



NATALE 2018

FIASCONARO, PASTICCIERI SICILIANI.

Quella della famiglia Fiasconaro è una storia che inizia negli anni Cinquanta a Castelbuono, piccolo centro nel Parco delle Madonie in Sicilia, e a Castelbuono rimane. Perché è lì che i fratelli Fausto, Martino e Nicola hanno scelto di mantenere la mente e il cuore di questa emozionante avventura.

Una storia scritta a partire dal 1953 dal padre, Mario Fiasconaro, che da una piccola gelateria nella piazza principale del paese costruisce nel tempo una florida attività nel campo della pasticceria e della ristorazione.

Negli anni Novanta, da un'intuizione di Nicola maestro pasticcere di talento, l'azienda decide di interpretare in chiave mediterranea il dolce più tradizionale del Nord Italia, il Panettone.

**NASCE COSÌ “IL PANETTONE FIASCONARO”,
RISULTATO DI UNA CONTINUA RICERCA
SUI SAPORI CHE RAPPRESENTANO LA MIGLIORE
ARTE PASTICCIERA SICILIANA.**

The story of the Fiasconaro family starts in Castelbuono, a small town in Sicily's Madonie Park, in the Fifties, and it eventually remains in Castelbuono. This is where the brothers Fausto, Martino and Nicola decided to maintain the administrative and production headquarters –the mind and the heart- of their exciting adventure.

This story was originally started in 1953 by their father, Mario Fiasconaro, who over time managed to turn his small ice-cream parlour, located in the main square of the town, into a thriving business in the field of confectionary and catering.

In the Nineties, thanks to the brilliant idea of the talented master confectioner Nicola, they developed a Sicilian version of the most traditional cake of Northern Italy i.e. the Panettone.

This is how the Fiasconaro's Panettone was born, the result of continuous research of flavors that represent the best of Sicilian confectionary.







TUTTO È FATTO LENTAMENTE E CON CURA.

CI SONO GLI INGREDIENTI, SELEZIONATI PRIVILEGIANDO LE PRODUZIONI TIPICHE DELLA SICILIA, DAL PISTACCHIO ALLE ARANCE, DAL CIOCCOLATO DI MODICA, DALLE MANDORLE ALLA PREGIATA MANNA DELLE MADONIE.

POI C'È IL TEMPO.

TUTTI I PRODOTTI DA FORNO FIASCONARO SONO ESCLUSIVAMENTE A LIEVITAZIONE NATURALE DELLA PASTA MADRE, UN PROCESSO LENTO (FINO A TRE GIORNI) - CHE DONA AI PRODOTTI UNA MORBIDEZZA UN SAPORE ED UNA FRAGRANZA PARTICOLARE.

CONOSCIUTA ORMAI IN TUTTO IL MONDO PER LA BONTÀ DEI SUOI PRODOTTI FIASCONARO È PUNTO DI RIFERIMENTO ASSOLUTO NEL SETTORE DELLA PASTICCERIA ARTIGIANALE.

IL LAVORO RIGOROSAMENTE ARTIGIANALE, L'ACCURATEZZA IN OGNI FASE DI LAVORAZIONE INSIEME ALL'ECCELLENZA DELLA MATERIA PRIMA SONO I VERI ELEMENTI ALLA BASE DI QUESTO SUCCESSO.





KING

IL PANETTONE “KING” NASCE DALL’ARTE PASTICCERA DELLA FIASCONARO. UN PRODOTTO ARRICCHITO CON FARINA DI GRANO SICILIANO, DALL’IMPASTO SOFFICE E DELICATO. IL SUO GUSTO UNICO È ESALTATO DA PRELIBATI CANDITI DI ARANCIA DI SICILIA E DALLA PREGIATA UVA SULTANINA PROFUMATA ED AROMATIZZATA CON VINO LIQUOROSO “MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C.”

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 90



DOLCE PRESEPE

**UN PANETTONE UNICO
CON UVETTA E FRESCHI
CANDITI DI ARANCIA
CHE RACCHIUDE IN
SE UN PRESEPE COMPOSTO
CON PERSONAGGI
IN CIOCCOLATO BIANCO.**

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 90







MARRON NOIR

CON IL PANETTONE MARRON NOIR SI SUGGELLA IL GEMELLAGGIO TRA SICILIA E PIEMONTE. L'IMPASTO FIASCONARO, A LIEVITAZIONE NATURALE ARRICCHITO AL SUO INTERNO DA PREZIOSI MARRONI CANDITI E CIOCCOLATO ALLA GIANDUIA. UN PRODOTTO RESO UNICO DALLA DOPPIA GLASSATURA DI COPERTURA AL CACAO E DA UNA DELICATA CREMA DI MARRONI.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 90



LINEA ALLA MANNA

SECONDO LA SACRA BIBBIA, LA MANNA PROVIENE DAL CIELO ED È UN DONO DI DIO.

LO SANNO BENE I CONTADINI DELLE MADONIE, CHE DAGLI ALBERI DI FRASSINO SULLE MONTAGNE TRA CASTELBUONO E POLLINA, SOVRASTANTI IL MARE DI CEFALÙ, DA LUGLIO A SETTEMBRE ESTRAGGONO CON SAPIENTE PAZIENZA LA LINFA PRATICANDO PRECISE INCISIONI (“NTACCHE”) SULLA CORTECCIA DEGLI ALBERI. IL LIQUIDO SECRETO SOLIDIFICA RAPIDAMENTE SOTTO L’AZIONE DEL SOLE, DANDO VITA A PICCOLE STALATTITI BIANCHE (I “CANNOLI”) RICCHE DI STRAORDINARIE PROPRIETÀ: È LA MANNA.





ORO DI MANNA

PANETTONE CON CIOCCOLATO ALLA GIANDUIA E CON
CREMA ALLA MANNA DA SPALMARE, RICOPERTO DI
CIOCCOLATO BIANCO E COLATA DI MANNETTI.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 90

TORRONCINI ALLA MANNA

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 90



STRENNA MANNA

PANETTONE ORO DI MANNA, CREMA ALLA MANNA, SPALMINO PER CREMA, TORRONCINI ALLA MANNA, CANNOLI DI MANNA, SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 91







NERO SUBLIME

NERO COME I “GRANI” DI CIOCCOLATO DI MODICA AL SUO INTERNO, SUBLIME NELLA DOPPIA GLASSATURA: LA COPERTURA AL CACAO AVVOLGE LA DELICATA CONFETTURA DI FRAGOLINE DI BOSCO DI SICILIA. UN PANETTONE A LIEVITAZIONE NATURALE, ACCOMPAGNATO DA UNA CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO DI MODICA CHE NE ESALTA LA BONTÀ E IL GUSTO.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 90

STRENNA SUBLIME

PANETTONE NERO SUBLIME, CREMA AL CIOCCOLATO DI MODICA, CONFETTURA EXTRA FRAGOLINA DI SCIACCA E RIBERA, SPALMINO PER CREMA, CIOCCOLATO DI MODICA ALLA CANNELLA, BIRRA ARTIGIANALE CON FAVE DI CACAO.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 91





< VEDUTA DI CASTELBUONO.

LINEA ORI





ORO VERDE

PANETTONE CON CREMA DI PISTACCHIO DA SPALMARE RICOPERTO
CON CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 91

ORO BIANCO

PANETTONE CON CREMA DI MANDORLE DA SPALMARE RICOPERTO CON CIOCCOLATO BIANCO E FOGLIAME DI MANDORLE.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 91



ORO NERO

PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO E CREMA AL CAFFÈ DA SPALMARE.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 91



PANETTONI





LINEA CLASSICA

< CENTRO STORICO DI CASTELBUONO.

TRADIZIONALE

PANETTONE CON FRESCHI CANDITI D'ARANCIA
E UVETTA AROMATIZZATA AL "VINO MARSALA DOP"
E "TERRE SICILIANE ZIBIBBO LIQUOROSO IGP".

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 91



CIOCCOLATO

PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO RICOPERTO DI GLASSA.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 91



PANDORATO

PANETTONE SENZA UVETTA E CANDITI RICOPERTO DI GLASSA E ZUCCHERO A VELO

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 91



NOCCIOLE

PANETTONE CON UVETTA RICOPERTO DI GLASSA E NOCCIOLE.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 91





MANDORLE

PANETTONE CON UVETTA RICOPERTO DI GLASSA E MANDORLE.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 92

LINEA ALLA FRUTTA



FRUTTI DI BOSCO

PANETTONE CON FRUTTI DI BOSCO SEMI-CANDITI RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO E CROCCANTINI DI CIOCCOLATO.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 92



ALBICOCCA E CIOCCOLATO DI MODICA

PANETTONE CON CANDITI D'ALBICOCCA E CIOCCOLATO
DI MODICA RICOPERTO DI GLASSA E FOGLIAME DI NOCCIOLE.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 92



PERA E CIOCCOLATO

PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO E PERA CANDITA RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO E CROCCANTINI DI CIOCCOLATO.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 92



MEDITERRANEO

PANETTONE CON CANDITI D'ANANAS E ALBICOCCA RICOPERTO DI GLASSA E PISTACCHI.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 92





TRADIZIONALE ESSENZIALE

PANETTONE CON FRESCHI CANDITI D'ARANCIA E UVETTA AROMATIZZATA
AL "VINO MARSALA DOP" E "TERRE SICILIANE ZIBIBBO LIQUOROSO IGP".

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 92





TRADIZIONALE, CIOCCOLATO E MEDITERRANEO 500G

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 91-92

TRADIZIONALE MAXIMUS 3-5 KG

PANETTONE CON FRESCHI CANDITI D'ARANCIA E UVETTA AROMATIZZATA
AL "VINO MARSALA DOP" E "TERRE SICILIANE ZIBIBBO LIQUOROSO IGP".

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 92



TRADIZIONALE MAXIMUS 10 KG

PANETTONE CON FRESCHI CANDITI D'ARANCIA E UVETTA AROMATIZZATA
AL "VINO MARSALA DOP" E "TERRE SICILIANE ZIBIBBO LIQUOROSO IGP".

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 92





STRENNA PISTACCHIO

PANETTONE ORO VERDE, CREMA DI PISTACCHIO,
SPALMINO PER CREMA, STECCA TORRONE AL PISTACCHIO,
CUBAITA, SPUMANTE L'ELEGANTE DOLCE.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 93



STRENNA MANDORLE

PANETTONE ORO BIANCO, CREMA DI MANDORLE, SPALMINO PER CREMA, TORRONCINI SICILIANI, SPUMANTE L'ELEGANTE BRUT.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 93



STRENNA AI SAPORI DI SICILIA

PANETTONE TRADIZIONALE, CONFETTURA EXTRA DI "PESCA DI LEONFORTE I.G.P.", MIELE DI SICILIA DI NETTARE DI SULLA, STECCA TORRONE ALL'ARANCIA, SPUMANTE L'ELEGANTE DOLCE.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 93







PRODOTTI CONTINUATIVI

KING 500G

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."

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 93

DOLCE SOFFICE E DELICATO DA GUSTARE TUTTO L'ANNO.

UN TEMPO IL PANETTONE PARLAVA SOLO DIALETTO MILANESE, ORA PARLA ITALIANO. SI POTEVA GUSTARE SOLO DURANTE IL PERIODO NATALIZIO, OGGI SI PUÒ ASSAGGIARE TUTTO L'ANNO, PERFINO IN ESTATE SOTTO L'OMBRELLONE MAGARI CON IL GELATO. UNA RIVOLUZIONE GASTRONOMICA CHE HA PRODOTTO VANTAGGI ALLA PASTICCERIA ITALIANA E ALLA SUA FILIERA PRODUTTIVA E ALL'ESERCITO DEI GOLOSI DI PANETTONE CHE COSÌ NON SOLO NE GODONO TUTTO L'ANNO, MA GRAZIE ALLE DIVERSE PRODUZIONI STAGIONALI BENEFICIANO DELLA CREATIVITÀ DEI PASTICCIERI.

Davide Paolini, Il Gastronauta





TORRONCINI SICILIANI

NEI GUSTI: CIOCCOLATO FONDENTE, BIANCO, AL LATTE,
AL LIMONE, ALL'ARANCIA E AL CAFFÉ.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 93



TORRONE SICILIANO

NEI GUSTI: AL LIMONE, ALL'ARANCIA, AL CIOCCOLATO
FONDENTE, CLASSICO, AL PISTACCHIO.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 93



CUBAITA

DOLCE CROCCANTE AL PISTACCHIO, MANDORLE E SESAMO.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 94



CUBAITA AL CIOCCOLATO

DOLCE CROCCANTE ALLE NOCI, NOCCIOLE CON STRATO DI CIOCCOLATO FONDATE

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 94



CREME DA SPALMARE

NEI GUSTI: ALLA MANNA, AL CIOCCOLATO DI MODICA,
AL CAFFÈ, DI PISTACCHIO, ALLE MANDORLE.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 94



MIELE DI SICILIA

NEI GUSTI: NETTARE DI ZAGARA DI AGRUMI , NETTARE DI MILLEFIORI,
NETTARE DI EUCALIPTUS E NETTARE DI SULLA.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 94





MARMELLATE E CONFETTURE DI SICILIA

NEI GUSTI: FICHI D'INDIA DI SICILIA, "PESCA DI LEONFORTE I.G.P.", FRUTTI DI BOSCO, MELE DELL'ETNA, LIMONI DI SICILIA, ARANCE DI SICILIA, MANDARINI DI SICILIA.

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 94



SPUMANTE BRUT E DOLCE

DESCRIZIONE PAG. / DESCRIPTION ON PAGE 95



ELENCO PRODOTTI

KING

COD. 138001 / 1 KG

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

MARRON NOIR

COD. 141001 / 1 KG

IT Panettone con canditi di marroni e cioccolato alla gianduia ricoperto con crema di marroni e copertura al cacao, confezionato a mano.

EN Panettone with candied chestnuts and gianduja chocolate, topped with chestnuts cream and cocoa coating, hand-wrapped.

ORO DI MANNA

COD. 137001 / 1 KG

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

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

TORRONCINI ALLA MANNA

COD. 301034 / SCATOLA 120G

COD. 301035 / SCATOLA 250 G

NERO SUBLIME

COD. 140001 / 1 KG

IT 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.”.

IT Panettone con uvetta e freschi canditi d’arancia.Presepe composto con personaggi in cioccolato bianco.

EN Panettone with raisins and fresh candied orange. With white chocolate nativity scene.

IT Panettone con canditi di marroni e cioccolato alla gianduia ricoperto con crema di marroni e copertura al cacao, confezionato a mano.

EN Panettone with candied chestnuts and gianduja chocolate, topped with chestnuts cream and cocoa coating, hand-wrapped.

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

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

IT Eclusivi torroncini morbidi alla manna.

EN Exclusive soft mini nougat bars with manna.

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

FR Panettone avec oranges confites fraîches de Sicile, farine de blé sicilien et raisins secs de qualité, parfumés et aromatisés avec de vin “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”.

DE Panettone (Hefegebäck) mit Rosinen und frischen kandierten Orangenzwürfeln. Krippe mit Figuren aus weißer Schokolade.

FR Panettone avec raisins secs et aux oranges confites fraîches. La crèche est composée de personnages en chocolat blanc.

DE Panettone (Hefegebäck) mit kandierte Maronen und Schokolade mit “Gianduja” Haselnüssen, Überzug mit Maronenkrem und Kakao Überzug, von Hand verpackt.

FR Panettone avec chocolats au gianduja et crème à la frénette à tartiner, recouvert de crème de marrons et couche à le cacao, emballé à la main.

DE Exklusive weiche Torrone Pralinen mit Manna.

FR Nougats exclusif tendres à la frénette.

DE Panettone (Hefegebäck) Oro di Manna 820 g, Mannacreme als Aufstrich180 g,Buttermesser, weiche Torrone Pralinen mit Manna 120 g, “Cannoli mit Manna”40g, Sekt 75 cl.

FR Panettone (brioche) Oro di Manna 820 g, Crème à la frénette 180 g, Couteau à beurre, Nougats tendres à la frénettee 120 g, “Cannoli avec frénette”40g, Vin mousseux brut 75 cl.

DE Panettone (Hefegebäck)mit Modica-Schokoladenstückchen Überzug mit Wald-Erdbeer Konfitüre und Kakao Überzug, mit Modica-Schokoaufstrich, von Hand verpackt.

FR Panettone avec pepites de chocolat de Modica recouvert de confiture de fraises des bois et couche noir avec crème au chocolat de Modica à tartiner, emballé à la main.

STRENNA SUBLIME

COD. 120013

IT Panettone Nero Sublime 820 g, Crema al cioccolato di Modica 100 g, Confettura extra fragolina di Sciacca e Ribera 100 g, spalmino per crema, cioccolato di Modica alla cannella 100 g, birra prodotta artigianalmente con fave di cacao 75 cl.

EN Panettone (traditional cake) Nero Sublime 820 g, Modica chocolate spread 100 g, extra wild strawberry jam “fragolina di Sciacca e Ribera” 100 g, Butter Knife, Modica Cinnamon Chocolate bar 100 g, craft beer with cocoa beans 75 cl.

ORO VERDE

COD. 121001 / 1 KG

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

EN Panettone with pistachio spread, topped with white chocolate and pistachio nuts, hand-wrapped.

ORO BIANCO

COD. 124001 / 1 KG

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

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

ORO NERO

COD. 125001 / 1 KG

IT 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 (Hefegebäck) mit Pistaziencreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Pistazien, von Hand verpackt.

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

DE Panettone (Hefegebäck) mit kandierte Maronen und Schokolade mit “Gianduja” Haselnüssen, Überzug mit Maronenkrem und Kakao Überzug, von Hand verpackt.

FR Panettone avec chocolats au gianduja et crème à la frénette à tartiner, recouvert de crème de marrons et couche à le cacao, emballé à la main.

DE Exklusive weiche Torrone Pralinen mit Manna.

FR Nougats exclusif tendres à la frénette.

DE Panettone (Hefegebäck) Oro di Manna 820 g, Mannacreme als Aufstrich180 g,Buttermesser, weiche Torrone Pralinen mit Manna 120 g, “Cannoli mit Manna”40g, Sekt 75 cl.

FR Panettone (brioche) Oro di Manna 820 g, Crème à la frénette 180 g, Couteau à beurre, Nougats tendres à la frénettee 120 g, “Cannoli avec frénette”40g, Vin mousseux brut 75 cl.

DE Panettone (Hefegebäck)mit Modica-Schokoladenstückchen Überzug mit Wald-Erdbeer Konfitüre und Kakao Überzug, mit Modica-Schokoaufstrich, von Hand verpackt.

FR Panettone avec pepites de chocolat de Modica recouvert de confiture de fraises des bois et couche noir avec crème au chocolat de Modica à tartiner, emballé à la main.

IT Panettone Nero Sublime 820 g, Crema al cioccolato di Modica 100 g, Confettura extra fragolina di Sciacca e Ribera 100 g, spalmino per crema, cioccolato di Modica alla cannella 100 g, birra prodotta artigianalmente con fave di cacao 75 cl.

EN Panettone (traditional cake) Nero Sublime 820 g, Modica chocolate spread 100 g, extra wild strawberry jam “fragolina di Sciacca e Ribera” 100 g, Butter Knife, Modica Cinnamon Chocolate bar 100 g, craft beer with cocoa beans 75 cl.

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

EN Panettone with pistachio spread, topped with white chocolate and pistachio nuts, hand-wrapped.

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

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

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

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

IT Panettone con uvetta ricoperto di glassa e zucchero a velo, incarto a mano.

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

DE Panettone (Hefegebäck) Nero Sublime 820 g, Modica-Schokoaufstrich 100 g, Wald-Erdbeer Konfitüre “Fragolina di Sciacca e Ribera” 100 g, Buttermesser, Schokolade von Modica Zimt 100 g, Selbst gemachtes Bier mit Kakaobohnen 75 cl

FR Panettone (brioche) Nero Sublime 820 g, Crème au chocolat de Modica 100 g, Confiture Extra de fraises des bois “Fragolina di Sciacca e Ribera” 100 g, Couteau à beurre, Chocolat de Modica à la cannelle 100 g, Bière maison avec les fèves de cacao 75 cl

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

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

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

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

DE Panettone (Hefegebäck) mit Schokoladenstückchen und Kaffeecreme als Aufstrich, von Hand verpackt.

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

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

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

DE Panettone (Hefegebäck) mit Schokoladenstückchen, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.

FR Panettone avec pépites de chocolat, recouvert de sucre glace, emballé à la main.

DE Panettone (Hefegebäck) ohne Rosinen und Kandiert, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.

FR Panettone sans raisins secs et confits, recouvert de sucre glace, emballé à la main.

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

FR Panettone avec raisins secs recouvert de sucre glace et de noisettes, emballé à la main.

MANDORLE

COD. 101001 / 1 KG • COD. 101005 / 750 G

IT_ Panettone con uvetta ricoperto di glassa e mandorle, incarto a mano.
EN_ Panettone with raisins, topped with icing and almonds, hand-wrapped.

FRUTTI DI BOSCO

COD. 107001 / 1 KG • COD. 107005 / 750 G

IT_ Panettone con frutti di bosco semicanditi ricoperto di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, incarto a mano.
EN_ Panettone with semi-candied wild berries, topped with white chocolate and chocolate crunchies, hand-wrapped.

ALBICOCCA E CIOCCOLATO DI MODICA

COD. 139001 / 1 KG

IT_ Panettone con canditi d’albicocca e cioccolato di Modica ricoperto di glassa e granella di nocciole, incarto a mano.
EN_ Panettone with candied apricot and Modica chocolate drops topped with icing and hazelnuts shavings, hand-wrapped.

PERA E CIOCCOLATO

COD. 126001 / 1 KG

IT_ Panettone con gocce di cioccolato e pera candita ricoperto di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, incarto a mano.
EN_ Panettone with chocolate drops and candied pear, topped with white chocolate and chocolate crunchies, hand-wrapped.

MEDITERRANEO

COD. 104001 / 1 KG • COD. 104005 / 750 G

COD. 104006 / 500 G

IT_ Panettone con canditi d’ananas e albicocca ricoperto di glassa e pistacchi, incarto a mano.
EN_ Panettone with candied pineapple and apricot topped with icing and pistachio nuts, hand-wrapped.

TRADIZIONALE ESSENZIALE

COD. 106031 / 1 KG

IT_ Panettone con freschi canditi d’arancia e uvetta aromatizzata al “vino Marsala DOP” e “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, incarto a mano.
EN_ Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with “vino Marsala PDO” and “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI”, hand-wrapped.

MAXIMUS

COD. 106019 / 3KG • COD. 118020 / 5 KG

COD. 106032 / 10 KG

IT_ Panettone con freschi canditi d’arancia e uvetta aromatizzata al “vino Marsala DOP” e “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, incarto a mano.
EN_ Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with “vino Marsala PDO” and “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI”, hand-wrapped.

DE_ Panettone (Hefengebäck) mit Rosinen, überzogen mit Glasur und Mandeln, von Hand verpackt.
FR_ Panettone avec raisins secs, recouvert de sucre glace et d’amandes, emballé à la main.

DE_ Panettone (Hefengebäck) mit Waldfrüchten halftekandierte, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.
FR_ Panettone avec fruits des bois demi-confit recouvert de chocolat blanc et croquant de chocolaté, emballé à la main.

DE_ Panettone (Hefengebäck) mit kandierten Aprikosenwürfeln mit Modica-Schokoladenstückchen überzogen mit Glasur und gemahlene Haselnüssen, von Hand verpackt.
FR_ Panettone avec abricots confits et chocolat de Modica, recouvert de sucre glace et grains de noisettes, emballé à la main.

DE_ Panettone (Hefengebäck) mit Schokoladenstückchen und kandierten Birne, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.
FR_ Panettone avec pépites de chocolat et poire confite, recouvert de chocolat blanc et croquant de chocolaté, emballé à la main.

DE_ Panettone (Hefengebäck) mit kandierten Ananas und Aprikosenwürfeln, überzogen mit Glasur und Pistazien, von Hand verpackt.
FR_ Panettone avec ananas et abricots confits recouvert de sucre glace et de pistaches, emballé à la main.

DE_ Panettone (Hefengebäck) mit frischen kandierten Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit “vino Marsala g.U.” und “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.”, von Hand verpackt.
FR_ Panettone avec oranges confites fraiches et aux raisins secs, aromatisé au “vino Marsala AOP” et au “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, emballé à la main.

DE_ Panettone (Hefengebäck) mit frischen kandierten Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit “vino Marsala g.U.” und “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.”, von Hand verpackt.
FR_ Panettone avec oranges confites fraiches et aux raisins secs, aromatisé au “vino Marsala AOP” et au “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, emballé à la main.

STRENNA PISTACCHIO

COD. 120014

IT_ Panettone Oro verde 820 g, Crema di Pistacchio 180 g, Spalmino per crema, Stecca Torrone al Pistacchio 150 g, Cubaita 180 g, Spumante l’Elegante Dolce 75 cl.
EN_ Panettone (traditional cake) Oro verde 820 g, Pistachio spread 180 g, Butter Knife, soft nougat bar with pistachio 150 g, brittle 180 g, Aromatic sweet sparkling wine 75 cl

STRENNA MANDORLE

COD.120015

IT_ Panettone Oro Bianco 820 g, Crema di Mandorle 180 g, Spalmino per crema, Torroncini Siciliani 250 g, Spumante l’Elegante Brut 75 cl.
EN_ Panettone (traditional cake) Oro Bianco 820 g, Almond spread 180 g, Butter Knife, soft mini nougats 250 g, Brut sparkling wine 75 cl.

STRENNA AI SAPORI DI SICILIA

COD.120016

IT_ Panettone Tradizionale 750g, Confettura Extra di “Pesca di Leonforte I.G.P.” 360 g, Miele di Sicilia di nettare di Sulla 350 g, Stecca Torrone all’arancia 150 g, Spumante l’Elegante Dolce 75 cl.
EN_ Panettone (traditional cake) Tradizionale 750g, Extra Jam “Peach di Leonforte I.G.P.” 360 g, Sicilian honeysuckle nectar 350 g, orange chocolate flavoured soft nougat bar 150g, Aromatic sweet sparkling wine 75 cl.150 g.

KING 500 G

COD. 138006 / 500 G

IT_ 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.”.

TORRONCINI SICILIANI

COD. 301037 / CONFEZIONE OTTAGONALE 250 G

COD. 301038 / CONFEZIONE RETTANGOLARE 400 G

COD. 301001 / BUSTA 250 G

COD. 301002 / BUSTA 500 G

COD. 301039 / TORRONCINI DA BANCO 1500 G

TORRONE SICILIANO

COD. 301010 / LIMONE 150 G

COD. 301011 / ARANCIA 150 G

COD. 301012 / CIOCCOLATO FONDENTE 150 G

COD. 301014 / CLASSICO 150 G

COD. 301031 / PISTACCHIO 150 G

IT_ Torroncini morbidi della pasticceria siciliana nei gusti: cioccolato fondente, bianco, al latte, al limone, all’arancia e al caffè.
EN_ Sicilian soft mini nougat bars in the following flavours: dark chocolate, white chocolate, milk chocolate, lemon, orange and coffee.

IT_ Torrone morbido della pasticceria siciliana al limone, all’arancia, al cioccolato fondente, classico, al pistacchio.
EN_ Sicilian soft nougat bars, in the following flavours: lemon, orange,dark chocolate, classic and pistachio.

DE_ Panettone (Hefengebäck) Oro verde 820 g, Pistaziencreme 180 g, Buttermesser, weiche Nougats mit Pistazien 150 g, Knusprige 180 g, Süßer aromatischer Sekt 75 cl.
FR_ Panettone (brioche) Oro verde 820 g, Crème de pistache 180 g, Couteau à beurre, Nougat tendre de pistache 150 g, Doux croquant 180 g, Vin mousseux aromatique doux 75 cl.

DE_ Panettone (Hefengebäck) Oro Bianco 820 g, Mannacreme als Aufstrich 180 g, Buttermesser, Nougats-Portionenstückchen 250 g, Sekt 75 cl.
FR_ Panettone (brioche) Oro Bianco 820 g, Crème d’amandes à tartiner 180 g, Couteau à beurre, Petits Nougats tendres 250 g, Vin mousseux brut 75 cl.

DE_ Panettone (Hefengebäck) Tradizionale 750g, Konfitüre Extra “Pesca di Leonforte P.G.I.” Pfirsich 360 g, Süßklee-Nektarhonig aus Sizilien 350 g, weiche Nougat überzogen mit Orangenschokolade 150 g, Süßer aromatischer Sekt 75 cl.
FR_ Panettone (brioche) Tradizionale 750g, Confiture Extra de “Pesca di Leonforte I.G.P” pêches 360 g, Miel de Sicile du nectar de Sulla 350 g, nougat tendre enrobé de chocolate aromatisé au orange 150 g, Vin mousseux aromatique doux 75 cl.

DE_ Panettone (Hefengebäck) mit sizilianischen Weizenmehl, frischen kandierten Orangenwürfeln und feinsten Rosinen aromatisiert mit Wein “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”.
FR_ Panettone avec oranges confites fraiches de Sicile, farine de blé sicilien et raisins secs de qualité, parfumés et romatisés avec de vin “Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”.

DE_ Sizilianische weiche Nougats-Portionenstückchen: Schmelzschokolade, weißer Schokolade, Milchschokolade, Zitronenschokolade, Orangeschokolade und Kaffeeschokolade.
FR_ Petits Nougats tendres de Sicile, dans les goûts: chocolat fondant, blanc, au lait, au citron, l’orange et à café.

DE_ Sizilianische weiche Nougats in den Sorten: Zitronenschokolade, Orangeschokolade, Schmelzschokolade, Classic und Pistazien.
FR_ Nougat de Sicile dans les goûts: au citron, l’orange, chocolat fondant classic et pistache.

CUBAITA - CROCCANTE SICILIANO

COD. 308015 / SCATOLA 180 G

COD. 308016 / SCATOLA 300 G

CUBAITA AL CIOCCOLATO

COD. 308017 / SCATOLA 180 G

CREMA AL CIOCCOLATO DI MODICA

COD. 304018 / 180 G

CREMA ALLA MANNA

COD. 304013 / 180 G

CREMA ORO VERDE

COD. 304010 / 180 G

CREMA ORO BIANCO

COD. 304011 / 180 G

CREMA ORO NERO

COD. 304012 / 180 G

MIELE DI SICILIA

COD. 305001 / ZAGARA DI AGRUMI 350 G

COD. 305002 / MILLEFIORI 350 G

COD. 305003 / EUCALIPTUS 350 G

COD. 305004 / SULLA 350 G

MARMELLATE E CONFETTURE DI SICILIA

COD. 304001 / FICHI D'INDIA 360 G

COD. 304002 / MELE DELL'ETNA 360 G

COD. 304006 / "PESCA DI LEONFORTE I.G.P." 360 G

COD. 304007 / FRUTTI DI BOSCO 360 G

COD. 304003 / ARANCE 360 G

COD. 304004 / LIMONI 360 G

COD. 304005 / MANDARINI 360 G

IT_ Dolce croccante al pistacchio, mandorle e sesamo.

EN_ Pistachio, almond and sesame brittle.

IT_ Dolce croccante alle noci, nocciole con strato

di cioccolato fondente.

EN_ Walnut, hazelnut brittle with dark chocolate.

IT_ Crema al cioccolato di Modica da spalmare.

EN_ Modica chocolate spread.

IT_ Crema alla manna da spalmare.

EN_ Manna spread.

IT_ Crema di pistacchio da spalmare.

EN_ Pistachio spread.

IT_ Crema di mandorle da spalmare.

EN_ Almond spread.

IT_ Crema al caffè da spalmare.

EN_ Coffee spread.

IT_ Prodotto artigianalmente senza trattamenti termici, nei gusti:

nettare di zagara d'agrumi, nettare di millefiori, nettare di eucaliptus

e nettare di sulla.

EN_ Sicilian honey , traditionally produced without heat treatments,

in the following flavours: nectar of citrus blossom, nectar of mixed

flowers, nectar of eucalyptus and nectar of sulla clover.

IT_ Prodotti artigianali senza conservanti e additivi aggiunti, nei gusti:

fichi d'india di Sicilia, mele dell'Etna, arance di Sicilia, limoni di

Sicilia, mandarini di Sicilia, "Pesca di Leonforte I.G.P." e frutti

di bosco.

EN_ Jams and Marmalades traditionally produced without adding

preservatives and additives, in the following flavours: prickly pear,

Etna apple, Sicilian orange, Sicilian lemon, Sicilian mandarin,

DE_ Knusprige Pistazien, Mandeln und Sesam Krokantplättchen.

FR_ Doux croquant à la pistache, amande et sésame.

DE_ Knusprige Walnüsse und Haselnüsse Krokantplättchen,

mit einer Schicht Zartbitterschokolade.

FR_ Doux croquant à la noix, à la noisettes, avec une couche de chocolat noir.

DE_ Modica-schokoladeaufstrich.

FR_ Crème au chocolat de Modica à tartiner.

DE_ Mannacreme als Aufstrich.

FR_ Crème à la frénette à tartiner.

DE_ Pistaziencreme als Aufstrich.

FR_ Crème de pistache à tartiner.

DE_ Mandelcreme als Aufstrich.

FR_ Crème d'amandes à tartiner.

DE_ Kaffeecreme als Aufstrich.

FR_ Crème à café à tartiner.

DE_ Sizilianischer Honig, Handwerklich hergestellt ohne

Wärmebehandlungen in folgenden Geschmacksrichtungen: Zitrus

Blütennektar, Blütennektar, Eukalyptusnektar, und Nektar Aus

Kronen-Süßklee.

FR_ Miel de Sicile, produit artisanal, sans traitements termiques,

aux parfums: nectar de fleur d'agrumes, nectar de millefleurs,

nectar d'eucalyptus et nectar de Sulla.

"Pesca di Leonforte P.G.I." peaches and berry fruits.

DE_ Marmalade und Konfitüre, Handwerklich hergestellt,

ohne Konservierungsmittel bzw. Zusatzstoffe, in folgenden

Geschmacksrichtungen: Kaktusfeigen, Ätna-Äpfel, Sizilianische

Orangen, Sizilianische Zitronen, Sizilianische Mandarinen,

"Pesca di Leonforte g.g.A." Pfirsich und Waldfrüchte.

FR_ Marmelade et confiture, produits artisanaux sans conservants ni

additifs, aux parfums: figuier d'inde, pommes de l'Etna, oranges de

Sicile, citrons de Sicile, mandarines de Sicile, "Pesca di Leonforte I.G.P."

pêches et fruits rouges.

L'ELEGANTE DOLCE

COD. 306091 / 75 CL

IT_ Spumante aromatico dolce (da uve zibibbo), caratterizzato da

un perlage fine e resistente, lascia un sapore morbido e fresco con

eleganti note floreali.

EN_ Aromatic sweet sparkling wine (made of zibibbo grapes),

characterized by an elegant and resistant perlage, with soft, fresh

taste and floral aftertaste.

L'ELEGANTE BRUT

COD. 306092 / 75 CL

IT_ Spumante brut (da uve catarratto), dal colore giallo paglierino

caratterizzato da un sapore pieno, vellutato ed armonico.

EN_ Brut sparkling wine (made of catarratto grapes), with a straw

yellow color and velvety, armonic taste.

DE_ Süßer aromatischer Sekt (von der Rebe Zibibbo) charakterisiert

durch feine und nachhaltige Perlage, Er hinterlässt einen weichen

und frischen Geschmack mit einer eleganten blumigen Note.

FR_ Vin mousseux aromatique doux (de raisins zibibbo), caractérisé

d'un perlant fin et résistant, laissant une saveur moelleuse et fraiche

avec d'élégantes notes florales.

DE_ Sekt (von der Rebe Catarratto) von Stroh gelber Farbe, charakterisiert

durch einen vollen, samtigen und harmonischen Geschmack.

FR_ Vin mousseux brut (de raisins cataratto), de couleur jaune paille,

caractérisé d'une saveur pleine, veloutée et harmonique.



FIASCONARO S.R.L.

SEDE LEGALE: PIAZZA MARGHERITA 10
PRODUZIONE: CONTRADA S. LUCIA
TEL. (+39) 0921 677132 / 676720
WWW.FIASCONARO.COM

90013 - CASTELBUONO (PA) / ITALIA
90013 - CASTELBUONO (PA) / ITALIA
FAX (+39) 0921-676800
FIASCONARO@FIASCONARO.COM

SEGUICI SUI SOCIAL

f FACEBOOK.COM/FIASCONARO.CASTELBUONO
@ INSTAGRAM.COM/FIASCONARO_SRL
▶ YOUTUBE.COM/FRATELLIFIASCONARO

Numero Verde
800-929971



2018© FIASCONARO S.R.L.

VIETATA LA RIPRODUZIONE DI TESTI ED IMMAGINI PRESENTI IN QUESTO VOLUME.

LE ILLUSTRAZIONI, LE DESCRIZIONI E I DATI RIPORTATI SONO INDICATIVI E POSSONO VARIARE SENZA PREAVVISO.

SI RINGRAZIA: ABBAZIA SANTA ANASTASIA

ILLUSTRAZIONI: LORENZO MATTONE

FOTOGRAFIE: PUCCI SCAFIDI / ASSISTENTE: GABRIELE ESPOSITO, LORENZO SACCO.

COORDINAMENTO: FIASCONARO S.R.L.

IMPAGINAZIONE: ATELIER790

STAMPA: OFFICINE GRAFICHE (PA)



**AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE CERTIFICATO / N° AG/SGSA-18/134.**