

FIASCONARO PASQUA 2023



Pasqua 2023

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, ticchettii 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.

L'ARTE CHE ABBRACCIA L'ARTE DELLA PASTICCERIA

ELEMENTI E FORME
DEL NOSTRO
PAESAGGIO, CHE
DA SEMPRE CI
ACCOGLIE E CI
ISPIRA, DIVENTANO
ESPRESSIONI
ARTISTICHE CHE
ABBRACCIANO L'ARTE
DELLA PASTICCERIA.

I collage digitali dell'artista Angela Sottile accompagnano la colomba Fiasconaro in una passeggiata tra i profumi della natura nel suo rinascere.

Come finestre che si aprono al mattino, le scene ritraggono un paesaggio illuminato dalla calda luce primaverile, dove i dettagli della Nostra Terra diventano protagonisti di una narrazione di colori fatta di contrasti e di riflessi luminosi.

Foglie che diventano monti,
fiori che disegnano prospettive,
luce viva che attraversa,
profumi che riempiono le case,
colori che scaldano il cuore.
In questa vivacità di percezioni,
la colomba Fiasconaro
porta con sé la sua anima fatta di genuinità,
semplicità, gusto, tradizione e innovazione
al tempo stesso.

L'amore per il territorio e per le sue espressioni
si fa sapore e diventa storia senza tempo
raccontata con l'attenzione e la cura da cui
nasce, forte e splendente, la bellezza.

ART THAT JOINS THE ART OF BAKERY

Elements and forms of our landscape, which has always welcomed and inspired us, become artworks that embrace the art of bakery. Digital collages created by artist Angela Sottile accompany the Fiasconaro colomba on a walk through the scents of nature in its rebirth.

Like windows that open in the morning, the scenes depict a landscape illuminated by the warm spring light, where the details of Our Land become the protagonists of a color narrative made of contrasts and luminous reflections.

Leaves that become mountains, flowers that draw perspectives, living light that streams through, scents that fill the houses, colors that warm the heart.

In this vivacity of perceptions, the Fiasconaro Colomba shows us its soul made of genuineness, simplicity, taste, tradition and innovation at the same time.

The love for the territory and its expressions becomes flavor and gives life to a timeless history told with the attention and care from which beauty is born, strong and shining.



SPECIALITÀ



SPECIALITÀ

CILIEGIA E FRAGOLINA

L'albero di ciliegie, secondo delle leggende storiche, era la pianta sacra di Venere, dea dell'Amore, ed in Sicilia i suoi frutti venivano considerati dei portafortuna. Si dice che tutte le dichiarazioni d'amore che vengono fatte sotto un ciliegio, siano destinate a durare per sempre.

Da questo splendido frutto dell'amore, raccolto dai contadini di Castelbuono, abbinato alla fragolina e al cioccolato rosa nasce la nostra colomba che farà scoprire sapori unici ed autentici.

IT / Colomba all'essenza di menta e fragoline semi-candite, ricoperta con confettura di ciliegie di Sicilia e cioccolato, confezionata a mano.

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

EN / Colomba with mint essence and semicandied strawberries, topped with Sicilian cherries jam and chocolate, hand-wrapped.

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



CODICE ARTICOLO
244001/1kg

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 2023

PAG 12

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

FR / Colombe de Pâques aux chocolat gianduja 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 “Gianduja” 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 2023

PAG 14

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, hand-wrapped..

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

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

Pasqua 2023

PAG 17

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, hand-wrapped.

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.

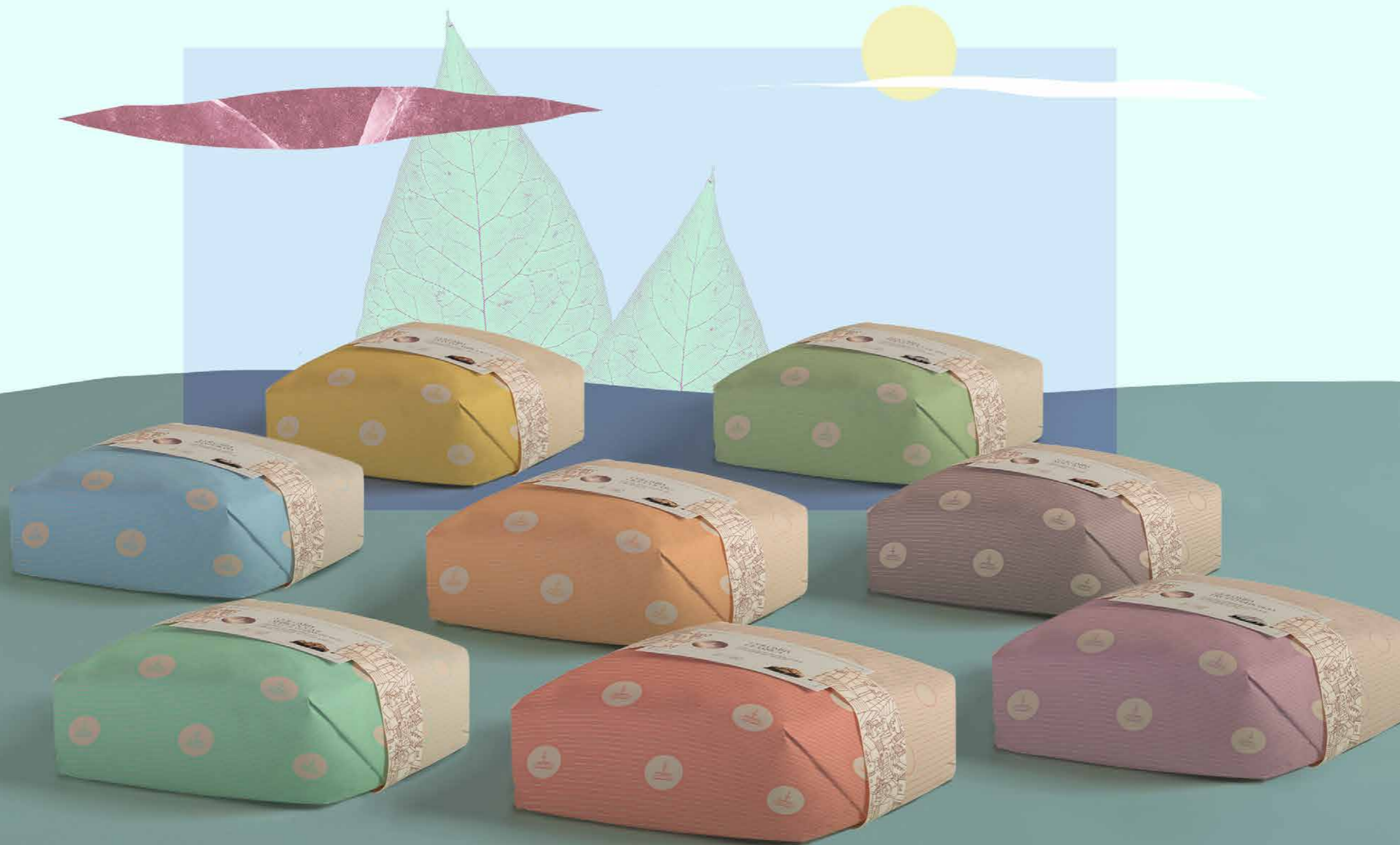


CODICE ARTICOLO
223001 / 1kg

Pasqua 2023

PAG 18

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, hand-wrapped.

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,
hand-wrapped.

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,
hand-wrapped.

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

PAG 23

Pasqua 2023



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, hand-wrapped.

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

PAG 25

Pasqua 2023



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 2023

PAG 26

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, hand-wrapped.

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 kandierte Orangewürfeln überzogen mit Glasur und Mandeln, von Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO
201004

Pasqua 2023

PAG 28



PRODOTTI 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

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, arancia, cioccolato fondente, classico, pistacchio.

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

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



MANNA

IT / Crema alla Manna da spalmare.

EN / Manna spread

DE / Mannacreme als Aufstrich.

FR / Crème à la frênette 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 di 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

304013 / CREMA ALLA MANNA 180 g

304018 / CREMA DI CIOCCOLATO DI SICILIA 180 g

304012 / CREMA AL CAFFÈ 180 g

304010 / CREMA DI PISTACCHIO 180 g

304011 / CREMA DI MANDORLE 180 g

CONTINUATIVI

MIELE DI SICILIA

Prodotto artigianalmente senza trattamenti termici, nei gusti: 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 mixed flowers, nectar of eucalyptus, nectar of sulla clover and nectar of thistle.

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

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



CODICI ARTICOLI

305002 / MILLEFIORI 350 G
305003 / EUCALIPTUS 350 G
305004 / SULLA 350 G
305007 / CARDO 350 G

CONTINUATIVI

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 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 / 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_ARTEPASTICCERA](https://www.instagram.com/fiasconaro_artepasticcera)

 [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

Artwork: Angela Sottile

Impaginazione: Atelier790