

FIASCONARO NATALE 2022



FIASCONARO, UNA STORIA CHE HA I PROFUMI DELLA SICILIA.

Nella storia di Fiasconaro c'è la Sicilia, gli anni Cinquanta, Castelbuono e una piazza dove inizia questa avventura che tutt'oggi continua a scriversi in questo piccolo borgo immerso nel Parco delle Madonie.

È nel 1953 che Mario Fiasconaro apre una gelateria che nel tempo è fiorita in un laboratorio di idee e di gusto diventando simbolo dell'alta pasticceria siciliana in Italia e nel mondo.

Dagli anni Novanta sono i figli Martino, Nicola e Fausto a portare avanti l'attività di famiglia e da una idea di Nicola iniziano a produrre, in modo esclusivamente artigianale e partendo dalla ricetta originale, una varietà di panettone che esplora da subito gusti tipicamente siciliani attraverso l'utilizzo di ingredienti di una terra ricca di doni come la pregiatissima Manna, il Pistacchio e le Mandorle.

Nel rinnovare costantemente la propria storia Fiasconaro continua a realizzare ricette nel rispetto delle proprie origini e dei propri luoghi. Attraverso la passione, l'eccellenza delle materie prime e la scelta di idee innovative e sostenibili rivolte alla valorizzazione del territorio e dei suoi lavoratori è possibile assaporare in tutto il mondo la storia di questa eccellenza della pasticceria artigianale.

In Fiasconaro's history there are Sicily, the 1950s, Castelbuono and a square, the starting point of an adventure which is still going on in this small town located in the Madonie Park.

It was in 1953 that Mario Fiasconaro opened an ice-cream shop which turned, over time, into an ideas and flavours workshop and a symbol of top quality Sicilian pastry-making in Italy and the world over.

His sons Martino, Nicola and Fausto have been running the company since the 1990s and it was Nicola's idea to produce an exclusively artisan made panettone from an original recipe based on the typically Sicilian flavours of this gastronomic treasure trove such as ultra-fine manna, pistachios and almonds.

In constant search of novelty, Fiasconaro continues to create recipes inspired by its origins and by those of the local area.

With passion, raw material excellence and innovative and sustainable ideas designed to promote the area and its people, the company makes this top quality artisan pastry-making tradition available all around the world.

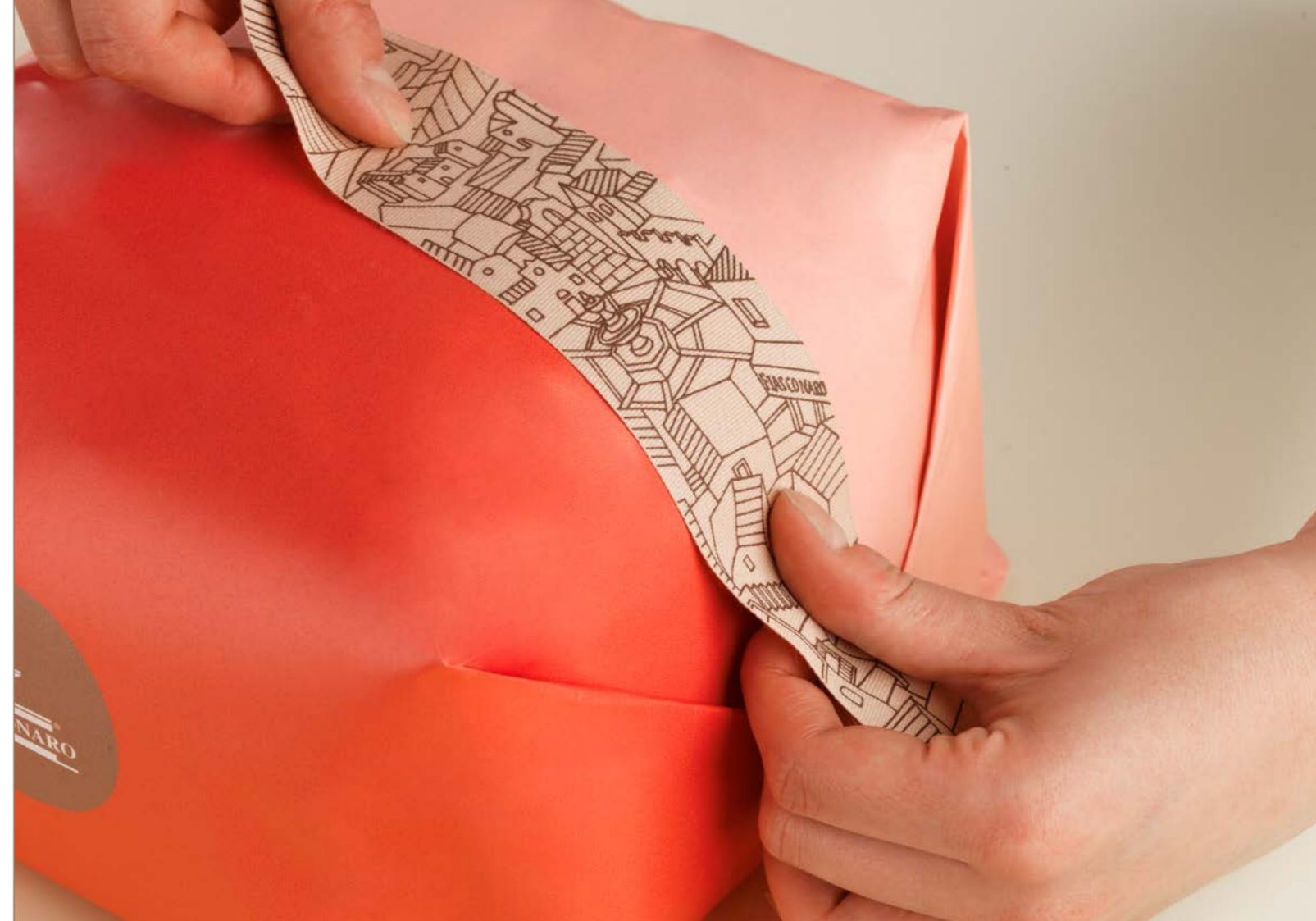


UN VIAGGIO CHE INIZIA DA PIAZZA MARGHERITA.

Sono proprio i luoghi di questa avventura che hanno evocato nel tempo non solo sapori e aromi ma anche immagini che grazie all'abile visione estetica di un artista contemporaneo, Lorenzo Mattone, sono state inserite come rappresentazione grafica sul nastro di cotone naturale che avvolge il Panettone Fiasconaro. Il nastro mette in luce e racconta la strada, la via, il Corso che quotidianamente dal 1953, la famiglia Fiasconaro ha battuto per raggiungere Piazza Margherita, cuore pulsante di Castelbuono ma anche del proprio sogno imprenditoriale.

Perché è questo che fa Fiasconaro: donare un evento indimenticabile al palato che sa di Sicilia e nient'altro.

L'AZIENDA HA DA SEMPRE
UN FORTE LEGAME CON
IL TERRITORIO E
ATTRAVERSO I PROPRI
LUOGHI RACCONTA LA
SUA STORIA.



It is precisely these places which, over the years, have conjured up not only flavours and aromas but also the images that the fine aesthetic vision of the contemporary artist, Lorenzo Mattone, has transferred to the graphics of the natural cotton ribbon wrapped around Fiasconaro's Panettone.

The ribbon shows the street, the Corso, which the Fiasconaro family has been travelling along every day since 1953 to get to Piazza Margherita, beating heart of Castelbuono and its of very own entrepreneurial dream.

Because this is what Fiasconaro does, an unforgettable gastronomic event which tastes of Sicily and nothing else.

L'ARTE CHE ABBRACCIA L'ARTE DELLA PASTICCERIA

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

Frammenti di natura e di esperienze, di vita e di emozioni tipici della nostra terra prendono vita nei collage digitali creati dall'artista castelbuonese Angela Sottile, che dipinge il ricordo di un paesaggio fatto di aria e di spazi, di distese e prospettive, in cui si percepisce il silenzio dell'ascolto, i passi attutiti sulla neve, lo scorrere dell'acqua dei torrenti. Il Panettone diventa così protagonista del territorio, dei suoi frutti e dei suoi profumi, raccontando una storia senza tempo.

La celebrazione della bellezza della semplicità e della genuinità, di cui il panettone Fiasconaro è delicata e decisa espressione, prende forma tra i colori tenui e i cieli stellati della nostra Terra e diventa espressione di un'attenzione amorevole nei confronti delle pluralità del territorio.

Tra i tronchi fitti del bosco e le più ampie vedute illuminate da un sole tiepido, la passeggiata è animata dalla presenza di ingredienti e materie prime, come le fragoline e le ciliegie, il pistacchio e la Manna, espressioni della più attenta e paziente selezione.

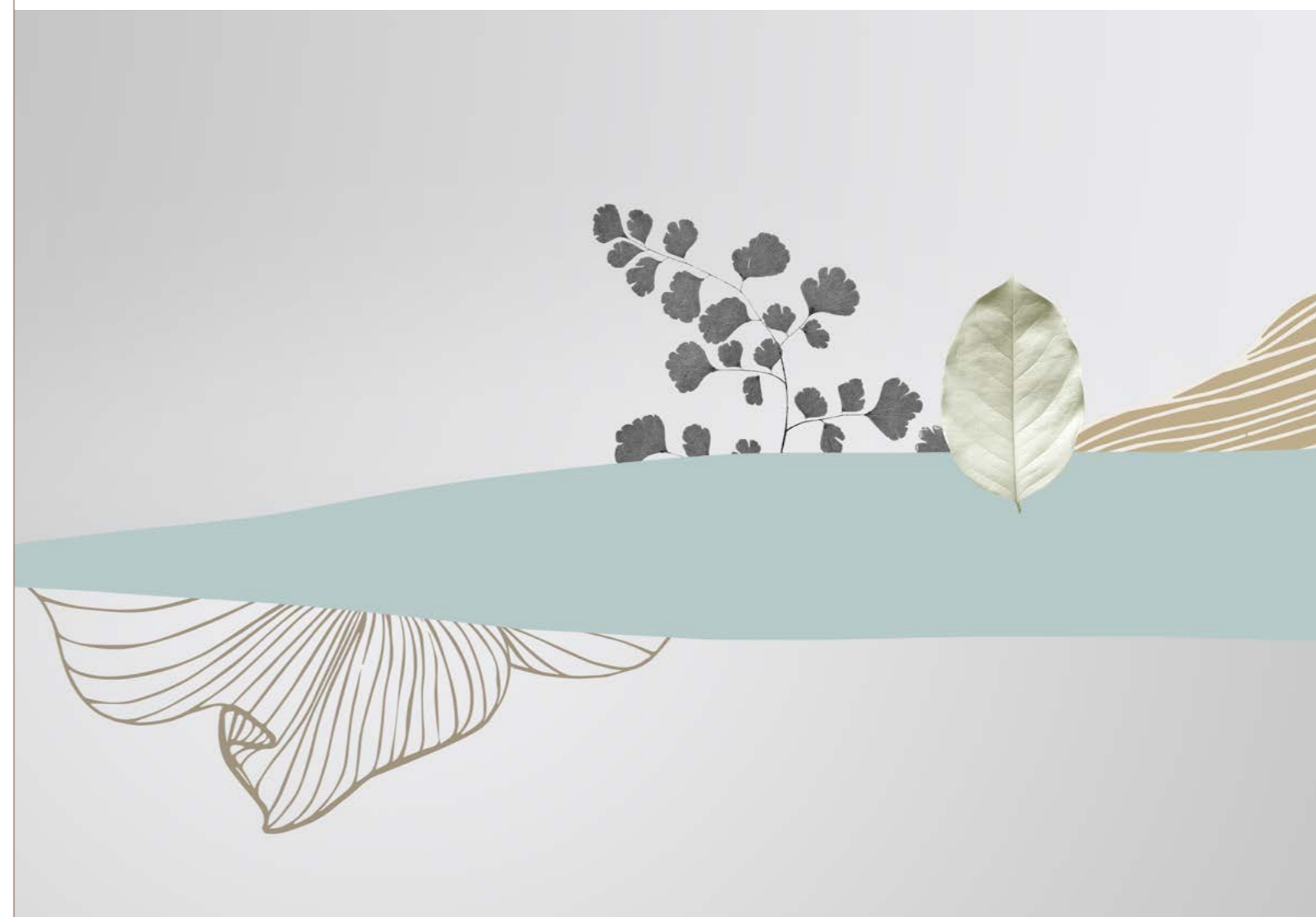
Il panettone Fiasconaro ci accompagna in un'esperienza sensoriale che coinvolge gusto e olfatto, memoria e sentimento, toccando le corde del cuore. Perché è questo che fa Fiasconaro: donare un evento indimenticabile al palato che sa di Sicilia e nient'altro.

ART THAT JOINS THE ART OF BAKERY

Elements and forms of our landscape, which has always welcomed and inspired us, become artworks that embrace the art of bakery.

Fragments of nature and experiences, of life and emotions typical of our territory come to life in the digital collages created by artist Angela Sottile from Castelbuono, who paints the memory of a landscape made of air and space, of expanses and perspectives, in which you can perceive the silence of listening, the muffled footsteps on the snow, the flowing of water in the streams. Panettone thus becomes the protagonist of the territory, of its fruits and its scents, telling a timeless story.

The celebration of the beauty of simplicity and genuineness, of which the Fiasconaro panettone is a delicate and decisive expression, takes shape among the soft colors and starry skies of our land and becomes an expression of a loving attention to the plurality of the territory. Among the thick trunks of the woods and the widest views illuminated by a warm sun, the walk is animated by the presence of ingredients and raw materials, such as strawberries and cherries, pistachios and Manna, expressions of the most careful and patient selection. The Fiasconaro panettone accompanies us in a sensory experience that involves taste and smell, memory and feeling, touching our heartstrings. Because this is what Fiasconaro does, an unforgettable gastronomic event which tastes of Sicily and nothing else.





LAVORAZIONE ARTIGIANALE IERI, OGGI, SEMPRE.

C'È ANZITUTTO IL TEMPO

Per i prodotti da forno Fiasconaro utilizza esclusivamente la lievitazione naturale della pasta madre, un processo lento e paziente – fino a tre giorni – che offre indubbi benefici, tra cui migliore digeribilità delle proteine e aroma intenso, con un sapore e una fragranza particolari.

CI SONO GLI INGREDIENTI

Selezionati con cura privilegiando le produzioni tipiche della Sicilia, dal pistacchio alle arance, dal cioccolato di Sicilia alle albicocche, dalle mandorle alla pregiata Manna delle Madonie.

Una continua ricerca di sapori antichi e genuini, espressione autentica della tradizione contadina dell'Isola, coniugata al più rigoroso controllo dei requisiti di ogni fornitore e di ogni singola fornitura.

POI CI SONO LE PERSONE

La risorsa più preziosa in un lavoro rigorosamente artigianale, in cui se aumenta la richiesta cresce anche la manodopera qualificata di donne e uomini, impegnati nei laboratori e nelle diverse funzioni aziendali.

Un ciclo produttivo non meccanizzato, manuale, dove in tutti i giorni dell'anno regnano le regole e i principi della migliore arte pasticceria: ingredienti di prima scelta e accuratezza in ogni fase di lavorazione, fino alla confezione finale del prodotto.

Un lavoro duro e appassionato, per una qualità senza compromessi.

FIRST OF ALL,
THERE IS THE TIME.

First of all, there is the time. For its bakery products Fiasconaro only uses the natural rising of the sourdough, a long and patient process, which lasts up to three days and offers undoubted benefits, as better digestibility of proteins and intense aroma, together with distinctive taste and smell.

THERE ARE
THE INGREDIENTS.

We choose them carefully and prefer typical Sicilian products, as pistachio, oranges, chocolate of Modica, apricots, almonds, and the high-quality manna of the Madonie mountains, a typical crop our company saved from declining. We are always looking for age-old and natural tastes, which represent the real agricultural tradition of Sicily, while carrying out very strict controls on every single supplier and supply.

THEN, THERE ARE THE PEOPLE.

They are the most valuable resource in our strictly artisanal work. An increase in demand involves an increase in qualified staff, i.e. men and women working in the laboratories or occupying various positions within our company. Our production cycle is not mechanized. It is manual and during the whole year it fully respects the rules and principles of the best: top quality ingredients and great accuracy in each production stage, from the beginning to the final packaging of the product.

Hard and passionate work to achieve absolute quality.

INDICE PRODOTTI

Dolce Presepe

Panettone Classico al "Malvasia delle Lipari Passito D.O.C."

SPECIALITÀ

Ciliegia e Fragolina

Rosa e Fico d'India

Marron Noir

TERRITORIALI

Oro di Manna

Torroncini alla Manna

Strenna Manna

Nero Sublime

Strenna Sublime

LINEA ORO

Oro Verde

Oro Nero

Oro Bianco

LINEA CLASSICA

Tradizionale

Cioccolato

Pandorato

Nocciole

Mandorle

LINEA ALLA FRUTTA

Frutti di Bosco

Albicocca e "Cioccolato di Modica IGP"

Pera e Cioccolato

Ananas e Albicocca

FORMATI SPECIALI

500 g

Maximus 3 e 5 kg

Maximus 10 kg

STRENNE

Rosa e Fico d'India

Pera e Cioccolato

Tradizionale

CONTINUATIVI

Panettone Classico al "Malvasia delle Lipari Passito D.O.C." 500g

Torroncini Siciliani

Torrone Siciliano

Cubaita

Cubaita al Cioccolato

Crema

Marmellate e confetture

Miele

Spumante

DOLCE PRESEPE



Un panettone unico con uvetta e freschi canditi di arancia che racchiude in se un presepe composto con personaggi in cioccolato bianco.

EN / Panettone with raisins and fresh candied orange. With nativity statues in white chocolate.

FR / Panettone aux raisins secs et oranges fraîches confites, La crèche et ses personnages sont en chocolat blanc.

DE / Panettone (Hefengebäck) mit Rosinen und frischen kandierten Orangewürfeln. Krippe mit Figuren aus weißer Schokolade.

CODICE ARTICOLO
117010 / 1.7 kg

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

Panettone con freschi canditi d'arancia di Sicilia, arricchito con farina di grano siciliano e pregiata uva sultanina profumata ed aromatizzata con "Malvasia delle Lipari Passito D.O.C."

EN / Panettone with fresh Sicilian candied orange, Sicilian wheat flour and select raisins, flavoured with wine "Malvasia delle Lipari Passito D.O.C."

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

DE / Panettone (Hefengebäck) mit sizilianischen Weizenmehl, frischen kandierten Orangenwürfeln und feinsten Rosinen aromatisiert mit Wein "Malvasia delle Lipari Passito D.O.C."



CODICE ARTICOLO
138001/1kg

SPECIALITÀ



SPECIALITÀ

CILIEGIA E FRAGOLINA

L'albero di ciliegie, secondo delle leggende storiche, era la pianta sacra di Venere, dea dell'Amore, ed in Sicilia i suoi frutti venivano considerati dei portafortuna.

Si dice che tutte le dichiarazioni d'amore che vengono fatte sotto un ciliegio, siano

destinate a durare per sempre. Da questo splendido frutto dell'amore, raccolto dai contadini di Castelbuono, abbinato alla fragolina e al cioccolato rosa nasce il nostro panettone che farà scoprire sapori unici ed autentici.

NOVITÀ

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

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

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

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



CODICE ARTICOLO
149001

PAG 10

SPECIALITÀ

ROSA E FICO D'INDIA

Il "rosa" è simbolo di speranza, di rinascita. È pregno della stessa forza vitale che permette a un terreno, apparentemente arido, di regalare frutti antichi come i fichi d'India, di far sbocciare rose dalle fragranze mediterranee.

Rosa è anche il cioccolato dal particolare gusto fruttato. Questi ingredienti, nell'abbraccio della farina di grano tenero siciliano, danno vita al nostro panettone e vi trasporteranno in un viaggio sensoriale attraverso le nostre terre.

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

DE / Panettone (Hefegebäck) mit Rosenblütenessenz und rosa Schokoladenstückchen, bedeckt mit Kaktusfeigen Konfitüre, weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, Von Hand verpackt.

EN / Panettone with rose petal essence and pink chocolate drops, covered with prickly pear jam and white chocolate. Decorated with chocolate crunchies. Hand - wrapped.

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.

CODICE ARTICOLO
147001



SPECIALITÀ

MARRON NOIR

Con il panettone Marron Noir
si suggella il gemellaggio tra
Sicilia e Piemonte.

L'impasto a lievitazione naturale è
arricchito al suo interno da preziosi
marroni canditi e cioccolato gianduia.
Innovativa peculiarità è la doppia
glassatura: il cioccolato fondente
avvolge una leggera crema di marroni.

IT / Panettone con canditi di
marroni e cioccolato gianduia
ricoperto con crema di marroni
e cioccolato fondente,
confezionato a mano.

EN / Panettone with candied
chestnuts and gianduia
chocolate, topped with
chestnuts cream and chocolate
coating, hand-wrapped

DE / Panettone (Hefegebäck)
mit kandierte Maronen
und Schokolade mit
"Gianduia" Haselnüssen,
Überzug mit Maronenkrem
und zartbitterschokolade
Überzung, von Hand verpackt.

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



CODICE ARTICOLO
141001/1kg

TERRITORIALI



ORO DI MANNA

Secondo la sacra bibbia, la manna proviene dal cielo ed è un dono di Dio. Lo sanno bene i contadini delle Madonie, che dagli alberi di frassino sulle montagne tra Castelbuono e Pollina, da luglio a settembre estraggono con sapiente pazienza la linfa praticando precise incisioni (“ntacche”) sulla corteccia degli alberi. Il liquido secreto solidifica rapidamente sotto l’azione del sole, dando vita a piccole stalattiti bianche (i “cannoli”) ricche di straordinarie proprietà: è la Manna.



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

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

FR / Panettone au chocolat gianduia et crème de Manna à tartiner, recouvert de chocolat blanc et de mannetti (petits bâtonnets de Manna séchée), emballé à la main.

DE / Panettone (Hefengebäck) mit Schokolade mit “Gianduja” Haselnüssen und Mannacreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Mannetti (Mannakuchen), von Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO
137001/1kg

TERRITORIALI

TORRONCINI ALLA MANNA



IT / Esclusivi torroncini morbidi alla Manna.

EN / Exclusive soft mini nougat bars with Manna.

DE / Exklusive weiche Torrone Pralinen mit Manna.

FR / Exclusif petits nougats tendres à la Manna.

CODICE ARTICOLO

301034 / SCATOLA 120g

301035 / SCATOLA 250g

TERRITORIALI

STRENNA MANNA



IT / Panettone Oro di Manna 820 g, Crema alla manna 180 g, Spalmino per crema, Torroncini alla manna 120 g, Cannoli di manna 20g, Birra prodotta artigianalmente alla Manna 75 cl.

EN / Panettone (traditional cake) Oro di Manna 820 g, Manna spread 180 g, Butter Knife, soft mini nougats with manna 120 g, “Cannoli Manna” 20 g, craft beer with Manna 75 cl.

DE / Panettone (Hefegebäck) Oro di Manna 820 g, Mannacreme als Aufstrich 180 g, Buttermesser, weiche Torrone Pralinen mit Manna 120 g, “Cannoli mit Manna” 20 g, Selbst gemachtes Bier mit Manna 75 cl.

FR / Coffret avec Panettone Oro di Manna 820 g, Crème à la Manna 180 g, Cannoli (petits batonnets) à la Manna 20 g, Bière maison avec Manna 75 cl.

CODICE ARTICOLO
120017

TERRITORIALI

NERO SUBLIME



Nero come i “grani” di cioccolato di Sicilia al suo interno, sublime nella doppia glassatura: il cioccolato fondente avvolge la delicata confettura di fragoline di bosco di Sicilia.

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

DE / Panettone (Hefegebäck) mit sizilianischer Schokoaufstrich Wald-Erdbeer Konfitüre und zartbitterschokolade Überzung, mit sizilianischer Schokoaufstrich, von Hand verpackt.

EN / Panettone with sicilian chocolate drops topped with strawberry jam and chocolate coating with sicilian chocolate spread, handwrapped.

FR / Panettone aux pépites de chocolat de Sicile recouvert de confiture de fraises des bois et de chocolat fondant, avec crème au chocolat de Sicile à tartiner, emballé à la main.

CODICE ARTICOLO
140001/1kg

STRENNA SUBLIME



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

DE / Panettone (Hefegebäck) Nero Sublime 820 g, sizilianischer Schokoaufstrich 100 g, Wald-Erdbeer Konfitüre "Fragolina di Sciacca e Ribera" 100 g, Buttermesser, Sizilianische Schokolade Zimt 100 g, Selbst gemachtes Bier mit Kakaobohnen 75 cl.

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

FR / Coffret avec Panettone Nero Sublime 820 g, Crème au chocolat de Sicile 180 g, Confiture Extra de fraises des bois "Fragolina di Sciacca e Ribera" 100 g, Couteau à tartiner, Chocolat de Sicile à la cannelle 100 g, Bière artisanale parfumée aux fèves de cacao 75 cl.

CODICE ARTICOLO
120013

LINEA ORO



LINEA ORO

ORO VERDE

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

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

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

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



CODICE ARTICOLO
121001/1kg

LINEA ORO

ORO NERO



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

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

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

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

CODICE ARTICOLO
125001/1kg

LINEA ORO

ORO BIANCO

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

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

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

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



CODICE ARTICOLO
124001/1kg

LINEA CLASSICA E ALLA FRUTTA



LINEA CLASSICA

TRADIZIONALE



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

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

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

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

CODICE ARTICOLO

106001 / 1kg

106005 / 750g

LINEA CLASSICA

CIOCCOLATO

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

EN / Panettone with chocolate drops topped with icing, handwrapped.

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

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



CODICE ARTICOLO

103001/1kg

103005/750g

LINEA CLASSICA

PANDORATO



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

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

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

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

CODICE ARTICOLO

102001/1kg
102005/750g

LINEA CLASSICA

NOCCIOLE

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

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

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

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



CODICE ARTICOLO
105001/1kg

LINEA CLASSICA

MANDORLE



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

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

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

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

CODICE ARTICOLO

101001 / 1kg

101005 / 750 g

LINEA ALLA FRUTTA

FRUTTI DI BOSCO



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

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

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

DE / Panettone (Hefegebäck) mit Waldfrüchten halftgekandierte, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO

107001 / 1kg
107005 / 750g

LINEA ALLA FRUTTA

ALBICOCCA E “CIOCCOLATO DI MODICA IGP”



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

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

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

DE / Panettone (Hefegebäck) mit kandierte Aprikosenstückchen und “Cioccolato di Modica G.G.A.” Modica Schokolade, überzogen mit Glasur und feingehobelte Haselnüssen, von Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO
139001/1kg

LINEA ALLA FRUTTA

PERA E CIOCCOLATO

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

EN / Panettone with chocolate drops and candied pear, topped with white chocolate and chocolate crunchies, hand-wrapped.

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

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



CODICE ARTICOLO

126001/1kg
126005/750g

LINEA ALLA FRUTTA

ANANAS E ALBICOCCA

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

EN / Panettone with candied pineapple and apricot topped with icing and pistachio nuts, hand-wrapped.

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

DE / Panettone (Hefegebäck) mit kandierten Ananas und Aprikosenwürfeln, überzogen mit Glasur und Pistazien, von Hand verpackt.



CODICE ARTICOLO

104001/1kg
104005/750g

500 g

Tradizionale, Cioccolato, Ananas e Albicocca



TRADIZIONALE

IT / Panettone con freschi canditi d'arancia e uvetta aromatizzata al vino "Marsala DOP" e "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP", confezionato a mano. **EN** / Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with wine "Marsala PDO" and "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI", hand-wrapped.

DE / Panettone (Hefegebäck) mit frischen kandierten Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit wein "Marsala g.U." und "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.", von Hand verpackt. **FR** / Panettone aux oranges fraîches de Sicile confites et aux raisins secs aromatisés au vin "Marsala AOP" et au "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP", emballé à la main.

CIOCCOLATO

IT / Panettone con gocce di cioccolato ricoperto di glassa, confezionato a mano. **EN** / Panettone with chocolate drops topped with icing, handwrapped. **DE** / Panettone (Hefegebäck) mit Schokoladenstückchen, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt. **FR** / Panettone aux pépites de chocolat recouvert de glaçage, emballé à la main.

ANANASE ALBICOCCA

IT / Panettone con canditi d'ananas e albicocca ricoperto di glassa e pistacchi, confezionato a mano. **EN** / Panettone with candied pineapple and apricot topped with icing and pistachio nuts, hand-wrapped. **DE** / Panettone (Hefegebäck) mit kandierten Ananas und Aprikosenwürfeln, überzogen mit Glasur und Pistazien, von Hand verpackt. **FR** / Panettone aux ananas et abricots confits recouvert de glaçage et de pistaches, emballé à la main.

CODICI ARTICOLI

106006 / TRADIZIONALE

103006 / CIOCCOLATO

104006 / ANANASE ALBICOCCA

FORMATI SPECIALI

TRADIZIONALE MAXIMUS

3 e 5 kg



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

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

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

DE / Panettone (Hefengebäck) mit frischen kandierte Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit wein "Marsala g.U." und "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.", von Hand verpackt.

CODICI ARTICOLI

106019 / 3 kg

118020 / 5 kg

FORMATI SPECIALI

TRADIZIONALE MAXIMUS

10 kg



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

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

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

DE / Panettone (Hefengebäck) mit frischen kandierte Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit wein "Marsala g.U." und "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.", von Hand verpackt.

CODICE ARTICOLO
106032

PAG 35

STRENNNA ROSA E FICO D'INDIA



IT / Panettone Rosa e Fico d'India 1 kg, Confettura extra di Fichi D'India di Sicilia 360 g, Stecca Torrone Classico 150 g, Spumante Metodo Classico Brut 75 cl.

EN / Panettone (traditional cake) Rosa e Fico d'India 1 kg, Pricy pear jam 360 g, Classic soft nougat bars 150 g, Brut Classic sparkling wine 75 cl.

DE / Panettone (Hefengebäck) Rosa e Fico d'India 1 kg, Konfitüre extra mit Kaktusfeigen 360 g, Classic weiche nougats 150 g, Sekt klassische methode 75 cl.

FR / Panettone Rosa e Fico d'India 1 kg, Confiture extra de Figuier de barbarie 360 g, Classic Nougat tendre 150 g, Mousseux Méthode classique brut 75 cl.

CODICE ARTICOLO
120020

STRENNNA PERA E CIOCCOLATO



IT / Panettone pera e cioccolato 750 g, Pera di Sicilia e fave di cacao (preparazione di frutta) 360 g, Cubaita al cioccolato 180 g, Grappa dell'Etna affinata in barriques 50 cl.

EN / Panettone (traditional cake) Pera e Cioccolato 750 g, Sicilian pear and cocoa beans 360 g (fruit preparation), Chocolate brittle 180 g, Grappa Etna barrique 50 cl

DE / Panettone (Hefegebäck) Pera e cioccolato 750 g, Birnen aus Sizilien und Kakaobohnen 360 g (Obst Vorbereitung), Mandeln und Haselnüsse Krokantplättchen, mit einer Schicht Zartbitterschokoladen 180 g, Grappa Etna barrique 50 cl.

FR / Panettone Pera e Cioccolato 750 g, Poires de Sicile et fèves de cacao 360 g (préparation de fruit), Doux croquant à la amande, à la noisettes, avec une couche de chocolat noir 180 g, Grappa Etna barrique 50 cl.

CODICE ARTICOLO
120021

STRENNA TRADIZIONALE



IT / Panettone Tradizionale 750 g, Torroncini siciliani in confezione ottagonale 250 g, Marmellata di arancia di Sicilia 360 g, Marmellata di limone di Sicilia 360 g, Spumante l'elegante Brut 75 cl.

EN / Panettone (traditional cake) Tradizionale 750 g, Sicilian soft mini nougat bars 250 g, Sicilian orange marmalade 360 g, Sicilian Lemon marmalade 360 g, Brut sparkling wine 75 cl.

DE / Panettone (Hefegebäck) Tradizionale 750 g, Sizilianische weiche Nougats-Portionenstückchen 250 g, Sizilianische Orangen marmelade 360 g, Sizilianische Zitronen marmelade 360 g, Sekt 75 cl

FR / Panettone Tradizionale 750 g, Petits Nougats tendres de Sicile 250 g, Marmelade de oranges de Sicile 360 g, Marmelade de citrons de Sicile 360 g, Vin mousseux brut 75 cl.

CODICE ARTICOLO
120006

PRODOTTI CONTINUATIVI



CONTINUATIVI

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



Panettone con freschi canditi d'arancia di Sicilia, arricchito con farina di grano siciliano e pregiata uva sultanina profumata ed aromatizzata con "Malvasia delle Lipari Passito D.O.C."

EN / Panettone with fresh Sicilian candied orange, Sicilian wheat flour and select raisins, flavoured with wine "Malvasia delle Lipari Passito D.O.C."

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

DE / Panettone (Hefengebäck) mit sizilianischen Weizenmehl, frischen kandierten Orangenwürfeln und feinsten Rosinen aromatisiert mit Wein "Malvasia delle Lipari Passito D.O.C."

CODICE ARTICOLO
138006 / 500 g

CONTINUATIVI

TORRONCINI SICILIANI



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

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

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

DE / Sizilianische weiche Nougats-Portionenstückchen: Schmelzschokolade, Weiße Schokolade, Milkschokolade, Zitronenschokolade, Orangeschokolade und Kaffeeschokolade.

CODICI ARTICOLI

301001 / BUSTA 250 g

301002 / BUSTA 500 g

301038 / CONFEZIONE RETTANGOLARE 400 g

301037 / CONFEZIONE OTTAGONALE 250 g

301039 / TORRONCINI DABANCO 1500 g

CONTINUATIVI

TORRONE SICILIANO

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

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

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

DE / Sizilianische weiche Nougats in den Sorten: Zitronenschokolade, Orangeschokolade, Schmelzschokolade, Classic und Pistazien.



CODICI ARTICOLI

301010 / LIMONE 150 g

301011 / ARANCIA 150 g

301012 / CIOCCOLATO FONDENTE 150 g

301014 / CLASSICO 150 g

301031 / PISTACCHIO 150 g

CONTINUATIVI

CUBAITA

Dolce croccante al pistacchio,
mandorle e sesamo.

EN / Pistachio, almond and
sesame brittle.

FR / Doux croquants à la
pistache, aux amandes et au
sésame.

DE / Knusprige Pistazien,
Mandeln und Sesam
Krokantplättchen.



CODICI ARTICOLI
308015 / SCATOLA 180 G
308016 / SCATOLA 300 G

CONTINUATIVI

CUBAITA AL CIOCCOLATO

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

EN / Almond, hazelnut brittle
with dark chocolate.

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

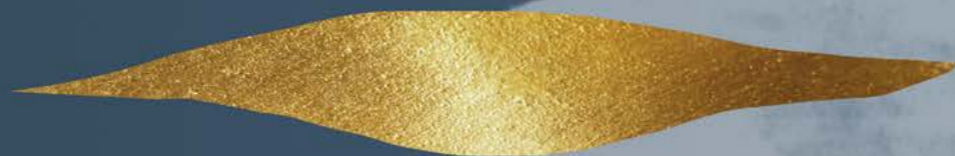
DE / Mandeln und Haselnüsse
Krokantplättchen, mit einer
Schicht Zartbitterschokolade.



CODICE ARTICOLO
308017 / SCATOLA 180 G

CONTINUATIVI

CREME DA SPALMARE



Nei gusti: Manna,
cioccolato di Sicilia, caffè,
pistacchio, mandorle.

MANNA

IT / Crema alla manna da spalmare.

EN / Manna spread

DE / Mannacreme als Aufstrich.

FR / Crème à la Manna à tartiner.

CAFFÈ

IT / Crema al caffè da spalmare.

EN / Coffee spread.

DE / Kaffeecreme als Aufstrich.

FR / Crème au café à tartiner.

CIOCCOLATO

IT / Crema di cioccolato
di Sicilia da spalmare.

EN / Sicilian chocolate spread.

DE / Sizilianischer
schokoladeaufstrich.

FR / Crème au chocolat de Sicile
à tartiner.

PISTACCHIO

IT / Crema di pistacchio
da spalmare.

EN / Pistachio spread.

DE / Pistaziencreme als Aufstrich.

FR / Crème à la pistache à tartiner.

MANDORLE

IT / Crema di mandorle da
spalmare.

EN / Almond spread.

DE / Mandelcreme als Aufstrich.

FR / Crème aux amandes à tartiner.

CODICI ARTICOLI

304010 / CREMA DI PISTACCHIO 180 g

304011 / CREMA DI MANDORLE 180 g

304012 / CREMA AL CAFFÈ 180 g

304013 / CREMA ALLA MANNA 180 g

304018 / CREMA DI CIOCCOLATO DI SICILIA 180 g

CONTINUATIVI

MIELE DI SICILIA

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

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

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

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



CODICI ARTICOLI

305001 / ZAGARA DI AGRUMI 350 g
305002 / MILLEFIORI 350 g
305003 / EUCALIPTUS 350 g
305004 / SULLA 350 g
305007 / CARDO 350 g

CONTINUATIVI

MARMELLATE E CONFETTURE DI SICILIA

Prodotti artigianali senza conservanti e additivi aggiunti, nei gusti: fichi d'India di Sicilia, mele dell'Etna, arance di Sicilia, limoni di Sicilia, mandarini di Sicilia, "Pesca di Leonforte I.G.P.", frutti di bosco, fragole e arance di Sicilia, pera di sicilia e fave di cacao.

EN / Traditional products without added preservatives and additives, in the following flavours: prickly pear, Etna apple, Sicilian orange, Sicilian lemon, Sicilian mandarin, "Pesca di Leonforte P.G.I." peaches, berry fruits, sicilian pear and cocoa beans, sicilian strawberry and orange.

FR / Produits artisanaux sans conservants et sans additifs, 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.

DE / 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, Waldfrüchte, Sizilianische Birne und Kakaobohnen, Sizilianische Erdbeeren und Orangen.

CODICI ARTICOLI

304001 / FICHI D'INDIA 360 g
304002 / MELE DELL'ETNA 360 g
304003 / ARANCE 360 g
304004 / LIMONI 360 g
304005 / MANDARINI 360 g
304006 / "PESCA DI LEONFORTE I.G.P." 360 g
304007 / FRUTTI DI BOSCO 360 g
304029 / PERA DI SICILIA E FAVE DI CACAO 360 g
304030 / FRAGOLE E ARANCE DI SICILIA 360 g

SPUMANTE ELEGANTE BRUT E DOLCE



DOLCE / Spumante aromatico dolce (da uve zibibbo), caratterizzato da un perlage fine e resistente, lascia un sapore morbido e fresco con eleganti note floreali.

BRUT / Spumante brut, dal colore giallo paglierino caratterizzato da un sapore pieno, vellutato ed armonico.

DOLCE

EN / Aromatic sweet sparkling wine (made of zibibbo grapes), characterized by an elegant and resistant perlage, with soft, fresh taste and floral aftertaste.

DE / Süßer aromatischer Sekt (von der Rebe Zibibbo) charakterisiert durch feine und nachhaltige Perlage, Er hinterlässt einen weichen und frischen Geschmack mit einer eleganten blumigen Note.

FR / Vin perlant moelleux (cépage Zibibbo) avec un perlage fin et résistant, plein de douceur et de fraîcheur avec d'élégantes notes floréales.

BRUT

EN / Brut sparkling wine, with a straw yellow color and velvety, armonic taste.

DE / Sekt von Stroh gelber Farbe, charakterisiert durch einen vollen, samtigen und harmonischen Geschmack.

FR / Vin perlant brut de couleur jaune paille, avec une saveur pleine, veloutée et harmonieuse.

CODICI ARTICOLI

306091 / DOLCE 75 cl

306092 / BRUT 75 cl



FIASCONARO S.R.L.

Sede legale: Piazza Margherita 10 90013 - Castelbuono (Pa) / Italia

Produzione: Contrada S. Lucia 90013 - Castelbuono (Pa) / Italia




Tel. (+39) 0921 677132 **Fax** (+39) 0921-676800

fiasconaro@fiasconaro.com

www.fiasconaro.com



SEGUICI SUI SOCIAL

-  [FACEBOOK.COM/FIASCONARO.CASTELBUONO](https://www.facebook.com/fiasconaro.castelbuono)
-  [INSTAGRAM.COM/FIASCONARO_ARTEPASTICCERA](https://www.instagram.com/fiasconaro_artepasticcera)
-  [YOUTUBE.COM/USER/FRATELLIFIASCONARO](https://www.youtube.com/user/fratellifiasconaro)

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE CERTIFICATO



AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE DELL'ENERGIA
CERTIFICATO



© **FIASCONARO S.R.L.**

Vietata la riproduzione di testi ed immagini presenti in questo volume.

Le illustrazioni, le descrizioni e i dati riportati sono indicativi e possono variare senza preavviso.

Fotografie: Antonio D'Anna

Coordinamento: Fiasconaro S.R.L.

Illustrazioni: Lorenzo Mattone

Art work: Angela Sottile

Impaginazione: Atelier790