

FIASCONARO NATALE 2024





UNA STORIA SENZA FINE

In un tempo lontano, qualcuno ha raccolto tutti gli ingredienti di Sicilia per scrivere una storia di profumi, mani leggere, passione e prolungare le parole come sfere di un moto perpetuo. Senza fine.

Di padre in figli e di figli alla terra. È la storia di Mario. È la storia di montagne, di tradizione, di aromi, di pause, di respiro, di arte, di scienza, di curiosità. Ingredienti di un viaggio iniziato oltre 70 anni fa a Castelbuono, varco incantato verso le neviere delle Madonie, il cui ghiaccio è ispiratore delle granite nella pasticceria di Mario che profuma di agrumi. Un piccolo scrigno che realizza tutti i sogni di chi di questa terra è figlio e conosce i sapori dei popoli antichi che da qui sono passati.

Mario è un visionario del suo tempo e viaggia nelle radici senza pensarci troppo, spostandosi dalla Spagna all'Arabia fino alle rive del Bosforo rimanendo fermo nel suo borgo, perché le culture continuano a dominare il sangue anche rimanendo nello stesso posto. Ma il frutto non cade mai lontano dall'albero di agrumi.

AN ENDLESS STORY

A long time ago, someone gathered all the ingredients of Sicily to write a story of perfumes, light hands, passion and prolong the words of the story like spheres of perpetual motion. Endless.

From father to sons and from sons to the land. It's Mario's story. It is the story of mountains, of tradition, of aromas, of pauses, of breathing, of art, of science, of curiosity. Ingredients of a journey that began over 70 years ago in Castelbuono, an enchanted gateway to the Madonie ice fields, whose ice becomes the inspiration for Mario's citrus-scented granitas.

A small treasure chest that fulfills all the dreams of those who are children of this land and know the flavor contaminated by the ancient populations who passed through here.

Mario is a visionary of his time and travels into his roots without thinking too much, moving from Spain to Arabia to the shores of the Bosphorus. Because cultures continue to dominate blood even while remaining still in the village of Castelbuono. But the fruit never falls far from the citrus tree.



UN INCANTO CUSTODITO DA TRE GENERAZIONI



È la storia di Nicola, Fausto e Martino. I figli di Mario hanno ereditato tutta l'arte dolciaria spingendo la vita oltre il sogno. Il dolce oltre il concetto di dolce stesso. Ma è l'intuizione di Nicola a cambiare tutto e trasforma da lì a poco la pasticceria di famiglia in una fiaba che fa innamorare.

È bastato un viaggio al Nord. Nicola scopre la "magia della pallina di farina", il "gioco delle maglie glutiniche", "la sacralità del lievito madre" e decide di far proprio il dolce da ricorrenza per eccellenza: il panettone. Di reinterpretarlo in chiave mediterranea vestendolo di prodotti made in Sicily; non appartiene più solo alla sua terra e alla sua stagione. Adesso profuma di pistacchi, miele di zagara, cioccolato di Modica, mandorle, marsala, zibibbo e si tinge di linfa, la manna ottenuta direttamente dalla resina degli alberi del Frassino delle Madonie. Il panettone diviene valore Fiasconaro e autenticità mediterranea. Assieme a lui, i fratelli creano incanto sempre e ovunque.

Fausto e Martino, responsabile dello showroom uno e direttore amministrativo l'altro, sono acqua alla base della montagna che alimenta la potenza della natura sulla cima. Un intreccio di forze, come Mario li ha cresciuti.



A DREAM GUARDED BY THREE GENERATIONS

It is the story of Nicola, Fausto and Martino. Mario's children inherited all the confectionery art, pushing life beyond the dream. Dessert goes beyond the concept of dessert itself. But it is Nicola's intuition that changes everything and soon transforms the family pastry shop into a fairy tale that makes you fall in love.

A trip to the North was enough. Nicola discovers the "magic of the flour ball", the "gluten mesh game", the sacredness of sourdough and decides to make the anniversary dessert par excellence: panettone. To reinterpret it in a Mediterranean key by dressing it with products made in Sicily, it no longer belongs only to its land and its season.

Now it smells of pistachios, orange blossom honey, Modica chocolate, almonds, Marsala, zibibbo and is tinged with sap, the manna obtained directly from the resin of the Frassino delle Madonie trees. Panettone becomes Fiasconaro value and Mediterranean authenticity. Together with him the brothers create enchantment always and everywhere.

Fausto and Martino, one showroom manager and the other administrative director, are water at the base of the mountain that fuels the force of nature at the top. A mix of forces, how Mario raised them.

ARTE PASTICCERA SICILIANA

La contemporaneità della visione ha un riflesso generale. All'arte dolciaria della piccola pasticceria di Castelbuono si aggiunge la scienza e l'innovazione, lo studio e la ricercatezza. Tutto oscilla tra alchimia e tradizione. I tre fratelli Fiasconaro sanno bene che per andare lontano bisogna prima guardare le radici, il loro bosco. Il territorio è insostituibile generatore di materie prime e di risorse umane.

La montagna, i noccioleti, i frassineti, le api nere, le uve, la cioccolata del sud. Minuti, ore, giorni. E tutta la pazienza di chi ama la propria terra e il rispetto verso chi si affida a questa favola. Manualità e tecnologia trovano un equilibrio perfetto; le macchine si intrecciano alle mani consapevoli senza tralasciare nessun dettaglio.

I processi produttivi sono lenti, attenti, sapienti ed è incantevole ascoltare Nicola che racconta i segreti della fermentazione, la bellezza della flora batterica, la magia della lievitazione come se svelasse tutti i segreti della natura. L'amore per l'arte traspare con estrema delicatezza nelle confezioni di questi tesori. Veri scrigni di design da collezionare in cui sono contenuti tutta la qualità di Sicilia.

SICILIAN PASTRY ART

The contemporaneity of the vision has a general reflection. Science and innovation, study and refinement are added to the confectionery art of the small Castelbuono pastry shop. Everything oscillates between alchemy and tradition. The three Fiasconaro brothers know well that to go far you must first look at the roots, their forest. The territory is an irreplaceable generator of raw materials and human resources.

The mountains, the hazelnut groves, the ash groves, the black bees, the grapes, the southern chocolate. Minutes, hours, days. And all the patience of those who love their land and respect towards those who rely on this fairy tale. Manual skill and technology find a perfect balance; the machines intertwine with conscious hands without leaving out any detail.

The production processes are slow, careful, wise and it is enchanting to listen to Nicola who tells the secrets of fermentation, the beauty of the bacterial flora, the magic of leavening as if he revealed all the power of nature. The love for art shines through with extreme delicacy in the packaging of these treasures. True design treasure chests to collect containing all the perfumes of Sicily.



LA FORZA ANTICA DI UN'AZIENDA MODERNA

Questa è la storia di una famiglia. È la storia di altri uomini che appartengono all'isola e di altri ancora che appartengono a tutto il mondo.

Oggi, da quel 1953, da piccola pasticceria nel borgo di Castelbuono, la Fiasconaro è diventata una realtà importante ed esporta valore made in Sicily in tutto il mondo. Francia, Canada, Stati Uniti, Germania, Inghilterra, Australia, Nuova Zelanda e Asia, fino a viaggiare su uno shuttle verso la luna.

Nicola, il primo pasticcere, è riconosciuto con titoli prestigiosi oltre ad essere stato nominato Cavaliere del Lavoro nel 2020 dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. E assieme al core-business dell'azienda e cioè l'iconico panettone e la colomba Fiasconaro, la produzione dei torroncini, cubaite, creme da spalmare, mieli, marmellate, confetture e spumanti aromatici, è incessante. Un'azienda con un cuore appassionato di oltre 200 collaboratori soltanto nel territorio di Castelbuono.

THE ANCIENT STRENGTH OF A MODERN COMPANY

This is the story of a family. It is the story of other men who belong to the island and still others who belong to the whole world.

Today, since 1953, from a small pastry shop in the village of Castelbuono, Fiasconaro has become an important reality and exports Made in Sicily value all over the world. France, Canada, United States, Germany, England, Australia, New Zealand and Asia, up to traveling on a shuttle to the moon.

Nicola, the first pastry chef, is recognized with prestigious titles as well as being appointed Cavaliere del Lavoro in 2020 by the President of the Republic Sergio Mattarella. And together with the company's core business, namely the iconic panettone and Fiasconaro colomba, the production of nougat, cubaita, spreads, honey, jams and aromatic sparkling wines is incessant. A company with a passionate heart of 200 in the Castelbuono area alone.



I SEGRETI DEGLI AGRIFOGLI GIGANTI



In questo viaggio ideale, la favola Fiasconaro è ambientata nel bosco degli Agrifogli Giganti, sulle Madonie, dove Angela Sottile e Alessandra Lucca hanno fuso le loro visioni in un racconto unico in cui la tecnica mista dei collage digitali di Angela si intreccia con lo stile sussurrato e introspettivo di Alessandra generando suoni e profumi che creano un'immersione nello spirito del bosco e nel cuore di Fiasconaro.

Un viaggio dentro se stessi in cui hanno tessuto immagini leggere come le foglie spinte dal vento e parole profonde come le radici degli alberi per generare un'armonia di colori pastello e parole sussurrate.

Uno sguardo sul microcosmo incantato del bosco dove sono custoditi tutti i segreti della terra e i profumi della tradizione.

Angela e Alessandra hanno raccolto pezzi di memoria per raccontare una storia di famiglia che fa innamorare per sempre delle sue produzioni dolciarie.

THE SECRETS OF THE GIANT HOLLIES

In this ideal journey, the Fiasconaro fairy tale is set in the Giant Hollies forest, on the Madonie Mountains, where Angela Sottile and Alessandra Lucca have merged their visions into a unique story in which the mixed technique of Angela's digital collages intertwines with the style whispered and introspective by Alessandra generating sounds and scents that create an immersion in the spirit of the forest and in the heart of Fiasconaro.

A journey within themselves in which they wove images as light as leaves blown by the wind and words as deep as tree roots to generate a harmony of pastel colors and whispered words.

A look at the enchanted microcosm of the forest where all the secrets of the earth and the scents of tradition are kept.

Angela and Alessandra have collected pieces of memory to tell a family story that makes you fall in love with its confectionery products forever.





IL BOSCO DEGLI AGRIFOGLI GIGANTI



Questa è la favola di un paese e del suo bosco in cui è custodito il segreto degli Agrifogli Giganti che fanno innamorare per sempre chi lo attraversa.

COLLEZIONE 1953

*Collezione commemorativa della Fiasconaro che
ripercorre le origini dell'azienda nei tre gusti storici:
Classico, Madonie (Nocciole) e Mediterraneo
(Ananas, Albicocca e Pistacchi).*

*Fiasconaro's commemorative collection which traces the
origins of the company in the three historical flavours:
Classico, Madonie (Nocciole) and Mediterraneo
(Ananas, Albicocca e Pistacchi).*



PANETTONE CLASSICO AL “MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C.”
Nuova collezione

	1 KG
Codice articolo	138036
Codice EAN	80 30525 004667
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Disponibile da	Metà Agosto 2024
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90

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

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO

NOVITÀ



Castelbuono è un borgo che profuma di agrumi, albicocca, manna e pistacchio.



NOCCIOLE
Nuova collezione

	1 KG
Codice articolo	105036
Codice EAN	80 30525 004681
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Disponibile da	Fine Agosto 2024
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90

NOCCIOLE

NOVITÀ

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

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

FR Panettone aux raisins secs recouvert de glaçage et de noisettes, emballé à la main.

DE Panettone mit Rosinen, überzogen mit Glasur und Haselnüssen, von Hand verpackt.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO





ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI
Nuova collezione

	1 KG
Codice articolo	104036
Codice EAN	80 30525 004674
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Disponibile da	Settembre 2024
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90

ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI

NOVITÀ

Panettone con canditi d'ananas e albicocca ricoperto di glassa e pistacchi, confezionato a mano.

EN Panettone with candied pineapple and apricot topped with icing and pistachio nuts, packaged by hand.

FR Panettone aux ananas et abricots confits recouvert de glaçage et de pistaches, emballé à la main.

DE Panettone mit kandierten Ananas und Aprikosenwürfeln, überzogen mit Glasur und Pistazien, von Hand verpackt.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO



Un varco segreto che porta ad un bosco attraverso sentieri magici che regalano emozioni sempre diverse.

LINEA 100 G

*La nostra capsule collection per il panettoncino
Tradizionale in una triplice veste collezionabile.*

*Our capsule collection for the Traditional panettone
in a triple collectible guise.*


TRADIZIONALE 100 G
 Nuova collezione

	100 G
Codice articolo	106007
Codice EAN	80 30525 004766
Peso netto	100 g
Pezzi per cartone	12 (4x tipologia)
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Shopper incluse	12

TRADIZIONALE 100 G

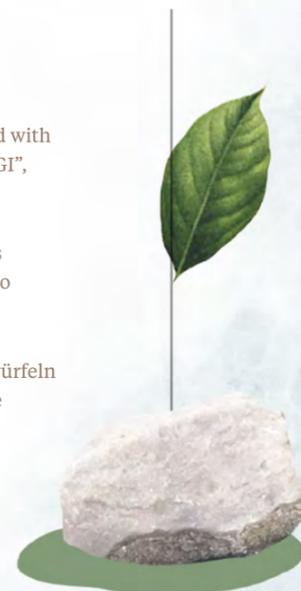
NOVITÀ

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

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

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

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



PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO

DOLCE PRESEPE / MONTENERO

Due lievitati unici nel loro genere: il primo racchiude in sé un tesoro di alta pasticceria, il secondo è una rivisitazione del Mannetto: il primo panettone Fiasconaro.

Two unique leavened products: the first contains a treasure of high pastry, the second is a reinterpretation of the Mannetto: the first Fiasconaro panettone.

DOLCE PRESEPE



DOLCE PRESEPE

	1.700 G
Codice articolo	117010
Codice EAN	80 30525 002663
Peso netto	1.700 g
Pezzi per cartone	1
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024

DOLCE PRESEPE

Un panettone unico con uvetta e freschi canditi d'arancia che racchiude in sé un presepe composto con personaggi in cioccolato bianco, confezionato a mano.

EN A unique panettone with raisins and fresh candied orange. With nativity statues in white chocolate, packaged by hand.

FR Un panettone unique aux raisins secs et fruits confits à l'orange fraîche qui contient une crêche composée de personnages en chocolat blanc, emballé à la main.

DE Panettone mit Rosinen und frischen kandierten Orangewürfeln. Krippe mit Figuren aus weißer Schokolade, von Hand verpackt.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO



MONTENERO



MONTENERO
Nuovo packaging in latta

	700 G
Codice articolo	151005
Codice EAN	80 30525 004735
Peso netto comprensivo dello zucchero a velo (30 g) Pezzi per cartone	700 g 4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Shopper incluse	4
Latta contenente un Montenero, una busta di zucchero a velo e uno spolverino.	

MONTENERO PREMIUM

NOVITÀ

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale, dall'impasto scuro, al cioccolato di Sicilia e cacao, con essenza di limone di Sicilia. Da spolverare con zucchero a velo, confezionato a mano.

EN Naturally leavened baked sweet, with dark dough given by Sicilian chocolate and cocoa, with Sicilian lemon essence. To be sprinkled with powdered sugar, packaged by hand.

FR Produit de confiserie cuit au levain naturel avec du chocolat noir sicilien et de la pâte de cacao, avec de l'essence de citron Sicilien. A saupoudrer de sucre glace, emballé à la main.

DE Bäckereisüßware Natürlich gesäuert, aus dunklem Teig, aus sizilianischer Schokolade und Kakao, mit sizilianischer Zitronenessenz. Mit Puderzucker bestäuben, von Hand verpackt.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO

Chi vi è stato lo sa ed è rimasto inebriato dai colori delle distese di muschio e di felci sotto ai piedi, dai profumi frizzanti e i lunghi silenzi.

MONTENERO



MONTENERO
Nuova confezione

	700 G
Codice articolo	151002
Codice EAN	80 30525 004742
Peso netto comprensivo dello zucchero a velo (30 g) Pezzi per cartone	700 g 4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Scatola contenente un Montenero e una busta di zucchero a velo.	

MONTENERO

NOVITÀ

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale, dall'impasto scuro, al cioccolato di Sicilia e cacao, con essenza di limone di Sicilia. Da spolverare con zucchero a velo, confezionato a mano.

EN Naturally leavened baked sweet, with dark dough given by Sicilian chocolate and cocoa, with Sicilian lemon essence. To be sprinkled with powdered sugar, packaged by hand.

FR Produit de confiserie cuit au levain naturel avec du chocolat noir sicilien et de la pâte de cacao, avec de l'essence de citron Sicilien. A saupoudrer de sucre glace, emballé à la main.

DE Bäckereisüßware Natürlich gesäuert, aus dunklem Teig, aus sizilianischer Schokolade und Kakao, mit sizilianischer Zitronenessenz. Mit Puderzucker bestäuben, von Hand verpackt.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO



LINEA SPECIALITÀ

Una linea che unisce due punti cardine: tradizione e sperimentazione. Con doppia copertura, frutto della ricerca Fiasconaro.

A line that links two key points: tradition and experimentation. With double topping, the result of Fiasconaro research.



ROSA E FICO D'INDIA

	1 KG
Codice articolo	147001
Codice EAN	80 30525 000164
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90

ROSA E FICO D'INDIA

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

EN Panettone with rose petal essence and pink chocolate drops, covered with prickly pear jam and white chocolate. Decorated with chocolate crunchies, packaged by hand.

FR Panettone aromatisé à l'essence de pétales de rose avec pépites de chocolat rose, recouvert de confiture de figues de Barbarie, de chocolat blanc et de croquant de chocolat, emballé à la main.

DE Panettone mit Rosenblütenessenz und rosa Schokoladenstückchen, bedeckt mit Kaktusfeigen Konfitüre, weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO



Ci sono tutte le sfumature di verde dei castagni, dei lecci e delle querce



CILIEGIA E FRAGOLINA

	1 KG
Codice articolo	149001
Codice EAN	80 30525 004223
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	4 Pag. 90

CILIEGIA E FRAGOLINA

Panettone all'essenza di menta con fragoline semi-candite, ricoperto con confettura di ciliegie di Sicilia e cioccolato, confezionato a mano.

EN Panettone with mint essence and semicandied strawberries, topped with Sicilian cherries jam and chocolate, packaged by hand.

FR Panettone aromatisé à l'essence de menthe avec des fraises semi-confites, recouvert de confiture de cerises de Sicile et chocolate, emballé à la main.

DE Panettone (Hefegebäck) mit einer Essenz aus Minze, halbkandierte Erdbeere, überzogen mit Kirschkonfitüre aus Sizilianische und Schokolade, von Hand verpackt.



PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO

Così vicini tra loro che la luce del sole fatica a entrare



MARRONI E CIOCCOLATO GIANDUIA

	1 KG
Codice articolo	141001
Codice EAN	80 30525 003752
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90

MARRONI E CIOCCOLATO GIANDUIA

Panettone con canditi di marroni e cioccolato gianduja ricoperto con crema di marroni e cioccolato fondente, confezionato a mano.

EN Panettone with candied chestnuts and gianduja chocolate, topped with chestnuts cream and dark chocolate, packaged by hand.

FR Panettone aux marrons confits et chocolat, recouvert de crème de marrons et de chocolat fondant, emballé à la main.

DE Panettone mit kandierte Maronen und Schokolade mit "Gianduja" Haselnüssen, Überzug mit Maronenkrem und zartbitterschokolade Überzung, von Hand verpackt.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO



E sembra di attraversare un luogo dove tutto sta per dormire con i profumi che si uniscono.

LINEA TERRITORIALE

Lievitati che racchiudono i profumi degli ingredienti unici del nostro territorio: la Manna delle Madonie e il cioccolato di Sicilia, abbinati a creme da spalmare.

Leavened products that contain the flavours of the unique ingredients of our territory: Manna delle Madonie and Sicilian chocolate, with spreadable creams.



ORO DI MANNA

	1 KG
Codice articolo	137001
Codice EAN	80 30525 003202
Peso netto comprensivo della crema (180 g) Pezzi per cartone	1.000 g 4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	4 Pag. 90
<i>Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema spalmabile alla Manna e uno spalmino.</i>	

ORO DI MANNA

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

EN Panettone with gianduia chocolate and Manna spread topped with white chocolate and mannetti, packaged by hand.

FR Panettone au 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 Panettone (Hefegebäck) mit Schokolade mit "Gianduia" Haselnüssen und Mannacreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Mannetti (Mannakuchen), von Hand verpackt.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO



Nella penombra si sta dentro un sogno in cui tutto è piccolo per poi diventare gigante.



NERO SUBLIME

	1 KG
Codice articolo	140001
Codice EAN	80 30525 003646
Peso netto comprensivo della crema (180 g)	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90
<i>Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema spalmabile al cioccolato di Sicilia e uno spalmino.</i>	

NERO SUBLIME

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

EN Panettone with Sicilian chocolate topped with Sicilian strawberry jam and chocolate coating with Sicilian chocolate spread, packaged by hand.

FR Panettone 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 Panettone mit sizilianischer Schokolade überzug mit Wald-Erdbeer Konfitüre und dunkle Schokolade, mit sizilianischer Schokoaufstrich, von Hand verpackt.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO



LINEA ORO

Panettoni iconici che hanno reso celebre il marchio Fiasconaro in tutto il mondo, abbinati a creme da spalmare.

—
Iconic panettone that made the Fiasconaro brand famous around the world, combined with spreadable creams.



ORO VERDE

	1 KG
Codice articolo	121001
Codice EAN	80 30525 002311
Peso netto comprensivo della crema (180 g)	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90
<i>Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema spalmabile al pistacchio e uno spalmino.</i>	

ORO VERDE

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



EN Panettone with pistachio spread, topped with white chocolate and pistachio nuts, packaged by hand.

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

DE Panettone mit Pistaziencreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Pistazien, von Hand verpackt.



PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO



Si intravede una valle, si sente il rumore dell'acqua e degli uccelli

LINEA ORO



ORO NERO

	1 KG
Codice articolo	125001
Codice EAN	80 30525 002519
Peso netto comprensivo della crema (180 g)	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	4 Pag. 90
<i>Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema spalmabile al caffè e uno spalmino.</i>	

ORO NERO

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

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

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

DE Panettone mit Schokoladenstückchen und Kaffeeccreme als Aufstrich, von Hand verpackt.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO





ORO BIANCO

	1 KG
Codice articolo	124001
Codice EAN	80 30525 002526
Peso netto comprensivo della crema (180 g)	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90
<i>Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema spalmabile alle mandorle e uno spalmato.</i>	

ORO BIANCO

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

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

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

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

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO



I passi si mescolano alle impronte dei daini e dei cinghiali che di notte hanno danzato con gli alberi del bosco.

LINEA CLASSICA

*Panettoni della tradizione Italiana preparati con i
migliori ingredienti della Sicilia.*

*Panettone from the Italian tradition prepared with the
best ingredients from Sicily.*



TRADIZIONALE

	750 G	1 KG
Codice articolo	106005	106001
Codice EAN	80 30525 001178	80 30525 000270
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento	7 mesi	
Disponibile da	Agosto 2024	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90	

TRADIZIONALE

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

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

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

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

PANETTONE
INCARTATO A MANO

Ai piedi c'è tutto un mondo fatto di radici e muschi barbuti





CIOCCOLATO

	750 G	1 KG
Codice articolo	103005	103001
Codice EAN	80 30525 000799	80 30525 000133
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento		6 mesi
Disponibile da		Fine Agosto 2024
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste		Pag. 90

CIOCCOLATO

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

EN Panettone with chocolate drops topped icing, hand-wrapped.

FR Panettone aux pépites de chocolat recouvert de glaçage, emballé à la main.

DE Panettone mit Schokoladenstücken, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.

PANETTONE
IN CARTATO A MANO





PANDORATO

	750 G	1 KG
Codice articolo	102005	102001
Codice EAN	80 30525 001130	80 30525 000089
Peso netto comprensivo dello zucchero a velo (40 g)	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento	6 mesi	
Disponibile da	Metà Settembre 2024	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90	

Incarto contenente un Panettone e una busta di zucchero a velo.

PANDORATO

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

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

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

DE Panettone ohne Rosinen und kandiert, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.

PANETTONE
INCARTATO A MANO



E tutto sembra un piccolo paese di creature magiche.



MANDORLE

MANDORLE

	750 G	1 KG
Codice articolo	101005	101001
Codice EAN	80 30525 001123	80 30525 000034
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento	6 mesi	
Disponibile da	Fine Agosto 2024	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90	

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

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

FR Panettone aux raisins secs recouvert de glaçage et amandes, emballé à la main.

DE Panettone mit Rosinen, überzogen mit Glasur und Mandeln, von Hand verpackt.

PANETTONE
INCARTATO A MANO



LINEA FRUTTA

Lievitati che trasportano in un viaggio attraverso i frutti delle nostre terre incontrando il cioccolato di Modica e lo zafferano di Sicilia.

Leavened products that take you on a journey through the fruits of our lands, meeting Modica chocolate and Sicilian saffron.



AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA

NOVITÀ

AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA Nuovo incarto

	750 G	1 KG
Codice articolo	153005	153001
Codice EAN	80 30525 004711	80 30525 004704
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento	6 mesi	
Disponibile da	Metà Agosto 2024	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90	

Panettone con canditi di limoni, arance e zafferano di Sicilia, incartato a mano.

EN Panettone with candied lemons, oranges and saffron of Sicily, hand-wrapped.

FR Panettone aux citrons confits, oranges et safran de Sicile, emballé à la main.

DE Panettone mit sizilianischem kandierten Zitronen, Orangen und Safran, von Hand verpackt.

PANETTONE
INCARTATO A MANO

Un viaggio meraviglioso che va da Castelbuono verso Milocca, al rifugio Crispi, fino a Piano Pomo per arrivare al bosco degli Agrifogli giganti dove le farfalle delle Madonie conoscono il segreto.



FRUTTI DI BOSCO



FRUTTI DI BOSCO

	1 KG
Codice articolo	107001
Codice EAN	80 30525 000690
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Shopper incluse	6
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90

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

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

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

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



PANETTONE
IN CARTATO A MANO



PERA E CIOCCOLATO

PERA E CIOCCOLATO

	750 G	1 KG
Codice articolo	126005	126001
Codice EAN	80 30525 003981	80 30525 002649
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento	4 mesi	
Disponibile da	Fine Settembre 2024	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90	

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

EN Panettone with candied pear and chocolate drops, topped with white chocolate and chocolate crunchies, handwrapped.

FR Panettone aux poire confite et pepites de chocolat, recouvert de chocolat blanc et de mini-pralines de chocolat croustillantes, emballé à la main.

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

PANETTONE
INCARTATO A MANO



Il bosco ha una porta ad arco di foglie verde smeraldo e bacche rosso rubino e quando si entra esplodono tutti i sapori della terra.



ALBICOCCA E “CIOCCOLATO DI MODICA IGP”

ALBICOCCA E “CIOCCOLATO DI MODICA IGP”

	1 KG
Codice articolo	139001
Codice EAN	80 30525 003394
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Disponibile da	Fine Agosto 2024
Shopper incluse	6
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 90

*Panettone con canditi d'albicocca e
“Cioccolato di Modica IGP”, ricoperto di
glassa e fogliame di nocciole, incartato
a mano.*

EN Panettone with candied apricot and “Cioccolato di Modica PGI” Modica chocolate, topped with icing and hazelnuts foliage, hand-wrapped.

FR Panettone aux abricots confits et “Cioccolato di Modica IGP” chocolat Modica, recouvert de glaçage et feuillage de noisettes, emballé à la main.

DE Panettone mit kandierte Aprikosenstückchen und “Cioccolato di Modica g.g.A.” Modica Schokolade, überzogen mit Glasur und feingehobelte Haselnüssen, von Hand verpackt.

PANETTONE
INCARTATO A MANO



FORMATI SPECIALI

Lievitati realizzati in formati diversi, ma con gli stessi standard di qualità Fiasconaro a garantire l'autenticità del gusto e degli ingredienti.

Leavened products made in different formats, but with the same Fiasconaro quality standards to ensure the authenticity of taste and ingredients.



PANETTONE 500 G

NOVITÀ

PANETTONE 500 G

	TRADIZIONALE	CIOCCOLATO	AGRUMIE ZAFFERANO
Codice articolo	106006	103006	153006
Codice EAN	80 30525 000263	80 30525 000126	80 30525 004728
Disponibile da	Agosto 2024	Fine Agosto 2024	Metà Agosto 2024
Scadenza dal confezionamento	7 mesi	6 mesi	6 mesi
Peso netto	500 g		
Pezzi per cartone	6		
Shopper incluse	6		

TRADIZIONALE

IT Panettone con freschi canditi d'arancia e uvetta aromatizzata al vino "Marsala DOP" e "Terre Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP", incartato a mano.

EN Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with wine "Marsala PDO" and "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI", hand-wrapped.

FR Panettone aux oranges fraîches confites et aux raisins secs aromatisés au vin "Marsala AOP" et au "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP", emballé à la main.

DE Panettone mit frischen kandierten Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit Wein "Marsala g.U." und "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.", von Hand verpackt.

CIOCCOLATO

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

EN Panettone with chocolate drops topped icing, hand-wrapped.

FR Panettone aux pépites de chocolat recouvert de glaçage, emballé à la main.

DE Panettone mit Schokoladenstückchen, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.

AGRUMIE E ZAFFERANO DI SICILIA

IT Panettone con canditi di limoni, arance e zafferano di Sicilia, incartato a mano.

EN Panettone with candied lemons, oranges and saffron of Sicily, hand-wrapped.

FR Panettone aux citrons confits, oranges et safran de Sicile, emballé à la main.

DE Panettone mit sizilianischem kandierten Zitronen, Orangen und Safran, von Hand verpackt.

PANETTONE
INCARTATO A MANO



Ali di farfalle riposano leggere su un tappeto di foglie, pronte a librarsi nell'aria per dare linfa vitale ad ogni battito agli alberi secolari che sono cresciuti così in alto da sembrare cattedrali,



TRADIZIONALE MAXIMUS 3 KG / 5 KG

TRADIZIONALE MAXIMUS

	3 KG	5 KG
Codice articolo	106019	118020
Codice EAN	80 30525 002533	80 30525 001703
Peso netto	3.000 g	5.000 g
Pezzi per cartone	1	1
Scadenza dal confezionamento		5 mesi
Disponibile da		Metà Settembre 2024

Panettone con freschi canditi d'arancia e uvetta aromatizzata al vino “Marsala DOP” e “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, confezionato con un centrotavola in cotone illustrato.

EN Panettone with fresh candied orange and raisins flavoured with wine “Marsala PDO” and “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI”, hand-wrapped with an illustrated cotton tablecloth.

FR Panettone aux oranges fraîches confites et aux raisins secs aromatisés au vin “Marsala AOP” et au “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, emballé avec une pièce maitresse en coton illustrée.

DE Panettone mit frischen kandierten Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit Wein “Marsala g.U.” und “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.”, verpackt in illustrierter Baumwolle.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO



Con attorno un girotondo di polloni, di grosse radici nodose



TRADIZIONALE MAXIMUS

	10 KG
Codice articolo	106032
Codice EAN	80 30525 003813
Peso netto	10.000 g
Pezzi per cartone	1
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Disponibile da	Metà Settembre 2024

TRADIZIONALE MAXIMUS 10 KG

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

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

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

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

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO



E di funghi che si aprono come tanti ventagli andalusi su qualche fiocco di neve.



Sono le rare farfalle delle Madonie che conoscono il segreto che ci fa innamorare per sempre di questi luoghi e quando scende la pioggia di manna volano verso il borgo con i loro colori brillanti per sussurrare tutti i profumi all'orecchio degli uomini.

CONFEEZIONI MISTE

MIX COLLEZIONE 1953



Panettoni della **Collezione 1953** nei gusti:

- 2 – CLASSICO
- 2 – NOCCIOLE
- 2 – ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI

Codice articolo	110022
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Metà Settembre 2024
Codice EAN Scadenza	Riferimento ai singoli prodotti
Shopper incluse	6

MIX LINEA SPECIALITÀ



Panettoni della **Linea Specialità** nei gusti:

- 2 – CILIEGIA E FRAGOLINA
- 2 – ROSA E FICO D'INDIA
- 2 – MARRONI E CIOCCOLATO GIANDUIA

Codice articolo	110015
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Metà Ottobre 2024
Codice EAN Scadenza	Riferimento ai singoli prodotti
Shopper incluse	6

MIX LINEA TERRITORIALE



Panettoni della **Linea Territoriale** nei gusti:

- 3 – ORO DI MANNA
- 3 – NERO SUBLIME

Codice articolo	110017
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Metà Ottobre 2024
Codice EAN Scadenza	Riferimento ai singoli prodotti
Shopper incluse	6

MIX LINEA ORO



Panettoni della **Linea Oro** nei gusti:

- 2 – ORO VERDE
- 2 – ORO NERO
- 2 – ORO BIANCO

Codice articolo	110018
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Metà Ottobre 2024
Codice EAN Scadenza	Riferimento ai singoli prodotti
Shopper incluse	6

MIX LINEA CLASSICA 1 KG



Panettoni della **Linea Classica** nei gusti:

- 2 – TRADIZIONALE
- 2 – MANDORLE
- 1 – PANDORATO
- 1 – CIOCCOLATO

Codice articolo	110020
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Metà Settembre 2024
Codice EAN Scadenza	Riferimento ai singoli prodotti
Shopper incluse	6

MIX LINEA FRUTTA 1 KG



Panettoni della **Linea Frutta** nei gusti:

- 2 – AGRUMI E ZAFFERANO
- 2 – PERA E CIOCCOLATO
- 1 – FRUTTI DI BOSCO
- 1 – ALBICOCCA E “CIOCCOLATO DI MODICA IGP”

Codice articolo	110021
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Fine Settembre 2024
Codice EAN Scadenza	Riferimento ai singoli prodotti
Shopper incluse	6



Anche Fiasconaro conosce il segreto e lo custodisce nei suoi scrigni che contengono dolci pronti ad esplodere come fiori con tutti i profumi del bosco, la forza delle radici e i colori della natura per innamorare per sempre.

MATERIALE PROMOZIONALE

CARTELLI VETRINA / SHOPPER



**CARTELLI VETRINA
CILIEGIA E FRAGOLINA
NATALE**

P 0031



**CARTELLI VETRINA
ROSA E FICO D'INDIA
NATALE**

P 0019



**CARTELLI VETRINA
MARRONI E GIANDUIA
NATALE**

P 0007



**CARTELLI VETRINA
LINEA SPECIALITÀ
NATALE**

P 0036



**CARTELLI VETRINA
LINEA TERRITORIALE
NATALE**

P 0038



**CARTELLI VETRINA
DOLCE PRESEPE
NATALE**

P 0035



**CARTELLI VETRINA
CLASSICO 500 G
NATALE**

P 0004



**CARTELLI VETRINA
LINEA ORO
NATALE**

P 0037



**CARTELLI VETRINA
ORO DI MANNA
NATALE**

P 0024



**CARTELLI VETRINA
BRAND
NATALE**

P 0039



**SHOPPER
LINEA 100 G
NATALE**



**SHOPPER
BRAND**



**SHOPPER
500-750 G**



**SHOPPER
1 KG**

IL BOSCO DEGLI AGRIFOGLI GIGANTI

Questa è la favola di un paese e del suo bosco in cui è custodito il segreto degli Agrifogli giganti che fanno innamorare per sempre chi lo attraversa.

Castelbuono è un borgo che profuma di agrumi, albicocca, manna e pistacchio. Un varco segreto che porta ad un bosco attraverso sentieri magici che regalano emozioni sempre diverse. Chi vi è stato lo sa ed è rimasto inebriato dai colori delle distese di muschio e di felci sotto ai piedi, dai profumi frizzanti e i lunghi silenzi. Ci sono tutte le sfumature di verde dei castagni, dei lecci e delle querce così vicini tra loro che la luce del sole fatica a entrare e sembra di attraversare un luogo dove tutto sta per dormire con i profumi che si uniscono. Nella penombra si sta dentro un sogno in cui tutto è piccolo per poi diventare gigante. Si intravede una valle, si sente il rumore dell'acqua e degli uccelli. I passi si mescolano alle impronte dei daini e dei cinghiali che di notte hanno danzato con gli alberi del bosco. Ai piedi c'è tutto un mondo fatto di radici e muschi barbuti e tutto sembra un piccolo paese di creature magiche.

Un viaggio meraviglioso che va da Castelbuono verso Milocca, al rifugio Crispi, fino a Piano Pomo per arrivare al bosco degli Agrifogli giganti dove le farfalle delle Madonie conoscono il segreto.

Il bosco ha una porta ad arco di foglie verde smeraldo e bacche rosso rubino e quando si entra esplodono tutti i sapori della terra. Ali di farfalle riposano leggere su un tappeto di foglie, pronte a librarsi nell'aria per dare linfa vitale ad ogni battito agli alberi secolari che sono cresciuti così in alto da sembrare cattedrali, con attorno un girotondo di polloni, di grosse radici nodose e di funghi che si aprono come tanti ventagli andalusi su qualche fiocco di neve.

Sono le rare farfalle delle Madonie che conoscono il segreto che ci fa innamorare per sempre di questi luoghi e quando scende la pioggia di manna volano verso il borgo con i loro colori brillanti per sussurrare tutti i profumi all'orecchio degli uomini.

Anche Fiasconaro conosce il segreto e lo custodisce nei suoi scrigni che contengono dolci pronti a esplodere come fiori con tutti i profumi del bosco, la forza delle radici e i colori della natura per innamorare per sempre.

THE GIANT HOLLIES FOREST

This is the fairy tale of a town and its forest in which the secret of the giant hollies is kept which makes those who pass through it fall in love forever.

Castelbuono is a village that smells of citrus fruits, apricot, manna and pistachio. A secret passage that leads to a forest through magical paths that offer ever-changing emotions. Anyone who has been there knows it and has been inebriated by the colors of the expanses of moss and ferns underfoot, by the sparkling scents and the long silences. There are all the shades of green of the chestnut trees, holm oaks and oaks so close together that the sunlight struggles to enter and it seems like you are crossing a place where everything is about to sleep with the scents that come together.

In the twilight you are inside a dream in which everything is small and then becomes giant.

You can glimpse a valley, you can hear the sound of water and birds. The steps mingle with the footprints of the deer and wild boars that danced with the trees of the forest at night.

At your feet there is a whole world made of roots and bearded mosses and everything seems like a small town of magical creatures.

A wonderful journey that goes from Castelbuono towards Milocca, to the Crispi refuge, up to Piano Pomo to reach the giant holly forest where the Madonie butterflies know the secret. The forest has an arched door of emerald green leaves and ruby red berries and when you enter all the flavors of the earth explode. Butterfly wings rest lightly on a carpet of leaves, ready to hover in the air to give lifeblood with every beat to the centuries-old trees that have grown so high that they look like cathedrals, surrounded by a circle of suckers, large gnarled roots and mushrooms that open like many Andalusian fans on some snowflakes.

They are the rare butterflies of the Madonie that know the secret that makes us fall in love with these places forever and when the rain of manna falls they fly towards the village with their brilliant colors to whisper all the scents in the ears of men.

Even Fiasconaro knows the secret and keeps it in his chests which contain sweets ready to explode like flowers with all the scents of the forest, the strength of the roots and the colors of nature to fall in love forever.

SCHEDA TECNICHE

SCHEDE TECNICHE

	Descrizione	Codice articolo	Codice EAN	Tipologia	Peso lordo (g) *
COLLEZIONE 1953	Classico	138036	80 30525 004667	Cappelliera	1.500
	Nocciole	105036	80 30525 004681	Cappelliera	1.500
	Ananas, Albicocca e Pistacchi	104036	80 30525 004674	Cappelliera	1.500
LINEA 100G	Tradizionale	106007	80 30525 004766	Cappelliera	333
MONTENERO	Montenero Premium	151005	80 30525 004735	Latta	1.200
	Montenero	151002	80 30525 004742	Scatola	1.200
DOLCE PRESEPE	Dolce Presepe	117010	80 30525 002663	Cappelliera	2.500
LINEA SPECIALITÀ	Rosa e Fico d'India	147001	80 30525 000164	Scatola	1.300
	Ciliegia e Fragolina	149001	80 30525 004223	Scatola	1.300
	Marroni e Gianduia	141001	80 30525 003752	Scatola	1.300
LINEA TERRITORIALE	Oro di Manna	137001	80 30525 003202	Scatola	1.850
	Nero Sublime	140001	80 30525 003646	Scatola	1.850
LINEA ORO	Oro Verde	121001	80 30525 002311	Scatola	1.850
	Oro Nero	125001	80 30525 002519	Scatola	1.850
	Oro Bianco	124001	80 30525 002526	Scatola	1.850
LINEA CLASSICA 1 KG	Tradizionale	106001	80 30525 000270	Incarto	1.300
	Cioccolato	103001	80 30525 000133	Incarto	1.300
	Pandorato	102001	80 30525 000089	Incarto	1.300
	Mandorle	101001	80 30525 000034	Incarto	1.300
LINEA CLASSICA 750 G	Tradizionale	106005	80 30525 001178	Incarto	1.000
	Cioccolato	103005	80 30525 000799	Incarto	1.000
	Pandorato	102005	80 30525 001130	Incarto	1.000
	Mandorle	101005	80 30525 001123	Incarto	1.000

FIASCONARO

Misure articolo	Misure imballo	Cartoni per strato	Numero di strati	Cartoni per pallet	Pezzi per pallet	Misure pallet *
25x16	60x30x40 (4 pz)	4	5	20	80	80x120x214
25x16	60x30x40 (4 pz)	4	5	20	80	80x120x214
25x16	60x30x40 (4 pz)	4	5	20	80	80x120x214
10,8x10	59x36x14 (12)	4	14	56	672	80x120x210
22x18	50x28,5x53 (4 pz)	6	4	24	96	80x120x224
21x21x26	50x28,5x53 (4 pz)	6	4	24	96	80x120x224
28,5x23	30x30x26 (1 pz)	8	6	48	48	80x120x170
24x24x17	60x30x40 (4 pz)	4	5	20	80	80x120x214
24x24x17	60x30x40 (4 pz)	4	5	20	80	80x120x214
24x24x17	60x30x40 (4 pz)	4	5	20	80	80x120x214
31x23x16,5	56x39x39 (4 pz)	4	5	20	80	80x120x209
31x23x16,5	56x39x39 (4 pz)	4	5	20	80	80x120x209
31x23x16,5	56x39x39 (4 pz)	4	5	20	80	80x120x209
31x23x16,5	56x39x39 (4 pz)	4	5	20	80	80x120x209
31x23x16,5	56x39x39 (4 pz)	4	5	20	80	80x120x209
21x16	74x24x35 (6 pz)	5	5	25	150	80x120x189
21x16	74x24x35 (6 pz)	5	5	25	150	80x120x189
21x16	74x24x35 (6 pz)	5	5	25	150	80x120x189
21x16	74x24x35 (6 pz)	5	5	25	150	80x120x189
18,5x12,5	74x24x35 (6 pz)	5	5	25	150	80x120x189
18,5x12,5	74x24x35 (6 pz)	5	5	25	150	80x120x189
18,5x12,5	74x24x35 (6 pz)	5	5	25	150	80x120x189
18,5x12,5	74x24x35 (6 pz)	5	5	25	150	80x120x189

SCHEDE TECNICHE

	Descrizione	Codice articolo	Codice EAN	Tipologia	Peso lordo (g) *
LINEA FRUTTA 1 KG	Agrumi e Zafferano	153001	80 30525 004704	Incarto	1.300
	Frutti di Bosco	107001	80 30525 000690	Incarto	1.300
	Pera e Cioccolato	126001	80 30525 002649	Incarto	1.300
	Albicocca e Cioccolato	139001	80 30525 003394	Incarto	1.300
LINEA FRUTTA 750 G	Agrumi e Zafferano	153005	80 30525 004711	Incarto	1.000
	Pera e Cioccolato	126005	80 30525 003981	Incarto	1.000
FORMATI SPECIALI	Tradizionale 500 g	106006	80 30525 000263	Incarto	750
	Cioccolato 500 g	103006	80 30525 000126	Incarto	750
	Agrumi e Zafferano 500 g	153006	80 30525 004728	Incarto	750
	Maximus 3 Kg	106019	80 30525 002533	Incarto	3.500
	Maximus 5 Kg	118020	80 30525 001703	Incarto	5.500
	Maximus 10 Kg	106032	80 30525 003813	Incarto	11.000
CONFEZIONI MISTE	Mix Collezione 1953	110022	Riferimento al singolo prodotto	Cappelliera	11.100
	Mix Linea Specialità	110015		Scatola	11.100
	Mix Linea Territoriale	110017		Scatola	11.100
	Mix Linea Oro	110018		Scatola	11.100
	Mix Linea Classica	110020		Incarto	7.800
	Mix Linea Frutta	110021		Incarto	7.800

FIASCONARO

Misure articolo	Misure imballo (cm)	Cartoni per strato	Numero di strati	Cartoni per pallet	Pezzi per pallet	Misure pallet *
21×16	74×24×35 (6 pz)	5	5	25	150	80×120×189
21×16	74×24×35 (6 pz)	5	5	25	150	80×120×189
21×16	74×24×35 (6 pz)	5	5	25	150	80×120×189
21×16	74×24×35 (6 pz)	5	5	25	150	80×120×189
18,5×12,5	74×24×35 (6 pz)	5	5	25	150	80×120×189
18,5×12,5	74×24×35 (6 pz)	5	5	25	150	80×120×189
15,5×12	60×40×26 (6 pz)	4	8	32	192	80×120×222
15,5×12	60×40×26 (6 pz)	4	8	32	192	80×120×222
15,5×12	60×40×26 (6 pz)	4	8	32	192	80×120×222
31×30	38×38×37 (1 pz)	6	5	30	30	80×120×199
37×36	38×38×37 (1 pz)	6	5	30	30	80×120×199
45×45	50×50×50 (1 pz)	2	4	8	8	100×120×214
25×16	77×38×38 (6 pz)	3	5	15	90	80×120×204
24×24×16,5	77×38×38 (6 pz)	3	5	15	90	80×120×204
31×23×16,5	77×38×38 (6 pz)	3	5	15	90	80×120×204
31×23×16,5	77×38×38 (6 pz)	3	5	15	90	80×120×204
21×16	74×24×35 (6 pz)	5	5	25	150	80×120×189
21×16	74×24×35 (6 pz)	5	5	25	150	80×120×189



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

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.

Coordinamento

Fiasconaro S.R.L.

Progetto grafico

Francesco Gioia, Vincenzo Palumbo

Illustrazioni

Angela Sottile

Favola e Introduzione

Alessandra Lucca

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE CERTIFICATO



CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO22000 - FSSC 22000



