

FIASCONARO NATALE 2024



UNA STORIA SENZA FINE

AN ENDLESS STORY

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

From father to sons and from sons to the land. It's Mario's story. It is the story of mountains, of tradition, of aromas, of pauses, of breathing, of art, of science, of curiosity. Ingredients of a journey that began over 70 years ago in Castelbuono, an enchanted gateway to the Madonie ice fields, whose ice becomes the inspiration for Mario's citrus-scented granitas. A small treasure chest that fulfills all the dreams of those who are children of this land and know the flavor contaminated by the ancient populations who passed through here.

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

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

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

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



UN INCANTO CUSTODITO DA TRE GENERAZIONI



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

È bastato un viaggio al Nord. Nicola scopre la "magia della pallina di farina", il "gioco delle maglie glutiniche", "la sacralità del lievito madre" e decide di far proprio il dolce da ricorrenza per eccellenza: il panettone. Di reinterpretarlo in chiave mediterranea vestendolo di prodotti made in Sicily; non appartiene più solo alla sua terra e alla sua stagione. Adesso profuma di pistacchi, miele di zagara, cioccolato

di Modica, mandorle, marsala, zibibbo e si tinge di linfa, la manna ottenuta direttamente dalla resina degli alberi del Frassino delle Madonie. Il panettone diviene valore Fiasconaro e autenticità mediterranea. Assieme a lui, i fratelli creano incanto sempre e ovunque.

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



A DREAM GUARDED BY THREE GENERATIONS

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

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

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

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

ARTE PASTICCERA SICILIANA

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

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

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

SICILIAN PASTRY ART

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

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

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



LA FORZA ANTICA DI UN'AZIENDA MODERNA

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

Oggi, da quel 1953, da piccola pasticceria nel borgo di Castelbuono, la Fiasconaro è diventata una realtà importante ed esporta valore made in Sicily in tutto il mondo. Francia, Canada, Stati Uniti, Germania, Inghilterra, Australia, Nuova Zelanda e Asia, fino a viaggiare su uno shuttle verso la luna. Nicola, il primo pasticcere, è riconosciuto con titoli prestigiosi oltre ad essere stato nominato Cavaliere del Lavoro nel 2020 dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

E assieme al core-business dell'azienda e cioè l'iconico panettone e la colomba Fiasconaro, la produzione dei torroncini, cubaite, creme da spalmare, mieli, marmellate, confetture e spumanti aromatici, è incessante. Un'azienda con un cuore appassionato di oltre 200 collaboratori soltanto nel territorio di Castelbuono.

THE ANCIENT STRENGTH OF A MODERN COMPANY

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

Today, since 1953, from a small pastry shop in the village of Castelbuono, Fiasconaro has become an important reality and exports Made in Sicily value all over the world. France, Canada, United States, Germany, England, Australia, New Zealand and Asia, up to traveling on a shuttle to the moon. Nicola, the first pastry chef, is recognized with prestigious titles as well as being appointed Cavaliere del Lavoro in 2020 by the President of the Republic Sergio Mattarella.

And together with the company's core business, namely the iconic panettone and Fiasconaro colomba, the production of nougat, cubaita, spreads, honey, jams and aromatic sparkling wines is incessant. A company with a passionate heart of 200 in the Castelbuono area alone.





COLLEZIONE 1953

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

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



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

	1 KG
Code	138036
EAN Code	80 30525 004667
Net weight	1.000 g
Pieces for box	4
Shelf life	6 months
Available from	Mid-August 2024
Shoppers included	4

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

NOVITÀ

*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 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.”

ES Panettone con naranjas frescas Sicilianas confitadas, harina de trigo Siciliana y finas pasas sultanas perfumadas y aromatizadas con “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.”

PANETTONE
PACKAGED BY HAND

NEW COLLECTION



NOCCIOLE

NOVITÀ



NOCCIOLE

	1 KG
Code	105036
EAN Code	80 30525 004681
Net weight	1.000 g
Pieces for box	4
Shelf life	6 months
Available from	End-August 2024
Shoppers included	4

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

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

ES Panettone con pasas cubierto de glaseado y avellanas, empaquetado a mano.

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





ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI

	1 KG
Code	104036
EAN Code	80 30525 004674
Net weight	1.000 g
Pieces for box	4
Shelf life	6 months
Available from	September 2024
Shoppers included	4

ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI

NOVITÀ

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

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

ES Panettone con piña confitada y albaricoque cubierto con glaseado y pistachos, empaquetado a mano.

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



DOLCE PRESEPE / MONTENERO

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

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

MONTENERO



MONTENERO

	700 G
Code	151005
EAN Code	80 30525 004735
Net weight inclusive of the powdered sugar (30 g)	700 g
Pieces for box	4
Shelf life	4 months
Available from	End-September 2024
Shoppers included	4
<i>Tin containing a leavened baked sweet and a sugar sprinkler.</i>	

MONTENERO

NOVITÀ

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

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

ES Producto de confitería horneado con levadura natural, con masa oscura, chocolate de Sicilia y cacao, con esencia de limón de Sicilia. Para espolvorear con azúcar glas, empaquetado a mano.

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



PANETTONE
PACKAGED BY HAND

NEW TIN PACKAGING

DOLCE PRESEPE



DOLCE PRESEPE

	1.700 G
Code EAN Code	117010 80 30525 002663
Net weight Pieces for box	1.700 g 1
Shelf life	4 months
Available from Minimum order	End-September 2024 48 pieces

DOLCE PRESEPE

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

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

ES Un panettone único con pasas y naranja fresca confitada que contiene un belén compuesto por personajes de chocolate blanco, empaquetado a mano.

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

PANETTONE
PACKAGED BY HAND



LINEA SPECIALITÀ

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

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



CILIEGIA E FRAGOLINA

CILIEGIA E FRAGOLINA

	1 KG
Code	149001
EAN Code	80 30525 004223
Net weight	1.000 g
Pieces for box	4
Shelf life	4 months
Available from	End-September 2024
Minimum order	240 pieces
Shoppers included	4

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

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

ES Panettone con esencia de menta y fresas semiconfitadas, cubierto con confitura de cerezas de Sicilia y chocolate, empaquetado a mano.

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



PANETTONE
PACKAGED BY HAND



MARRONI E CIOCCOLATO GIANDUIA

MARRONI E CIOCCOLATO GIANDUIA

	1 KG
Code EAN Code	141001 80 30525 003752
Net weight Pieces for box	1.000 g 4
Shelf life	4 months
Available from Minimum order	End-September 2024 240 pieces
Shoppers included	4

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

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

ES Panettone con castañas confitadas y cubierta de chocolate gianduja con crema de castañas y chocolate negro, empaquetado a mano.

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



PANETTONE
PACKAGED BY HAND

LINEA TERRITORIALE / ORO

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

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

ORO DI MANNA



ORO DI MANNA

	1 KG
Code EAN Code	137001 80 30525 003202
Net weight inclusive of the cream jar (180 g) Pieces for box	1.000 g 4
Shelf life	4 months
Available from	End-September 2024
Shoppers included	4
<i>Box containing a panettone, a jar of Manna spread and a butter knife.</i>	

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

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

ES Panettone con chocolate gianduja y con crema de maná para untar, cubierto con chocolate blanco y mannetti, empaquetado a mano.

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



PANETTONE
PACKAGED BY HAND

NERO SUBLIME



NERO SUBLIME

	1 KG
Code EAN Code	140001 80 30525 003646
Net weight inclusive of the cream jar (180 g) Pieces for box	1.000 g 4
Shelf life	4 months
Available from	End-September 2024
Shoppers included	4
<i>Box containing a panettone, a jar of Sicilian chocolate spread and a butter knife.</i>	

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

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

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

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



PANETTONE
PACKAGED BY HAND

ORO VERDE



ORO VERDE

	1 KG
Code	121001
EAN Code	80 30525 002311
Net weight inclusive of the cream jar (180 g)	1.000 g
Pieces for box	4
Shelf life	4 months
Available from	End-September 2024
Shoppers included	4
<i>Box containing a panettone, a jar of pistachio spread and a butter knife.</i>	

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

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

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

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



PANETTONE
PACKAGED BY HAND

LINEA CLASSICA

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

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



TRADIZIONALE

TRADIZIONALE

	750 G	1 KG
Code	106005	106001
EAN Code	80 30525 001178	80 30525 000270
Net weight	750 g	1.000 g
Pieces for box	6	6
Shelf life	7 months	
Available from	August 2024	
Shoppers included	6	
Also available in special sizes	Pag. 57	

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

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

ES Panettone con naranjas frescas confitadas y pasas aromatizado con vino “Marsala DOP” y “Terre Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP”, envuelto a mano.

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





CIOCCOLATO

CIOCCOLATO

	750 G	1 KG
Code	103005	103001
EAN Code	80 30525 000799	80 30525 000133
Net weight	750 g	1.000 g
Pieces for box	6	6
Shelf life	6 months	
Available from	End-August 2024	
Shoppers included	6	
Also available in special sizes	Pag. 57	

Panettone with chocolate drops topped icing, hand-wrapped.

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

ES Panettone con chocolate drops cubierto de glaseado, envuelto a mano.

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





PANDORATO

PANDORATO

	750 G	1 KG
Code	102005	102001
EAN Code	80 30525 001130	80 30525 000089
Net weight inclusive of the powdered sugar (30 g)	750 g	1.000 g
Pieces for box	6	6
Shelf life	6 months	
Available from	Mid-September 2024	
Shoppers included	6	

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

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

ES Panettone sin pasas y confitado con glaseado y azúcar glass, envuelto a mano.

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





MANDORLE

MANDORLE

	750 G	1 KG
Code	101005	101001
EAN Code	80 30525 001123	80 30525 000034
Net weight	750 g	1.000 g
Pieces for box	6	6
Shelf life	6 months	
Available from	End-August 2024	
Shoppers included	6	

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

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

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

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



LINEA FRUTTA

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

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

AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA



AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA

	750 G	1 KG
Code	153005	153001
EAN Code	80 30525 004711	80 30525 004704
Net weight	750 g	1.000 g
Pieces for box	6	6
Shelf life	6 months	
Available from	Mid-August 2024	
Shoppers included	6	
Also available in special sizes	Pag. 57	

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

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

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

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





ALBICOCCA E “CIOCCOLATO DI MODICA IGP”

ALBICOCCA E “CIOCCOLATO DI MODICA IGP”

	750 G	1 KG
Code	139005	139001
EAN Code	80 30525 004698	80 30525 003394
Net weight	750 g	1.000 g
Pieces for box	6	6
Shelf life	6 months	
Available from	End-August 2024	
Shoppers included	6	

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

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

ES Panettone con confitado albaricoque y “Cioccolato di Modica IGP” chocolate de MODica, cubierto con glaseado y hojas de avellanas, envuelto a mano.

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



PANETTONE
HAND-WRAPPED

FORMATI SPECIALI

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

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



PANETTONE 500 G

NOVITÀ

PANETTONE 500 G

	TRADIZIONALE	CIOCCOLATO	AGRUMIE ZAFFERANO
Code	106006	103006	153006
EAN Code	80 30525 000263	80 30525 000126	80 30525 004728
Available from	August 2024	End-August 2024	Mid-August 2024
Shelf life	7 months	6 months	6 months
Net weight	500 g		
Pieces for box	6		
Shoppers included	6		

TRADIZIONALE

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

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

ES Panettone con naranjas frescas confitadas y pasas aromatizado con vino “Marsala DOP” y “Terre Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP”, envuelto a mano.

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

CIOCCOLATO

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

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

ES Panettone con chocolate drops cubierto de glaseado, envuelto manualmente.

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

AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA

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

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

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

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



PANETTONE
HAND-WRAPPED

NEW PACKAGING
AND NEW SIZE



TRADIZIONALE MAXIMUS 3 KG / 5 KG

TRADIZIONALE MAXIMUS

	3 KG	5 KG
Code	106019	118020
EAN Code	80 30525 002533	80 30525 001703
Net weight	3.000 g	5.000 g
Pieces for box	1	1
Shelf life	5 months	
Available from	September 2024	

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

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

ES Panettone con naranjas frescas confitadas y pasas aromatizado con vino “Marsala DOP” y “Terre Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP”, envuelto con un centro de mesa de algodón ilustrado.

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



PANETTONE
HAND-WRAPPED



TRADIZIONALE MAXIMUS 10 KG

TRADIZIONALE MAXIMUS

	10 KG
Code	106032
EAN Code	80 30525 003813
Net weight	10.000 g
Pieces for box	1
Shelf life	5 months
Available from	Mid-September 2024

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

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

ES Panettone con naranjas frescas confitadas y pasas aromatizado con vino “Marsala DOP” y “Terre Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP”, envuelto a mano.

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



PANETTONE
HAND-WRAPPED

LINEA CONTINUATIVI

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

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



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

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

	500 G
Code	138006
EAN Code	80 30525 003271
Net weight	500 g
Pieces for box	6
Shelf life	5 mesi
Available from	All year

*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 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.”

ES Panettone con naranjas frescas Sicilianas confitadas, harina de trigo Siciliana y finas pasas sultanas perfumadas y aromatizadas con “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.”

PANETTONE
PACKAGED BY HAND





TORRONCINI SICILIANI

TORRONCINI SICILIANI

	OTTAGONO
Code	301046
EAN Code	80 30525 004551
Net weight	250 g
Pieces for box	12
Shelf life	12 months
Available from	All year

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

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

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

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





TORRONE SICILIANO

TORRONE SICILIANO

	PISTACCHIO	CLASSICO	LIMONE
Code	301031	301014	301010
EAN Code	80 30525 002601	80 30525 001758	80 30525 001628
		ARANCIA	CIOCCOLATO FONDENTE
Code		301011	301012
EAN Code		80 30525 001727	80 30525 001734
Net weight			150 g
Pieces for box			8
Shelf life			12 months
Available from			All year

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

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

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

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



LINEA
CONTINUATIVI



CUBAITA CLASSICA

CUBAITA CLASSICA

	180 G	300 G
Code	308015	308016
EAN Code	80 30525 003790	80 30525 003806
Net weight	180 g	300 g
Pieces for box	12	8
Shelf life	8 months	
Available from	All year	

*Sweet crunch with pistachio, almond and
sesame brittle.*

IT Dolce croccante al pistacchio, mandorle e sesamo.

ES Dulce crujiente de pistachio, almendra y sésamo.

FR Doux croquant à la pistache, amandes et sésame.



TRADITIONAL
SICILIAN PRODUCTS



CREME DA SPALMARE

CREME DA SPALMARE

	MANNA	PISTACCHIO	CIOCCOLATO
Code	304013	304010	304018
EAN Code	80 30525 003172	80 30525 002410	80 30525 003653
Net weight	180 g		
Pieces for box	6		
Shelf life	15 months		
Available from	All year		

Manna, pistacchio and chocolate spreads.

IT Creme spalmabili alla Manna, pistacchio e cioccolato.

ES Cremas para untar de maná, pistacho y chocolate.

FR Crèmes à tartiner Manne, pistache et chocolat.





MARMELLATE E CONFETTURE DI SICILIA

MARMELLATE E CONFETTURE DI SICILIA

	FICHI D'INDIA	ARANCE
Code	304001	304003
EAN Code	80 30525 001963	80 30525 001987
	FRUTTI DI BOSCO	PESCHE
Code	304007	304006
EAN Code	80 30525 002144	80 30525 002137
Net weight	360 g	
Pieces for box	6	
Shelf life	24 months	
Available from	All year	

Traditional products without added preservatives and additives, in the following flavours: prickly pear, orange, berry fruits, “Pesca di Leonforte PGI”.

IT Prodotti artigianali senza conservanti e additivi aggiunti, nei gusti: fichi d’India di Sicilia, arance di Sicilia, frutti di bosco, “Pesca di Leonforte IGP”.

ES Productos tradicionales sin conservantes ni aditivos añadidos, en los siguientes sabores: higos chumbos de Sicilia, naranja de Sicilia, frutas del bosque, “Pesca de Leonforte IGP”.

FR Produits artisanaux sans conservants ni additifs, aux parfums: oranges de Sicile, pommes de l’Etna, figuier d’Inde de Sicile, baies, “Pesca di Leonforte IGP”.





FIASCONARO

FIASCONARO

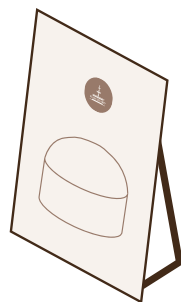
FIASCONARO

FIASCONARO

FIASCONARO
VINO

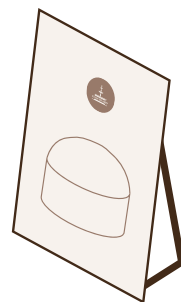
MARKETING TOOLS

DISPLAY / SHOPPER BRAND



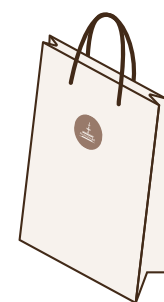
**DISPLAY
PASTICCIERI SICILIANI
NATALE**

P 0001



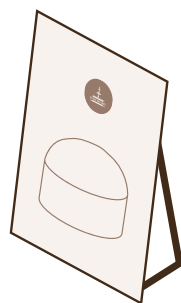
**DISPLAY BRAND
NATALE**

P 0002



**SHOPPER
NATALE**

C 0909



**DISPLAY
COLLEZIONE 1953
NATALE**

P 0052



**SHOPPER BRAND
NATALE**

C 1418

DATA SHEETS

	Description	Code	EAN Code	Typology	Gross weight *
COLLEZIONE 1953	Classico	138036	80 30525 004667	Hat Box	1.500
	Nocciole	105036	80 30525 004681	Hat Box	1.500
	Ananas, Albicocca e Pistacchi	104036	80 30525 004674	Hat Box	1.500
MONTENERO	Montenero	151005	80 30525 004735	Tin	1.200
DOLCE PRESEPE	Dolce Presepe	117010	80 30525 002663	Hat Box	2.500
LINEA SPECIALITÀ	Ciliegia e Fragolina Marroni e Gianduia	149001	80 30525 004223	Box	1.300
		141001	80 30525 003752	Box	1.300
LINEA TERRITORIALE	Oro di Manna Nero Sublime	137001	80 30525 003202	Box	1.850
		140001	80 30525 003646	Box	1.850
LINEA ORO	Oro Verde	121001	80 30525 002311	Box	1.850
LINEA CLASSICA 1 KG	Tradizionale	106001	80 30525 000270	Wrapping	1.300
	Cioccolato	103001	80 30525 000133	Wrapping	1.300
	Pandorato	102001	80 30525 000089	Wrapping	1.300
	Mandorle	101001	80 30525 000034	Wrapping	1.300
LINEA CLASSICA 750 G	Tradizionale	106005	80 30525 001178	Wrapping	1.000
	Cioccolato	103005	80 30525 000799	Wrapping	1.000
	Pandorato	102005	80 30525 001130	Wrapping	1.000
	Mandorle	101005	80 30525 001123	Wrapping	1.000

FIASCONARO

Item size	Box size	Boxes per layer	Boxes per pallet	Pieces per pallet	Pallet size *
25x16	60x30x40 (4 pz)	4	20	80	80x120x214
25x16	60x30x40 (4 pz)	4	20	80	80x120x214
25x16	60x30x40 (4 pz)	4	20	80	80x120x214
22x18	50x28,5x52,5 (4 pz)	6	24	96	80x120x224
28,5x23	30x30x26 (1 pz)	8	48	48	80x120x170
24x24x17	60x30x40 (4 pz)	4	20	80	80x120x214
24x24x17	60x30x40 (4 pz)	4	20	80	80x120x214
31x23x16,5	56x39x39 (4 pz)	4	20	80	80x120x209
31x23x16,5	56x39x39 (4 pz)	4	20	80	80x120x209
31x23x16,5	56x39x39 (4 pz)	4	20	80	80x120x209
21x16	74x24x35 (6 pz)	5	25	150	80x120x189
21x16	74x24x35 (6 pz)	5	25	150	80x120x189
21x16	74x24x35 (6 pz)	5	25	150	80x120x189
21x16	74x24x35 (6 pz)	5	25	150	80x120x189
18,5x12,5	74x24x35 (6 pz)	5	25	150	80x120x189
18,5x12,5	74x24x35 (6 pz)	5	25	150	80x120x189
18,5x12,5	74x24x35 (6 pz)	5	25	150	80x120x189
18,5x12,5	74x24x35 (6 pz)	5	25	150	80x120x189

DATA SHEETS

	Description	Code	EAN Code	Typology	Gross weight *
LINEA FRUTTA 1KG	Agrumi e Zafferano	153001	80 30525 004704	Wrapping	1.300
	Albicocca e Cioccolato	139001	80 30525 003394	Wrapping	1.300
LINEA FRUTTA 750 G	Agrumi e Zafferano	153005	80 30525 004711	Wrapping	1.000
	Albicocca e Cioccolato	139005	80 30525 004698	Wrapping	1.000
FORMATI SPECIALI	Tradizionale 500 g	106006	80 30525 000263	Wrapping	750
	Cioccolato 500g	103006	80 30525 000126	Wrapping	750
	Agrumi e Zafferano 500g	153006	80 30525 004728	Wrapping	750
	Maximus 3 Kg	106019	80 30525 002533	Wrapping	3.500
	Maximus 5 Kg	118020	80 30525 001703	Wrapping	5.500
	Maximus 10 Kg	106032	80 30525 003813	Wrapping	11.000
LINEA CONTINUATIVI	Classico 500 g	138006	80 30525 003271	Box	800
	Torroncini Ottagono	301046	80 30525 004551	Box	383
	Torrone Pistacchio	301031	80 30525 002601	Box	185
	Torrone Classico	301014	80 30525 001758	Box	185
	Torrone Limone	301010	80 30525 001628	Box	185
	Torrone Arancia	301011	80 30525 001727	Box	185
	Torrone Cioccolato Fondente	301012	80 30525 001734	Box	185
	Cubaita Classica 180 g	308015	80 30525 003790	Box	250
	Cubaita Classica 300 g	308016	80 30525 003806	Box	390
	Crema alla Manna	304013	80 30525 003172	Jar	378
	Crema al Pistacchio	304010	80 30525 002410	Jar	378
	Crema al Cioccolato	304018	80 30525 003653	Jar	378
	Confettura di Fichi d'India	304001	80 30525 001963	Jar	667
	Marmellata di Arance	304003	80 30525 001987	Jar	667
	Confettura di Frutti di Bosco	304007	80 30525 002144	Jar	667
	Confettura di Pesche	304006	80 30525 002137	Jar	667

* Weight including packaging

FIASCONARO

Item size	Box size	Boxes per layer	Boxes per pallet	Pieces per pallet	Pallet size *
21x16	74x24x35 (6 pz)	5	25	150	80x120x189
21x16	74x24x35 (6 pz)	5	25	150	80x120x189
18,5x12,5	74x24x35 (6 pz)	5	25	150	80x120x189
18,5x12,5	74x24x35 (6 pz)	5	25	150	80x120x189
15,5x12	60x40x26 (6 pz)	4	32	192	80x120x222
15,5x12	60x40x26 (6 pz)	4	32	192	80x120x222
15,5x12	60x40x26 (6 pz)	4	32	192	80x120x222
31x30	38x38x37 (1 pz)	6	30	30	80x120x199
37x36	38x38x37 (1 pz)	6	30	30	80x120x199
45x45	50x50x50 (1 pz)	2	8	8	100x120x214
16,5x16,5x10,5	60x40x26 (6 pz)	4	32	192	80x120x222
18,5x18,5x5,5	40x40x19 (12 pz)	6	54	648	80x120x185
23,5x5,5x2	26x13x10 (8 pz)	27	324	2.592	80x120x134
23,5x5,5x2	26x13x10 (8 pz)	27	324	2.592	80x120x134
23,5x5,5x2	26x13x10 (8 pz)	27	324	2.592	80x120x134
23,5x5,5x2	26x13x10 (8 pz)	27	324	2.592	80x120x134
23,5x5,5x2	26x13x10 (8 pz)	27	324	2.592	80x120x134
23,5x5,5x2	26x13x10 (8 pz)	27	324	2.592	80x120x134
17,5x6x5,5	38x23x13 (12 pz)	10	130	1.560	80x120x183
11,5x16x5,5	24x17x25 (8 pz)	21	147	1.176	80x120x186
7x7x8,5	25x17x10,5 (6 pz)	22	264	1.584	80x120x140
7x7x8,5	25x17x10,5 (6 pz)	22	264	1.584	80x120x140
7x7x8,5	25x17x10,5 (6 pz)	22	264	1.584	80x120x140
7x7x10	25x17x13 (6 pz)	21	252	1.512	80x120x170
7x7x10	25x17x13 (6 pz)	21	252	1.512	80x120x170
7x7x10	25x17x13 (6 pz)	21	252	1.512	80x120x170
7x7x10	25x17x13 (6 pz)	21	252	1.512	80x120x170

* Pallet height including platform



FIASCONARO S.R.L.

Sede legale

Piazza Margherita 10 · 90013 · Castelbuono · Palermo, Italia

Produzione

Contrada Santa Lucia · 90013 · Castelbuono · Palermo, Italia

Telefono / fax

(+39) 0921 677132 / (+39) 0921 676800

Sito Internet

Fiasconaro.com



Facebook

Fiasconaro

Instagram

fiasconaro_artepasticcera

LinkedIn

Fiasconaro Srl

Youtube

Fiasconaro Srl

© FIASCONARO S.R.L.

È vietata la riproduzione di testi ed immagini presenti in questo volume. Le illustrazioni, le descrizioni e i dati riportati sono indicativi e possono variare senza preavviso.

Coordinamento

Fiasconaro S.R.L.

Progetto grafico

Francesco Gioia, Vincenzo Palumbo

Illustrazioni

Angela Sottile

Introduzione

Alessandra Lucca

Stampa

Officine Grafiche (PA)

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE CERTIFICATO



AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE DELL'ENERGIA
CERTIFICATO

