

FIASCONARO NATALE 2025





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 nocciolati, i frassinetti, 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

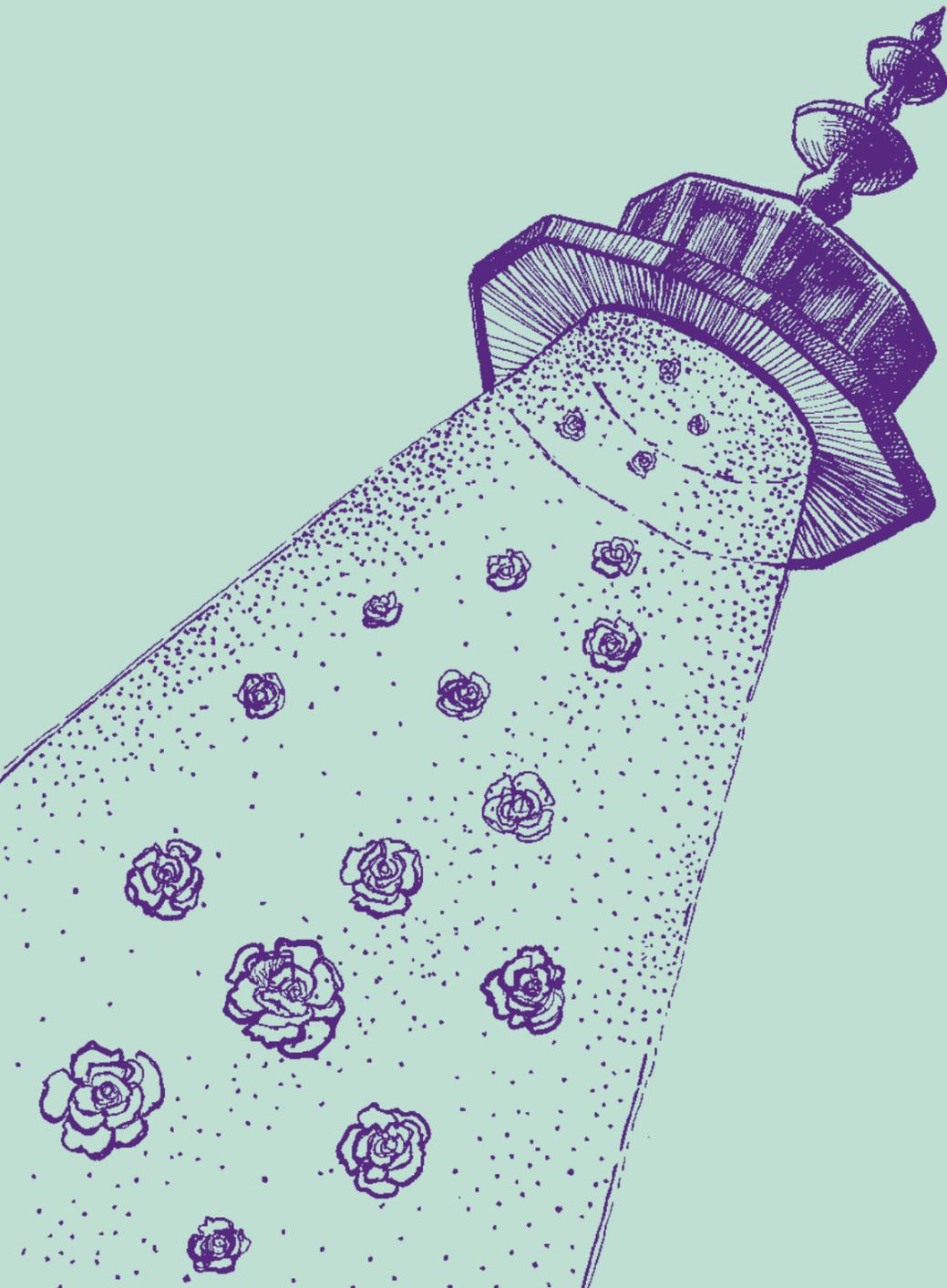
This is the story of a family. It is the story of other men who belong to the island and still others who belong to the whole world.

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.







YPSIGRO 2025

La nuova edizione limitata firmata Fiasconaro: un progetto che racconta lo spirito pionieristico e visionario della comunità Castelbuonese.

The new limited edition by Fiasconaro: a project that tells of the pioneering and visionary spirit of the Castelbuono community.



PANETTONE ALTO AI GELSI E CIOCCOLATO AL LATTE

	750 G
Codice articolo	157005
Codice EAN	80 30525 000935
Peso netto	750 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Disponibile da	Metà Settembre 2025
Shopper incluse	6

PANETTONE ALTO AI GELSI E CIOCCOLATO AL LATTE

Panettone alto con canditi di gelsi e gocce di cioccolato al latte.

EN Tall panettone with candied mulberries and milk chocolate chips, hand-wrapped.

FR Panettone haut avec mûres confites et pépites de chocolat au lait, emballé à la main.

ES Panettone alto con moras confitadas y pepitas de chocolate con leche, envuelto a mano

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO

NUOVO PRODOTTO

NOVITÀ





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.”

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

	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 2025
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	4 Pag. 202

Panettone con canditi d'arancia di Sicilia, arricchito con farina di grano Siciliano e pregiata uva sultanina profumata ed aromatizzata al vino “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”

EN Panettone with Sicilian candied orange, Sicilian wheat flour and select raisins, flavoured with wine “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”, hand-wrapped.

FR Panettone aux oranges de Sicile confites, farine de blé Sicilien et raisins secs de qualité parfumés et aromatisés au vin “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”, emballé à la main.

ES Panettone con naranja de Sicilia confitada, enriquecido con harina de trigo siciliano y finas pasas sultanas perfumadas y aromatizadas con vino «Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.». envuelto a mano.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO







NOCCIOLE

NOCCIOLE

	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 2025
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202

Panettone con uvetta ricoperto di glassa e nocciole.

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.

ES Panettone con pasas cubierto de glasa y avellanas, envuelto a mano.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO







ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI



ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI

	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 2025
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202

Panettone con canditi d'ananas e albicocca ricoperto di glassa e pistacchi.

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.

ES Panettone con piña y albaricoque confitados cubierto de glassa y pistachos, envuelto a mano.



PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO





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.*

LINEA 100 G



TRADIZIONALE 100 G

TRADIZIONALE 100 G

	100 G
Codice articolo	106007
Codice EAN	80 30525 004766
Peso netto	100 g
Pezzi per cartone	9 (3x tipologia)
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2025
Shopper incluse	9

*Panettone con canditi d'arancia e uvetta
aromatizzata ai vini “Marsala DOP” e “Terre
Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP”.*

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

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

ES Panettone con naranjas confitadas y pasas sultanas aromatizadas con los vinos «Marsala DOP» y «Terre Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP». envuelto a mano.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO







DOLCE PRESEPE / MONTENERO

Due lievitati iconici: il primo custodisce un vero e proprio tesoro di alta pasticceria, mentre il secondo è una reinterpretazione del Mannello, il primo panettone Fiasconaro.

Two iconic leavened products: the first holds a true treasure of fine pastry making, while the second is a reinterpretation of Mannello, 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 2025

DOLCE PRESEPE

Un panettone esclusivo con uvetta e canditi d'arancia che racchiude in sé un presepe composto con personaggi in cioccolato bianco.

EN Exclusive panettone with raisins and candied orange fruit, enclosing the Nativity scene with white chocolate figures, packaged by hand.

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

ES Un exclusivo panettone con pasas sultanas y naranjas confitadas que alberga un belén hecho con figuras de chocolate blanco, envuelto a mano

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO





MONTENERO



MONTENERO PREMIUM

MONTENERO PREMIUM

	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 2025
Shopper incluse	4
<i>Latta contenente un Montenero, una busta di zucchero a velo e uno spolverino.</i>	

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.

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.

ES Un dulce fermentado de forma natural, con masa oscura, chocolate siciliano y cacao, y con esencia de limón siciliano. Se espolvorea con azúcar glas, envuelto a mano.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO





MONTENERO



MONTENERO

	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 2025
Scatola contenente un Montenero e una busta di zucchero a velo.	

MONTENERO

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.

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.

ES Un dulce fermentado de forma natural, con masa oscura, chocolate siciliano y cacao, y con esencia de limón siciliano. Se espolvorea con azúcar glas.







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

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 2025
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202

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.

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.

ES Panettone con esencia de pétalos de rosa y pepitas de chocolate rosa, cubierto con confitura de higo chumbo, chocolate blanco y crujientes de chocolate, envuelto a mano.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO







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 2025
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202

CILIEGIA E FRAGOLINA

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

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.

ES Panettone con extracto de menta y fresas semi confitadas, cubierto con confitura de cereza siciliana y chocolate, envuelto a mano

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO







MARRONI E CIOCCOLATO GIANDUIA

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 2025
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202

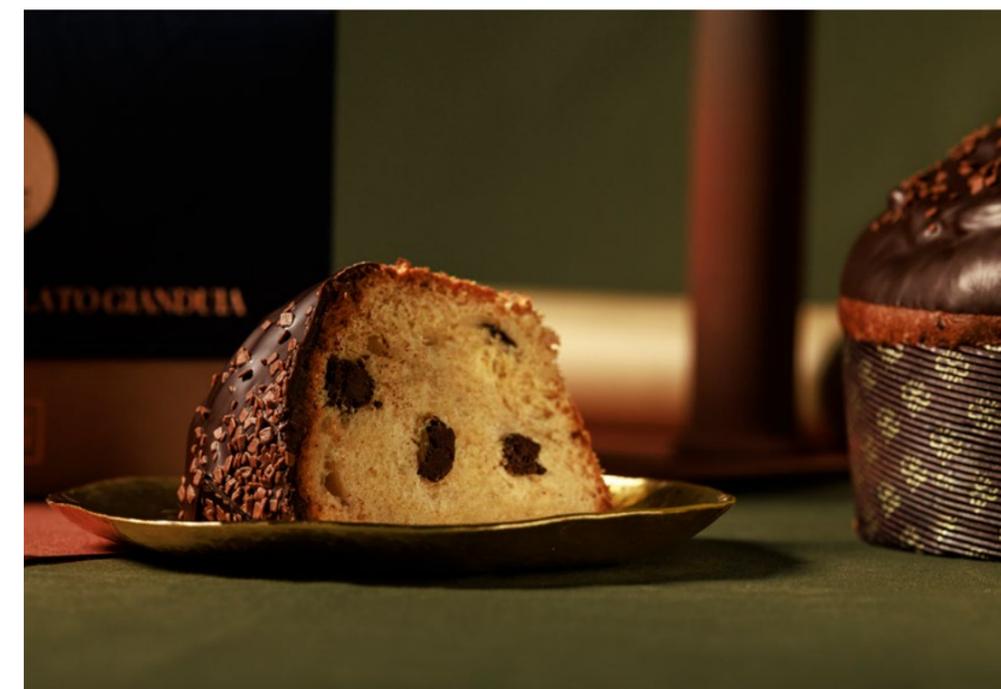
Panettone con canditi di marroni e cioccolato gianduia ricoperto con crema di marroni e cioccolato fondente.

EN Panettone with candied chestnuts and gianduia 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.

ES Panettone con castañas confitadas y chocolate gianduia, cubierto con crema dulce de castaña y chocolate negro, envuelto a mano.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO







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 2025
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	4 Pag. 202
<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.

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.

ES Panettone con chocolate gianduia y crema Manna para untar, cubierto de chocolate blanco y cubierto con «mannett», envuelto a mano.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO







NERO SUBLIME

	1 KG
Codice articolo	140001
Codice EAN	80 30525 003646
Peso netto comprensivo della crema (180 g) Pezzi per cartone	1.000 g 4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2025
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	4 Pag. 202
<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.

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.

ES Panettone con chocolate de Sicilia, cubierto con confitura extra de fresas silvestres y chocolate negro, acompañado con crema de chocolate de Sicilia para untar, envuelto a mano.

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) Pezzi per cartone	1.000 g 4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2025
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	4 Pag. 202
<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.

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.

ES Panettone con crema de pistacho para untar, cubierto de chocolate blanco y pistachos, envuelto a mano.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO





LINEA ORO



ORO NERO

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	Metà Settembre 2025
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	4 Pag. 202
<i>Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema spalmabile al caffè e uno spalmino.</i>	

Panettone con gocce di cioccolato e crema al caffè da spalmare.

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.

ES Panettone con pepitas de chocolate y crema de café para untar, envuelto a mano.

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 2025
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202
<i>Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema spalmabile alle mandorle e uno spalmino.</i>	

ORO BIANCO

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

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.

ES Panettone con crema de almendra para untar, cubierto de chocolate blanco y láminas de almendra, envuelto a mano.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO







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

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 2025	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202	

Panettone con canditi d'arancia e uvetta aromatizzata ai vini “Marsala DOP” e “Terre Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP”.

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

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

ES Panettone con naranjas confitadas y pasas sultanas aromatizadas con los vinos «Marsala DOP» y «Terre Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP», envuelto a mano.







CIOCCOLATO

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 2025	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202	

Panettone con gocce di cioccolato ricoperto di glassa.

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

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

ES Panettone con pepitas de chocolate cubierto y azúcar glass, envuelto a mano.







PANDORATO

NOVITÀ

PANDORATO

	700 G	900 G
Codice articolo	102038	102037
Codice EAN	80 30525 001208	80 30525 001031
Peso netto comprensivo dello zucchero a velo (40 g)	700 g	900 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento	6 mesi	
Disponibile da	Metà Settembre 2025	
Shopper incluse	6	

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

Panettone senza uvetta e canditi, da spolverare con zucchero a velo.

EN Panettone without raisins and candied fruit, to be sprinkled with powdered sugar, hand-wrapped.

FR Panettone sans raisins ni fruits confits, a saupoudrer de sucre glace, emballé à la main.

ES Panettone sin pasas ni fruta confitada, para espolvorear con azúcar glass, envuelto a mano.







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 2025	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202	

MANDORLE

Panettone con uvetta ricoperto di glassa e mandorle.

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.

ES Panettone con pasas sultanas cubierto de glaseado y almendras, envuelto a mano.

PANETTONE
INCARTATO A MANO

NUOVO INCARTO







LINEA FRUTTA

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

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



MELA E CANNELLA

	1 KG
Codice articolo	156001
Codice EAN	80 30525 00267 0
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Disponibile da	Fine agosto 2025
Shoppers include	6

MELA E CANNELLA

*Panettone con canditi di mela e
polvere di cannella.*

EN Panettone with confited manzanas and canola powder,
packaged by hand.

FR Panettone aux pommes confites et poudre de cannelle,
emballé à la main.

ES Panettone con manzana confitada y polvo de canela,
envuelto a mano.

PANETTONE
INCARTATO A MANO

NUOVO PRODOTTO
E NUOVO INCARTO

NOVITÀ







AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA



AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA

	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 2025	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202	

Panettone con canditi di limoni, arance e zafferano di Sicilia.

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.

ES Panettone con limones y naranjas confitadas y un toque de azafrán de Sicilia, envuelto a mano.







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 2025
Shopper incluse	6
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202

Panettone con frutti di bosco semi-canditi ricoperto di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato.

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.

ES Panettone con frutos rojos semi-confitados cubierto de chocolate blanco y crujientes de chocolate, envuelto a mano.







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 2025	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202	

PERA E CIOCCOLATO

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

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.

ES Panettone con pera confitada y pepitas de chocolate, cubierto de chocolate blanco y crujientes de chocolate, envuelto a mano.







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 2025
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	6 Pag. 202

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

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.

ES Panettone con albaricoques confitados y «Cioccolato di Modica IGP»,
cubierto con glaseado y láminas de avellana, envuelto 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.



FORMATI SPECIALI



PANETTONI 500 G CLASSICI

NOVITÀ

PANETTONI 500 G CLASSICI

	TRADIZIONALE	CIOCCOLATO	PANDORATO
Codice articolo	106006	103006	102039
Codice EAN	80 30525 000263	80 30525 000126	80 30525 002250
Disponibile da	Agosto 2025	Fine Agosto 2025	Settembre 2025
Scadenza dal confezionamento	7 mesi	6 mesi	6 mesi
Peso netto	500 g	500 g	430 g + 20 g di zucchero a velo
Pezzi per cartone	6		
Shopper incluse	6		

Pandorato contente un Panettone e una busta di zucchero a velo.

TRADIZIONALE

IT Panettone con canditi d'arancia e uvetta aromatizzata ai vini "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 confites et aux raisins secs aromatisés aux vins "Marsala AOP" et au "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP", emballé à la main.

ES Panettone con naranjas confitadas y pasas sultanas aromatizadas con los vinos «Marsala DOP» y «Terre Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP», envuelto a mano.

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.

ES Panettone con pepitas de chocolate cubierto y azúcar glass, envuelto a mano.

PANDORATO

IT Panettone senza uvetta e canditi, da spolverare con zucchero a velo.

EN Panettone without raisins and candied fruit, to be sprinkled with powdered sugar, hand-wrapped.

FR Panettone sans raisins ni fruits confits, a saupoudrer de sucre glace, emballé à la main.

ES Panettone sin pasas ni fruta confitada, para espolvorear con azúcar glass, envuelto a mano.

PANETTONE
INCARTATO A MANO

NUOVO INCARTO





FORMATI SPECIALI



PANETTONI 500 G FRUTTA

NOVITÀ

PANETTONE 500 G FRUTTA

	MELA E CANNELLA	AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA
Codice articolo Codice EAN	156006 80 30525 002694	153006 80 30525 004728
Peso netto Pezzi per cartone	500 g 6	500 g 6
Scadenza dal confezionamento	5 mesi	
Shopper incluse	6	
Disponibile da	Fine Agosto 2025	

AGRUMI 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.

ES Panettone con limones confitados, naranjas de Sicilia y azafrán, envuelto a mano.

ES Panettone con limones y naranjas confitadas y un toque de azafrán de Sicilia, envuelto a mano.

MELA E CANNELLA

IT Panettone con canditi di mela e polvere di cannella.

EN Panettone with confited manzanas and cinnamon powder, delivered by hand.

FR Panettone aux pommes confites et poudre de cannelle, emballé à la main.

ES Panettone con manzana confitada y polvo de canela, envuelto a mano.

PANETTONE
IN CARTATO A MANO

NUOVO PRODOTTO
E NUOVO INCARTO







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 2025

TRADIZIONALE MAXIMUS 3 KG / 5 KG

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

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

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

ES Panettone con naranjas confitadas y pasas sultanas aromatizadas con los vinos «Marsala DOP» y «Terre Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP», envuelto con un centro de mesa de algodón ilustrado.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO

NUOVA CONFEZIONE







TRADIZIONALE MAXIMUS 10 KG

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 2025

Panettone con canditi d'arancia e uvetta aromatizzata ai vini “Marsala DOP” e “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”.

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

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

ES Panettone con naranjas confitadas y pasas sultanas aromatizadas con los vinos «Marsala DOP» y «Terre Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP», envuelto a mano.





**MAXIMUS
10 KG**

PINETTONE CON CANOTTI
SIVIANCIA E UVETTA AROMATIZZATA
AL "VINO MARCALA DOP" E
"VINO SUIVA DOP" TRONDI L'OROLOGIO IGP



LINEA STRENNE

Confezioni contenenti una selezione di prodotti della pasticceria Siciliana, pensate per essere donate o condivise.

Gift boxes featuring a selection of Sicilian pastry specialties, created to be shared or given as a gift.



LINEA STRENNE



GIFT BOX MANNA

	MANNA
Codice	120017
Codice EAN	80 30525 000027
Peso netto	1.890 g
Pezzi per cartone	1
Scadenza dal confezionamento	Riferimento ai singoli prodotti
Disponibile da	Ottobre 2025

STRENNA MANNA

Panettone Oro di Manna (820 g) / Crema alla Manna (180 g) / Spalmينو per crema / Torroncini alla Manna (120 g) / Cannoli di Manna (20 g) / Birra prodotta artigianalmente alla Manna (75 cl)

EN Panettone Oro di Manna (820 g) / Manna spread (180 g) / Butter Knife / Soft mini nougats with Manna (120 g) / “Cannoli di Manna” (20 g) / Craft beer with Manna (75 cl).

FR Panettone Oro di Manna (820 g) / Crème à la Manna (180 g) / Couteau à tartiner / Petits nougats tendres à la Manna (120 g) / Cannoli (petits batonnets) à la Manna (20 g) / Bière maison avec Manna (75 cl).

ES Panettone Oro di Manna (820 g) / Manna para untar (180 g) / Cuchillo de mantequilla / Mini turrões blandos con Manna (120 g) / “Cannoli di Manna” (20 g) / Cerveza artesanal con Manna (75 cl).

PRODOTTI
DI ECCELLENZA SICILIANA





STRENNA TRADIZIONALE

STRENNA TRADIZIONALE

	TRADIZIONALE
Codice	120006
Codice EAN	80 30525 000195
Peso netto	2.540 g
Pezzi per cartone	1
Scadenza dal confezionamento	Riferimento ai singoli prodotti
Disponibile da	Ottobre 2025

Panettone Tradizionale (1 Kg) / Spumante Metodo Classico Brut (75 cl) / Torroncini morbidi (250 g) / Cubaita Classica (180 g) / Confettura di fragole e arance di Sicilia (360 g).

EN Panettone Tradizionale (1 Kg) / Metodo Classico Brut sparkling wine (75 cl) / Sicilian soft mini nougats (250 g) / Pistachio, almond and sesame brittle (180 g) / Strawberry and Sicilian orange jam (360 g).

FR Panettone Tradizionale (1 Kg) / Vin mousseux Metodo Classico Brut (75 cl) / Petits nougats tendres de Sicile (250 g) / Doux croquants à la pistache, aux amandes et au sésame (180 g) / Confiture de fraises et d'oranges sicilienne (360 g).

ES Panettone Tradicional (1 Kg) / Vino espumoso Brut Método Clásico (75 cl) / Mini turrónes blandos sicilianos (250 g) / Crocante de pistacho, almendra y sésamo (180 g) / Mermelada de fresa y naranja siciliana (360 g).





GIFT BOX 1953

GIFT BOX 1953

	1953
Codice	120026
Codice EAN	80 30525 001529
Peso netto	1.510 g
Pezzi per cartone	1
Scadenza dal confezionamento	Riferimento ai singoli prodotti
Disponibile da	Ottobre 2025

Panettone Ananas, albicocca e pistacchi (1 Kg) / Torrone morbido al pistacchio (150 g) / Confettura di “Pesca di Leonforte I.G.P.” (360 g).

EN Pineapple, apricot and pistachio panettone (1 Kg) / Soft pistachio nougat (150 g) / “Pesca di Leonforte” P.G.I. peach jam (360 g).

FR Panettone ananas, abricot et pistaches (1 Kg) / Nougat tendre à la pistache (150 g) / Confiture de “Pêche de Leonforte I.G.P.” (360 g).

ES Panettone de piña, albaricoque y pistachos (1 Kg) / Turrón blando de pistacho (150 g) / Mermelada de “Melocotón de Leonforte” I.G.P. (360 g).

PRODOTTI
DI ECCELLENZA SICILIANA





GIFT BOX DEGUSTAZIONE

GIFT BOX DEGUSTAZIONE

	DEGUSTAZIONE
Codice	120025
Codice EAN	80 30525 002045
Peso netto	1.300 g
Pezzi per cartone	1
Scadenza dal confezionamento	Riferimento ai singoli prodotti
Disponibile da	Ottobre 2025

Panettone Agrumi e zafferano di Sicilia (500 g) / Panettone Cioccolato (500 g) / 2 Cucchiaini / Marmellata di Mandarini (100 g) / Preparazione di Pera e fave di cacao (100 g).

EN Panettone with Sicilian Citrus and Saffron (500 g) / Chocolate Panettone (500 g) / Two teaspoons / Mandarin Marmalade (100 g) / Pear and Cocoa Bean Jam (100 g).

FR Panettone aux Agrumes et Safran de Sicile (500 g) / Panettone au Chocolat (500 g) / Deux cuillères / Marmelade de Mandarines (100 g) / Confiture de Poire et Fèves de Cacao (100 g).

ES Panettone con cítricos sicilianos y azafrán (500 g) / Panettone de chocolate (500 g) / Dos cucharaditas / Mermelada de mandarina (100 g) / Mermelada de pera y cacao (100 g).

PRODOTTI
DI ECCELLENZA SICILIANA





GIFT BOX MONTENERO

GIFT BOX MONTENERO

	MONTENERO
Codice	120027
Codice EAN	80 30525 002069
Peso netto	1.870 g
Pezzi per cartone	1
Scadenza dal confezionamento	Riferimento ai singoli prodotti
Disponibile da	Ottobre 2025

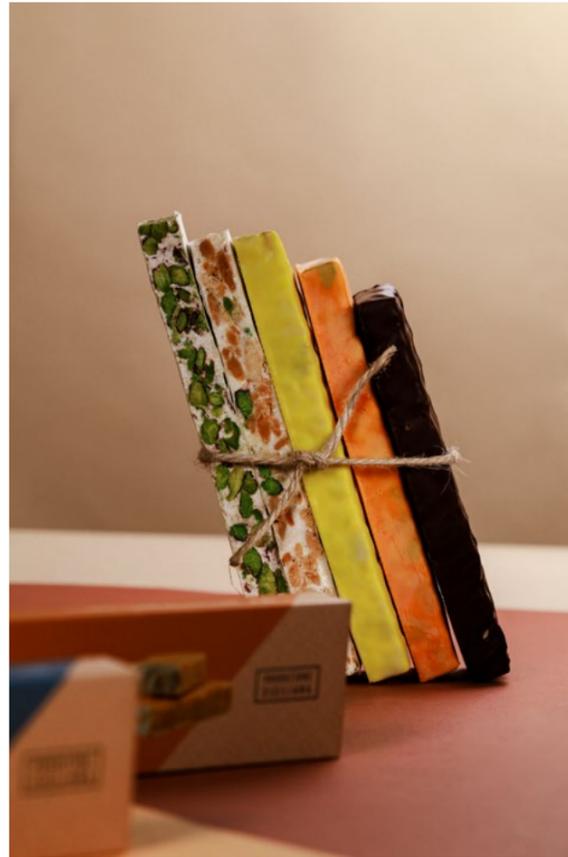
Montenero (700 g) / Spolverino per zucchero a velo / Torrone morbido al cioccolato (150 g) / Marmellata di Limoni (360 g).

EN Montenero (700 g) / Icing sugar sprinkler / Soft Chocolate Nougat (150 g) / Lemon Marmalade (360 g).

FR Montenero (700 g) / Saupoudreur pour Sucre Glace / Nougat Mou au Chocolat (150 g) / Marmelade de Citrons (360 g).

ES Montenero (700 g) / Azúcar glas para espolvorear / Turrón de chocolate suave (150 g) / Mermelada de limón (360 g)





LINEA CONTINUATIVI

*Selezione di prodotti di eccellenza della pasticceria
Siciliana da gustare tutto l'anno.*

*Selection of excellent Sicilian pastry to be enjoyed
all year round.*



PANETTONE CLASSICO 500 G AL “MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C.”

PANETTONE CLASSICO 500G AL “MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C.”

	500 G
Codice articolo	138006
Codice EAN	80 30525 003271
Peso netto	500 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Disponibile da	Tutto l'anno
Shopper incluse	6

Panettone con 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 Sicilian candied orange, Sicilian wheat flour and select raisins, flavoured with wine “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”

FR Panettone aux oranges de Sicile confites, farine de blé Sicilien et raisins secs de qualité parfumés et aromatisés au vin “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”, emballé à la main.

ES Panettone con naranjas Sicilianas confitadas, harina de trigo Siciliana y finas pasas sultanas perfumadas y aromatizadas con vino “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”, empaquetado a mano.

PANETTONE
CONFEZIONATO A MANO



one with Sicilian candied orange, Sicilian
our and select raisins, flavoured with
ia delle Lipari passito D.O.C." wine.



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



LINEA CONTINUATIVI



TORRONCINI ALLA MANNA

	TUBO 120 G	SCATOLA 200 G
Codice	301044	301045
Codice EAN	80 30525 003240	80 30525 004544
Peso netto	120 g	300 g
Pezzi per cartone	8	4
Scadenza dal confezionamento		12 mesi
Disponibile da		Settembre a Maggio

TORRONCINI ALLA MANNA

Esclusivi torroncini morbidi alla manna.

EN Exclusive soft mini nougat bars with Manna.

FR Exclusif petits nougats tendres à la Manna.

ES Exclusivas turruncitos blandos con Maná.

PRODOTTI TRADIZIONALI
SICILIANI







TORRONCINI ASSORTITI

	SCATOLA 250 G	SCATOLA 400 G	
Codice articolo Codice EAN	301046 80 30525 004551	301047 80 30525 004568	
Peso netto	250 g	400 g	
Pezzi per cartone	12	8	
	BUSTA 250G	BUSTA 500G	ESPOSITORE DA BANCO
Codice articolo Codice EAN	301001 80 30525 001017	301002 80 30525 000775	301048 80 30525 004575
Peso netto	250 g	500 g	1.500 g
Pezzi per cartone	16	16	1
Scadenza dal confezionamento			12 mesi
Disponibile da			Settembre a Maggio

TORRONCINI MORBIDI ASSORTITI

Torroncini morbidi della pasticceria siciliana. Nei gusti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, cioccolato al latte, limone, arancia, caffè.

EN Sicilian soft mini nougat bars in the following flavours: dark chocolate, white chocolate, milk chocolate, lemon, orange, coffee.

FR Petits nougats tendres de Sicile, aux goûts: chocolat fondant, chocolat blanc, chocolat au lait, citron, orange, café.

ES Turruncitos blandos de pastelerías Sicilianas. En sabores: chocolate negro, chocolate blanco, chocolate con leche, limón, naranja, café.

PRODOTTI TRADIZIONALI
SICILIANI







TORRONE MORBIDO

TORRONE MORBIDO

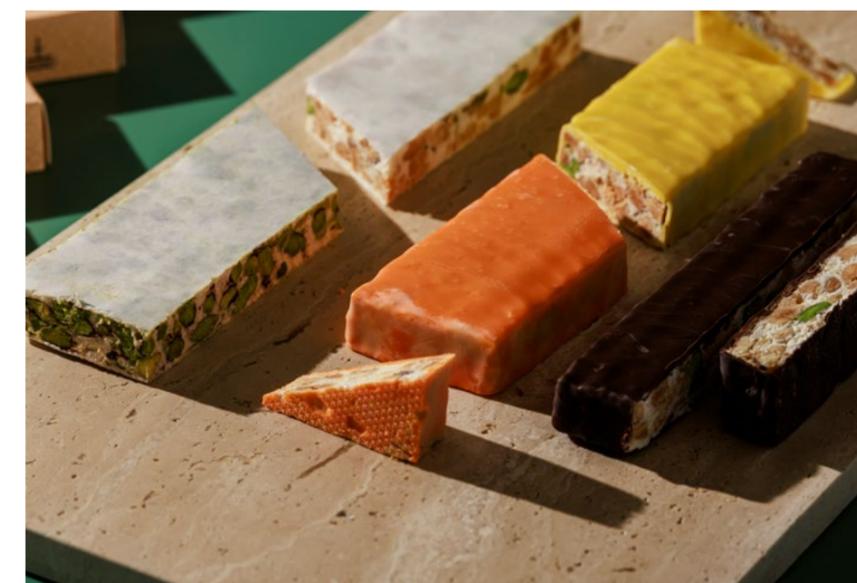
	PISTACCHIO	CLASSICO	LIMONE
Codice	301031	301014	301010
Codice EAN	80 30525 002601	80 30525 001758	80 30525 001628
		ARANCIA	CIOCCOLATO FONDENTE
Codice		301011	301012
Codice EAN		80 30525 001727	80 30525 001734
Peso netto			150 g
Pezzi per cartone			8
Scadenza dal confezionamento			12 mesi
Disponibile da			Settembre a Maggio

*Torrone morbido della pasticceria siciliana.
Nei gusti: pistacchio, classico, limone,
arancia, cioccolato fondente.*

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

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

ES Turrón blando de pastelerías Sicilianas. En sabores: pistacho, clásico, limón, naranja, chocolate negro.





LINEA CONTINUATIVI



CUBAITA CLASSICA



CUBAITA CLASSICA

	180 G	300 G
Codice	308015	308016
Codice EAN	80 30525 003790	80 30525 003806
Peso netto	180 g	300 g
Pezzi per cartone	12	8
Scadenza dal confezionamento		8 mesi
Disponibile da		Settembre a Maggio

Dolce croccante al pistacchio, mandorle e sesamo.

EN Sweet crunch with pistachio, almond and sesame brittle.

FR Doux croquant à la pistache, amandes et sésame.

ES Dulce crujiente de pistachio, almendra y sésamo.

PRODOTTI TRADIZIONALI
SICILIANI





CUBAITA AL CIOCCOLATO

	180 G
Codice	308017
Codice EAN	80 30525 003882
Peso netto	180 g
Pezzi per cartone	12
Scadenza dal confezionamento	8 mesi
Disponibile da	Settembre a Maggio

CUBAITA AL CIOCCOLATO

Dolce croccante alle mandorle, nocciole con strato di cioccolato fondente.

EN Almond, hazelnut brittle with dark chocolate.

FR Doux croquants aux amandes et aux noisettes avec chocolat fondant.

ES Dulce crujiente de almendras y avellanas con chocolate negro.

PRODOTTI TRADIZIONALI
SICILIANI







CREME DA SPALMARE

CREME DA SPALMARE

		MANNA	CIOCCOLATO
Codice articolo		304013	304018
Codice EAN		80 30525 003172	80 30525 003653
		CAFFÈ	PISTACCHIO
		MANDORLA	
Codice articolo	304012	304010	304011
Codice EAN	80 30525 002540	80 30525 002410	80 30525 002489
Peso netto	180 g		
Pezzi per cartone	6		
Scadenza dal confezionamento	15 mesi		
Disponibile da	Tutto l'anno		

Creme spalmabili alla manna, cioccolato di Sicilia, caffè, pistacchio e mandorle.

EN Manna, Sicilian chocolate, coffee, pistachio and almonds spreads.

FR Crèmes à tartiner manne, chocolat sicilien, café, pistache et amandes.

ES Crema de maná, chocolate siciliano, café, pistachos y almendras.







MIELI DI SICILIA

	EUCALIPTUS	ZAGARA	MILLEFIORI
Codice articolo Codice EAN	305003 80 30525 001949	305001 80 30525 001925	305002 80 30525 001932
		CARDO	SULLA
Codice articolo Codice EAN		305007 80 30525 004025	305004 80 30525 001956
Peso netto	350 g		
Pezzi per cartone	6		
Scadenza dal confezionamento	24 mesi		
Disponibile da	Tutto l'anno		
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 204		

Assortimento variabili in base alla produzione stagionale

MIELI DI SICILIA

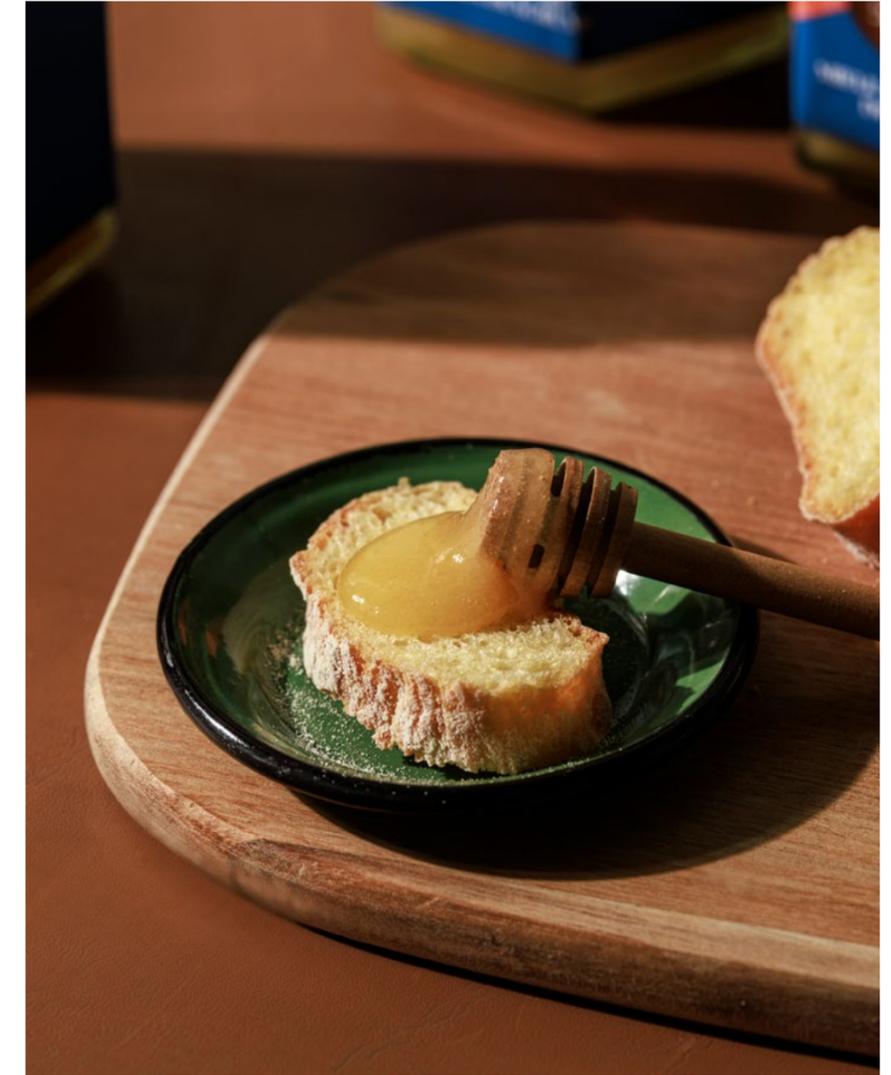
Prodotto artigianalmente senza trattamenti termici, nei gusti: nettare di eucaliptus nettare di zagara d'agrumi, nettare di millefiori, nettare di sulla e nettare di cardo.

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

FR Miel produit artisanalement, sans traitements thermiques, aux parfums: nectar d'eucalyptus, nectar de fleur d'oranger, nectar de millefleurs, nectar de Sulla et nectar de chardon.

ES Miel producida tradicionalmente sin tratamientos térmicos, en los siguientes sabores: néctar de eucalipto, néctar de flor de cítricos, néctar de flores mixtas, néctar de trébol sulla y néctar de cardo.







MARMELLATE E CONFETTURE

	FICHI D'INDIA	MELE DELL'ETNA	ARANCE
Codice articolo Codice EAN	304001 80 30525 001963	304002 80 30525 001970	304003 80 30525 001987
	LIMONI	MANDARINI	PESCA
Codice articolo Codice EAN	304004 80 30525 001994	304005 80 30525 002007	304006 80 30525 002137
	FRUTTI DI BOSCO	FRAGOLE E ARANCE	PERA E FAVE DI CACAO
Codice articolo Codice EAN	304007 80 30525 002144	304030 80 30525 004018	304029 80 30525 004001
Peso netto Pezzi per cartone Scadenza dal confezionamento Disponibile da			360 g 6 24 mesi Tutto l'anno

Disponibile anche in confezioni miste

Pag. 204

MARMELLATE E CONFETTURE

Marmellate e confetture 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 Jams and marmalades in the following flavours: prickly pear, Etna apple, Sicilian orange, Sicilian lemon, Sicilian mandarin, "Pesca di Leonforte P.G.I." peaches, berry fruits, Sicilian strawberry and orange, Sicilian pear and cocoa beans.

FR Confitures et marmelades aux parfums: figues de Barbarie de Sicile, oranges de Sicile, citrons de Sicile, mandarines de Sicile, "Pesca di Leonforte I.G.P." pêches, fruits des bois, fraises et oranges de Sicile, poires de Sicile et fèves de cacao.

ES Mermeladas y confituras de los siguientes sabores: tuna, manzana del Etna, naranja siciliana, limón siciliano, mandarina siciliana, "Pesca di Leonforte I.G.P." Melocotones, frutos rojos, fresas y naranjas sicilianas, peras sicilianas y semillas de cacao. en los siguientes sabores: néctar de eucalipto, néctar de flor de cítricos, néctar de flores mixtas, néctar de trébol sulla y néctar de cardo.





CONFEEZIONI MISTE

MIX COLLEZIONE 1953



Panettoni della **Collezione 1953** nei gusti:

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

Item code	110022
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Metà Settembre 2025
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

Item code	110015
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Metà Ottobre 2025
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

Item code	110017
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Metà Ottobre 2025
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

Item code	110018
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Metà Ottobre 2025
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
- 2 – CIOCCOLATO

Item code	110025
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Metà Settembre 2025
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”

Item code	110021
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Fine Settembre 2025
Codice EAN Scadenza	Riferimento ai singoli prodotti
Shopper incluse	6

MIX MIELI DI SICILIA



Mix di Miel di Sicilia nei gusti:

3 – SULLA
3 – MILLEFIORI

2 – ZAGARA
2 – CARDO
2 – EUCALIPTUS

Codice	305008
Peso netto	4.200 g
Pezzi per cartone	1
Disponibile da	Tutto l'anno
Codice EAN	Riferimento ai singoli prodotti
Scadenza	

Il mix può subire variazioni in base alla disponibilità delle singole reference

MIX MARMELLATE E CONFETTURE



Mix di Marmellate e confetture nei gusti:

2 – FICHI D'INDIA
2 – LIMONE
2 – ARANCE
1 – MANDARINO

1 – MELE
1 – PESCHE
1 – FRUTTI DI BOSCO
1 – PERE E CACAO
1 – FRAGOLE E ARANCE

Codice	304032
Peso netto	4.320 g
Pezzi per cartone	1
Disponibile da	Tutto l'anno
Codice EAN	Riferimento ai singoli prodotti
Scadenza	

Il mix può subire variazioni in base alla disponibilità delle singole reference



MATERIALE PROMOZIONALE

DISPLAY / SHOPPER BRAND



**CARTELLO VETRINA
LINEA SPECIALITÀ
NATALE**

P 0036



**CARTELLO VETRINA
LINEA TERRITORIALE
NATALE**

P 0038



**CARTELLO VETRINA
DOLCE PRESEPE
NATALE**

P 0035



**CARTELLO VETRINA
BRAND
NATALE**

P 0039



**SHOPPER
500-750 G**



**SHOPPER
1 KG**



**CARTELLO VETRINA
MONTENERO
NATALE**

P 0069



**CARTELLO VETRINA
CONTINUATIVI**

P 0068



**CARTELLO VETRINA
CLASSICO 500 G
NATALE**

P 0004



**SHOPPER
LINEA 100 G
NATALE**



**SHOPPER
BRAND**

SCHEDA TECNICHE

SCHEDE TECNICHE LIEVITATI

* Peso incluso imballo

	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 1KG	Tradizionale	106001	80 30525 000270	Incarto	1.300
	Cioccolato	103001	80 30525 000133	Incarto	1.300
	Pandorato	102038	80 30525 000089	Incarto	1.200
	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	102038	80 30525 001130	Incarto	900
	Mandorle	101005	80 30525 001123	Incarto	1.000

FIASCONARO

* Altezza pallet inclusiva di pedana

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 (9)	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
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 LIEVITATI

* Peso incluso imballo

	Descrizione	Codice articolo	Codice EAN	Tipologia	Peso lordo (g) *
LINEA FRUTTA 1 KG	Mela e Cannella	156001	80 30525 002670	Incarto	1.300
	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
	Pandorato 500 g	102039	80 30525 002250	Incarto	750
	Mela e Cannella 500 g	156006	80 30525 002694	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	110025		Incarto	7.800
	Mix Linea Frutta	110021		Incarto	7.800

FIASCONARO

* Altezza pallet inclusiva di pedana

Misure articolo	Misure imballo (cm)	Cartoni per strato	Numero di strati	Cartoni per pallet	Pezzi per pallet	Misure pallet *
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
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
15,5x12	60x40x26 (6 pz)	4	8	32	192	80x120x222
15,5x12	60x40x26 (6 pz)	4	8	32	192	80x120x222
15,5x12	60x40x26 (6 pz)	4	8	32	192	80x120x222
15,5x12	60x40x26 (6 pz)	4	8	32	192	80x120x222
15,5x12	60x40x26 (6 pz)	4	8	32	192	80x120x222
31x30	38x38x37 (1 pz)	6	5	30	30	80x120x199
37x36	38x38x37 (1 pz)	6	5	30	30	80x120x199
45x45	50x50x40 (1 pz)	2	4	8	8	100x120x174
25x16	19x30x37 (6 pz)	4	5	20	120	80x120x199
24x24x16,5	79x30x37 (6 pz)	4	5	20	120	80x120x199
31x23x16,5	77x38x38 (6 pz)	3	5	15	90	80x120x204
31x23x16,5	77x38x38 (6 pz)	3	5	15	90	80x120x204
21x16	74x24x35 (6 pz)	5	5	25	150	80x120x189
21x16	74x24x35 (6 pz)	5	5	25	150	80x120x189

SCHEDE TECNICHE CONTINUATIVI

* Peso incluso imballo

	Descrizione	Codice articolo	Codice EAN	Tipologia	Peso lordo (g) *
PANETTONE 500 G	Classico 500 g	138006	80 30525 003271	Box	800
TORRONCINI MORBIDI	Torroncini alla Manna 120 g	301044	80 30525 003240	Cappelliera	250
	Torroncini alla Manna 300 g	301045	80 30525 004544	Cappelliera	430
	Torroncini Siciliani 250 g	301046	80 30525 004551	Scatola	383
	Torroncini Siciliani 400 g	301047	80 30525 004568	Scatola	554
	Espositore Torroncini	301048	80 30525 004575	Scatola	1.900
	Busta Torroncini 250 g	301001	80 30525 001017	Sacchetto	283
	Busta Torroncini 500 g	301002	80 30525 000775	Sacchetto	550
TORRONE MORBIDO	Torrone al Pistacchio	301031	80 30525 002601	Scatola	185
	Torrone Classico	301014	80 30525 001758	Scatola	185
	Torrone al Limone	301010	80 30525 001628	Scatola	185
	Torrone all'Arancia	301011	80 30525 001727	Scatola	185
	Torrone al Cioccolato	301012	80 30525 001734	Scatola	185
CUBAITA CROCCANTE	Cubaita Classica 180 g	308015	80 30525 003790	Scatola	250
	Cubaita Classica 300 g	308016	80 30525 003806	Scatola	390
	Cubaita Cioccolato	308017	80 30525 003882	Scatola	250
CREME DA SPALMARE	Crema alla Manna	304013	80 30525 003172	Vasetto	378
	Crema di Pistacchio	304010	80 30525 002410	Vasetto	378
	Crema di Cioccolato	304018	80 30525 003653	Vasetto	378
	Crema di Mandorle	304011	80 30525 002489	Vasetto	378
	Crema di Caffè	304012	80 30525 002540	Vasetto	378
MIELI DI SICILIA	Miele di Millefiori	305002	80 30525 001932	Vasetto	667
	Miele di Eucaliptus	305003	80 30525 001949	Vasetto	667
	Miele di Sulla	305004	80 30525 001956	Vasetto	667
	Miele di Cardo	305007	80 30525 004025	Vasetto	667
	Miele di Zagara di Arancia	305001	80 30525 001925	Vasetto	667

FIASCONARO

* Altezza pallet inclusiva di pedana

Misure articolo	Misure imballo (cm)	Cartoni per strato	Numero di strati	Cartoni per pallet	Pezzi per pallet	Misure pallet *
17×17×10,5	60×40×26 (6 pz)	4	8	32	192	80×120×222
9×14	37×19×15 (8 pz)	12	9	108	864	80×120×149
23×5	23×23×21 (4 pz)	15	7	105	420	80×120×161
18,5×18,5×5,5	40×40×19 (12 pz)	6	9	54	648	80×120×185
24,1×18,3×4,5	39×26×23 (8 pz)	9	8	72	576	80×120×198
15×15×25,5	16×16×26,5 (1 pz)	22	10	220	220	80×120×174
23×18×4	26×24×29 (16 pz)	15	6	90	1.440	80×120×188
28×17×5	54×26×26 (16 pz)	6	7	42	672	80×120×196
23,5×5,5×2	26×13×10 (8 pz)	27	12	324	2.592	80×120×134
23,5×5,5×2	26×13×10 (8 pz)	27	12	324	2.592	80×120×134
23,5×5,5×2	26×13×10 (8 pz)	27	12	324	2.592	80×120×134
23,5×5,5×2	26×13×10 (8 pz)	27	12	324	2.592	80×120×134
23,5×5,5×2	26×13×10 (8 pz)	27	12	324	2.592	80×120×134
17,5×6×5,5	38×23×13 (12 pz)	10	13	130	1.560	80×120×183
11,5×16×5,5	24×17×25 (8 pz)	21	7	147	1.176	80×120×186
17,5×6×5,5	38×23×13 (12 pz)	10	12	130	1.560	80×120×183
7×7×8,5	25×17×10,5 (6 pz)	22	12	264	1.584	80×120×140
7×7×8,5	25×17×10,5 (6 pz)	22	12	264	1.584	80×120×140
7×7×8,5	25×17×10,5 (6 pz)	22	12	264	1.584	80×120×140
7×7×8,5	25×17×10,5 (6 pz)	22	12	264	1.584	80×120×140
7×7×8,5	25×17×10,5 (6 pz)	22	12	264	1.584	80×120×140
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	10	210	1.260	8×120×144
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	10	210	1.260	8×120×144
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	10	210	1.260	8×120×144
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	10	210	1.260	8×120×144
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	10	210	1.260	8×120×144

SCHEDE TECNICHE CONTINUATIVI

* Peso incluso imballo

	Descrizione	Codice articolo	Codice EAN	Tipologia	Peso lordo (g) *
MARMELLATE E CONFETTURE	Confettura di Fichi d'India	304001	80 30525 001963	Vasetto	667
	Marmellata di Arance	304003	80 30525 001987	Vasetto	667
	Confettura di Frutti di Bosco	304007	80 30525 002144	Vasetto	667
	Confettura di Pesche	304006	80 30525 002137	Vasetto	667
	Confettura di Mele	304002	80 30525 001970	Vasetto	667
	Marmellata di Limoni	304004	80 30525 001994	Vasetto	667
	Marmellata di Mandarini	304005	80 30525 002007	Vasetto	667
	Preparazione di Pere e Cacao	304029	80 30525 004001	Vasetto	667
	Confettura di Fragole e Arance	304030	80 30525 004018	Vasetto	667
	CONFEZIONI MISTE	Mix Mieli di Sicilia	305008	Riferimento al singolo pro- dotto	Vasetto
Mix Marmellate e Confetture		304032	Vasetto		7.680

FIASCONARO

* Altezza pallet inclusiva di pedana

Misure articolo	Misure imballo (cm)	Cartoni per strato	Numero di strati	Cartoni per pallet	Pezzi per pallet	Misure pallet *
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	12	252	1.512	8×120×170
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	12	252	1.512	8×120×170
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	12	252	1.512	8×120×170
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	12	252	1.512	8×120×170
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	12	252	1.512	8×120×170
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	12	252	1.512	8×120×170
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	12	252	1.512	8×120×170
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	12	252	1.512	8×120×170
7×7×10	25×17×13 (6 pz)	21	12	252	1.512	8×120×170
7×7×10	32×25×12,5 (12 pz)	12	12	144	1.728	8×120×164
7×7×10	32×25×12,5 (12 pz)	12	12	144	1.728	8×120×164



FIASCONARO S.R.L.

Sede legale

Piazza Margherita 10 · 90013 · Castelbuono · Palermo, Italia

Produzione

Contrada Santa Lucia · 90013 · Castelbuono · Palermo, Italia

Telefono

(+39) 0921 677132

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

Fotografie

Fabio Florio

Illustrazioni Linea Territoriale

Lorenzo Mattone

Illustrazioni Ypsigro 2025

Stefania Cordone

Introduzione

Alessandra Lucca

Stampa

Officine Grafiche

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE CERTIFICATO



CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
RINA AGRIFOOD
ISO 22000



MX
Paper
FSC® C125387

