



I PECCATUCCI DI MAMMA ANDREA
SICILIA

Collezione
2025 - 2026

Catalogue no. 36

Catalogo n° 36

1989

“Mentre ancora riflettevo su cosa avrei fatto da grande, fui invitata ad una cena di Capodanno a casa di amici. Feci una torta scenografica, di grande effetto, che riscosse un successo incredibile. Tra gli invitati c'era un ricco imprenditore che mi fece una proposta: avrebbe comprato ben 100 di tutti i dolci che sarei stata capace di proporgli. Accettai. Cominciai a lavorare nella veranda di casa mia: ne inventai ben 47 tipi e lui fu di parola, li acquistò tutti. Erano nati così I Peccatucci di mamma Andrea.”

Mamma Andrea mette a frutto la sua esperienza di scenografa e costumista per



realizzare uno spettacolo di colori, aromi e sapori, in cui niente è lasciato al caso. “La mia creatività e passione per i sapori di una volta mi hanno suggerito di recuperare i frutti perduti della tradizione culinaria della cucina sarda e siciliana come le lumie e il gelso nero. Era come fare un salto indietro nel tempo: le anziane della città venivano in negozio per svelare le loro ricette, desiderose di rivivere la dolcezza della loro infanzia”. Grazie al contributo di queste signore alcune delle nostre ricette hanno fino a due secoli di storia. Tutti i nostri prodotti sono frutto della maestria e dell’esperienza umana che le macchine non potranno mai sostituire. Creatività, manualità, passione e arte: ecco le solide basi sulle quali si fonda il nostro lavoro. Dalla sapiente elaborazione delle ricette alla particolarità delle decorazioni e del confezionamento: ogni dettaglio è curato nei minimi particolari per portare nelle case dei prodotti non solo pregiati, ma anche unici e irripetibili.





While I was still thinking about what I would do when I grew up, I was invited to a New Year's Eve dinner at a friend's house. I made a spectacular cake, of great effect, which met with incredible success. Among the guests there was a rich businessman who made me a proposal: he would buy 100 of all the sweets that I would be able to create for him. I accepted. I started working on the veranda of my house: I invented 47 types and he was up to his word, he bought all of them. This is how I Peccatucci di Mamma Andrea were born.

Mamma Andrea takes advantage of her experience as a set and costume designer to create a show of colors, aromas and flavors, in which nothing is left to chance. "My creativity and passion for the flavors of the past have suggested me to recover the lost fruits of the culinary tradition of Sardinian and Sicilian cuisine such as Lumie and Black mulberry. It was like taking a step back in time: the old women of the city came to the shop to reveal their recipes, eager to relive the sweetness of their childhood". Thanks to contribution of these women some of our recipes have until two centuries of history. All our products are the result of mastery and human experience, something that machines will never be able to replace. Creativity, manual skills, passion and art are the solid foundations of our work. From the tasteful elaboration of recipes to the peculiarity of decorations and packaging: every element is studied in detail, in order to offer not only precious, but also unique and unrepeatable products.

Sicilia, la culla della qualità.

La Sicilia è una regione baciata dal sole, ricca di terreni fertili e con un clima mite. Attraverso la sua tradizione agricola millenaria si ottengono materie prime di eccellente qualità: agrumi, frutta secca, ortaggi e olio extravergine di oliva che vengono impiegati nelle nostre produzioni. Oggi più del 75% delle materie prime che utilizziamo sono prodotte in Sicilia e per gli agrumi riusciamo a garantire una filiera corta e tempi di lavorazione entro le 24 ore dalla raccolta ottenendo così marmellate e liquori dal sapore unico.

Sicily, the birthplace of quality.

Sicily is a sun-kissed region, rich in fertile soil and with a mild climate. Through its thousand-year-old agricultural tradition, excellent quality ingredients are obtained, these are used in our production: citrus fruits, dried fruit, vegetables and extra-virgin olive oil. Today more than 75% of the ingredients we use are sourced in Sicily and for citrus fruits we are able to guarantee a short supply chain and a processing times within 24 hours from harvest, thus obtaining jams and liqueurs with a superior taste.



Palermo, lo Stile Liberty e le nostre scatole fatte a mano

Palermo, città patrimonio dell'Unesco con 2700 anni di storia, tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, fu la capitale italiana di un nuovo stile: il Liberty. Una vera e propria età dell'oro, che vede lavorare insieme grandi progettisti, pittori, scultori, decoratori, artigiani e imprese produttive per la realizzazione di teatri, ville e palazzi. La natura con le sue molteplici sfumature ispira questa nuovo stile fresco, floreale, elegante e leggero, ancora oggi visibile in molti monumenti della città e, naturalmente, nelle nostre scatole fatte a mano.

La lavorazione delle nostre scatole avviene secondo una storia antichissima che risale al XVII secolo, periodo in cui le nostre carte si stampavano attraverso i torchi per la calcografia. Il processo di produzione è interamente manuale. La carta è stampata esclusivamente a foglio con inchiostri ad alta resistenza alla luce a base vegetale. La carta è ecologica e certificata FSC. Anche il cartone proviene da una filiera gestita in modo responsabile e certificata FSC e possiede un'alta percentuale di cartone riciclato. Il processo di produzione della scatola avviene attraverso l'utilizzo di energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili e le nostre scatole sono interamente riciclabili, anche se, come ci riferiscono molti clienti, vengono sempre conservate con cura come degli oggetti d'arte.

Palermo, the art nouveau and our handmade boxes

Palermo, a UNESCO heritage city with 2700 years of history, between the end of the 19th and the beginning of the 20th century was the Italian capital of a new style called Art Nouveau. A true golden age, which saw great designers, painters, sculptors, decorators, artisans and manufacturing companies working together to create theaters, villas and palaces. Nature with its many shades inspires this new fresh, floral, elegant and light style,



still visible today in many monuments of the city and, of course, in our handmade boxes.

The production of our boxes takes place according to an ancient history that dates back to the 17th century, a period in which our papers were printed using chalcography presses. The production process is entirely manual. The paper is printed exclusively on sheets with high light resistance vegetable-based inks. The paper is ecological and FSC certified. The cardboard also comes from a responsibly managed supply chain FSC certified. The box production process takes place through the use of electricity produced from renewable sources and our boxes are entirely recyclable, even if, as many customers tell us, they are always carefully preserved as works of art.



Premi / Awards

Nel 2015 un parterre internazionale di giudici ed esperti premia la crema di pomodoro secco e mandorle, la crema cioccolato e arancia, e la marmellata di agrumi misti speziati classificandoli nella categoria "Outstanding". Nel 2021-2022 Mamma Andrea viene ancora premiata con i seguenti prodotti: i Peccatucci, la Confettura Extra di Fichi al Brandy, la Gelatina di Nero D'Avola e la Marmellata di Arance e Succo D'Agave, i Fichi ripieni, il Cioccolato torronato ai pistacchi, il Liquore di Arance amare, la Pasta Reale e la Marmellata Extra di Arance.

In 2015, an international parterre of judges and experts awards the sundried tomato and almond cream, the chocolate and orange cream, and the spiced citrus marmalade, classifying them in the 'Outstanding' category. In 2021-2022, Mamma Andrea is again awarded for the following products: Peccatucci, Figs with brandy Extra Jam, Nero D'Avola wine Jelly, Orange and Agave Juice Marmalade, Stuffed Figs, Pistachio Chocolate Nougat, Bitter Orange Liqueur, Marzipan and Orange Extra Marmalade.



— INDICE —

LIQUORI & CONSERVE LIQUEURS & PRESERVES

Novità 2025 <i>New products of 2025</i>	Novità New	2
Creme dolci <i>Sweet creams</i>		3
Liquori <i>Liqueurs</i>		4
Frutta dolcificata con il succo agave <i>Fruit sweetened with agave syrup</i>		6
Marmellate e confetture <i>Marmalades and jams</i>		7
Creme appetitose <i>Appetizing salty spreads</i>		10
Conserven appetitose <i>Appetizing salty preserves</i>		12
Conserven dolci <i>Sweet preserves</i>		14
Miele <i>Honey</i>		16
Gelatine di vino <i>Wine jellies</i>		17
Frutta secca nel miele <i>Dried fruit with honey</i>		17

DOLCI & CIOCCOLATO SWEETS & CHOCOLATE

Biscotti <i>Biscuits</i>		19
Paste di Mandorla <i>Almond Sweets</i>	Novità New	20
Peccatucci <i>Peccatucci</i>	Novità New	22
Agrumelli <i>Agrumelli</i>	Novità New	24
Pasta Reale <i>Marzipan</i>	Novità New	26

Croccante <i>Crunchy</i>		28
Sospiri <i>Biscuits</i>		30
Pepite <i>Nuggets</i>	Novità New	31
Cialde croccanti ricoperte di cioccolato fondente 60% <i>Crunchy waffles covered with dark chocolate 60%Nougats</i>		32
Albicocche e Fichi ripieni <i>Stuffed Figs and Apricots</i>	Novità New	33
Scorzette di arance e limoni canditi <i>Orange and lemon zests</i>	Novità New	34
Fette di arancia ricoperte di cioccolato <i>Orange slices covered with dark chocolate</i>	Novità New	35
Scorzette di arancia ricoperte di cioccolato fondente <i>Orange zests covered with dark chocolate</i>		36
Torroni & Torroncini <i>Nougats</i>		38
Praline <i>Pralines</i>		40
Spumini di pistacchio <i>Pistachio's spumini</i>		42
Marron glacè e Cioccolatini <i>Marron glacè and Chocolates</i>		43
Barrette di cioccolato <i>Chocolate bars</i>		44
Ciocolata calda <i>Hot chocolate</i>		46
Bocconcini <i>Morsels</i>	Novità New	47
Prodotti sfusi <i>Loose products</i>		48
Shopper & confezionamento <i>Shoppers & packaging material</i>		52
Ricette <i>Recipes</i>		53

— INDICE —

NATALE

CHRISTMAS COLLECTION

Panettone Tradizionale <i>Traditionale Panettone</i>	56
Panettone Pandorato <i>Pandoro-style Panettone</i>	Novità New 58
Panettone al Cioccolato <i>Chocolate Panettone</i>	Novità New 59
Panettone alla Frutta <i>Fruits flavoured Panettone</i>	Novità New 60
Panettone Marron Glacé <i>Marron Glacé Panettone</i>	Novità New 62
Panettone Tradizionale <i>Traditional Panettone</i>	63
Panettone al Pistacchio di Sicilia <i>Sicilian Pistachio Panettone</i>	64
Panettone all'Arancia <i>Orange Panettone</i>	66
Panettone alle Mandorle <i>Almond Panettone</i>	68
Torte speziate <i>Spiced cakes</i>	70
Bambinello e Angioletto <i>Baby Jesus and Little Angel</i>	72
Peccatucci di Natale <i>Christmas' Peccatucci</i>	73
Alberi di praline <i>Pralines Trees</i>	76
Cioccolato Torronato di Natale <i>Christmas Chocolate Nougat</i>	78
Tortine di Natale <i>Christmas' Little Cakes</i>	81
Alberi di Cioccolato <i>Chocolate Trees</i>	82
Croccanti di Natale <i>Christmas' Crunchy</i>	84



Liquori & Conserve

Liqueurs & Preserves

L'arte del conservare risale a tempi antichi e nasce dalla necessità di serbare i frutti che la natura ci dona in abbondanza in alcune stagioni, per ritrovarli sulle nostre tavole in quelle meno generose. Ripercorrendo la migliore tradizione conserviera italiana che ha inizio nel 1800, le nostre conserve dolci o salate sono realizzate con ricette della tradizione e racchiudono inalterati i sapori, i colori e i profumi della nostra terra. Non utilizziamo acidificanti, antiossidanti e conservanti chimici.

The art of preserving dates back to ancient times and was born from the need to preserve the fruits that nature give us in abundance in some seasons, to find them on our tables during the less generous ones.

Retracing the best tradition of Italian canning which began in 1800, our sweet and savory preserves are made with traditional recipe and contain unaltered flavors, colors and fragrances as our land. We do not use chemical acidifiers, antioxidants and preservatives.



Novità
New

Novità 2025

New products of 2025

La linea dei liquori e delle conserve si arricchisce di due nuovi prodotti: il liquore alla liquirizia, dolce e intenso, per un perfetto dopocena, il digestivo ottenuto dalla liquirizia pura farà innamorare tutti i vostri ospiti. la crema spalmabile alle nocciole, con il 35% di nocciole, ideale a colazione o a merenda o per farcire un pan di Spagna o una crostata.

The line of liqueurs and preserves is enriched with two new products: the liquorice liqueur, sweet and intense, for a perfect after dinner, the digestive obtained from pure liquorice will make all your guests fall in love. the hazelnut spread, with 35% hazelnuts, ideal for breakfast or as a snack or to fill a sponge cake or a tart.



C0109

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA
LIQUORICE LIQUEUR



C1004

CREMA ALLA NOCCIOLA
HAZELNUT CREAM



GLUTEN
FREE

Creme dolci

Sweet creams

Ideali a colazione o a merenda spalmate sul pane, o per farcire un pan di spagna o una crostata. Se siete golosi ne diventerete dipendenti.

Ideal for breakfast or as a snack, spread on toasted bread. They are also the perfect filling for sponge cakes and pies. If you have a sweet tooth you will become addicted to them.



C1002

CREMA AL PISTACCHIO
PISTACHIO CREAM



C1003

CREMA ALLE MANDORLE
ALMOND CREAM



C1001

CREMA CIOCCOLATO ARANCIA
DOLCIFICATA CON SUCCO AGAVE
CHOCOLATE AND ORANGES CREAM
SWEETENED WITH AGAVE STRUP



C10S

**SCATOLA REGALO
PER N. 2 CREME**
GIFT BOX 2 CREAMS



24



6



6 x 7 x 8,5



200 g



370 g



21,5



15,5



10,2

Pallet cm 80 x 60 x 102 - 9 cartons per layer per 10 layers - 90 cartons / Pallet cm 120 x 80 x 123 25 cartons per layer per 12 layers - 300 cartons

Liquori

Liqueurs

Liquori profumati e dal gusto soave ottenuti per infusione di frutta, erbe o fiori. Ottimi di sapore e per far girare la testa! Imbottigliati a mano in bottiglie eleganti che richiamano quelle usate per le colonie. I liquori agli agrumi sono ottenuti mediante infusione di agrumi di Sicilia appena raccolti. Si accompagnano bene a dolcetti di mandorla o al cioccolato. A fine pasto aiutano la digestione.

Flavoured liquors made by infusion of fruits herbs or flowers. Bottled by hand in elegant bottles that recall those used for perfumes. The citrus liquors are obtained by the infusion of freshly harvested Sicilian fruits. They accompany very well almonds, sweets and chocolate. At the end of the meal they help digestion.



C0105

CLEMENTINE
CLEMENTINES

C0104

CANNELLA
CINNAMON

C0106

NATALE
CHRISTMAS

C0101

MANDARINO
TANGERINE



C0102

ERBE
HERBS

C0103

CAFFE'
COFFEE



C0107

LIMONCINO
LIMONCINO



SCATOLA REGALO INCLUSA
GIFT BOX INCLUDED



C0108

ARANCE AMARE
BITTER ORANGES



50 cl



500 g



950 g



27



18



18

Frutta dolcificata con il succo agave

Fruit sweetened with agave syrup

La nostra ricerca di alternative allo zucchero per dolcificare le nostre confetture ci ha portato a sperimentare e scegliere il succo d'agave biologico. Abbiamo ottenuto un prodotto sorprendente per la qualità e la piacevolezza del gusto, con il 42% di carboidrati in meno rispetto a una marmellata tradizionale.

Our search for alternatives to sugar to sweeten our jams, led us to experiment and choose the organic agave syrup. We got a surprising product for quality and pleasantness of taste, with 42% less carbohydrates compared to traditional jams.



GLUTEN
FREE

C0701

ALBICOCICHE
APRICOTS

C0706

PERE
PEARS

Ø 7,5 x 9,5



230 g



400 g



24,5



16



11,2

C0705

MIRTILLI
BLUEBERRIES

C0703

FRAGOLE
STRAWBERRIES

C0702

ARANCE
ORANGES



Marmellate e Confetture

Marmalades and Jams

Produciamo le nostre marmellate e confetture utilizzando soltanto frutta di stagione e zucchero, senza conservanti, acidificanti e pectina, con un'alta percentuale di frutta, fino a 105g di frutta per 100g di prodotto.

We produce our marmalades and jams using only fresh fruits of the season and sugar, without preservatives, acidifiers or pectine, containing a high percentage of fruit, till 105g of fruit per 100g of product.



42



125 g



225 g



GLUTEN
FREE

C0604

GELSI
MULBERRY

C0607

MORE
BLACKBERRIES

C0602

FICHI AL BRANDY
FIGS AND BRANDY

C0502

ARANCE AMARE
BITTER ORANGES

C0503

ARANCE
ORANGES





GLUTEN
FREE



C05S

SCATOLA REGALO
PER N. 3 CONSERVE
GIFT BOX 3 PRESERVES



C0551

ARANCE AMARE
BITTER ORANGES

C0552

ARANCE
ORANGES



C0553

CLEMENTINE
CLEMENTINES



C0550

AGRUMI MISTI SPEZIATI
SPICED CITRUS FRUITS

C0655

GELSI
MULBERRIES

C0653

FICHI AL BRANDY
FIGS WITH BRANDY

C0654

FRAGOLE
STRAWBERRIES

C0555

MANDARINI
TANGERINES

C0554

LIMONI
LEMONS



42



6



Ø 7 x 11,5



350 g



510 g



24



15,5



12,5

C0650

ALBICOCHE
APRICOTS

C0657

MIRTILLI
BLUEBERRIES

C0651

ARANCE E ANANAS
ORANGES AND PINEAPPLE

Pallet cm 80 x 60 x 88 - 9 cartons per layer per 7 layers - 63 cartons / Pallet cm 120 x 80 x 125 - 25 cartons per layer per 10 layers - 250 cartons

* Disponibilità limitata fino ad esaurimento scorte / * Limited availability while stocks last

Crema appetitose

Salty spreads (pesto)

Le creme appetitose sono prodotte con materie prime fresche di stagione e preparate con olio extravergine di oliva. Sono un ottimo condimento per pasta, bruschette e crostini.

Exquisite products prepared with the best ingredients of the season and preserved in extra virgin olive oil, embracing the traditional flavours of the Sicilian cuisine. They are an excellent pasta seasoning sauce or a savoury topping for toasted bread.



C0201

"SFINCIONE"

SFINCIONE - TRIBUTE TO PALERMO

C0203

FINOCCHIETTO SELVATICO

WILD FENNEL



**GLUTEN
FREE**



C0202

CARCIOFI CON PISTACCHI
ARTICHOKES WITH PISTACHIOS



C0204

OLIVE E NOCCIOLE
OLIVE WITH HAZELNUTS





30



6



6 x 6 x 8,5 cm



200 g



370 g



21,5



15,5



10,2

BELLAVITA



C0206

POMODORO SECCO E MANDORLE
DRIED TOMATOES WITH ALMONDS

C0205

PISTACCHIO
PISTACHIO



C0207

RADICCHIO E NOCI
RADICCHIO AND WALNUTS



Pallet cm 80 x 60 x 102 - 9 cartons per layer per 10 layers - 90 cartons / Pallet cm 120 x 80 x 123 25 cartons per layer per 12 layers - 300 cartons



C0302

CAPONATA DI CARCIOFI
ARTICHOKES CAPONATA



C0305

CIPOLLE IN AGRODOLCE
SWEET AND SOUR ONIONS

Conserve appetitose

Appetizing preserves

Conserve versatili, realizzati con materie prime di qualità e nel rispetto della stagionalità, preparati e conservati in olio extra vergine d'oliva. Possono essere utilizzate come antipasti o contorni di piatti di carne e di pesce.

Versatile sweet and sour preserves prepared with the best ingredients of the season and preserved in extra virgin olive oil. They can be a delicious starter or the perfect side dish for meat or fish.



C0306

CIPOLLINE AL MIELE E MARSALA

LITTLE ONIONS WITH HONEY AND MARSALA WINE



C0303

CAPONATA DI MELANZANE

AUBERGINE CAPONATA



30



6



7,5 x 7,5 x 9,5 cm



300 g



565 g



24,5



16



11,2

Pallet cm 80 x 60 x 102 - 9 cartons per layer per 9 layers - 81 cartons / Pallet cm 120 x 80 x 124 20 cartons per layer per 11 layers - 220 cartons

C0401

ARANCE E NOCI ORANGES AND WALNUTS

🍷 450 g 🍷 700 g



C0406

PRUGNE SPEZIATE SPICED PRUNES

🍷 450 g 🍷 700 g



Conserve dolci

Sweet preserves

Frutti interi o a pezzi grossi, cotti nei vini siciliani speziati o in liquori. Possono essere utilizzati come dolci al cucchiaino o per accompagnare gelati, torte, formaggi e arrostiti.

Whole fruits or their large pieces, cooked in spiced Sicilian wines and spirits. These delightful preserves can be served as spoon desserts, with homemade pastries and cakes, ice cream, cheese and roasts.

C0403

FICHI AL MARSALA
FIGS WITH MARSALA

430 g 680 g



C0404

FRUTTA MISTA AL COINTREAU
MIXED FRUITS WITH COINTREAU

450 g 700 g



C0402

ARANCE SPEZIATE
SPICED ORANGES

400 g 650 g



48



6



9 x 8 x 10 cm



29



18



11,5



24



6



Ø 7, x 9



400 g



550 g



24,5



16



11,2

C0802

ARANCIO

ORANGE

C0801

ACACIA

ACACIA

C0803

CARDUO

CARDUUS

C0805

LIMONE

LEMON

C0804

CASTAGNO

CHESTNUT

C0807

MILLEFIORI

WILDFLOWER

Miele

Honey

Prodotto nell'entroterra siciliano da famiglie di api nomadi, non viene sottoposto a trattamenti "industriali". Per tale ragione i nostri mieli a volte cristallizzano, garanzia della qualità del prodotto.

Our honey is produced by families of nomad bees, without being exposed to any "industrial" treatment. For this reason it may crystallize sometimes, which is a guarantee of the high quality of the product.

GLUTEN
FREE



48



135 g



250 g

C1202

NERO D'AVOLA
NERO D'AVOLA WINE

Gelatine di vino

Wine jellies

Realizzate solo con vini tipici siciliani, aromatiche e fresche possono essere utilizzate per accompagnare formaggi e arrosti o come condimento leggermente alcolico nelle macedonie di frutta.

Wine jellies are realized with tipycal sicilian wines. These jellies have a fresh and aromatic taste and they may be used with roasts and cheeses or as a slightly alcholic dressing for fruit salads.

C1201

MALVASIA
MALVASIA WINE

Frutta secca nel miele

Dried fruit with honey

La frutta secca che utilizziamo è quella delle migliori produzioni siciliane ad eccezione delle nocciole piemontesi IGP. Può essere usata in vari modi: per arricchire la macedonia di frutta, lo yogurt e i formaggi.

We use typical fruits from the best Sicilian producers, except for the Piemont Hazelnuts IGP. This delicacy may be used to enrich a fruit salad, yogurt and cheese.



C0901

FRUTTA SECCA NEL MIELE
ALMONDS, HAZELNUTS AND
PISTACHIOS WITH ACACIA HONEY

C0902

PISTACCHI NEL MIELE
PISTACHIO WITH ACACIA HONEY

36



6



125 g



210 g

17

Dolci & Cioccolato

Sweets & Chocolate

I nostri dolci s'ispirano a quelli conventuali, arrivati a noi grazie al fondamentale ruolo svolto dai monasteri femminili, che dal XV secolo in poi ne hanno custodite le ricette rielaborandole con abile manualità e prestando molta attenzione alla forma ed all'estetica. Prodotti golosi che hanno radici antiche, ma che Mamma Andrea ha rielaborato con gusto, con uno sguardo alle contaminazioni, in una continua ricerca estetica e qualitativa.

Our confectionary are inspired by those conventual which came to us thanks to the essential role played by female monasteries, that from the fifteenth century onwards have kept the recipes, recasting them with skillful manual ability and paying careful attention to the shape and aesthetics. Gourmet products which have ancient roots. Mamma Andrea has revised them looking at contaminations, in a continuous aesthetic and qualitative research.

Consigli *Advices*

Come tutti i prodotti artigianali i nostri hanno bisogno di qualche attenzione particolare. Poichè non contengono conservanti, è necessario averne cura non esponendoli a fonti di luce diretta o di calore. Renderete le scatole più belle ed eleganti confezionandole con un nastro di raso.

Like all handmade products, ours require some special attention Since they do not contain preservatives, it is necessary to take care of them by not exposing them to direct light or heat sources.

You will make the boxes even more beautiful and elegant by putting on them a satin ribbon.

Biscotti

Biscuits

Gli 'Agnuni' simili ai «Cantucci», con il 20% di mandorle o pistacchi. Ne siamo particolarmente orgogliosi! Ma anche gli Spumini di Mandorle, friabili biscotti di mandorle tritate al momento e senza farina. Divertitevi a cambiare!

The "Agnuni" are the Sicilian version of the "Cantucci" biscuits with almonds or pistachios. We are particularly proud of them! But also the "Almond spumini" crispy biscuits made with almonds without flour. Have fun trying all of them!

AGNUNI ALLE MANDORLE

ALMONDS "AGNUNI" BISCUITS

📦 12 🍪 200 g 🍪 220 g

📦 10 x 5 x 23

F0802

F0801

AGNUNI AI PISTACCHI

PISTACHIO "AGNUNI" BISCUITS

📦 12 🍪 200 g 🍪 220 g

📦 10 x 5 x 23

F0804

SPUMINI ALLE MANDORLE

ALMONDS SPUMINI

📦 3 🍪 300 g 🍪 430 g

📦 24 x 2,6 x 5,2



6

Disponibilità tutto l'anno / Availability all year

Novità
New

Paste di mandorla

Almond Pastries

Deliziose paste di mandorla tipiche siciliane, nelle versioni classiche e gourmet risultanti da abbinamenti con i frutti di bosco, caffè e cioccolato.

Delicious typical sicilian almond pastries, classic style and in the gourmet version resulting from combinations with berries, coffee and chocolate.





8



12



250 g



270 g



cm 10 x 8 x 22

F2202

CLASSICA CON CILIEGIA

CLASSIC WITH CHERRY

F2207

RICCIARELLI

RICCIARELLI STYLE

F2211

CAFFÈ

COFFEE

F2205

CLASSICA CON FOGLIAME

CLASSIC WITH ALMOND FOLIAGE

F2204

CLASSICA AL MANDARINO

CLASSIC TANGERINE

F2201

CLASSICA CON MANDORLA

CLASSIC WITH ALMOND

F2209

FRUTTI DI BOSCO

BERRIES

F2210

CIOCCOLATO

CHOCOLATE

F2206

CLASSICA AL PISTACCHIO

CLASSIC PISTACHIO

F2203

CLASSICA AL LIMONE

CLASSIC LEMON

F2208

ANASINO

WITH ANASINO

Peccatucci

Praline morbide di mandorle, coronate da pistacchio o cocco, oppure al cioccolato ricoperte di zucchero di canna o nocciola, oppure al naturale impreziosite dal pistacchio. Questi dolcetti evocano emozioni, ricordi che ci riportano alla nostra infanzia, ad un momento collettivo di festa in cui si confezionavano con arte nelle grandi cucine di campagna. Buoni ed eleganti ve li proponiamo perché possano essere donati con sentimento e buon gusto, portatori di suggestioni profonde.

Soft almond pralines topped with pistachio or coconut, or soft chocolate covered with brown sugar or hazelnut. These sweets evoke emotions, memories that brings us back to our childhood, to a collective moment of celebration when they were artfully packed in large country kitchens.



F0102

PECCATUCCI - ESAGONALE 20

3 660 g 770 g

cm 20 x 24 x 3,5 4



F0103

PECCATUCCI - RIGATA PICCOLA

6 190 g 230 g
cm 15,3 x 15,3 x 3,5 5



F0104

PECCATUCCI - QUADRA 15

6 340 g 400 g
cm 15,3 x 15,3 x 3,5

Novità
New

Disponibilità tutto l'anno / Availability all year



5



6

Novità
New



F0201

AGRUMELLI - QUADRA 15



350 g



410 g



Ø cm15 x 15 x 3,5

Agrumelli

Agrumelli

Deliziosi bocconcini di mandorla al fresco aroma di agrumi: limone, mandarino e arancia.

Delicious almond morsels with a fresh flavour of citrus fruits: lemon, tangerine and orange.



F0202

AGRUMELLI - RIGATA PICCOLA

195 g 235 g

cm 15,3 x 15,3 x 3,5

Disponibilità tutto l'anno / Availability all year



Pasta Reale

Marzipan

A forma di frutti morbidi con o senza ripieno di pistacchio. Non la dipingiamo per non alterarne sapore e consistenza.

Shaped like small soft fruits, stuffed or not with pistachio. We do not paint them to don't alter their flavour and texture.

Novità
New



F0302

PASTA REALE SENZA RIPIENO

MARZIPAN FRUITS WITHOUT FILLING

6 340 g 400 g

cm 15 x 15 x 3,5



F0303

PASTA REALE CON RIPIENO DI PISTACCHIO

MARZIPAN FRUITS WITH PISTACHIO FILLING

📦 6 🍷 230 g 🍷 260 g 📦 cm 15 x 15 x 3,5

F0301

LIMONE DI PASTA REALE

LEMON-SHAPED MARZIPAN

📦 12 🍷 60 g 🍷 70 g
📦 cm 8 x 8 x 3

Novità
New



4



6

Disponibilità tutto l'anno / Availability all year

Croccante

Crunchy

Ghirlande croccanti e aromatiche di mandorle, nocciole, pistacchi e miele con piccoli frutti di pasta reale confezionate sia in eleganti scatole fatte a mano che in pratiche bustine nella versione dolce o salata.

Crispy and aromatic wreath made of almonds, hazelnuts, pistachios and honey, with a small fruit of marzipan and packed in elegant boxes. Also in practical small bags in the sweet and salty version.



F0501

CROCCANTE IN BUSTA

CRUNCHY SWEET

6 12 180 g 190 g





F0503

CROCCANTE CON LIMONE GRANDE

CRUNCHY SWEET WITH MARZIPAN FRUIT

🌿 5 📦 3 🍷 450 g 🍷 720 g
📦 Ø 22,8 x 22,8 x 6

F0502

CROCCANTE CON LIMONE PICCOLO

CRUNCHY SWEET WITH MARZIPAN FRUIT

🌿 5 📦 6 🍷 350 g 🍷 420 g
📦 Ø 16,8 x 16,8 x 4

F0601

SNACK CROCCANTE

CRUNCHY SALTY SNACK

🌿 6 📦 12 🍷 180 g 🍷 190 g



Disponibilità tutto l'anno / Availability all year

Sospiri

Sospiri

Soffici pastine di mandorla al cioccolato, al caffè o al rum.

Soft sweets of almond paste with a fine flavour of chocolate, coffee or rum.



F0401

SOSPIRI

6 200 g 210 g
Ø 8 x 12 5



Pepite

Nuggets

Somigliano a pepite, raccolte in luoghi lontani. Bisogna morderle e sentire il magnifico sapore che portano dentro. Nelle due versioni all'arancia e allo zabib e adesso nella novità pera e cioccolato!

They looks like nuggets, collected in far places. You should bite and feel the magnific taste they have inside. In the two versions with orange and zabib grape, and now in the new flavour Pear & Chocolate!



7



6



150 g



190 g



Ø 8,5 x
8,5 cm

F1501

PEPITE ALL'ARANCIA
ORANGE NUGGETS

F1503

PEPITE ALLA PERA
PEAR NUGGETS

Novità
New

F1502

PEPITE ALLO ZABIB
ZABIB NUGGETS

Disponibilità da ottobre al 31/10/2023 - Availability from October to April

Novità
New

Cialde croccanti ricoperte di cioccolato fondente 60%

Crunchy waffels covered with dark chocolate

Cialde croccanti di mandorle o di pistacchi ricoperte da cioccolato fondente 60%.

Crunchy waffels of almonds or pistachios, covered with 60% dark chocolate.

F1905

MANDORLE

ALMONDS

📦 6 🍷 180 g 🍷 220 g
📦 Ø 8,5 x 10 cm 🍷 7

F1904

PISTACCHI

PISTACHIOS

📦 6 🍷 180 g 🍷 220 g
📦 Ø 8,5 x 10 cm 🍷 7





Novità
New

Albicocche e Fichi ripieni

Stuffed Figs and Apricots

Morbide albicocche ripiene di pasta di mandorle al limone, pregiati fichi ripieni di arance candite e mandorle. Entrambi i prodotti vengono ricoperti con cioccolato fondente 56%.

Soft apricots stuffed with almond paste flavoured with lemon. Fine figs filled with candied oranges and almonds. Both products are covered with 56% dark chocolate.



10



6



Ø 8 x 12 cm



F1302

FICHI RIPIENI

STUFFED FIGS

🔒 200 g 🔒 280 g

F1301

ALBICOCCHHE RIPIENE

STUFFED APRICOTS

🔒 180 g 🔒 260 g



Disponibilità da ottobre ad aprile / Availability from october to april

Novità
New

Scorzette di arance e limoni canditi

Orange and lemon zests

I migliori limoni e arance cresciuti al sole della Sicilia e della Calabria, canditi e tagliati a filetti per godersi il fresco profumo e il sapore degli agrumi di queste magnifiche regioni d'Italia.

The best lemons and oranges grown under the sun of Sicily and Calabria, candied and cut into fillets to enjoy the fresh scent and flavour of citrus fruits from these magnificent regions of Italy.



F1111

FILETTI DI ARANCIA

ORANGE ZESTS

12 130 g 150 g
18 x 4 x 3,5 7

F1112

FILETTI DI LIMONE

LEMON ZESTS

12 130 g 150 g
18 x 4 x 3,5 7

Fette di arancia ricoperte di cioccolato

Orange slices covered with dark chocolate

In un elegante cofanetto per un regalo raffinato o in scatola trasparente, fette d'arancia candite e ricoperte da croccante cioccolato fondente al 60% che ne sigilla l'aroma e la morbidezza.

Packed in an elegant brown box as a truly refined gift, or in a transparent one. Candied orange slices covered with 60% dark chocolate that seals their aroma and softness.



F1202

FETTE DI ARANCIA

ORANGE SLICES

6 200 g 240 g

8,5 x 10 8



7

Scorzette di arancia ricoperte di cioccolato fondente

Orange zests covered with dark chocolate

Prodotto goloso e raffinato, ottenuto dalla scorza di arancia candita, tagliata e ricoperta a mano, sono un regalo graditissimo da fare agli amici e a se stessi. Perfette dopo cena accompagnate da un piccolo bicchiere di uno dei nostri liquori.

A delicious and refined product obtained from orange zests, cut and coated by hand. A truly appreciated gift for friends and yourself. Perfect after dinner accompanied by a small glass of our exquisite liquors.

F1104

**TONDA 22 CM
E FRUTTO PASTA REALE**

ROUND BOX 22 CM
AND MARZIPAN FRUIT

3 500 g 650 g
Ø 22,8 x 22,8 x 4,5

F1103

ESAGONALE 16 CM

HEXAGONAL BOX 16 CM

6 350 g 430 g
cm 19x16,5x3,8

Disponibilità da settembre ad aprile / Availability from september to april



7



F1102

ACETATO QUADRO
SQUARED TRANSPARENT BOX
📦 6 🍷 200 g 🍷 210 g
📦 cm 12,3 x 12,3 x 3,0

F1101

ACETATO RETTANGOLARE
RECTANGULAR TRANSPARENT BOX
📦 12 🍷 130 g 🍷 140 g
📦 cm 17,7 x 4,5 x 3,5



F1004

CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE DI AVOLA

WHITE CHOCOLATE AND AVOLA'S ALMONDS

6 150 g 160 g



7

12 (F0901)

F1001

CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE

MILK CHOCOLATE NOUGAT WITH HAZELNUTS

6 150 g 160 g



F0901

TORRONE AI PISTACCHI

PISTACHIO NOUGAT

6 150 g 160 g



F1002

CIOCCOLATO FONDENTE E PISTACCHI

DARK CHOCOLATE NOUGAT WITH PISTACHIOS

6 150 g 160 g



Torroni & Torroncini

Nougats

Il Torrone ai Pistacchi, morbido e con il 60% di pistacchi di Sicilia. il nostro delizioso torrone di cioccolato al latte con nocciole, fondente con pistacchi o bianco con mandorle di Avola. I nostri torroncini speciali al pistacchio o con mandorla tostata e scorze d'arancia, inconfondibili!

The Pistachio Nougat is a traditional delicacy with 60% of the famous Sicilian pistachio. And our soft Chocolate Nougat: milk chocolate with hazelnuts, dark chocolate with pistachios, and white chocolate with Avola's almonds. Our special small nougats with pistachio or roasted almonds and orange.



F1003

TORRONCINI
SMALL NOUGATS

6 200 g 280 g

Disponibilità da ottobre ad aprile / Availability from october to april

F0901 Disponibilità tutto l'anno / Availability all year



7

F1602

QUADRA 15

SQUARED BOX 15

6 240 g 350 g

cm 15,1 x 15,1 x 3,8



F1601

ACETATO RETTANGOLARE

RECTANGULAR TRANSPARENT BOX

6 190 g 210 g

cm 23,2 x 7,8 x 2,5



Disponibilità da ottobre ad aprile / *Availability from october to april*

La composizione delle confezioni potrebbe variare in base della disponibilità del gusto delle praline.

Praline

Pralines

Col primo morso rompi il guscio di cioccolato sottile e fondente e raggiungi il cuore morbido delle nostre praline: bocconcini di cioccolato arricchiti da nocciole, pistacchi, caffè, mandorle e noci, decorate con il frutto contenuto al loro interno o con eleganti screziature di cioccolato bianco.

With the first bite you crash the crunchy shell of dark chocolate and you get the soft heart of our pralines: delicious morsels with hazelnuts, pistachios, coffee, almonds and walnuts, decorated with dry fruits or white chocolate.

F1603

RETTANGOLARE 30

RECTANGULAR BOX 30

3 460 g 580 g

cm 30 x 15 x 3,5





Spumini di pistacchio

Pistachio's Spumini

Pistacchio puro di Sicilia racchiuso da un sottile strato di cioccolato fondente 56%.

Pure Sicilian pistachios closed by a thin layer of 56% dark chocolate



F1802

SPUMINI AL PISTACCHIO

PISTACHIO SPUMINI

🍫 6 📦 6 🍷 200g 🍷 240 g
📏 cm 14 x 12,4 x 3,8



F1801

SPUMINI AL PISTACCHIO

PISTACHIO SPUMINI

🍫 6 📦 12 🍷 100g 🍷 120 g
📏 cm 17,7 x 4,5 x 3,5

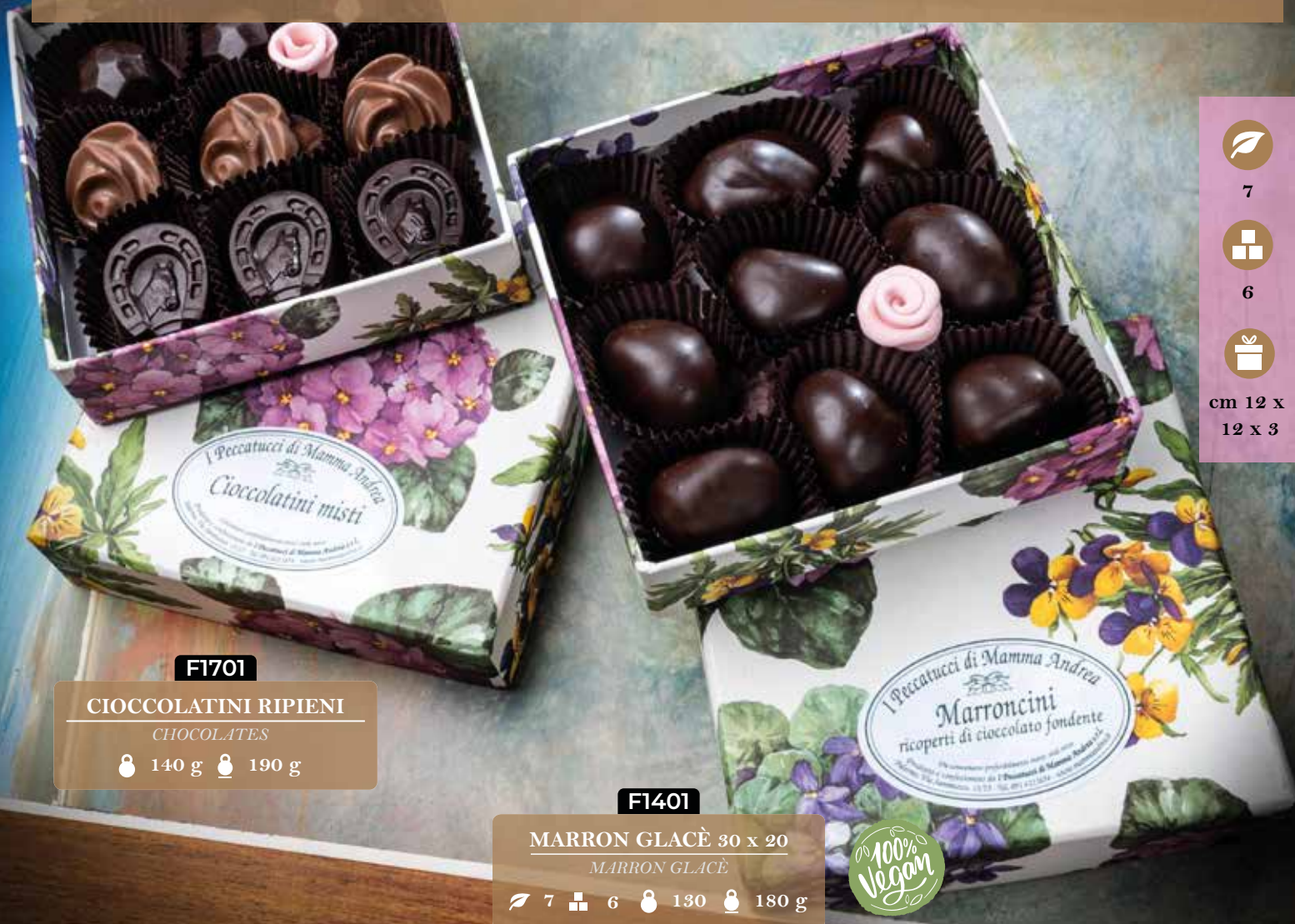
Disponibili da ottobre ad aprile / Availability from october to april

Marron glacè e Cioccolatini

Marron glacè and Chocolates

Marron glacè ricoperti da un sottile velo di cioccolato fondente 56%. In un solo boccone una dolce esplosione di bontà. I nostri cioccolatini sono realizzati con cioccolato fondente gran cru 70% e con finissimo cioccolato al latte. Al loro interno morbide farciture fondenti o al latte.

Marron glacè covered with 56% dark chocolate. Our chocolates are particularly fragrant and made with gran cru 70% dark chocolate and fine milk chocolate. They are filled with a soft dark and milk chocolate ganache.



F1701

CIOCCOLATINI RIPIENI

CHOCOLATES

🍫 140 g 🍫 190 g

F1401

MARRON GLACÈ 30 x 20

MARRON GLACÈ

🍫 7 🍫 6 🍫 130 🍫 180 g



7



6



cm 12 x
12 x 3

Disponibilità da ottobre ad aprile / Availability from october to april



F20E

ESPOSITORE
DISPLAY



10



12



80 g



100 g

F2003

FONDENTE GRAN CRU 70% NOTE DI ORIENTE

SPICED 70% DARK CHOCOLATE

F2001

FONDENTE 70% GRAN CRU

70% DARK CHOCOLATE



Barrette di cioccolato

Chocolate bars



GLUTEN
FREE

Nei climi tropicali di Ecuador, Ghana e dell'isola di Java crescono semi di cacao dal gusto autentico, fine, persistente e aromatico. Sono i semi di cacao estratti dai frutti degli alberi più pregiati e destinati, per la limitata quantità raccolta ogni anno, esclusivamente alla produzione del cioccolato più pregiato. Il Cioccolato Gran Cru è il risultato di questa attenta ricerca, un cacao monorigine, dalla forte identità che deriva da un'unica pianta di cacao. Tutto ciò, unito alle sapienti mani dei nostri artigiani, dà origine a questa linea esclusiva di tavolette di cioccolato: dal cioccolato fondente 70% e al latte finissimo 36% fino a comprendere intriganti accostamenti quali latte finissimo e cocco, fondente 70% e caffè e il ricercatissimo fondente 60% speziato "Note di Oriente".

F2002**LATTE FINISSIMO**
FINE MILK CHOCOLATE**F2005****LATTE FINISSIMO E COCCO**
FINE MILK CHOCOLATE & COCONUT**F2004****FONDENTE GRAN CRU 70% E CAFFE'**
70% DARK CHOCOLATE & COFFEE

In the tropical climates of Ecuador, Ghana and of the island of Java grow cocoa beans with an authentic, fine, persistent and aromatic taste. These are the cocoa beans extracted from the fruits of the finest trees and destined, due to the limited quantity collected each year, exclusively for the production of the finest chocolate. The Gran Cru Chocolate is the result of this careful research, a single origin cocoa, with a strong identity that comes from a single cocoa plant. All this, combined with the skilled hands of our artisans, gives life to this exclusive line of chocolate bars: from 70% dark and 36% fine milk chocolates to intriguing combinations such as fine milk and coconut, 70% dark chocolate and coffee and the highly sought after 60% spiced dark chocolate "Oriental notes".

Ciocolata calda

Hot chocolate

Preparato per cioccolata calda dal gusto intenso fatto con pregiate miscele di cacao e con un sottile sentore di cannella. Pronto da miscelare con latte o acqua, è sufficiente mescolarlo fino ad ebollizione per ottenere una cioccolata calda densa all'italiana e dal gusto intenso. Il pregiato cofanetto di latta contiene il preparato sufficiente per 8 tazze.

Preparation for hot chocolate with an intense flavor made with fine cocoa blends and with a soft scent of cinnamon. Ready to mix with milk or water, just mix it until boiling to obtain a thick Italian hot chocolate with an intense flavor. The high-quality tin box contains enough preparation for 8 cups.



F2101

CIOCCOLATA CALDA

HOT CHOCOLATE

6 250 g 310 g

12 8 x 12 cm

Bocconcini

Morsels

Il cioccolato fondente al 56% racchiude un tartufo delizioso di Panettone e Fichi e Panettone, Datteri e Arance.

A 56% dark chocolate coating encloses a delicious truffle of Panettone and Figs and Panettone, orange and Dates.

F2301

BOCCONCINI

MORSELS

6 120 g 130 g

cm 17,7 x 4,5 x 3,5 7



Paste di mandorla / Almond Pastries

Incarto Singolo Flowpack Ordine min. 2 kg.



F2201S
CLASSICA MANDORLA
ALMOND CLASSIC



F2202S
CLASSICA CON CILIEGIA
CLASSIC WITH CHERRY



F2203S
AL LIMONE
LEMON FLAVOURED



F2204S
MANDARINO
TANGERINE FLAVOURED



F2205S
FOGLIAME DI MANDORLA
ALMOND FOLIAGE



F2206S
PISTACCHIO
PISTACHIO



F2207S
RICCIARELLI
RICCIARELLI STYLE



F2208S
ANASINO
ANASINO



F2209S
FRUTTI DI BOSCO
BERRIES



F2210S
CIOCCOLATO
CHOCOLATE



F2211S
CAFFÈ
COFFEE



F22E
ESPOSITORE
EXPOSITOR

Prodotti sfusi / Loose products

Ordine min. 1 kg.



F01N
PECCATUCCI ALLA NOCCIOLA
HAZELNUT PECCATUCCI



F01P
PECCATUCCI AL PISTACCHIO
PISTACHIO PECCATUCCI



F01CO
PECCATUCCI AL COCCO
HAZELNUT PECCATUCCI



F02M
AGRUMELLI AL MANDARINO
TANGERINE FLAVOURED AGRUMELLI



F02L
AGRUMELLI AL LIMONE
LEMON FLAVOURED AGRUMELLI



F02A
AGRUMELLI ALL'ARANCIA
ORANGE FLAVOURED AGRUMELLI



F00R
PASTINE MANDORLE CLASSICHE ROSA
PINK CLASSIC ALMOND SWEETS



F00RH
PASTINE MANDORLE AL RUM
RUM FLAVOURED ALMOND SWEETS



F00CA
PASTINE MANDORLE AL CAFFÈ
COFFEE FLAVOURED ALMOND SWEETS



F00CH
PASTINE MANDORLE AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE FLAVOURED ALMOND SWEETS

Incartati a mano Ordine min. 2 kg.



F1800
SPUMINI DI PISTACCHIO
PISTACHIO SPUMINI



F0400
SOSPIRI
SOSPIRI



F1003.1
TORRONCINI SPECIALI
SPECIAL TORRONCINI



F1300.1
ALBICOCHE RIPIENE
STUFFED APRICOTS



F1300.2
FICHI RIPIENI
STUFFED FIGS



F14M
MARRON GLACÉ RICOPERTI
CHOCOLATE COATED MARRON GLACÉ



F20PR
BOCCONCINI DI PASTA REALE
MARZIPAN MORSELS

Senza Incarto Ordine min. 1 kg.



F03L Limoni, F03M Mandarini
PASTA REALE CON RIPIENO PISTACCHIO
MARZIPAN STUFFED WITH PISTACHIO



F1200
FETTE DI ARANCIA RICOPERTE
DI CIOCCOLATO FONDENTE
ORANGE SLICES COVERED BY DARK CHOCOLATE



F1100
SCORZETTE DI ARANCIA RICOPERTE
DI CIOCCOLATO FONDENTE
ORANGE ZESTS COVERED BY DARK CHOCOLATE





Shopper & materiale di confezionamento

Shoppers & packaging material

Bustine, nastri pregiati in doppio raso e shopper per supportare la vendita delle nostre specialità.

Transparent bags, double satin ribbons and shoppers to support you in the sale of our specialties.

Ricette con creme appetitose

Linguine alla crema "sfincione" e pangrattato aromatizzato

Ingredienti per 4 persone
320 g di linguine
1 vasetto di crema "Sfincione"
100 g pangrattato
origano
olio evo qb
sale qb
basilico

Questa crema ricca e popolare viene abitualmente utilizzata come condimento per lo "Sfincione" una alta e soffice focaccia molto amata a Palermo, ma nulla ci impedisce di usarla anche come saporito condimento per la pasta o per un pesce alla ghiotta aggiungendo capperi olive ed origano. Mentre la pasta cuoce, abbrustolire in padella il pangrattato con un poco di olio aggiungendo origano e poco sale. Tenere da parte. Scaldare a fuoco vivace la crema "Sfincione" aggiungendo un pò di acqua di cottura della pasta. Scolare la pasta al dente e mantecare con il condimento appena preparato. Servire nei piatti aggiungendo su ognuno un cucchiaino abbondante di pangrattato aromatizzato.

Fusilli alla crema di finocchietto selvatico e tonno

Ingredienti per 4 persone
320 g Fusilli
1 vasetto di Crema di finocchietto selvatico
200 g di tonno al naturale
1 spicchio d'aglio
Olio evo
sale q.b.

Far soffriggere in poco olio extravergine d'oliva uno spicchio d'aglio in camicia ed aggiungere il tonno. Fare insaporire e togliere l'aglio. Mentre la pasta cuoce, unire la crema di finocchietto al soffritto di tonno ed ammorbidire con un po d'acqua di cottura della pasta. Scolare la pasta e mantecare in padella.

Conchiglie, crema di radicchio e noci e scamorza affumicata

Ingredienti per 4 persone
320 g di conchiglie
1 vasetto di crema di radicchio e noci
150 g di scamorza affumicata
menta fresca

Scaldare in padella la crema di radicchio e noci aggiungendo abbondanti foglioline di menta fresca. Tagliare la scamorza affumicata a piccoli cubetti. Cuocere la pasta al dente, scolare, mantecare in padella aggiungendo alla fine la scamorza.

Casarecce alla crema di pomodoro secco e mandorle con ricotta fresca

Ingredienti per 4 persone
320 g di Casarecce
1 vasetto di Pomodoro secco e mandorle
200 g di ricotta fresca
olio evo
sale q.b
una presa di noce moscata
basilico

Cuocere la pasta. Nel frattempo con qualche cucchiaino d'acqua di cottura ammorbidire la ricotta freschissima aggiungendo un po' di noce moscata. In una padella scaldare la crema di pomodoro e aggiungere la crema di ricotta. Scolare la pasta al dente, mantecare in padella e alla fine completare con una manciata di basilico.

Bavette alla crema di pistacchio e pomodorino ciliegino di Pachino

Ingredienti per 4 persone
320 g di Bavette
1 vasetto di crema di pistacchio
150 g di pomodorino ciliegino di Pachino
2 spicchi d'aglio
olio evo
sale q.b

Far soffriggere in poco olio extravergine d'oliva due spicchi d'aglio e il pomodorino tagliato a metà. Cuocere brevemente e togliere l'aglio. Mentre la pasta cuoce, unire la crema di pistacchio ai pomodorini ed ammorbidire con un po d'acqua di cottura. Scolare la pasta al dente e mantecare in padella con il condimento.

Reginette alla crema di olive e nocciole con pesce spada

Ingredienti per 4 persone
320 g di Reginette
1 vasetto di crema di Olive e Nocciole
200 g di Pesce Spada
mezza cipolla
Olio evo
vino bianco q.b
sale q.b

Far soffriggere in poco olio d'oliva mezza cipolla a fettine sottili e bagnare con poco vino. Aggiungere il pesce spada a tocchetti e far cuocere qualche minuto. Aggiungere poco sale. Mentre la pasta cuoce, unire la crema al pesce ed ammorbidire con un po' d'acqua di cottura. Scolare la pasta e mantecare in padella.

Recipes with salty pesto

Linguine pasta with "sfincione" spread and breadcrumbs

Serves 4 people
320g of linguine
1 jar of "Sfincione" spread
100 g of breadcrumbs
oregano
extra virgin olive oil qs
Salt to taste
basil

This rich and popular cream is commonly used as a condiment for the "Sfincione" a kind of high and soft focaccia much loved in Palermo, but nothing prevents us to also use it as a delicious sauce for pasta or make a fish "alla giotta" by adding capers olives and oregano. While pasta is cooking, toast the breadcrumbs in a pan with a little of olive oil, oregano and salt. Set aside. Heat briefly over a high flame the "Sfincione" spread adding some of the pasta cooking water. Drain the pasta and stir in the sauce just prepared. serve on plates on each adding a tablespoon of flavored breadcrumbs.

Fusilli pasta with wild fennel spread and tuna fish

Serves 4 people
320 g Fusilli pasta
1 jar wild fennel spread
200 g natural tuna fish
1 clove of garlic
extra virgin olive oil
salt q.s

Let the garlic brown with a spoon of extra virgin olive oil, then add the tuna. Let tuna flavoring and remove the garlic. While pasta is cooking, blend the fennel spread and the tuna with a little of pasta cooking water. Drain pasta and blend in a pan with the sauce previously prepared.

Shells pasta, radicchio and walnuts spread with smoked scamorza

Serves 4 people
320g of shells
1 jar of radicchio and walnuts spread
150 g smoked scamorza
fresh mint

In a pan, heat the cream of radicchio and walnuts adding fresh leaves of mint. Cut the smoked cheese into small cubes and set aside. Cook the pasta, drain, stir-fry by adding at the end the smoked cheese.

Casarecce pasta, dry tomatoes and almonds spread and Ricotta cheese

Serves 4 people
320 g Casarecce pasta
1 jar of Dry tomatoes and almonds spread
200 g ricotta cheese
extra vergin olive oil
salt q.s
grated nutmeg
basil

Cook the pasta. In the meantime, with a few tablespoons of the pasta cooking water, soften the fresh ricotta adding a little grated nutmeg. In a pan, heat the tomatoes spread and add the cream cheese. Drain the pasta, stir-fry and ultimately complete with a handful of basil.

Bavette pasta with pistachio spread and Pachino cherry tomatoes

Serves 4 people
320 g' Bavette pasta
1 jar of Pistachio spread
150 g Pachino cherry tomatoes
2 cloves of garlic
extra vergin olive oil
salt q.s

Let the garlic brown in a little of extra virgin olive oil with the cherry tomatoes cut in half. Cook briefly and remove the garlic. While pasta is cooking, combine the cherry tomatoes and pistachio spread softening with a little pasta cooking water. Drain the pasta and stir-fry with the sauce previously prepared.

Reginette pasta with olives and hazelnuts spread with sword fish

Serves 4 people
320 g Reginette pasta
1 jar Olive and Hazelnuts spread
200 g swordfish
half onion
extra vergin olive oil
white wine q.s
salt q.s

Let thin slices of onion brown in a little of extra virgin olive oil and sprinkle with a little wine. Add the swordfish cut into cubes and cook for a few minutes. Add a little of salt. While the pasta is cooking, blend the spread and fish with a little pasta cooking water. Drain the pasta and stir-fry it with the sauce previously prepared.

Natale

Christmas collection

Il Natale, la festa più emozionante dell'anno, un'occasione imperdibile per ringraziare facendo preziosi regali. E poi il cibo e la tavola protagonisti di tutte le feste: ciò che li rende speciali è l'insieme delle attenzioni che si rivolgono loro, le stesse attenzioni che dedichiamo ai prodotti che vi proponiamo per arricchire le vostre feste. Prodotti golosi a base di cioccolato, mandorle, pistacchi, Panettoni, bambinelli, angioletti insieme a peccatucci, praline, corone croccanti, il tutto racchiuso in eleganti e preziose scatole.

Christmas, the most exciting festivity of the year, an unmissable opportunity to thank your beloved persons by making precious gifts. And then the food and the table protagonists of this festivity: what makes them special is the set of attention that we put into their creation, the same attention that we devote to the products we offer to enrich your holidays. Gourmet products made with chocolate, almonds, pistachios, hazelnuts, perfumed with spices. Panettone, Baby Jesus, Angels, Peccatucci, Pralines, Crispy crowns, all enclosed in elegant and precious boxes.





NP401



cm 15 x 15 x 20



12



3



500 g



550 g

Panettone Tradizionale

Traditional Panettone

Panettone goloso e profumato dall'interno soffice e dalla tipica alveolatura irregolare distintiva di una lievitazione naturale. Nessun aroma artificiale, solo la dolcezza naturale del miele, delle uvette australiane, la freschezza agrumata dei cubetti di arancia canditi al naturale e il profumo della vaniglia Bourbon.

Delicious and fragrant panettone with a soft inside typical irregular alveolation distinctive of a natural leavening. Contains no artificial aromas, only the natural sweetness of honey, Australian raisins, the citrus freshness of candied orange cubes and the scent of Bourbon vanilla.



NP201



cm 21 x 21 x 16



6



3



1000 g



1050 g

Novità
New

Panettone Pandorato

Pandoro-style Panettone

Panettone soffice e profumato senza canditi a lievitazione naturale fatto interamente a mano e arricchito dal gusto della vaniglia Bourbon.

Soft and fragrant panettone without candied fruits with natural leavening made entirely by hand and enriched with the taste Bourbon vanilla.



NP202



cm 22 x 22 x 16



6



3



1000 g



1050 g

Novità
New

Panettone al Cioccolato

Chocolate Panettone

Panettone goloso e profumato a lievitazione naturale fatto interamente a mano con cioccolato fondente 60%, miele e la profumatissima vaniglia Bourbon.

Delicious and fragrant panettone with natural leavening made entirely by hand with 60% dark chocolate, honey, and the very fragrant Bourbon vanilla.



NP203



cm 22 x 22 x 16



6



3



1000 g



1050 g

NP302

ALBICOCCA E CIOCCOLATO

APRICOT AND CHOCOLATE

🍷 1000 g 🍷 1050 g

📦 cm 21 x 21 x 16

NP303

FRUTTI DI BOSCO

BERRIES

🍷 1000 g 🍷 1050 g

📦 cm 21 x 21 x 16



Panettoni alla Frutta

Novità
New

Fruits flavoured Panettone

Linea di panettoni golosi e profumati a lievitazione naturale fatti interamente a mano con morbidi canditi di pera e albicocca e cioccolato fondente, oppure con canditi di frutti di bosco e glassa di cioccolato bianco o nella saporita versione con fichi e noci.

Line of delicious and fragrant naturally leavened panettone made entirely by hand with soft candied pear and apricot and dark chocolate, or candied berries or in the tasty version with figs and walnuts.



NP304

FICHI E NOCI

FIGS AND WALNUTS

🍷 1000 g 🍷 1050 g

📦 cm 21 x 21 x 16



NP301

PERA E CIOCCOLATO

PEAR AND CHOCOLATE

🍷 1000 g 🍷 1050 g

📦 cm 21 x 21 x 16

Novità
New

Panettone Marron Glacé

Marron Glacé Panettone

Conquista per la sua originalità e il suo gusto raffinato. La soffice pasta del panettone classico accoglie deliziosi pezzetti di marron glacés e pepite di cioccolato fondente 60% regalando un sapore delicato, arricchito dalla glassa di cioccolato fondente. La lavorazione artigianale e l'attenzione per le materie prime rendono questo panettone una scelta unica e pregiata.

This Panettone conquers for its originality and refined taste. The soft dough of the classic panettone welcomes delicious pieces of marron glacés and 60% dark chocolate nuggets giving a delicate flavor, enriched by the dark chocolate glaze. The craftsmanship and attention to raw materials make this panettone a unique and valuable choice.



NP005



cm 22 x 22 x 16



6



3



1000 g



1250 g

Panettone Tradizionale

Traditional Panettone

Panettone goloso e profumato dall'interno soffice e dalla tipica alveolatura irregolare distintiva di una lievitazione naturale.

Nessun aroma artificiale, solo la dolcezza naturale del miele, delle uvette australiane, la freschezza agrumata dei cubetti di arancia canditi al naturale e il profumo della vaniglia Bourbon.

Delicious and fragrant panettone with a soft inside typical irregular alveolation distinctive of a natural leavening. Contains no artificial aromas, only the natural sweetness of honey, Australian raisins, the citrus freshness of candied orange cubes and the scent of Bourbon vanilla.



NP001



cm 22 x 22 x 16



6



3



1000 g



1250 g

Panettone al Pistacchio di Sicilia

con crema spalmabile di Pistacchio di Sicilia

Sicilian Pistachio Panettone with Sicilian Pistachio spread

Panettone goloso e profumato senza uva sultanina e canditi, ricoperto da cioccolato bianco e impreziosito da pistacchi di Sicilia. Ad arricchirne il gusto la vaniglia Bourbon e una crema spalmabile di pistacchio di Sicilia.

Delicious and fragrant panettone without grape sultanas and candied fruit, covered with white chocolate and embellished with Sicilian pistachios. To enrich the taste, Bourbon vanilla and a Sicilian pistachio spread cream.



NP101



cm 30 x 22 x 16



4



3



1050 g



1450 g



Panettone all'Arancia

con crema spalmabile senza zucchero al cioccolato fondente e arancia

Orange Panettone with sugarfree dark Chocolate and Orange spread

Panettone goloso e profumato senza uva sultanina, ricoperto da cioccolato bianco e impreziosito da cubetti di arancia canditi al naturale. Ad arricchirne il gusto la vaniglia Bourbon e la crema spalmabile senza zucchero di cioccolato fondente e arancia.

Delicious and fragrant panettone without grape sultanas, covered with white chocolate and embellished with natural candied orange cubes. Bourbon vanilla and the sugar-free spread of dark chocolate and orange enrich the taste.



NP102



cm 30 x 22 x 16



4



3



1050 g



1450 g



Panettone alle Mandorle

con crema spalmabile di mandorle di Sicilia

Almond Panettone with Sicilian almond spreadable cream

Panettone soffice e profumato senza canditi a lievitazione naturale fatto interamente a mano e arricchito da una copertura di cioccolato bianco e mandorle. Ad arricchirne il gusto la vaniglia Bourbon e una crema spalmabile di mandorle di Sicilia.

Soft and fragrant panettone without candied fruits with natural leavening made entirely by hand and enriched with a coating of white chocolate and almonds. To enrich the taste Bourbon vanilla and a spreadable cream of Sicilian almonds.



NP103



cm 30 x 22 x 16



4



3



1050 g



1450 g



Torte speziate

Spiced cakes

Una torta per ogni occasione, con cannella e noci e con una croccante ricopertura di cioccolato fondente al 56%. A Natale la realizziamo a forma di albero o di piccola stella.

A unique cake for any occasion prepared with spices and covered with an exquisite and crunchy dark 56% chocolate veil. During Christmas we make it in the shape of a little star or a Christmas tree.

NO101

TORTA STELLINA ALLE SPEZIE RICOP. DI CIOCC. FOND.

LITTLE STAR-SHAPED SPICED CAKE COVERED WITH DARK CHOCOLATE

🍰 3 📦 12 🕒 120 g 🕒 130 g

N0102

TORTA ALBERO ALLE SPEZIE RICOP. DI CIOCC. FOND.

TREE SHAPED SPICED CAKE COVERED WITH DARK CHOCOLATE

🍰 3 📦 3 🍷 900 g 🍷 1100 g

📦 SCATOLA TORTA ALBERO cm 32 x 23,7 x 7,2
TREE-SHAPED GIFT BOX





Bambinello e Angioletto

Baby Jesus and Little Angel

Il Bambinello e l'Angioletto di cioccolato bianco. Tutto nelle nostre eleganti scatole regalo fatte a mano.

The lovely Baby Jesus and the Little Angel are made of white chocolate. All these packed in our elegant hand-made gift boxes.



7



6



N0203

ANGIOLETTA DI CIOCCOLATO BIANCO

WHITE CHOCOLATE LITTLE ANGEL

🍬 135 g 🍬 185 g



SCATOLA ESAGONALE cm 10 x 10 x 6
HEXAGONAL BOX 10



N0202

BAMBINELLO DI CIOCCOLATO BIANCO

WHITE CHOCOLATE BABY JESUS

🍬 135 g 🍬 190 g



SCATOLA OVALE - 16,7 x 8,8 x 3,8
OVAL BOX

Peccatucci di Natale

Christmas' Peccatucci

In preziose scatole con decori natalizi i Peccatucci colorano anche il Natale!

In beautiful boxes with Christmas decorations, the Peccatucci bring colour to our Christmas!

N0505

PECCATUCCI IN ACETATO ALBERO

PECCATUCCI TREE-SHAPED BOX

6 230 g 260 g 4

cm 19 x 13,5 x 3



Disponibilità da ottobre a dicembre / Availability from october to december



N0504

AGRUMELLI IN ACETATO ALBERO

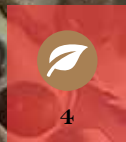
AGRUMELLI TREE-SHAPED BOX

6 230 g 260 g

cm 19 x 13,5 x 3



GLUTEN
FREE



N0502

PECCATUCCI, AGRUMELLI E ARANCE
PECCATUCCI, AGRUMELLI AND ORANGE ZESTS

3 640 g 720 g
cm 36 x 23 x 3,5



Disponibilità da ottobre a dicembre / Availability from october to december

Alberi di praline

Pralines Trees

Praline in eleganti scatole fatte a mano a forma di albero.

Pralines in elegant handmade tree-shaped boxes.



N0503

PRALINE

PRALINES

7 3 650 g 780 g

SCATOLA ALBERO cm 35,7 x 22,5 x 3,5
TREE-SHAPED BOX



N0501

CIOCCOLATINI E PRALINE

CHOCOLATE AND PRALINES

7 6 190 g 210 g



ACETATO ALBERO GRANDE cm 19 x 13,5 x 3
TREE-SHAPED TRANSPARENT BOX

Disponibilità da ottobre a dicembre / Availability from october to december

Cioccolato Torronato di Natale

Christmas Chocolate Nougat



Morbido torrone di cioccolato al latte con nocciole, fondente con pistacchi o al cioccolato bianco e mandorle di Avola declinato nei simboli natalizi dell'albero e della stella.

Soft nougat of milk chocolate with hazelnuts, dark chocolate with pistachios or white chocolate and almonds. Recalling the traditional Christmas symbols: the star and the tree.



N0404

FONDENTE E PISTACCHIO

*DARK CHOCOLATE NOUGAT
WITH PISTACHIOS*

🔒 120 g 🔒 140 g

📦 cm 12 x 12 x 3



N0403

LATTE E NOCCIOLE

*MILK CHOCOLATE NOUGAT
WITH HAZELNUTS*

🔒 120 g 🔒 140 g

📦 cm 12 x 12 x 3



7



6

N0406

**CIOCCOLATO BIANCO E
MANDORLE DI AVOLA**

*WHITE CHOCOLATE NOUGAT
WITH AVOLA'S ALMONDS*

🕒 120 g 🕒 140 g

📏 cm 12 x 12 x 3

Disponibilità da ottobre a dicembre / Availability from october to december



7



6

N0401

LATTE E NOCCIOLE

*MILK CHOCOLATE NOUGAT
WITH HAZELNUTS*

 160 g  170 g

 cm 17 x 11 x 3

N0402

FONDENTE E PISTACCHIO

*DARK CHOCOLATE NOUGAT
WITH PISTACHIOS*

 160 g  170 g

 cm 17 x 11 x 3



Tortine di Natale

Christmas' Little Cakes

Una piccola torta a forma di albero con il prezioso ripieno di pistacchio o di arance e mandorle, ricoperta di cioccolato fondente al 56% e confezionata in una delle nostre scatoline fatte a mano.

A small tree-shaped cake with two precious fillings: pistachio or orange with almonds covered with 56% dark chocolate. Packed in our elegant handmade boxes.

N0901

TORTINA AL PISTACCHIO

PISTACHIO SMALL CAKE

N0902

TORTINA ALL'ARANCIA

ORANGE SMALL CAKE



320 g



230 g



20 x 10 cm



6



6

Disponibilità da ottobre a dicembre / Availability from October to December

Alberi di Cioccolato

Chocolate Trees

Preziosi alberi di cioccolato fondente gran cru 70% ricoperti da granella di pistacchio o al latte finissimo pralinati al cocco. Nella versione più piccola l'alberello è confezionato su una base di fette d'arancia ricoperte di cioccolato.

Beautiful trees made of 70% gran cru dark chocolate covered with chopped pistachios, or fine milk chocolate covered with coconut. In the smaller version, the tree is packed on a base of orange slices covered with dark chocolate.



NO601

ALBERO CONO DI CIOCCOLATO FONDENTE RICOPERTO DI PISTACCHI

DARK CHOCOLATE TREE COVERED WITH PISTACHIOS

📦 2 🍷 350 g 🍷 380 g 📏 Ø 15 x 23 cm



N0602

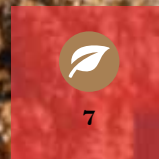
**ALBERELLO DI CIOCC. FOND. CON PISTACCHIO
SU BASE FETTE ARANCE RICOP.**

*DARK CHOCOLATE LITTLE TREE COVERED WITH PISTACHIOS ON A BASE
OF ORANGE SLICES COVERED WITH DARK CHOCOLATE*

 6  270 g  330 g  cm 10 x 10 x 16



SCATOLA REGALO INCLUSA
GIFT BOX INCLUDED



N0603

ALBERO DI CIOCCOLATO AL LATTE FINISSIMO E COCCO

MILK CHOCOLATE TREE COVERED WITH COCONUT

 2  270 g  300 g  Ø 15 x 23 cm

Disponibilità da ottobre a dicembre / Availability from october to december



N0702

CROCCANTE CON ALBERO TORRONATO AI PISTACCHI

CRUNCHY SWEET WITH DARK CHOCOLATE NOUGAT TREE WITH PISTACHIOS

■ 3 🍬 450 g 🍬 720 g 📏 Ø 22,5 x 6 cm

N0701

CROCCANTE CON ANGIOLETTA DI CIOCC.

CRUNCHY SWEET WITH A WHITE CHOCOLATE LITTLE ANGEL

■ 6 🍬 350 g 🍬 420 g 📏 Ø 16,5 x 3,5 cm

Croccanti di Natale

Christmas' Crunchy

Tra i nostri prodotti più amati, un regalo veramente prezioso! I croccanti sono impreziositi dall'angioletto di cioccolato bianco, dall' albero di cioccolato torronato fondente, dall'angelo di pasta reale, o nelle confezioni più grandi, dall'albero di pasta reale ricoperto di cioccolato fondente 56% o dal presepe di cioccolato fondente gran cru 70%.

Among our most beloved products, a truly precious gift! The Crunchy is embellished by the marzipan Angel, by the tree-shaped chocolate nougat, or by the little angel of white chocolate, in the smaller versions. And in the larger boxes embellished by the marzipan tree covered with 56% dark chocolate or the precious Nativity Scene made of 70% dark chocolate.



5



GLUTEN
FREE

N0703

CROCCANTE CON ANGELO DI PASTA REALE

CRUNCHY SWEET WITH A MARZIPAN LITTLE ANGEL

3 450 g 720 g Ø 22,5 x 6 cm



Disponibilità da ottobre a dicembre / Availability from october to december



N0704

CROCCANTE CON PRESEPE DI CIOCC. FONDENTE

CRUNCHY SWEET WITH DARK CHOCOLATE NATIVITY SCENE

🍪 1250 g 🍪 1780 g





5



1



Ø 30,7 x 10 cm



N0705

CROCCANTE CON ALBERO DI PASTA REALE RICOP. DI CIOCCOLATO FONDENTE

CRUNCHY SWEET WITH MARZIPAN TREE COVERED WITH DARK CHOCOLATE

🍷 1200 g 🍷 1700 g



Disponibilità da ottobre a dicembre / Availability from October to December



I PECCATUCCI DI MAMMA ANDREA
SICILIA

Punto vendita

Store

Via Principe di Scordia, 67 - 90139 Palermo

Tel. +39 091 334835

Stabilimento

Production

Via caduti dell'8 luglio 1960, 4

90124 Palermo - Italy

Tel. +39 091 6619 929

commerciale@mammaandrea.it

www.mammaandrea.com