9



TERRITORIALI

# 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.

Colomba con cioccolato gianduia e crema alla Manna da spalmare, ricoperta di cioccolato bianco e colata di mannetti, confezionata a mano.

**EN** / Colomba (Easter dove cake) with gianduia chocolate drops and Manna spread topped with white chocolate and mannetti, hand-wrapped.

**FR** / La colombe de pâques avec chocolat au gianduia et crème à la frênette à tartiner, recouvert de chocolat blanc et de mannetti (gâteaux à la frênette), emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit Schokolade mit “Gianduia” Haselnüssen und Mannacreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Mannetti (Mannakuchen), von Hand verpackt.



**CODICE ARTICOLO**  
227001/1kg

Pasqua 2021

PAG 10



TERRITORIALI

# 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

Pasqua 2021

PAG 11



# LINEA ORO





LINEA ORO

# ORO VERDE

Colomba con crema di pistacchio da spalmare ricoperta di cioccolato bianco e pistacchio, confezionata a mano.

**EN** / Colomba (Easter dove cake) with pistachio spread, topped with white chocolate and pistachio nuts, hand-wrapped.

**FR** / La colombe de pâques avec crème de pistache à tartiner, recouvert de chocolat blanc et de pistaches, emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit Pistaziencreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Pistazien, von Hand verpackt.



**CODICE ARTICOLO**  
221001/1kg

Pasqua 2021

PAG 13



LINEA ORO

# ORO NERO

Colomba con gocce di cioccolato e crema al caffè da spalmare, confezionata a mano.



**EN** / Colomba (Easter dove cake) with chocolate drops and coffee spread, hand-wrapped.

**FR** / La colombe de pâques avec pépites de chocolat et crème au café à tartiner, emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit Schokoladenstückchen und Kaffeecreme als Aufstrich, von Hand verpackt.

**CODICE ARTICOLO**  
225001 / 1kg

Pasqua 2021

PAG 14



LINEA ORO

# ORO BIANCO

Colomba con crema di mandorle da spalmare ricoperta di cioccolato bianco e fogliame di mandorle, confezionata a mano.

**EN** / Colomba (Easter dove cake) with almond spread topped with white chocolate and almond shavings, hand-wrapped.

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

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit Mandelcreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Mandelblättchen, von Hand verpackt.



**CODICE ARTICOLO**  
223001 / 1kg

Pasqua 2021

PAG 15



# LINEA CLASSICA E ALLA FRUTTA





LINEA CLASSICA

# CLASSICA

Colomba con freschi canditi d'arancia ricoperta di glassa e mandorle, confezionata a mano.

**EN** / Colomba (Easter dove cake) with fresh candied orange topped with icing and almonds, hand-wrapped.

**FR** / La colombe de pâques avec oranges fraîches confites recouvert de sucre glace et d'amandes, emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit frischen kandierten Orangewürfeln überzogen mit Glasur und Mandeln, von Hand verpackt.



**CODICE ARTICOLO**

201001/1kg

201005/750g

201006/500g

Pasqua 2021

PAG 17



LINEA CLASSICA

# CIOCCOLATO

Colomba con gocce di cioccolato ricoperta di glassa, confezionata a mano.

**EN** / Colomba (Easter dove cake) with chocolate drops topped with icing, hand-wrapped.

**FR** / La colombe de pâques avec pépites de chocolat, recouvert de sucre glace, emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit Schokoladenstückchen, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.



**CODICE ARTICOLO**

203001/1kg

203005/750 g

203006/500 g



LINEA CLASSICA

# PANDORATA

Colomba senza uvetta e canditi ricoperta di glassa e zucchero a velo, confezionata a mano.

**EN** /Colomba (Easter dove cake) without raisins and candied topped with icing and powdered sugar, hand-wrapped.

**FR** / La colombe de pâques sans fruits confits et raisins secs, recouvert de sucre glace, emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube) ohne Rosinen und kandiert, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.

**CODICE ARTICOLO**

202001/1kg  
202005/750g



Pasqua 2021

PAG 19



LINEA CLASSICA

# NOCCIOLE

Colomba con uvetta  
ricoperta di glassa e nocciole,  
confezionata a mano.

**EN** / Colomba (Easter dove  
cake) with raisins, topped with  
icing and hazelnuts, hand-  
wrapped.

**FR** / La colombe de pâques  
avec raisins secs recouvert de  
sucre glace et de noisettes,  
emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube)  
mit Rosinen, überzogen mit  
Glasur und Haselnüssen, von  
Hand verpackt.

**CODICE ARTICOLO**  
202001 / 1kg  
202005 / 750g

**CODICE ARTICOLO**  
205001 / 1kg

Pasqua 2021

PAG 20



LINEA ALLA FRUTTA

# FRUTTI DI BOSCO



Colomba con frutti di bosco semicanditi ricoperta di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, confezionata a mano.

**EN** / Colomba (Easter dove cake) with semi-candied wild berries, topped with white chocolate and chocolate crunchies, hand-wrapped.

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

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit Waldfrüchten halftgekandierte, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.

**CODICE ARTICOLO**

207001/1kg  
207005/750g



LINEA ALLA FRUTTA

# ALBICOCCA E "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"

Colomba con canditi d'albicocca e "Cioccolato di Modica IGP" ricoperta di glassa e fogliame di nocciole, confezionata a mano.

**EN** / Colomba (Easter dove cake) with candied apricots and "Cioccolato di Modica PGI" topped with icing and hazelnuts foliage, hand-wrapped.

**FR** / La colombe de pâques avec abricots confits et "Cioccolato di Modica IGP" recouvert de glaçage et feuillage de noisettes, emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit kandierten Aprikosenstückchen und "Cioccolato di Modica GGA" überzogen mit Glasur und feingehobelte Haselnüssen, von Hand verpackt.

**CODICE ARTICOLO**  
228001/1kg

Pasqua 2021

PAG 22





LINEA ALLA FRUTTA

# PERA E CIOCCOLATO

Colomba con gocce di cioccolato e pera candita ricoperta di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, confezionata a mano.

**EN** / Colomba (Easter dove cake) with chocolate drops and candied pear, topped with white chocolate and chocolate crunchies, hand-wrapped.

**FR** / La colombe de pâques avec pépites de chocolat et poire confite, recouvert de chocolat blanc et croquant de chocolaté, emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit Schokoladenstückchen und kandierten Birne, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.



**CODICE ARTICOLO**  
224001/1 kg

Pasqua 2021

PAG 23



LINEA ALLA FRUTTA

# ANANAS E ALBICOCCA

Colomba con canditi d'ananas e albicocca ricoperta di glassa e pistacchi, confezionata a mano.



**EN** / Colomba (Easter dove cake) with candied pineapple and apricot topped with icing and pistachio nuts, hand-wrapped.

**FR** / La colombe de pâques avec ananas et abricots confits recouvert de sucre glace et de pistaches, emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit kandierten Ananas und Aprikosenwürfeln, überzogen mit Glasur und Pistazien, von Hand verpackt.

**CODICE ARTICOLO**

204001/1kg  
204005/750g



FORMATI SPECIALI

# COLOMBA 2 kg

Colomba con freschi canditi d'arancia ricoperta di glassa e mandorle, confezionata a mano.



**EN** / Colomba (Easter dove cake) with fresh candied orange topped with icing and almonds, hand-wrapped.

**FR** / La colombe de pâques avec oranges fraîches confites recouvert de sucre glace et d'amandes, emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit frischen kandierten Orangewürfeln überzogen mit Glasur und Mandeln, von Hand verpackt.

**CODICE ARTICOLO**  
201004

Pasqua 2021

PAG 25



# PRODOTTI CONTINUATIVI





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



CONTINUATIVI

# TORRONE SICILIANO

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



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

**FR** / Nougat de Sicile dans les goûts: au citron, chocolat fondant classic, pistache et l'orange.

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

**CODICI ARTICOLI**

301010 / LIMONE 150 g  
301012 / CIOCCOLATO FONDENTE 150 g  
301014 / CLASSICO 150 g  
301031 / PISTACCHIO 150 g  
301011 / ARANCIA 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: di cioccolato di Sicilia,  
alla manna, di pistacchio,  
di mandorle, al caffè.

## **CIOCCOLATO**

**IT** / Crema di cioccolato  
di Sicilia da spalmare.

**EN** / Sicilian chocolate spread.

**DE** / Sizilianischer  
schokoladeaufstrich.

**FR** / Crème au chocolat de  
Sicile à tartiner.

## **MANNA**

**IT** / Crema alla manna da spalmare.

**EN** / Manna spread

**DE** / Mannacreme als Aufstrich.

**FR** / Crème à la frênette 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.

## **CAFFÈ**

**IT** / Crema al caffè da spalmare.

**EN** / Coffee spread.

**DE** / Kaffeecreme als Aufstrich.

**FR** / Crème à café à tartiner.

## **CODICI ARTICOLI**

304018 / CREMA AL CIOCCOLATO DI SICILIA 180 g

304013 / CREMA ALLA MANNA 180 g

304010 / CREMA DI PISTACCHIO 180 g

304011 / CREMA DI MANDORLE 180 g

304012 / CREMA AL CAFFÈ 180 g



CONTINUATIVI

# MIELE DI SICILIA

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



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

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

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

## **CODICI ARTICOLI**

305001 / ZAGARA DI AGRUMI 350 g

305004 / SULLA 350 g

305003 / EUCALIPTUS 350 g

305002 / MILLEFIORI 350 g

305007 / CARDO 350 g



CONTINUATIVI

# MARMELLATE E CONFETTURE DI SICILIA



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

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

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

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

## CODICI ARTICOLI

304005 / MANDARINI 360 g  
304004 / LIMONI 360 g  
304003 / ARANCE 360 g  
304002 / MELE DELL'ETNA 360 g  
304030 / FRAGOLE E ARANCE DI SICILIA 360 g  
304001 / FICHI D'INDIA 360 g  
304007 / FRUTTIDI BOSCO 360 g  
304006 / "PESCA DI LEONFORTE I.G.P." 360 g  
304029 / PERA DI SICILIA E FAVE DI CACAO 360 g



# SPUMANTE ELEGANTE 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 cataratto), 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



AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE DELL'ENERGIA  
CERTIFICATO



© **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