

# FIASCONARO PASQUA 2022



Pasqua 2022

# FIASCONARO, UNA STORIA CHE HA I PROFUMI DELLA SICILIA.

Nella storia di Fiasconaro c'è la Sicilia, gli anni Cinquanta, Castelbuono e una piazza dove inizia questa avventura che tutt'oggi continua a scriversi in questo piccolo borgo immerso nel Parco delle Madonie.

È nel 1953 che Mario Fiasconaro apre una gelateria che nel tempo è fiorita in un laboratorio di idee e di gusto diventando simbolo dell'alta pasticceria siciliana in Italia e nel mondo.

Dagli anni Novanta sono i figli Martino, Nicola e Fausto a portare avanti l'attività di famiglia e da una idea di Nicola iniziano a produrre, in modo esclusivamente artigianale e partendo dalla ricetta originale, una varietà di panettone che esplora da subito gusti tipicamente siciliani attraverso l'utilizzo di ingredienti di una terra ricca di doni come la pregiatissima Manna, il Pistacchio e le Mandorle.

Nel rinnovare costantemente la propria storia Fiasconaro continua a realizzare ricette nel rispetto delle proprie origini e dei propri luoghi. Attraverso la passione, l'eccellenza delle materie prime e la scelta di idee innovative e sostenibili rivolte alla valorizzazione del territorio e dei suoi lavoratori è possibile assaporare in tutto il mondo la storia di questa eccellenza della pasticceria artigianale.

In Fiasconaro's history there are Sicily, the 1950s, Castelbuono and a square, the starting point of an adventure which is still going on in this small town located in the Madonie Park.

It was in 1953 that Mario Fiasconaro opened an ice-cream shop which turned, over time, into an ideas and flavours workshop and a symbol of top quality Sicilian pastry-making in Italy and the world over.

His sons Martino, Nicola and Fausto have been running the company since the 1990s and it was Nicola's idea to produce an exclusively artisan made panettone from an original recipe based on the typically Sicilian flavours of this gastronomic treasure trove such as ultra-fine manna, pistachios and almonds.

In constant search of novelty, Fiasconaro continues to create recipes inspired by its origins and by those of the local area.

With passion, raw material excellence and innovative and sustainable ideas designed to promote the area and its people, the company makes this top quality artisan pastry-making tradition available all around the world.





# UN VIAGGIO CHE INIZIA DA PIAZZA MARGHERITA.

Sono proprio i luoghi di questa avventura che hanno evocato nel tempo non solo sapori e aromi ma anche immagini che grazie all'abile visione estetica di un artista contemporaneo, Lorenzo Mattone, sono state inserite come rappresentazione grafica sul nastro di cotone naturale che avvolge la Colomba Fiasconaro. Il nastro mette in luce e racconta la strada, la via, il Corso che quotidianamente dal 1953, la famiglia Fiasconaro ha battuto per raggiungere Piazza Margherita, cuore pulsante di Castelbuono ma anche del proprio sogno imprenditoriale.

La rappresentazione del Corso ha ispirato le scene di un set girato su carta dove le sagome sono mosse dallo scirocco delle vigne delle Madonie. E tra i restauri della Matrice Vecchia e l'antica Banca di Corte, ecco la Fontana che poggia sul marciapiede a base ottagonale da sempre simbolo del brand, dalla quale zampilla la vita di tutti i giorni: si odono sinfonie di musicisti di strada, schiamazzi di bambini divertiti, ticchetii di scarpe di donne a passeggio, voci di uomini che rientrano a casa.

L'AZIENDA HA DA  
SEMPRE UN FORTE  
LEGAME CON  
IL TERRITORIO E  
ATTRAVERSO  
I PROPRI LUOGHI  
RACCONTA LA SUA  
STORIA.



It is precisely these places which, over the years, have conjured up not only flavours and aromas but also the images that the fine aesthetic vision of the contemporary artist, Lorenzo Mattone, has transferred to the graphics of the natural cotton ribbon wrapped around Fiasconaro's Colomba.

The ribbon shows the street, the Corso, which the Fiasconaro family has been travelling along every day since 1953 to get to Piazza Margherita, beating heart of Castelbuono and its of very own entrepreneurial dream.

This street has inspired the scenes set onto paper, with images of south winds blowing through the Madonie vineyards. And in the midst of restored Matrice Vecchia and historic Banca di Corte, the fountain takes pride of place on the octagonal paving base which is the brand's historic symbol, from which life springs anew every day and on

which street music symphonies, children playing, the clicking of women's heels and the voices of men returning home can be heard.





# 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.

FIRST OF ALL,  
THERE IS THE TIME.

First of all, there is the time. For its bakery products Fiasconaro only uses the natural rising of the sourdough, a long and patient process, which lasts up to three days and offers undoubted benefits, as better digestibility of proteins and intense aroma, together with distinctive taste and smell.

THERE ARE  
THE INGREDIENTS.

We choose them carefully and prefer typical Sicilian products, as pistachio, oranges, chocolate of Modica, apricots, almonds, and the high-quality manna of the Madonie mountains, a typical crop our company saved from declining. We are always looking for age-old and natural tastes, which represent the real agricultural tradition of Sicily, while carrying out very strict controls on every single supplier and supply.

THEN, THERE ARE THE PEOPLE.

They are the most valuable resource in our strictly artisanal work. An increase in demand involves an increase in qualified staff, i.e. men and women working in the laboratories or occupying various positions within our company. Our production cycle is not mechanized. It is manual and during the whole year it fully respects the rules and principles of the best: top quality ingredients and great accuracy in each production stage, from the beginning to the final packaging of the product.

Hard and passionate work to achieve absolute quality.





# SPECIALITÀ



SPECIALITÀ

# FRAGOLINA E CILIEGIA DI SICILIA

NOVITÀ

Colomba all'essenza di mentuccia selvatica con semi-canditi di fragoline di bosco di Sicilia, ricoperta con confettura di ciliegie di Castelbuono e cioccolato, confezionata a mano.

**EN** / Colomba with wild mint essence and semicandied sicilian strawberries, topped with Castelbuono cherrys jam and chocolate, hand – wrapped.

**FR** / Colombe de Pâques aromatisé à l'essence de menthe sauvage avec des fraises de bois confites de Sicile, recouvert de confiture de cerises de Castelbuono et chocolate, emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit einer Essenz aus wilder Minze, kandierten sizilianischen Walderdbeeren, überzogen mit Kirschkonfitüre aus Castelbuono und Schokolade, von Hand verpackt.



**CODICE ARTICOLO**  
244001/1kg

Pasqua 2022

PAG 7



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.

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, ricoperto con confettura di fico d'India, cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, confezionata a mano.

**DE** / Colomba (Ostertaube) mit Rosenblütenessenz und rosa Schokoladenstückchen, bedeckt mit Kaktusfeigen Konfitüre weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von hand verpackt.

**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.

**FR** / Colombe de Pâques aromatisé à l'essence des pétales de rose avec pépites de chocolat rose, recouvert de confiture de figues 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.

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

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

**FR** / Colombe de Pâques aux  
marrons confits et chocolat  
gianduja recouvert de crème  
de marrons et de chocolat  
fondant, emballé à la main.



**CODICE ARTICOLO**  
239001/1kg



# 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 di Sicilia 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 sicilian strawberry jam and chocolate coating with sicilian chocolate spread, hand-wrapped.

**FR** / Colombe de Pâques aux pepites de chocolat de Sicile recouvert de confiture de fraises des bois et de chocolat fondant avec crème au chocolat de Sicile à tartiner, emballé à la main.

**CODICE ARTICOLO**  
237001/1kg

Pasqua 2022

PAG 11

# 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** / Colombe de Pâques aux chocolat gianduia et crème de Manna à tartiner, recouvert de chocolat blanc et de mannetti (petits bâtonnets de Manna séchée), 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



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** / Exclusif petits nougats tendres à la Manna.

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

Pasqua 2022

PAG 13

# LINEA ORO





LINEA ORO

# ORO VERDE

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

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

**FR** / 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 2022

PAG 15

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** / 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



LINEA ORO

# ORO BIANCO

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

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

**FR** / Colombe de Pâques avec crème d'amandes à tartiner, recouvert de chocolat blanc et d'éclats 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 2022

PAG 17

# LINEA CLASSICA E ALLA FRUTTA





LINEA CLASSICA

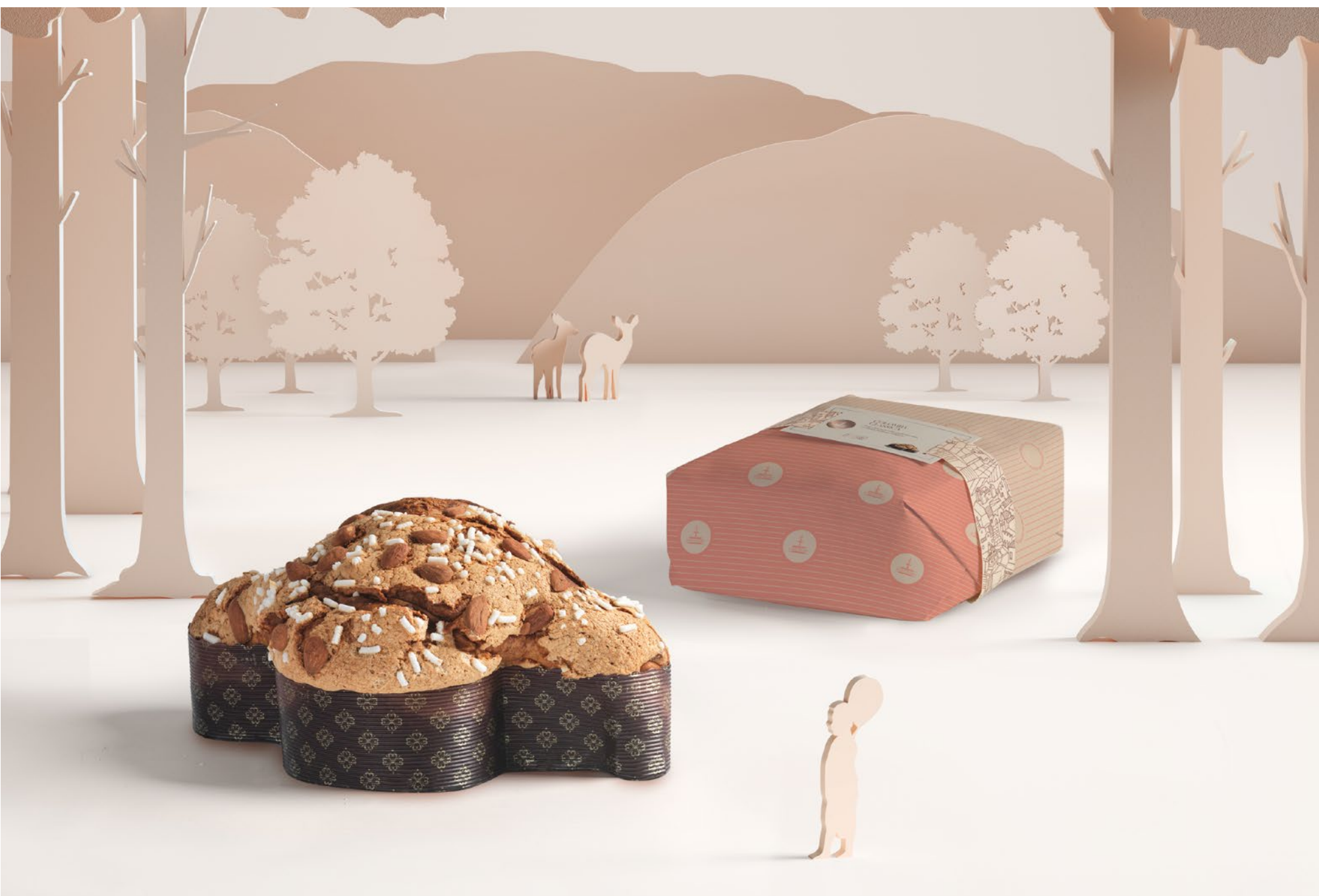
# CLASSICA

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

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

**FR** / Colombe de Pâques aux 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 / 750 g

201006 / 500 g

LINEA CLASSICA

# CIOCCOLATO

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

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

**FR** / Colombe de Pâques aux 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,  
incartata a mano.

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

**FR** / Colombe de Pâques sans  
fruits confits et raisins secs,  
recouvert de glaçage, emballé à  
la main.

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



**CODICE ARTICOLO**

202001/1kg  
202005/750g

LINEA CLASSICA

# NOCCIOLE

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

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

**FR** / Colombe de Pâques  
aux raisins secs recouvert  
de glaçage et de noisettes,  
emballé à la main.

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



**CODICE ARTICOLO**  
205001/1kg



LINEA ALLA FRUTTA

# FRUTTI DI BOSCO



Colomba con frutti di bosco  
semi-canditi ricoperta di cioccolato  
bianco e croccantini di cioccolato,  
incartata a mano.

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

**FR** / Colombe de Pâques aux  
fruits des bois semi-confits  
recouvert de chocolat blanc  
parsemé de mini-pralines  
de chocolat croustillantes,  
emballé à la main.

**DE** / Colomba (Ostertaube)  
mit Waldfrüchten  
halftekandierte, 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,  
incartata a mano.

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

**FR** /Colombe de Pâques aux  
abricots confits et "Cioccolato  
di Modica IGP" chocolat  
Modica, recouvert de glaçage  
et feuillage de noisettes,  
emballé à la main.

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

**CODICE ARTICOLO**  
228001/1kg



Pasqua 2022

PAG 24



LINEA ALLA FRUTTA

# PERA E CIOCCOLATO

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

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

**FR** / Colombe de Pâques aux 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**  
224001/1kg

Pasqua 2022

PAG 25

LINEA ALLA FRUTTA

# ANANAS E ALBICOCCA

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

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

**FR** / Colombe de Pâques aux 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** / Colombe de Pâques aux 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 2022

PAG 27



# PRODOTTI CONTINUATIVI





CONTINUATIVI

# PANETTONE CLASSICO AL "MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C."



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."

**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 aux oranges fraîches de Sicile confites, farine de blé sicilien et raisins secs de qualité parfumés et aromatisés avec le vin "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."

**CODICE ARTICOLO**  
138006/500g

Pasqua 2022

PAG 29

CONTINUATIVI

# TORRONCINI SICILIANI



Torroncini morbidi della pasticceria siciliana. Nei gusti: cioccolato fondente, bianco, latte, limone, arancia e 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, aux 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: limone, cioccolato fondente, classico, al pistacchio e arancia.

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

**FR** / Nougats tendres de Sicile aux goûts : citron, orange, chocolat fondant, classique, pistache.

**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, amandes 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 aux  
amande, à la noisettes, avec  
chocolat fondant.

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

**CODICE ARTICOLO**  
308017 / SCATOLA 180 g

CONTINUATIVI

# CREME DA SPALMARE



Nei gusti: Manna, cioccolato di Sicilia,  
caffè, pistacchio, mandorle.

## **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 millefiori e nettare di cardo.



**EN** / Traditionally produced without heat treatments, in the following flavours nectar of mixed flowers and nectar of thistle.

**FR** / Produit artisanal, sans traitements thermiques, aux parfums nectar de millefleurs et nectar de chardon.

**DE** / Handwerklich hergestellt ohne Wärmebehandlungen in folgenden Geschmacksrichtungen: Blütennektar und Distel Nektar.

**CODICI ARTICOLI**  
305002 / MILLEFIORI 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: 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 sicilienne, 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 / FRUTTI DI 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, 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, with a straw yellow color and velvety, aromatic taste.

**DE** / Sekt von Stroh gelber Farbe, charakterisiert durch einen vollen, samtigen und harmonischen Geschmack.

**FR** / Vin perlant brut, de couleur jaune paille, avec 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.

Coordinamento: Fiasconaro S.R.L.

Fotografie: Antonio D'Anna

Illustrazioni: Lorenzo Mattone

Impaginazione: Atelier790