





INDICE

4	Il Cannolo / The Cannoli
10	La Cassata / The Cassata
18	Le Torte / The Cakes
24	La Pasticceria / The Pastries
34	Le Coppe / The Goblets
40	La Bakery / The Bakery
46	I Semilavorati / Semi-finished
51	Lo Street Food / Sicilian Street Food
52	Le Arancine / The Arancina
58	Panelle & Crocchè / Our Panelle & Crocchè
60	La Panetteria / The Bakery
70	La Gastronomia / The Savory
76	La nostra tradizione / Our Traditions
78	Le lavorazioni / Manufacturing
80	L'azienda / Company profile

UN CLASSICO SICILIANO

IL CANNOLO

Il **Cannolo** è un dolce straordinario nella sua semplicità, un equilibrio di sapori incantevole, un'invenzione antica che ha attraversato il tempo indenne, un pezzo di storia, una parte integrante dell'identità Siciliana.

Ne parlava già nel 75 a.C. lo stesso **Cicerone**, all'epoca questore di Lilybeo (oggi Marsala) descrivendolo come una "pasta delicatissima a foggia di canello, pieno di bianco mangiare".



Il nome deriva dalle canne di fiume cui veniva arrotolata la cialda durante la preparazione. Una scorza fragrante e dal sapore intenso, fatta di farina di grano tenero, aceto, zucchero e strutto, che si accompagna in maniera sublime al delicato ripieno di crema di ricotta di pecora, setacciata e zuccherata. Guarniscono e completano l'opera, la frutta candita e lo zucchero a velo.

Noi abbiamo a cuore la Sicilia, la nostra terra, e questa sua tradizione millenaria. Per questo sin dal 1994 siamo stati i primi a portare il nostro Cannolo sulle tavole di tutto il mondo, così com'era in origine: semplice, genuino e irresistibile.

The **Cannoli** is an extraordinary pastry dessert in its simplicity, a delicious balance of taste, an ancient invention that has survived unchanged through the ages, a piece of history, an essential part of the identity of Sicily, the cradle of Mediterranean culture.

In 75 BC the very **Marcus Tullius Cicero**, at the time quaestor in Lilyabeum (city known today as Marsala,) described it as "a very delicate tube-shaped dough with a sweet filling made of milk".



Its name probably derives from the river canes ("canne") used during its preparation to roll the dough making it a cylindrical wafer called "scorza", that was then fried. A crispy intense "scorza", made of soft wheat, vinegar, sugar and lard, that harmonizes with a delicate sheep's milk ricotta cheese filling, previously sifted and sweetened. A sprinkle of candied fruit and powdered sugar enriches this masterpiece.

We care about Sicily, our homeland, and its everlasting tradition. This is why we were the first to bring our cannoli directly to the tables all over the world since 1994, exactly how it was: simple, authentic and irresistible.

IL CANNOLO CLASSICO



GR. 120 COD. PF0001 PZ. 10



Una delicata crema di ricotta, avvolta nell'abbraccio fragrante della scorza di grano tenero. Un tocco di zucchero a velo e il colore dell'arancia candita.



A delicate ricotta cream embraces a crispy soft wheat "scorza" garnished with a veil of powdered sugar and the color of candied oranges.

IL CANNOLICCHIO CLASSICO



GR. 45 COD. PF0911 PZ. 21



Miniatura del classico per eccellenza, stessa bontà, piccole proporzioni.



Small size Cannoli par excellence: little bite, same delicacy.

IL CANNOLO BRONTE



GR. 120 COD. PF0706 PZ. 10



Una gustosa variante del cannolo classico, arricchita dal gusto delicato e dal colore inconfondibile del pistacchio verde di Bronte D.O.P.



An enjoyable version enriched by the delicate taste of chopped Bronte D.O.P. pistachios with their unique color.

IL CANNOLICCHIO BRONTE



GR. 45 COD. PF0912 PZ. 21



Colori e sapori del cannolo di Bronte in versione mignon.



Colors and richness of the Bronte Cannoli in small size.

IL CANNOLO AL CACAO



GR. 120 COD. PF0003 PZ. 10



La golosa scorza del cannolo spolverata di zucchero a velo e ripiena di crema di ricotta al gusto cacao.



Tempting "scorza" with a sprinkle of powdered sugar and a creamy cocoa ricotta filling.

IL CANNOLICCHIO AL CACAO



GR.45 COD. PF0913 PZ. 21



La golosità del nostro cannolo al cacao, proposta in versione mignon.



Small size chocolate flavor Cannoli.





ARTE, STORIA E SAPORI

LA CASSATA

GR. 500 COD. PF0021 PZ. 1

KG. 1 COD. PF0020 PZ. 1

KG. 1,5 COD. PF0022 PZ. 1

KG. 2 COD. PF0023 PZ. 1

La **Cassata** è un piccolo trattato sulla cultura siciliana. La sua evoluzione ha accolto nei secoli interventi di civiltà e culture differenti.

Dall'arabo "**Quas'at**" termine che indicava la bacinella in cui veniva preparata, deve i suoi natali proprio ai nuovi ingredienti che gli arabi introdussero in Sicilia, gli agrumi e la canna da zucchero.

La più antica è quella al forno, fatta di semplice pasta frolla e crema di ricotta, ma già nel periodo normanno, l'intervento delle monache del Convento della Martorana, le donò un nuovo e più nobile abito di pasta reale, fatto di farina di mandorle e zucchero. Alla dominazione spagnola si deve l'introduzione delle gocce di cioccolato nella crema di ricotta, mentre all'ottocentesco stile Barocco, grandemente diffuso in Sicilia, è riconducibile la lussureggiante decorazione di frutta candita, che la contraddistingue.

Noi la produciamo artigianalmente da sempre, come un mosaico di storia, arte e sapori che racchiude il gusto più autentico della cultura siciliana.

The Cassata is a lecture on the history of Sicily. Its development accepted different cultures over the centuries.

The Arab origin of this icon of Sicilian pastry can be traced in the Arabic word "**Quas'at**" that referred to the bowl where it was made: it was the Arabs that brought to Sicily some of the ingredients such as lemons, oranges and sugar cane.

The earliest version of the cassata is the baked cassata, "cassata al forno", a simple shortcrust pastry with ricotta cheese cream. Under the Normans, the nuns of the Martorana Convent gave it a new elegant look wrapping it with a particular marzipan called "pasta reale" made of almond paste and sugar. During the Spanish domination the ricotta cream was enriched with chocolate chips; and the splendid candied fruit decoration, typical of the Cassata, is linked to the Baroque style that characterized Sicily during the 18th Century.

We have always made it as homemade, as a mosaic of history, art and taste that contains the most authentic richness of Sicilian culture.

LA CASSATINA



GR. 95 COD. PF0024 PZ. 12



La tipica monoporzione del dolce classico, ricoperta di glassa di zucchero e decorata con ciliegia e arancia candita.



Single serving of the typical dessert, covered with sugar glaze and decorated with the colorful candied cherry and candied orange.

LA CASSATINA MIGNON



GR. 45 COD. PF0025 PZ. 24



Una deliziosa miniatura della cassata, un piccolo e prezioso assaggio di dolcezza siciliana.



An incredible delicious miniature of the cassata, a little precious bite of Sicilian pleasure.



LA CASSATA BRONTE



KG. 1 COD. PF0538 PZ. 1



Una nostra emozionante creazione, il gusto tradizionale di due eccellenze del territorio siciliano: La ricotta dolce e il pistacchio di Bronte D.O.P. Il risultato è un'indimenticabile e soave dessert, dal gusto ricco, ma piacevolmente delicato.



Our amazing creation that mixes the tradition of two of the most excellent products of the region: the sweet ricotta and the pistachios from Bronte. This sensational mixture gives life to an unforgettable dessert, rich and delicate at the same time.

LA CASSATINA BRONTE



GR. 100 COD. PF0539 PZ. 10



La versione mignon della nostra cassata speciale, un piccolo e gustoso assaggio di sicilianità.



Small version of our special cassata, a tasty glimpse of Sicily.



LA CASSATA AL FORNO



KG. 1 COD. PF0029 PZ. 1

KG. 1.5 COD. PF0028 PZ. 1



La più antica versione del dolce tipico siciliano, la più semplice e schietta, fatta di fragrante pasta frolla e delicata crema di ricotta, impreziosita dalle gocce di cioccolato, e spolverata di un velo di zucchero e cannella.



The earliest version of the Sicilian cake, the most authentic and traditional, made of fragrant shortcrust pastry and delicate ricotta cream enhanced with chocolate chips and a sprinkle of cinnamon and powdered sugar.

LA CASSATINA AL FORNO



GR. 140 COD. PF0981 PZ. 9



Una monoporzione del classico dolce al forno, decorata con zucchero a velo e cannella.



Single serving of the ricotta cake, garnished with cinnamon and powdered sugar.

LE TORTE



LA CROSTATA RICOTTA E AMARENE



KG. 1 COD. PF0884 PZ. 1



Una culla di pasta frolla fragrante che accoglie un ricco ripieno di amarene sciroppate immerse in una fresca crema di ricotta dolce.



A cradle of shortcrust pastry that swathes itself in a black cherry syrup filling enriched by a sweet fresh ricotta cream.

LA MOUSSE FRUTTI DI BOSCO



KG. 1 COD. PF0945 PZ. 1



Una morbida mousse a base di crema di latte, impreziosita dalla freschezza dei frutti rossi: un'armonia di gusti e colori tra ribes, more, lamponi e fragoline.



A soft mousse on a layer of milk based cream, enriched by the touch of mixed berries: a harmony of taste and colors given by raspberries, blackberries, strawberries and currants.

LA TORTA AL PISTACCHIO DI BRONTE



KG. 1.2 COD. PF0944 PZ. 1



Una gustosa mousse a più strati, tra i veli di pan di Spagna si alternano i sapori del pistacchio verde di Bronte D.O.P. , dei cereali e della crema al cioccolato bianco.



A multi-layer mousse made of sponge cake that twirls with Bronte D.O.P. pistachios, cereals and white chocolate cream.

LA TORTA RICOTTA E PERE



KG. 1 COD. PF0113 PZ. 1



Eleganza e raffinatezza di sapori in una specialità, fatta di soffice pan di Spagna Devil al cacao, impreziosito dalla crema di ricotta dolce, delicata panna montata e gustosi cubetti di pera.



Elegance and delicacy together in a sweet specialty made of chocolate Devil sponge cake, embellished with a sweet ricotta cream coated with whipped cream and the flavor of diced pears.

LA TORTA VULCANO



KG. 1.3 COD. PF0102 PZ. 1



Un' esplosione di sapori che avvolge un soffice pan di Spagna: crema nocciola, croccanti cereali, e una morbida mousse al cioccolato, il tutto finemente glassato da uno strato di cioccolato fondente.



An explosion of taste bursting out of a soft sponge cake filled with an intense hazelnut cream on a layer of crispy cereals, topped with a smooth chocolate mousse in a finale of dark chocolate glaze.

LA TORTA SACHER



KG. 1 COD. PF0946 PZ. 1



Un classico della pasticceria, ricco pan di Spagna al cioccolato, alternato a strati di confettura di Albicocche e glassato copiosamente di cioccolato fondente.



An international classic pastry, a rich chocolate sponge cake with swirls of apricot jam generously drizzled with a dark chocolate glaze.

LA CROSTATA RICOTTA E MASCARPONE



Una fragrante pasta frolla al cacao, fa da cornice ad un delizioso ripieno di delicata crema di ricotta e mascarpone, guarnita con abbondanti gocce di cioccolato.



A delicate chocolate shortcrust pastry holds inside a delicious ricotta and mascarpone cheese filling embellished with a sprinkle of chocolate chips.

KG. 1 COD. PF0943 PZ. 1



LA PASTICCERIA

LE SIGARETTE ALLA RICOTTA



Tipicità della tradizione siciliana, le sigarette dolci, croccanti cialde di zucchero e farina dalla caratteristica forma a sigaro, ripiene di crema di ricotta e spolverate di zucchero a velo.

A classic of Sicilian pastry tradition: sweet cigarette-shaped crunchy wafers made of sugar and dough filled with ricotta cream and sprinkled with powdered sugar.

KG.1 COD. PF0015 PZ. 66/67

LE SIGARETTE AL CACAO



Una variante golosa delle classiche sigarette dolci, arricchite da un ripieno di dolce crema al cioccolato e nocciole e spolverate da un velo di cacao amaro.

A delicious version of the ricotta cigarette enriched with a chocolate and hazelnut filling and dusted with a veil of unsweetened cocoa powder.

KG.1 COD. PF0017 PZ. 66/67

BABA' AL RHUM



GR. 140 COD. PF0090 PZ. 12



Un dolce da forno tipico della tradizione napoletana. Una pasta soffice e spumosa, a base di farina, burro, uova e lievito di birra che si tuffa nel Rhum, per un connubio dolce ed emozionante.



A baked Neapolitan specialty, unique for its shape similar to a mushroom. A soft and spummy pastry made of dough, butter, baker's yeast and eggs soaked in the Rum in a sweet and enjoyable mix.

BABA' MIGNON AL RHUM



GR. 40 COD. PF0914 PZ. 21



Un babà in miniatura, un piccolo assaggio di tradizione napoletana.



A miniature version of the Babà, a little bite of Naples.

LA CASSATELLA ALLA RICOTTA



GR. 50 COD. PF0016 PZ. 100



Piccolo gioiello della pasticceria siciliana, un fagottino di dolce pasta brisé ripieno di ricotta dolce e gocce di cioccolato, da gustarsi rigorosamente calda.



Small delight of Sicilian cuisine, a sweet turnover of shortcrust pastry dough filled with sweet ricotta cream and chocolate chips. Excellent if you eat it warm.





ROLLO' ALLA RICOTTA



GR. 100 COD. PF0040 PZ. 12



Un soffice foglio di pasta savoià arrotolato, ripieno di crema di ricotta zuccherata e gocce di cioccolato, e spolverato con zucchero a velo e cannella.



A soft dough sheet rolled with a filling of sweet ricotta and chocolate chips dusted with a veil of cinnamon and powdered sugar.

ROLLINO ALLA RICOTTA



La versione mignon del nostro delizioso Rollò alla ricotta.



Miniature of our outstanding Ricotta Roll.

GR. 40 COD. PF0044 PZ. 24

ROLLO' AL CACAO



GR. 100 COD. PF0041 PZ. 12



Un soffice foglio di pasta savoia arrotolato, ripieno di gustosa crema al cacao e spolverato di cacao amaro.



A soft dough sheet rolled with a filling of a delicate chocolate cream and a sprinkle of unsweetened cocoa powder.

ROLLINO AL CACAO



GR. 35 COD. PF0046 PZ. 24



La versione mignon del nostro goloso Rollò al cacao.



The miniature version of our sweet Chocolate Roll.

ROLLO' AL PISTACCHIO DI BRONTE



GR. 100 COD. PF0043 PZ. 12



Un soffice foglio di pasta savoia arrotolato, ripieno di delicata crema pasticcera al pistacchio di Bronte D.O.P. e spolverato di zucchero a velo.



A soft dough sheet rolled with a filling of Bronte D.O.P. pistachio pastry cream drizzled with powdered sugar.

ROLLINO AL PISTACCHIO DI BRONTE



GR. 35 COD. PF0047 PZ. 24



La versione mignon del nostro delicato Rollò al pistacchio di Bronte D.O.P.



The miniature version of the delicious Pistachio Roll.

ROLLO' AL LIMONE



GR. 100 COD. PF0042 PZ. 12



Un soffice foglio di pasta savoia arrotolato, ripieno di fresca e profumata crema pasticcera al limone e spolverato di zucchero a velo.



A soft dough sheet rolled with a filling of lemon scented pastry cream coated with powdered sugar.

ROLLINO AL LIMONE



GR. 35 COD. PF0045 PZ. 24

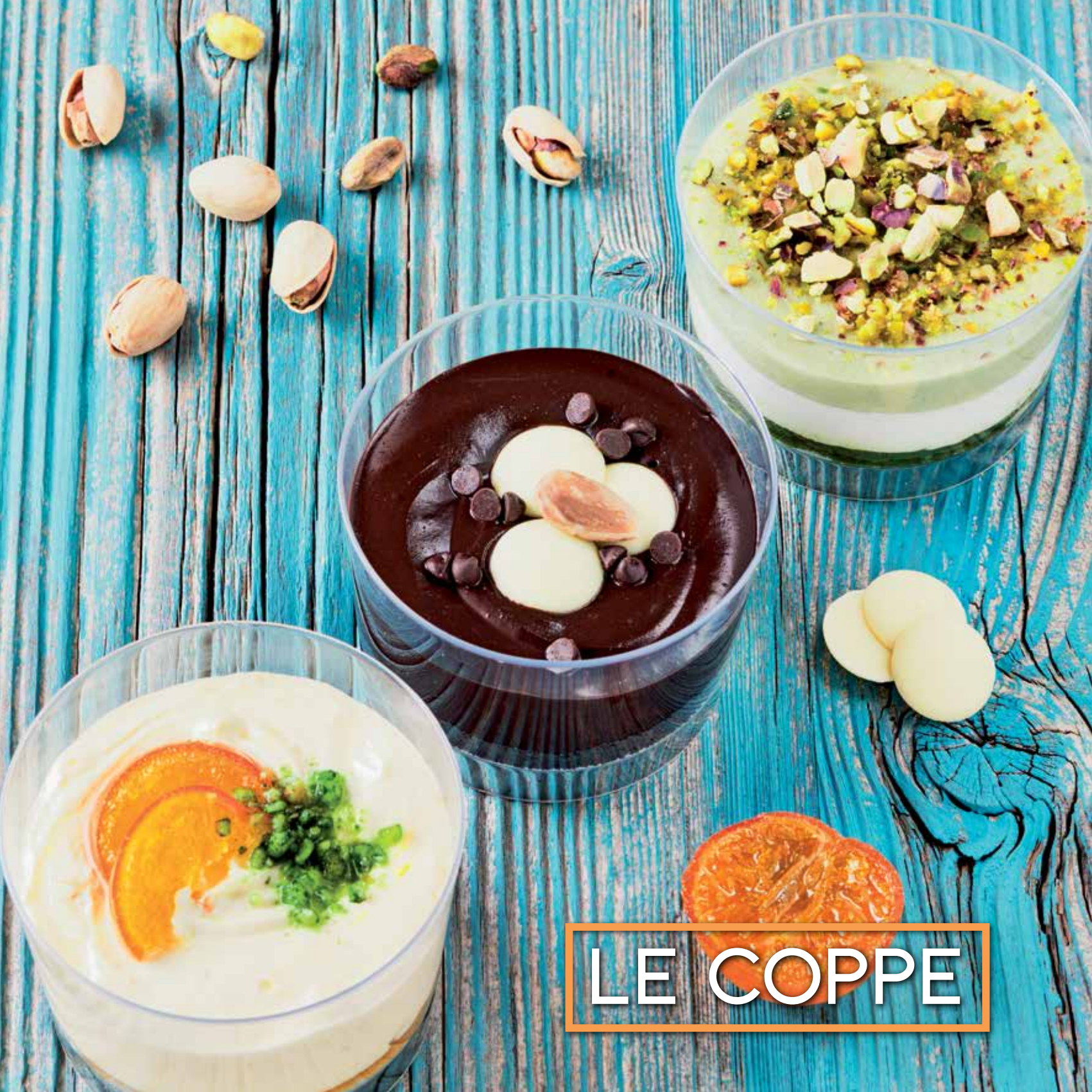


La versione mignon del nostro profumato Rollò al limone.



Finger sized version of our aromatic Lemon Roll.





LE COPPE

COPPA PISTACCHIO DI BRONTE



La delicatezza vellutata di una cremosa mousse al **Pistacchio di Bronte**, impreziosita dalla gustosa granella del famoso pistacchio tipico siciliano D.O.P.

Velvet delicacy in a creamy mousse made of Bronte pistachios, embellished with a drizzle of the most famous Sicilian pistachio.

IN PLASTICA GR. 120 COD. PF0552 PZ. 12

IN VETRO GR. 120 COD. PF0985 PZ. 12



COPPA CIOCCOLATO DI MODICA



Un'altra specialità siciliana, il rinomato cioccolato di Modica, qui in morbida mousse, decorata con dischetti di cioccolato bianco, mandorle tostate e gocce di cioccolato.



The famous chocolate from Modica in a soft mousse decorated with white chocolate curls, toasted almonds and chocolate chips.

IN PLASTICA GR. 120 COD. PF0935 PZ. 12

IN VETRO GR. 120 COD. PF0986 PZ. 12

COPPA MANDARINO DI CIACULLI



La tipicità del mandarino tardivo di Ciaculli, rinomato agrume delle vallate Siciliane, una cremosa copertura in un letto di pasta savoià, guarnita con mandarino candito e granella di pistacchio.



The late mandarin variety from Ciaculli, very famous citrus in the Sicilian valleys, in a creamy coating on an exquisite dough sheet garnished with candied mandarin and a delicate drizzle of chopped pistachios.

IN PLASTICA GR. 120 COD. PF0936 PZ. 12

IN VETRO GR. 120 COD. PF0987 PZ. 12

COPPA PROFITEROLES



Un classico intramontabile: la golosità dei bignè ripieni di crema al latte, tuffati in una soffice panna montata e glassati con una ricca mousse al cioccolato.



A classic dessert: delicious cream puffs with milk cream, soaked in soft whipped cream and glazed with a rich chocolate mousse.

IN PLASTICA GR. 120 COD. PF0937 PZ. 12

IN VETRO GR. 120 COD. PF0988 PZ. 12

COPPA FRUTTI DI BOSCO



La freschezza di un letto di gelatina di frutti di bosco accoglie una mousse di delicata crema chantilly, guarnita con dolce caramello e ricoperta di golosi frutti di bosco.



A delicate Chantilly cream mousse coated with strawberry gelatin, garnished with sweet caramel and topped with mixed berries.

IN PLASTICA GR. 120 COD. PF0638 PZ. 12

IN VETRO GR. 120 COD. PF0989 PZ. 12

COPPA TIRAMISU'



IN PLASTICA GR. 120 COD. PF0938 PZ. 12

IN VETRO GR. 120 COD. PF0991 PZ. 12

COPPA RICOTTA E PERE



IN PLASTICA GR. 120 COD. PF0939 PZ. 12

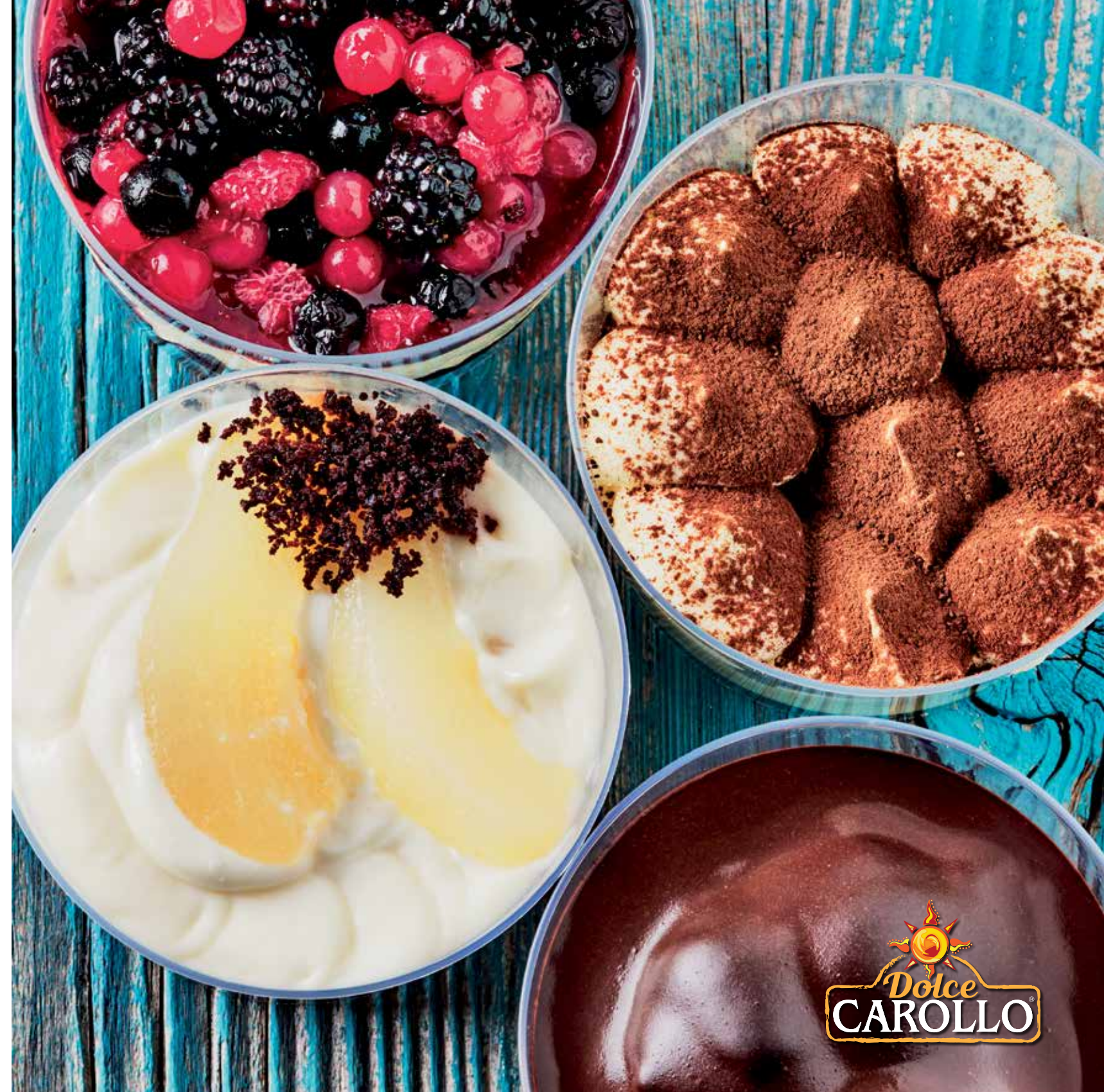
IN VETRO GR. 120 COD. PF0990 PZ. 12

Il tradizionale biscotto savoiardo imbevuto al caffè e immerso in una dolce crema al mascarpone, il tutto spolverato di cacao amaro per un equilibrio di sapori ormai famoso in tutto il mondo.

A well-known dessert: the traditional ladyfinger biscuits dipped in coffee and soaked in a sweet mascarpone cheese cream, coated with a veil of cocoa powder: a balance of flavors famous all over the world.

Una nostra deliziosa invenzione, due strati sbriciolati di pan di spagna al cacao, che abbracciano la mousse di ricotta, qui ancora più delicata grazie all'aggiunta della panna e arricchita dalla pera tagliata cubetti.

One of our amazing creations: two layers of chocolate sponge cake crumbles embracing a ricotta mousse enriched with cream and chopped pears.



BAKERY

DESSERT ALLA MANDORLA



 Dalla tradizione siciliana normanna, i biscotti alla pasta di mandorle, originale ricetta a base di farina di mandorle e zucchero, deliziosi e sobri dessert, ideali anche a corredo di un tè pomeridiano.

 Directly from the Norman tradition in Sicily, the almond paste cookies made with the original recipe with almond dough and sugar. Delicate and simple, perfect for tea.

GR. 500 COD. PF0096 PZ. 2



TARTALLA SACHER



 Un fragrante cestino di pasta frolla ripieno di confettura di albicocche glassata al cioccolato fondente, nella più antica tradizione della Sacher.

 Crunchy basket made of shortcrust pastry filled with apricot jam with a dark chocolate glaze, in line with the tradition of the Sachertorte.

GR. 60 COD. PF0982 PZ. 30

GR. 60 COD. PF00210 PZ. 90

TARTALLA MANDARINO DI CIACULLI



 La speciale marmellata al mandarino di Ciaculli decorata con granella di pistacchi, adagiata su un letto di profumata pasta frolla.

 Special Mandarin jam from Ciaculli decorated with chopped pistachios, laid on a fragrant shortcrust pastry.

GR. 60 COD. PF0941 PZ. 30

GR. 60 COD. PF0996 PZ. 90

TARTALLA BOSCO BIANCO



 Un goloso cestino di pasta frolla ripieno di deliziosa confettura ai frutti di bosco e ricoperto da una candida glassa al cioccolato bianco.

 A sweet basket of shortcrust pastry filled with a delicious mixed berry jam covered with an intense white chocolate glaze.

GR. 60 COD. PF0940 PZ. 30

GR. 60 COD. PF0995 PZ. 90

TARTALLA ALBICOCCA



 Un biscotto di frolla che ospita una vellutata confettura di albicocche, guarnita con un pasticcino al burro e spolverata di zucchero a velo.

 A shortcrust pastry cookie filled with apricot jam, embellished with a small butter cookie and a veil of powdered sugar.

GR. 60 COD. PF0980 PZ. 30

GR. 60 COD. PF0668 PZ. 90

IL PAN D'ARANCIO



GR. 600 COD. PF0800 PZ. 3



Un delicato pan dolce, a base di farina classica e di mandorle, con scorza e polpa d'arancia, golosamente decorato da una glassa di zucchero e arancia.



An enjoyable sweet bread, made of dough and almonds enriched with the pulp and the zest of oranges, topped with a glaze of oranges and sugar.



SEMILAVORATI

SCORZA CANNOLO



GR. 25 COD. PF0979 PZ. 80



La base per la realizzazione del nostro cannolo tipico, la fragrante scorza, realizzata a base di farina, acqua, cacao e strutto e poi fritta, per essere immediatamente pronta alla farcitura.



The base to make our typical cannoli, the fried fragrant wafer made of dough, water, cocoa and lard ready for the filling.

SCORZA CANNOLICCHIO



La versione mignon della scorza classica per la realizzazione dei cannolicchi.



Miniature version of the cannoli wafer to make mini cannolis.

GR. 10 COD. PF0977 PZ. 300ca (KG. 3)

SCORZA CANNOLO GLASSATA



Una versione più ricca frita e rivestita internamente di golosa glassa al cacao.



Enriched version fried and glazed with a melty cocoa glaze.

GR. 35 COD. PF0978 PZ. 80

SCORZA CANNOLICCHIO GLASSATA



La versione mignon della scorza glassata, rivestita internamente di cacao.



Miniature version of the glazed wafer, coated with chocolate.

GR. 15 COD. PF0976 PZ. 200CA (KG. 3)

SECCHIELLO CREMA RICOTTA



Confezione per grandi forniture di crema di ricotta di pecora, setacciata e zuccherata.



Packaging of sifted and sweetened sheep's milk ricotta cream for large supplies.

KG. 5 COD. PF0031 PZ. 1

SAC À POCHE CREMA RICOTTA



Sac à poche pronto all'uso di crema di ricotta di pecora, setacciata e zuccherata.



Pastry bag ready to use with sifted and sweetened sheep's milk ricotta cream.

GR. 750 COD. PF0182 PZ. 6

I FRITTI



FANTASIA E TRADIZIONE

LO STREET FOOD SICILIANO

Una terra ricca d'arte e di meraviglie naturali, da sempre culla di culture diverse, con un patrimonio di fantasia e di inventiva che supplisce ad ogni ristrettezza. E' così che si spiega il fiorire del cibo da strada siciliano, una risposta fantasiosa e gustosa alla frugalità dei mezzi e delle materie prime.

Abbiamo scelto tre piccoli gioielli dello Street Food Siciliano, perle di gusto ricche di sapore e dagli ingredienti semplici e sani: le arancine, le panelle e le crocchè.



L' **Arancina**, una croccante sfera di riso, dorata e profumata dalla curcuma e dalla noce moscata, riccamente farcita in varie ed appetitose soluzioni, è un regalo che la sicilianità ha fatto al resto del mondo.

Panelle e Crocchè, sono invece un curioso binomio tutto Palermitano, gustate spesso in un'unica soluzione all'interno di un fragrante panino al sesamo, una ricetta che sfrutta creativamente materie prime frugali, come la farina di ceci e le patate.

Abbiamo deciso di proporvele nelle loro forme più classiche, per farvi gustare bontà e semplicità del nostro street food.

A territory enriched with art and natural wonders, Sicily has always been a cradle of different cultures with a heritage of fantasy and creativity that compensates for any difficulty. This explains why street food spread all over this beautiful island as a tasty and creative response to the scarcity of resources and raw materials.

Three marvels of Sicilian Street food, pearls of taste made of authentic and healthy ingredients: the arancini (rice balls), the "panelle" (chickpea fritters) and the "crocchè" (potato croquettes).



The Arancina, a crispy golden rice ball with an intense aroma given by turmeric and nutmeg, filled with different delicious perfect combinations of ingredients, is just like a gift from Sicily to the rest of the world.

The Panelle and Crocchè is a duo purely Palermitan, often together in an enjoyable mix inside a sesame bread roll, based on a recipe that uses in a creative way modest ingredients like chickpea flour and potatoes.

We want to offer them to you in their classic version, so you can enjoy the tastiness and the simplicity of Sicilian street food.

ARANCINA ALLA CARNE



FRITTA GR. 200 COD. PF0153 PZ. 15

PRECOTTA GR. 200 COD. PF0154 PZ. 15



Uno dei gusti più classici dell'arancina siciliana: riso aromatizzato, con curcuma e noce moscata, e ripieno di ragù alla bolognese: carne tritata, piselli e spezie. Disponibile in versione fritta o precotta, pronta per la frittura.



The most classic version: seasoned rice with turmeric and nutmeg, filled with Bolognese sauce made of minced meat, peas and spices. Available to be fried or pre-fried.

ARANCINETTA ALLA CARNE



FRITTA GR. 40 COD. PF0947 PZ. 125

PRECOTTA GR. 40 COD. PF0927 PZ. 125



La versione mignon della classica arancina alla carne, disponibile anch'essa in versione fritta o precotta, pronta per la frittura.



Miniature version of the traditional meat arancina, available to be fried or pre-fried.

ARANCINA AL PROSCIUTTO



FRITTA GR. 200 COD. PF0155 PZ. 15

PRECOTTA GR. 200 COD. PF0156 PZ. 15



Un'altra versione storica: Riso alla curcuma e noce moscata, ripieno alla besciamella con cubetti di prosciutto cotto e mozzarella. Disponibile in versione fritta o precotta, pronta per la frittura.



An epic version of the arancina: spiced rice with turmeric and nutmeg, filled with béchamel and enriched with diced ham and mozzarella. Available to be fried or pre-fried.

ARANCINETTA AL PROSCIUTTO



FRITTA GR. 40 COD. PF0948 PZ. 125

PRECOTTA GR. 40 COD. PF0928 PZ. 125



La versione mignon della classica arancina al prosciutto, disponibile anch'essa in versione fritta o precotta, pronta per la frittura.



Small size Ham Arancina, also available to be fried or pre-fried.

ARANCINA ALLA NORMA



FRITTA GR. 200 COD. PF0950 PZ. 15

PRECOTTA GR. 200 COD. PF0739 PZ. 15



Due tipicità italiane: l'arancina e le melanzane alla Norma. Riso aromatizzato con curcuma e noce moscata e ripieno di besciamella al sugo, cubetti di melanzane fritte, mozzarella, basilico tritato e ricotta salata. Disponibile in versione fritta o precotta, pronta per la frittura.



Two traditional Italian dishes, the arancina and the eggplants alla Norma. The spicy turmeric and nutmeg rice mingles with tomato sauce with béchamel, small diced fried eggplant, melty mozzarella, salted ricotta cheese and basil. Available to be fried or pre-fried.

ARANCINETTA ALLA NORMA



FRITTA GR. 40 COD. PF0951 PZ. 125

PRECOTTA GR. 40 COD. PF0952 PZ. 125



La versione mignon dell'arancina alla Norma, disponibile anch'essa in versione fritta o precotta, pronta per la frittura.



Miniature version of the Norma Arancina, also available to be fried or pre-fried.

ARANCINA AGLI SPINACI



FRITTA GR. 200 COD. PF0640 PZ. 15

PRECOTTA GR. 200 COD. PF0256 PZ. 15



Una ricca arancina alle verdure, riso aromatizzato con curcuma e noce moscata e ripieno di spinaci lessati, conditi con besciamella e mozzarella filante. Disponibile in versione fritta o precotta, pronta per la frittura.



Tasty arancina made of vegetables, where boiled spinach dressed with béchamel and melty mozzarella mix with turmeric and nutmeg rice. Available to be fried or pre-fried.

ARANCINETTA AGLI SPINACI



FRITTA GR. 40 COD. PF0237 PZ. 125

PRECOTTA GR. 40 COD. PF0949 PZ. 125



La versione mignon dell'arancina agli spinaci, disponibile anch'essa in versione fritta o precotta, pronta per la frittura.



A small Spinach Arancina with the same great taste. Available to be fried or pre-fried.

ARANCINA AI 4 FORMAGGI



FRITTA GR. 200 COD. PF0953 PZ. 15

PRECOTTA GR. 200 COD. PF0954 PZ. 15



Un'arancina tra le più golose, una nostra ricetta gourmet che unisce al riso aromatizzato alla curcuma e alla noce moscata, un ripieno ai 4 formaggi a base di besciamella, mozzarella, asiago, emmenthal e gorgonzola.



One of the most exquisite versions of the Arancina: the turmeric and nutmeg rice with a four cheese filling made of béchamel, mozzarella, Asiago cheese, Emmenthal cheese and Gorgonzola cheese. Available to be fried or pre-fried.

ARANCINETTA AI 4 FORMAGGI



FRITTA GR. 40 COD. PF0955 PZ. 125

PRECOTTA GR. 40 COD. PF0956 PZ. 125



La versione mignon della nostra arancina ai 4 formaggi, disponibile anch'essa in versione fritta o precotta, pronta per la frittura.



Incredible taste of the miniature version of the Four Cheese Arancina, also available to be fried or pre-fried.



PANELLE



RETTANGOLI COD. PF0376 1 CT. x KG. 2.5 BUSTE 3

MEZZE LUNE COD. PF0933 1 CT. x KG. 2 BUSTE 3

CROCCHE'



KG. 2.5 COD. PF0514 PZ. 3



Una squisita e frugale invenzione palermitana, fettine di farina di ceci, sale, pepe e prezzemolo, da friggere e gustare calde, preferibilmente dentro un soffice panino al sesamo con una spruzzata di limone.



An exquisite and simple Palermitan creation: thin slices of chickpea flour, salt, pepper and parsley to be fried and served hot. Best when served inside a soft sesame bread roll topped off with a splash of lemon.



Dal francese *Croquette*, un'altra specialità di Palermo: bocconcini di patate, con menta, pronti per la frittura e da gustare rigorosamente caldi, in accoppiata con le panelle nel classico panino al sesamo.



From the French word "*Croquette*", another amazing specialty of our island: potato bites flavored with mint, ready to be fried and served exclusively hot, often combined in the classic sesame bread roll with the panelle.





LA PANETTERIA

FOCACCIA OLIO



GR. 950 COD. PF0585 PZ. 7



Un impasto leggero di acqua, farina e lievito, per una soffice focaccia condita con olio extra vergine di oliva.



A light dough made of flour and yeast for a soft focaccia drizzled with extra-virgin olive oil.

FOCACCIA OLIO E POMODORINI



GR. 950 COD. PF0586 PZ. 7



Una focaccia più ricca che unisce all'olio extra vergine di oliva il gusto del pomodoro ciliegino.



A richer focaccia that combines the delicacy of the extra-virgin olive oil with the taste of cherry tomatoes.

FOCACCIA OLIO E STRACCHINO



GR. 950 COD. PF0587 PZ. 7



Una focaccia delicata, condita con olio extra vergine di oliva e decorata da ciuffetti di stracchino.



A delicate focaccia, garnished with olive oil and Stracchino Cheese, a soft and oozy cow's milk cheese.

FOCACCIA OLIVE



GR. 850 COD. PF0588 PZ. 7



Una focaccia rustica condita con olio extravergine di oliva ed olive sminuzzate



A rural focaccia seasoned with extra-virgin olive oil and garnished with chopped olives.

FOCACCIA TONDA CON OLIVE



GR. 700 COD. PF0590 PZ. 7



Una versione tonda e più alta della focaccia, dal sapore ricco e rotondo condita con olio, olive sminuzzate e abbondante origano.



A round and thicker version of the focaccia enriched with the rich taste of oil, chopped olives and abundant oregano.

BASE PIZZA



GR. 700 COD. PF0542 PZ. 10



Il classico impasto della pizza italiana, fatto di acqua, farina, lievito e olio extra vergine di oliva, guarnito con salsa di pomodoro, precotto e pronto per essere condito e infornato.



The Italian traditional pizza dough made of flour, yeast, water and extra-virgin olive oil, enriched with tomato sauce. Pre-cooked and ready to be baked with unlimited toppings.



LA MATTONELLA



GR. 130/140 COD. PF0151 PZ. 15



Una gustosa pasta sfoglia, a base di farina acqua, strutto e lievito, farcita con pomodoro mozzarella e prosciutto, oppure con ricotta e spinaci, ideale come originale alternativa ad un panino o ad un primo, durante i pasti principali, o come snack.



A savory phyllo dough made with flour, water, lard and yeast, filled with tomatoes, mozzarella and ham or ricotta and spinach perfect to replace a sandwich or pasta at lunch or dinner; perfect even for a snack.



I PANINI MISTI

PANINO INTEGRALE

 Un fragrante panino a base di farina integrale, fiocchi d'avena, chicchi di grano, farina di segale, lievito, sale e acqua.

 A crispy sandwich made of whole wheat, oats, grains, rye flour, yeast, salt and water.

LIMONE, CAPPERI E POMODORO SECCO

 Un gustoso panino condito con capperi, pomodoro secco e olio extra vergine di oliva e aromatizzato con scorza di limone grattugiata.

 A rich tasty sandwich with capers, sun-dried tomatoes and extra-virgin olive oil enriched with the aroma of grated lemon zest.



FOCACCINA ALLE OLIVE

 Una soffice focaccina dal forte sapore siciliano, condita con olive.

 All the potent flavors of Sicily in a soft small focaccia, enriched with olives.

GR. 35 COD. PF0659 PZ. 75

PANINO DI TUMMINIA



GR. 100 COD. PF0798 PZ. 50



un'antica farina integrale tipica del territorio siciliano, quella di Tumminia, poco burattata ricca di oligo-elementi, alto valore protetico e basso indice di glutine, dal caratteristico colore scuro e dal profumo tostato.



An ancient flour, typical of the Sicilian territory that comes from Tumminia, less sifted and rich of minerals; it's high protein and has a very low gluten content. This bread is called "black bread" for its dark color and has an almond and malt scent.

PANINO AL SESAMO



GR. 35 COD. PF0660 PZ. 70



Un classico e leggero panino a base di farina, zucchero, strutto, sale, lievito e acqua e ricoperto di semi di sesamo sulla crosta.



A classic light sandwich made of flour, sugar, lard, salt, yeast and water covered with sesame seeds sprinkled on the top.

PAGNOTTA AL SESAMO



GR. 100 COD. PF0966 PZ. 50



Una pagnotta generosa, prodotta con farina, zucchero, strutto, sale, lievito e acqua, e coperta di semi di sesamo. Tipicamente usata nella gastronomia da strada siciliana per panelle e crocchè o per la classica milza frita nello strutto.



Large crunchy bread roll covered with sesame seeds. These rolls are especially used in the Sicilian Street Food, in a great blend with panelle and crocchè, or in another classic version filled with spleen fried in lard.

PAGNOTTA AL THE' MATCHA



GR. 80 COD. PF0967 PZ. 50



la classica pagnotta impreziosita qui dai semi di papavero e dalle proprietà antiossidanti del famoso thè verde Matcha.



Classic loaf decorated with poppy-seeds and enhanced with the antioxidant properties of the famous Matcha Green Tea.

LA GASTRONOMIA



TIMBALLO DI ANELLETTI AL FORNO



GR. 300 COD. PF0813 1 CT. PZ. 20



Primo tipicamente palermitano: Gli anelletti al forno: caratteristico timballo di pasta cotta e poi infornata, con ragù alla bolognese, piselli, besciamella, parmigiano melanzane fritte e salsa di pomodoro.



Tradition of the Palermitan cuisine, this pasta timbale has an unforgettable taste with its delicious Bolognese sauce, peas, béchamel, fried eggplants, grated parmesan cheese and the final touch of the red tomato sauce.

CASERECCE LIDO



GR. 200 COD. PF0970



La freschezza del mare e della terra in un primo fresco di caserecce saltate in padella nella salsa di pomodoro, condite con trancetti di pesce spada, pomodoro ciliegino, foglie di mentuccia e golosi cubetti di melanzane fritte.



The breeze of the sea and the Sicilian lands, in a first course made of casarecce sautéed and creamed with tomato sauce, tossed with chunks of swordfish, cherry tomatoes and topped with fresh mint and delicious diced fried eggplants.

LASAGNE AL RAGU'



GR. 200 COD. PF0971

 Classica ricetta italiana, fatta di sfoglie di pasta fresca all'uovo, farcite con ragù di carne e besciamella, cotte al forno.

 Traditional Italian recipe, made with layers of flat fresh egg pasta, filled and baked with meat ragù and béchamel

LASAGNE VEGETARIANE



GR. 200 COD. PF0972

 La variante vegetariana della lasagna classica, le sfoglie di pasta fresca sono condite qui con spinaci, carote, peperoni, zucchini cotti al vapore, e accompagnati da una crema di besciamella e parmigiano fresco.

 Vegetarian version of the classic lasagne, in this recipe the layers of the fresh pasta are filled with spinach, carrots, pepper, steamed zucchinis, combined in a béchamel and Parmesan cheese cream.

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI



GR. 200 COD. PF0973

 Un classico e gustoso piatto di gnocchi di patate, mantecati in una salsa di formaggio a base di panna e besciamella, condita con emmenthal, asiago, parmigiano e gorgonzola.

 A traditional and creamy potato gnocchi dish, creamed in a velvety four-cheese sauce made with double cream, Emmental cheese, Asiago cheese, Parmesan and Gorgonzola cheese.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA



GR. 200 COD. PF0974

 Ricetta tipica campana per gli gnocchi di patate, qui mantecati nella salsa di pomodoro e conditi con mozzarella filante a cubetti, pomodoro ciliegino e basilico.

 Classic recipe from the region of Campania: potato gnocchi tossed with delicious tomato sauce and melty mozzarella, cherry tomato and basil.



LA CAPONATA DI MELANZANE



KG. 1 COD. PF0609 PZ. 6

 Un contorno tipico della tradizione gastronomica siciliana, un concentrato di sapori della nostra terra, che abbiamo scelto di far conoscere al mondo. La caponata è un misto di verdure a base di melanzane fritte, cipolla, sedano, olive, capperi, il tutto mantecato in un concentrato agrodolce di salsa di pomodoro, aceto, zucchero, sale e pepe. Una gustosa specialità della cucina siciliana, conosciuta in tutto il Mediterraneo, che trova le sue origini nella tradizione popolare, come una versione frugale di piatti ben più costosi a base di pesce.

 Sicilian traditional side dish, a blend of the flavors of our territory that we would like to share with the world. The Caponata is a mixture of fried eggplants, onions, celery, olives and capers seasoned with a sweet and sour sauce made with tomato sauce, sugar, vinegar, salt and pepper. A specialty of Sicilian cuisine, famous in all the Mediterranean area rooted in the popular tradition of the island as a modest version of the expensive fish dishes.



MASSIMO CAROLLO

DOLCECAROLLO FOUNDER

VINCENZO CAROLLO

MIRAMARE FOUNDER



DOLCECAROLLO

UNA TRADIZIONE ARTIGIANALE

Una storia lunga 50 anni. E' il 1965, quando il capostipite **Vincenzo Carollo**, inaugura la pasticceria **Miramare** sul belvedere di Carini, accanto allo storico Castello. Una realtà di paese inizialmente piccola, divenuta nel tempo un autentico punto di riferimento per la comunità. Un laboratorio, di arte e di vita, dove il giovane **Massimo** apprende la tradizione e la cultura del dolce siciliano. Ma il sogno di Massimo andava oltre: Esportare la bontà siciliana all'estero, superando i confini e cercando un nuovo pubblico. E' così che comincia la sua avventura imprenditoriale, una fatica quotidiana, fatta di sveglie nel cuore della notte, lunghi viaggi e invenzioni ingegnose: tutto per far gustare un dolce prodotto in Sicilia, ancora fresco nelle piazze di Napoli. **Cannoli** e **Cassate**, caricati notte tempo sul piccolo camioncino aziendale, arrivavano in mattinata nei bar partenopei, attraversando il Tirreno sul traghetto. Ed è proprio a Napoli che avviene l'incontro con **Giancarlo Miniati**, dirigente di un'azienda leader nel campo della distribuzione dei surgelati. Nasce così l'idea di poter surgelare i dolci, garantendone la freschezza, anche per viaggi più lunghi. Una innovazione che apre all'azienda nuove frontiere, consentendo l'esportazione verso nuovi mercati. DolceCarollo è un'impresa orgogliosamente familiare, che giunge oggi alla terza generazione. **Delia** e **Vincenzo**, figli di Massimo, ereditano l'opera del padre, condividendone il sogno e allargandone i confini all'Europa e ai mercati orientali.



Our company's history is 50 years long. In 1965 the head of the family, **Vincenzo Carollo**, inaugurated the pastry shop "**Miramare**" at the overlook in Carini, next to the historic and mysterious castle. At the very start it was a small town business that had grown becoming an authentic reference point to the community. A lab of art and life where the young **Massimo** learns about the tradition and culture of Sicilian pastry. But Massimo had a greater dream: export Sicilian delicacies abroad, expand the borders of business searching for a new profile of customers. This is how it all started: a real entrepreneurial adventure made of daily efforts, wake-up alarms in the middle of the night, long trips and original inventions. Anything to make Neapolitans enjoy fresh Sicilian pastry in their plazas, directly in Naples. **Cannolis** and ricotta cakes, loaded at night on the company's pickup truck, arrived early in the morning at the cafès in Naples, crossing the Tyrrhenian Sea on a ferry boat. And there in Naples a collaboration started with **Giancarlo Miniati**, the director of a leading company supplier of frozen food. The idea of quick-freezing pastry, guaranteeing its freshness even for longer journeys, came to light. An innovation that leads the company to new frontiers, taking the exports to new markets. A proud family business, that has reached the third generation: **Delia**, Massimo's daughter, and **Vincenzo**, Massimo's son, inherit their father's creation, sharing his dream and extending the borders to Europe and Eastern markets.

LA NOSTRA PRODUZIONE

Dolce Carollo è un'industria artigianale, le nostre produzioni, sono ancora oggi frutto di un attento e amorevole lavoro manuale, che ne garantisce la qualità e l'eccellenza. Gli ampi spazi e l'impiego di oltre 50, tra cuochi e pasticceri e fornai, sono invece alla base della nostra elevata capacità produttiva, che ci consente oggi di soddisfare le esigenze commerciali di aziende importanti in diversi settori del catering, dalle compagnie aeree, all'HO.RE.CA. alla G.D.O.

La nostra pasticceria garantisce oggi una capacità produttiva di oltre **50.000 pezzi al giorno**, mentre la gastronomia si attesta su una potenzialità di **40.000 unità giornaliere**.



Tutto il nostro processo produttivo è perfettamente conforme allo standard globale di sicurezza alimentare **BRC**, una certificazione prestigiosa che attesta la qualità e l'eccellenza del nostro lavoro.

Un altro dei nostri punti di forza è l'organizzazione della logistica. I nostri ordini vengono evasi nell'arco di **15 giorni lavorativi** (1 settimana per la produzione e 1 per la spedizione) e il trasporto avviene nel rispetto categorico della catena del freddo, che garantisce le perfette condizioni della nostra merce al momento della consegna. Abbiamo cercato di trovare il miglior equilibrio possibile tra il calore di una produzione ancora artigianale, frutto di un'amorevole tradizione familiare, e l'efficienza gestionale di una moderna industria, capace di rispettare gli standard e le tempistiche delle più avanzate realtà commerciali.

Dolce Carollo is an artisanal food industry. Our products are still the result of an accurate and caring handmade manufacturing, that guarantees a quality-based excellence. The big spaces and the work of a team of 50 people that include chefs, pastry chefs and bakers provide the base for our high rate productive capacity that allows us to satisfy the market demands of important companies in the field of catering, such as airline companies, Ho.RE.CA and G.D.O. Today our bakery guarantees a production capacity of more than **50.000 products per day**, while our savory production is of **40.000 daily units**.



Our whole manufacturing process is completely in compliance with the **BRC** Global Standard for Food Safety, a highly regarded certification that accredits the quality and the excellence of our production.

One of our strong points is the logistics organization. All the orders are processed and delivered to the customer within **15 working days** (1 week for the production and 1 week for the shipping). The transport guarantees the strict respect of the cold chain, and thus the perfect condition of the product when it is delivered to the customer.

We tried to find the best balance between the warmth of a production that has remained artisanal, offspring of a caring family tradition, and the management efficiency of a modern industry able to respect the standards and the timings of the most advanced companies



MODERNITA' ED EFFICIENZA

IL NOSTRO STAFF



Dolce Carollo è una realtà dinamica e virtuosa dell'industria alimentare siciliana, gestita con modernità ed efficienza da giovani professionisti del settore, che portano avanti una tradizione di eccellenza che dura da più di 50 anni. La nostra organizzazione è pensata per garantire al cliente gli standard più elevati in fase di scelta, di acquisto e di logistica degli ordinativi.

Una struttura solida, pronta per affrontare tutte le sfide del mercato e proiettata verso un futuro che speriamo ci riservi il privilegio di diventare esportatori delle tipicità siciliane nel mondo.



Dolce Carollo is a dynamic and expert entity in the Sicilian food industry, run efficiently and innovatively by young professionals that continue a tradition of quality based excellence more than 50 years long. Our organization aims to guarantee the customer the highest standards in every stage from the selection to the purchase and the logistics of the orders.

A strong structure, ready for all new challenges and projected into a future that will give us the privilege to become the exporters of the traditional products of Sicily all over the world.



ELISA MANGIARACINA

QUALITY CONTROL



VINCENZO CAROLLO

LOGISTICS MANAGER



CLAUDIO BUBBEO

CHIEF EXECUTIVE OFFICER



MARZIA MONTECUCCIO

ADMINISTRATIVE MANAGER



DELIA CAROLLO

CHIEF COMMERCIAL OFFICER



DAVIDE CAROLLO

PRODUCTION MANAGER





WWW.DOLCECAROLLO.IT