

FIASCONARO PASQUA 2024





FIASCONARO, OLTRE SETTANT'ANNI DI ARTE PASTICCERA SICILIANA

➔ La favola della famiglia Fiasconaro è quella di una famiglia innamorata della sua terra, che con i suoi dolci ha fatto vivere e sognare la Sicilia a milioni di persone nel mondo. Una favola che continua ancora oggi sullo sfondo del parco delle Madonie e che dal cuore del borgo medioevale di Castelbuono (PA) è arrivata in oltre 60 Paesi, portando i suoi prodotti persino oltre i confini dello spazio a bordo del Discovery Shuttle della NASA.

Tutto inizia nel **1953**, quando Mario crea la piccola gelateria in piazza Margherita, ricordata per le deliziose granite agli agrumi realizzate con il ghiaccio delle neviere locali, che ben presto dà vita alla pluripremiata pasticceria di famiglia. Un vero e proprio laboratorio del gusto, simbolo dell'alta pasticceria made in Sicily in Italia e nel mondo.

Ma il vero salto di qualità arriva dall'intuizione di Nicola, che durante i suoi viaggi alla ricerca di nuove tecniche per raccontare la sua Isola attraverso l'arte pasticciera, matura l'idea di rivisitare il classico panettone iconico milanese – quello "alto" – con alcuni dei migliori ingredienti della tradizione siciliana, dal pistacchio alle mandorle, e della tradizione madonita, come la manna. È la svolta: nasce il Mannetto, il primo panettone **Fiasconaro** reso unico dall'utilizzo della manna, la resina dolce naturalmente prodotta dagli alberi di Frassino del comprensorio locale. Corre l'anno 1988, che inaugura la produzione di panettoni artigianali dell'azienda madonita.

Da quel momento la crescita dell'azienda è inarrestabile. A partire dagli anni '90, i fratelli Fiasconaro fanno parte della squadra di successo che ha portato il marchio a conquistare i mercati internazionali: Fausto è responsabile del punto vendita Fiasconaro, Martino si occupa della direzione amministrativa, Nicola è pluripremiato maestro pasticciere e ambasciatore dell'arte dolciaria made in Sicily nel mondo.

Giunta alla sua terza generazione di pasticceri, oggi Fiasconaro significa ciò che significava settant'anni fa, in quella piccola gelateria nel cuore del parco delle Madonie. Fra tradizione e innovazione, l'azienda continua a sperimentare gusti e sapori, regalando un vero viaggio sensoriale alla scoperta della Sicilia e delle sue migliori materie prime.

Un sogno, quello della famiglia Fiasconaro, che attraversa il tempo e lo spazio, restando sempre fedele a se stesso: settant'anni di **amore** per le proprie origini, settant'anni di **visione**, settant'anni di **bellezza**.

FIASCONARO: SEVENTY YEARS OF SICILIAN PASTRY

The fairy tale of the Fiasconaro family is the one of a family in love with its territory, which with its delicious sweets, has turned Sicily into a real dream for millions of people around the World. A fairy tale that still continues today, framed in the picturesque scenery of the Madonie Park and which from the heart of the medieval village of Castelbuono (PA) has arrived in over 60 Countries, taking its products even beyond the boundaries of space aboard the NASA Discovery Shuttle.

It all began in **1953**, when Mario created the small "gelateria" in Piazza Margherita, remembered for the delicious citrus granitas made with ice from the local nevieria, a typical ice-house casted in the mountain, which soon gave birth to the Award-Winning family pastry shop. A true Laboratory of taste, symbol of made in Sicily haute pastry in Italy and in the world.

But the real qualitative leap comes from the intuition of Nicola, who during his travels in search of new techniques to make his island come alive through the Art of Pastry, matures the idea of revisiting the classic iconic milanese panettone – the "tall" one – with some of the best ingredients of the Sicilian tradition, from pistachio to almonds, and of Madonie tradition, such as manna. It is the turning point: the mannetto is born, the first Fiasconaro panettone made unique by the use of manna, the sweet resin naturally produced by the ash trees of the local area. The year is 1988, which inaugurates the production of artisanal panettone of the Madonie-based company.

Since then, the company's growth has been relentless. Since the 1990s, the Fiasconaro brothers have been part of the successful Team that has led the brand to conquer international markets: Fausto leads the Fiasconaro historic store, Martino is the head of the administrative department, Nicola is the award-winning pastry chef and ambassador of the confectionary art made in Sicily in the world.

In its third generation of pastry chefs, nowadays Fiasconaro means what it meant seventy years ago, in that small ice cream parlor in the heart of the Madonie Park. Between tradition and innovation, the company continues to experiment with tastes and flavors, offering a real sensory journey at the discover Sicily and of its best raw materials.

The Fiasconaro family has sparked a dream which crosses time and space, always remaining loyal to itself: seventy years of love for origins, seventy years of vision, seventy years of beauty.



TEMPO, PASSIONE E RISPETTO DELL'ARTIGIANALITÀ



TIME, PASSION AND DEVOTION TO CRAFTSMANSHIP

The combination of the Fiasconaro confectionery art with a selected variety of the best ingredients of the Madonie area takes shape into high pastry creations that tell a tale of beauty and artistry. A timeless art, refined by experience and tradition, which today continues with the third generation of master pastry chefs always true to the values of their origins.

◀ First and foremost there is time.

A slow and patient is the process of the natural rising of the sourdough that makes Fiasconaro bakery products unique. Flavors and aromas, with an intense and inimitable fragrance, are made soft and more digestible by slow leavening.

◀ There are the ingredients.

In addition there is the alchemy that comes from the best ingredients, carefully selected through a continuous search for the flavors of authentic peasant tradition: from pistachios to oranges, from chocolate to apricots, from almonds to the precious Madonie manna. The same attention is paid to the selection of each individual supplier, chosen on the basis of a rigorous control of the quality, sustainability and territoriality requirements.



Dall'incontro dell'arte dolciaria Fiasconaro con la selezione dei migliori ingredienti del territorio madonita nascono creazioni di alta pasticceria che raccontano una favola di bellezza e artigianalità. Un'arte senza tempo, affinata da esperienza e tradizione, che oggi prosegue con la terza generazione di pasticceri sempre fedele ai valori delle sue origini.

→ PRIMA DI TUTTO C'È IL TEMPO

Lento e paziente è il processo di lievitazione della pasta madre, che rende unici i prodotti da forno Fiasconaro. Sapori e profumi, dall'aroma intenso e dalla fragranza inimitabile, vengono resi soffici e più digeribili dall'attesa del tempo di lievitazione.

→ CI SONO GLI INGREDIENTI

E poi c'è l'alchimia che nasce dai migliori ingredienti, selezionati con cura attraverso una continua ricerca dei sapori dell'autentica tradizione contadina: dal pistacchio alle arance, dal cioccolato alle albicocche, dalle mandorle alla pregiata manna delle Madonie. La stessa attenzione viene dedicata alla selezione di ogni singolo fornitore, scelto in base ad un rigoroso controllo dei requisiti di qualità, sostenibilità e territorialità.

→ **AL CENTRO
DELLA FAVOLA
FIASCONARO,
PERÒ, CI SONO
LE PERSONE.**

Uomini e donne che rappresentano la vera anima del ciclo produttivo e che con sapiente manualità e sguardo esperto fanno la differenza, sia in laboratorio che durante il confezionamento, rigorosamente a mano. Un lavoro intenso e appassionato, per una qualità senza compromessi.

◀ In the heart of the Fiasconaro fairy tale, however, today as yesterday, there are always people.

Men and women who represent the true soul of the production cycle and who, with skilful dexterity and an expert gaze, really make the difference, both in the laboratory and in hand-packing. An intense and passionate work for uncompromising quality.



ARTE E PACKAGING DESIGN



ART AND PACKAGING DESIGN

◀ The Fiasconaro fairy tale revives in the images of Angela Sottile

For Easter 2024, the illustrations created by the artist Angela Sottile accompany Fiasconaro's colomba and the observer on a journey where the protagonists are storytelling, music, and historical artistic beauty. The lively and rich Baroque stuccoes that fill the walls of churches, houses, fountains, and monuments with movement and life make their appearance here, becoming words and notes, fragments of a cultural heritage made of elegance and mastery that embodies history and the past as a starting point for a journey that constantly renews itself in everyday life, revealing the timeless beauty that resists the passage of time.

Like a musical score, the elements dance in space composing pieces, stories, echoes, and atmospheres. Invisible notes dance among the lines and shapes, creating a visual harmony that merges with the art of "knowing how to do," that genuine flavor of craftsmanship of which the Fiasconaro dove is an expression.

◀ The packaging Fiasconaro between tradition and innovation.

The history, traditions and raw materials of the prestigious Sicilian Pastry take on new languages and new forms of art. For Fiasconaro, in fact, the passion for the local territory also means relentless research for innovative packaging materials with reduced environmental impact.

To wrap its leavened products, Fiasconaro adopts natural materials to confirm the choice aimed at respecting the environment and the surrounding area, which has always been the cornerstone of the company's vision.

→ LA FAVOLA FIASCONARO RIVIVE NELLE IMMAGINI DI ANGELA SOTTILE

Per la Pasqua 2024 le illustrazioni create dall'artista **Angela Sottile** accompagnano la colomba Fiasconaro e l'osservatore in un viaggio in cui protagonisti sono il racconto, la musica e la bellezza storico artistica. I vivaci e ricchi stucchi barocchi che riempiono di movimento e vita le pareti di chiese, case, fontane e monumenti fanno qui la loro comparsa diventando parole e note, frammenti di un'eredità culturale fatta di eleganza e maestria che incarna la storia e il passato come punto di partenza di un viaggio che si rinnova costantemente nel quotidiano, rivelando la bellezza intramontabile che resiste al trascorrere del tempo.

Come in uno spartito musicale, gli elementi danzano nello spazio componendo brani, storie, richiami e atmosfere. Note invisibili danzano tra le linee e le forme, creando un'armonia visiva che si fonde con l'arte del "saper fare", quel sapore genuino di artigianalità di cui la colomba Fiasconaro è espressione.

→ PACKAGING FIASCONARO, FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La storia, le tradizioni e le materie prime della prestigiosa Pasticceria Siciliana si rivestono di nuovi linguaggi e nuove forme d'arte. Per Fiasconaro, infatti, passione per il territorio vuol dire anche continua ricerca di materiali di confezionamento innovativi e a ridotto impatto ambientale.

Per avvolgere i propri lievitati Fiasconaro adotta materiali naturali per confermare la scelta volta al rispetto dell'ambiente e del territorio circostante, da sempre perno della visione dell'azienda.



➤ SPECIALITÀ



SPECIALITÀ

→ 16

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.

COLOMBA ALLESENZA DI MENTA E FRAGOLINE SEMI-CANDITE, RICOPERTA CON CONFETTURA DI CILIEGIE DI SICILIA E CIOCCOLATO, CONFEZIONATA A MANO.

EN — Colomba (Easter dove cake) 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.

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

Disponibile anche in confezioni miste € 62

→ 17



DESCRIZIONE PRODOTTO

Codice articolo	244001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 00421 6
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ shopper inclusa

⇒ colomba confezionata a mano





SPECIALITÀ

→ 18

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.

**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.

FR — Colombe de Pâques aromatisé à l'essence des pétales de rose avec pépites de chocolat rose, recouvert de confiture de figes de Barbarie, de chocolat blanc et de croquant de chocolaté, emballé à la main.

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

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 62



DESCRIZIONE PRODOTTO

Codice articolo	240001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 00410 0
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ shopper inclusa

⇒ colomba confezionata a mano

→ 19



➤ 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 gianduja chocolate 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.

Disponibile anche in confezioni miste € 62



DESCRIZIONE PRODOTTO

Codice articolo	227001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 003226
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ il peso è comprensivo del barattolo di crema (180g)

Scatola contenente una colomba, un vasetto di crema spalmabile alla manna e uno spalmينو.

⇒ shopper inclusa

⇒ colomba confezionata a mano





TERRITORIALI

→ 24

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.



DESCRIZIONE PRODOTTO

Codice articolo	237001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 003721
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ il peso è comprensivo del barattolo di crema (180g)

Scatola contenente una colomba, un vasetto di crema spalmabile al cioccolato di Sicilia e uno spalmino.

COLOMBA CON 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.

EN — Colomba (Easter dove cake) with Sicilian chocolate topped with strawberry jam and chocolate coating with Sicilian chocolate spread, hand-wrapped.

FR — Colombe de Pâques avec 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.

DE — Colomba (Ostertaube) mit sizilianischer Schokolade überzug mit Wald-Erdbeer Konfitüre und dunkle Schokolade, mit sizilianischer Schokoaufstrich, von Hand verpackt.

→ 25



⇒ shopper inclusa

⇒ colomba confezionata a mano

Disponibile anche in confezioni miste € 62

➤ LINEA ORO



ORO VERDE



DESCRIZIONE PRODOTTO

Codice articolo	221001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 002373
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ il peso è comprensivo del barattolo di crema (180 g)

Scatola contenente una colomba, un vasetto di crema al pistacchio e uno spalmino.

⇒ shopper inclusa

⇒ colomba confezionata a mano

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.

Disponibile anche in confezioni miste € 62





LINEA ORO

→ 50

ORO BIANCO



DESCRIZIONE PRODOTTO

Codice articolo	223001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 002472
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ il peso è comprensivo del barattolo di crema (180 g)

Scatola contenente una colomba, un vasetto di crema alle mandorle e uno spalmino.

⇒ shopper inclusa

⇒ colomba confezionata a mano

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.

Disponibile anche in confezioni miste € 62

→ 51





ORO NERO



DESCRIZIONE PRODOTTO

Codice articolo	225001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 003219
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ il peso è comprensivo del barattolo di crema (180 g)

Scatola contenente una colomba, un vasetto di crema al caffè e uno spalmينو.

⇒ shopper inclusa

⇒ colomba confezionata a mano

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.



Disponibile anche in confezioni miste € 62

➤ LINEA
CLASSICA



CLASSICA



COLOMBA DA 1 KG

Codice articolo	201001
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 000324
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

COLOMBA DA 750 G

Codice articolo	201005
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 000805
Peso netto	750 g
Pezzi per cartone	6

COLOMBA DA 500 G

Codice articolo	201006
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 000317
Peso netto	500 g
Pezzi per cartone	6

⇒ shopper inclusa

⇒ colomba incartata a mano

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.



Disponibile anche in confezioni miste ◀ 63



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.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 63



COLOMBA DA 1 KG

Codice articolo	203001
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 000423
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

COLOMBA DA 750 G

Codice articolo	203005
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 000867
Peso netto	750 g
Pezzi per cartone	6

COLOMBA DA 500 G

Codice articolo	203006
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 000416
Peso netto	500 g
Pezzi per cartone	6

⇒ shopper inclusa

⇒ colomba incartata a mano





PANDORATA



COLOMBA DA 1 KG

Codice articolo	202001
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 000379
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

COLOMBA DA 750 G

Codice articolo	202005
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 000836
Peso netto	750 g
Pezzi per cartone	6

COLOMBA SENZA CANDITI RICOPERTA DI GLASSA E ZUCCHERO A VELO, INCARTATA A MANO.

EN — Colomba (Easter dove cake) without candied fruit with icing and powdered sugar, hand-wrapped.

FR — Colombe de Pâques sans fruits confits, recouvert de glaçage, emballé à la main.

DE — Colomba (Ostertaupe) ohne kandierte Früchte, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.





NOCCIOLE



COLOMBA DA 1 KG

Codice articolo	205001
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 000522
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

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.



➤ LINEA FRUTTA



FRUTTI DI BOSCO



COLOMBA DA 1 KG

Codice articolo	207001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 000621
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

COLOMBA DA 750 G

Codice articolo	207005
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 000980
Peso netto	750 g
Pezzi per cartone	6

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 halftgekandierte, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.





ALBICOCCA E “CIOCCOLATO DI MODICA IGP”



COLOMBA DA 1 KG

Codice articolo	228001
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 003295
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

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.





PERA E CIOCCOLATO



COLOMBA DA 1 KG

Codice articolo	224001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 002496
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

**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.





ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI

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 Schokoladenstückchen und
kandierten Birne, überzogen
mit weißer Schokolade und
Schokoladenkrokants,
von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 63



COLOMBA DA 1 KG

Codice articolo	204001
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 000478
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

COLOMBA DA 750 G

Codice articolo	204005
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 000898
Peso netto	750 g
Pezzi per cartone	6

⇒ shopper inclusa

⇒ colomba incartata a mano



➤ **FORMATI
SPECIALI**



COLOMBINA LIMONE E PINOLI



DESCRIZIONE PRODOTTO

Codice articolo	245007
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 00458 2
Peso netto	100 g
Pezzi per cartone	8

COLOMBINA SENZA CANDITI, CON PASTA ED ESSENZA DI LIMONE DI SICILIA, RICOPERTA CON GLASSA E PINOLI, CONFEZIONATA A MANO.

EN – Colombina (Easter dove cake) without candied fruit, with Sicilian lemon paste and essence, topped with icing and pine nuts, hand-wrapped.

FR – Colombine de Pâques sans fruits confits, avec pâte et essence de citron de Sicile, recouverte de glaçage et de pignons de pin, emballé à la main.

DE – Colombina (Ostertaube) ohne kandierte Früchte, mit sizilianischer Pasta und Zitronenessenz, überzogen mit Glasur und Pinienkerne von Hand verpackt.





COLOMBA 2 KG



DESCRIZIONE PRODOTTO

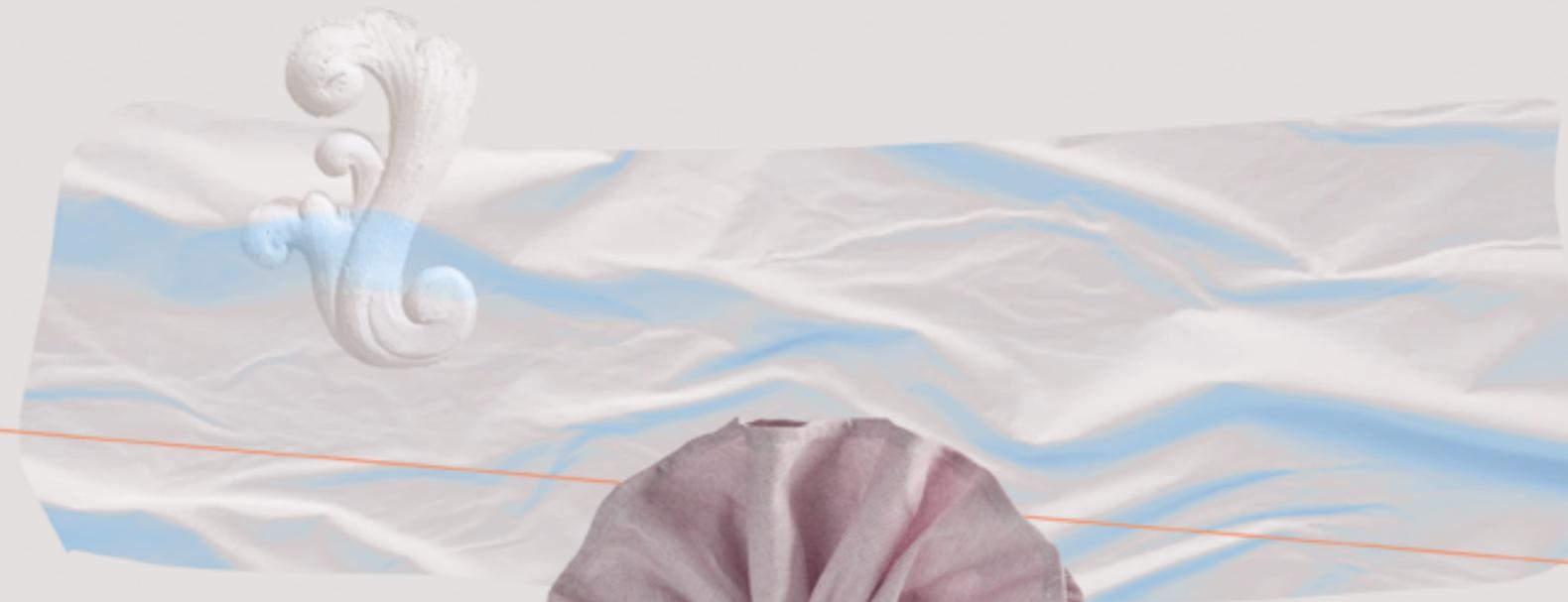
Codice articolo	201004
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 000348
Peso netto	2.000 g
Pezzi per cartone	1

**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
Glaser und Mandeln, von Hand
verpackt.



- ➔ CONFEZIONI MISTE
- ➔ MATERIALE PROMOZIONALE
- ➔ SCHEDE TECNICHE



SPECIALITÀ

MIX SPECIALITÀ



Colombe della Linea Specialità nei gusti:

3 – ROSA E FICO D'DINDIA

3 – CILIEGIA E FRAGOLINA

Codice articolo	216013
Peso netto	6.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ Shopper inclusa

Scadenza dal confezionamento · Codice EAN ↓
riferimento ai singoli prodotti

TERRITORIALI

MIX TERRITORIALI



Colombe della Linea Territoriali nei gusti:

3 – ORO DI MANNA

3 – NERO SUBLIME

Codice articolo	216012
Peso netto	6.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ Shopper inclusa

Scadenza dal confezionamento · Codice EAN ↓
riferimento ai singoli prodotti

LINEA ORO

MIX LINEA ORO



Colombe della Linea Oro nei gusti:

2 – ORO VERDE

2 – ORO BIANCO

2 – ORO NERO

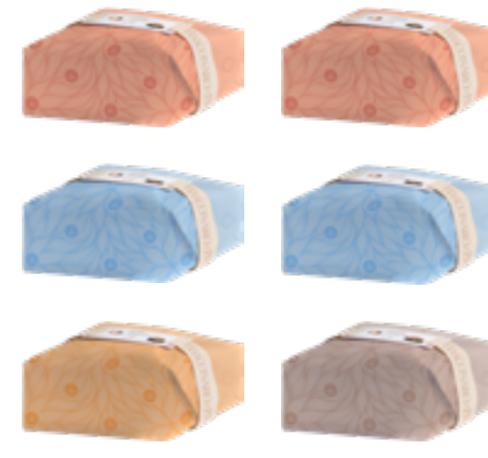
Codice articolo	216014
Peso netto	6.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ Shopper inclusa

Scadenza dal confezionamento · Codice EAN ↓
riferimento ai singoli prodotti

LINEA CLASSICA

MIX LINEA CLASSICA



Colombe della Linea Classica nei gusti:

2 – CLASSICA

2 – PANDORATA

1 – CIOCCOLATO

1 – NOCCIOLE

Codice articolo	216007
Peso netto	6.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ Shopper inclusa

Scadenza dal confezionamento · Codice EAN ↓
riferimento ai singoli prodotti

LINEA FRUTTA

MIX LINEA FRUTTA



Colombe della Linea Frutta nei gusti:

2 – FRUTTI DI BOSCO

2 – ALBICOCCA E “CIOCCOLATO
DI MODICA IGP”

1 – PERA E CIOCCOLATO

1 – ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI

Codice articolo	216010
Peso netto	6.000 g
Pezzi per cartone	6

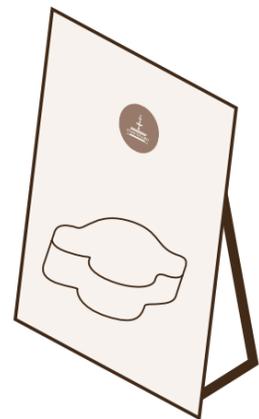
⇒ Shopper inclusa

Scadenza dal confezionamento · Codice EAN ↓
riferimento ai singoli prodotti



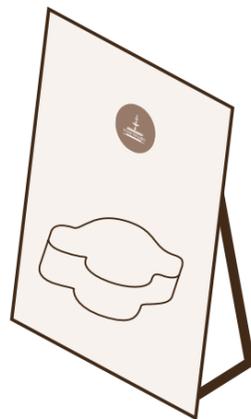
MATERIALE PROMOZIONALE

DISPLAY ESPOSITIVI / SHOPPER BRAND



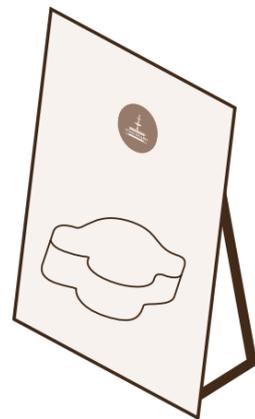
DISPLAY PASTICCIERI SICILIANI · PASQUA

P005



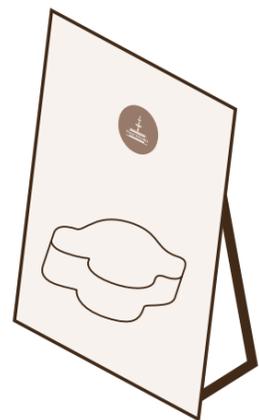
DISPLAY BRAND · PASQUA

P006



DISPLAY CILIEGIA E FRAGOLINA · PASQUA

P030



DISPLAY ROSA E FICO D'INDIA · PASQUA

P0020



SHOPPER BRAND

P0036

⇒ Display 31×45 cm

⇒ Shopper 34,5×25,5×35,5cm

LINEA ↓	ARTICOLO ↓			CARATTERISTICHE PRODOTTO ↓		IMBALLO ↓
	Codice	Descrizione	Tipologia	Peso lordo (g)	Misure articolo (cm)	Misure imballo (cm)
SPECIALITÀ ☛ pag. 16	244001	Ciliegia e Fragolina	Scatola	1700	32×23×14	70×30×40 (4 pz)
	240001	Rosa e Fico d'India	↓	↓	↓	↓
TERRITORIALI ☛ pag. 22	227001	Oro di Manna	Scatola	1930	31×23×16,5	70×30×40 (4 pz)
	237001	Nero Sublime	↓	↓	↓	↓
LINEA ORO ☛ pag. 28	221001	Oro Verde	Scatola	1930	31×23×16,5	70×30×40 (4 pz)
	223001	Oro Bianco	↓	↓	↓	↓
	225001	Oro Nero	↓	↓	↓	↓
LINEA CLASSICA 1KG ☛ pag. 36	201001	Classica	Incarto	1330	32×23×14	79×24×35 (6pz)
	203001	Cioccolato	↓	↓	↓	↓
	202001	Pandorata	↓	↓	↓	↓
	205001	Nocciole	↓	↓	↓	↓
LINEA CLASSICA 750 G ☛ pag. 36	201005	Classica	Incarto	1060	29×20×10	79×24×30 (6pz)
	203005	Cioccolato	↓	↓	↓	↓
	202005	Pandorata	↓	↓	↓	↓
LINEA CLASSICA 500 G ☛ pag. 36	201006	Classica	Incarto	800	25×25×15	79×24×30 (6pz)
	203006	Cioccolato	↓	↓	↓	↓

*peso incluso imballo

PALLET ↓				
Cartoni per strato (pz)	Numero di strati	Tot. cartoni per pallet	Tot. pezzi per pallet	Misure pallet (cm)
4	5	20	80	80×120×214
↓	↓	↓	↓	↓
4	5	20	80	80×120×214
↓	↓	↓	↓	↓
4	5	20	80	80×120×214
↓	↓	↓	↓	↓
5	5	25	150	80×120×189
↓	↓	↓	↓	↓
5	6	30	180	80×120×194
↓	↓	↓	↓	↓
5	6	30	180	80×120×194
↓	↓	↓	↓	↓

*altezza pallet
inclusiva di pedana

LINEA ↓	ARTICOLO ↓			CARATTERISTICHE PRODOTTO ↓		IMBALLO ↓
	Codice	Descrizione	Tipologia	Peso lordo (g)	Misure articolo (cm)	Misure imballo (cm)
LINEA FRUTTA 1KG ☛ pag. 46	207001	Frutti di Bosco	Incarto	1330	32×23×14	79×24×35 (6 pz)
	228001	Albicocca e Cioccolato	↓	↓	↓	↓
	224001	Pere e Cioccolato	↓	↓	↓	↓
	204001	Ananas, Albicocca e Pistacchi	↓	↓	↓	↓
LINEA FRUTTA 750 G ☛ pag. 46	204005	Ananas, Albicocca e Pistacchi	Incarto	1060	29×20×10	79×24×30 (6 pz)
	207005	Frutti di Bosco	↓	↓	↓	↓
FORMATI SPECIALI ☛ pag. 56	245007	Colombina Limone e Pinoli	Scatola	-----	16,5×12×13,5	35×50×15 (8 pz)
	201004	Colomba 2Kg	Incarto	2800	39×34,5×35	40×33×21 (1 pz)
CONFEZIONI MISTE ☛ pag. 62	216013	Mix Specialità	Scatola	10200	32×23×14	77×38×38 (6 pz)
	216012	Mix Territoriali	↓	11600	31×23×16,5	77×38×38 (6 pz)
	216014	Mix Linea Oro	↓	↓	↓	↓
	216007	Mix Linea Classica	Incarto	8000	32×23×14	79×24×35 (6 pz)
	216010	Mix Linea Frutta	↓	↓	↓	↓

PALLET ↓				
Cartoni per strato (pz)	Numero di strati	Tot. cartoni per pallet	Tot. pezzi per pallet	Misure pallet (cm)
5	5	25	150	80×120×189
↓	↓	↓	↓	↓
5	6	30	180	80×120×194
↓	↓	↓	↓	↓
-----	-----	-----	-----	-----
6	7	42	42	80×120×161
↓	↓	↓	↓	↓
3	5	15	90	80×120×204
↓	↓	↓	↓	↓
3	5	15	90	80×120×204
↓	↓	↓	↓	↓
5	5	25	150	80×120×189
↓	↓	↓	↓	↓

*peso incluso imballo

*altezza pallet
inclusiva di pedana



FIASCONARO S.R.L.

Sede legale

Piazza Margherita 10 · 90013 · Castelbuono · Palermo, Italia

Produzione

Contrada Santa Lucia · 90013 · Castelbuono · Palermo, Italia

Telefono / fax

(+39) 0921 677132 / (+39) 0921 676800

Sito Internet

www.fiasconaro.com



Facebook

Fiasconaro

Instagram

fiasconaro_artepasticcera

LinkedIn

Fiasconaro Srl

Youtube

Fiasconaro Srl

© FIASCONARO S.R.L.

È 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.

Illustrazioni

Angela Sottile

Coordinamento

Fiasconaro S.R.L.

Stampa

Officine Grafiche (PA)

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE CERTIFICATO



AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE DELL'ENERGIA
CERTIFICATO



