



PASTICCERIA
SICILIANA
SURGELATA

SICILIAN
FROZEN PASTRY



catalogo 2009

AZIENDA

"Frutti di Sicilia" nasce dall'idea di un gruppo di artigiani, operante nel settore della pasticceria, di creare un'azienda in grado di fornire un servizio completo in quello che è la produzione e la distribuzione di prodotti tipici siciliani di qualità artigianale. La linea tavola calda, pasticceria siciliana, semifreddi si avvale dell'utilizzo di materia prima di altissima qualità proveniente da produttori locali in modo di avere sempre un prodotto tipico legato al territorio di appartenenza.

L'azienda utilizza macchinari tecnologicamente avanzati che uniti alla manodopera artigianale garantiscono la qualità e la genuinità dei prodotti, seguendo le originali ricette tramandate dalla cultura gastronomica siciliana.

Frutti di Sicilia segue le procedure e direttive relative alla ISO 22005:2007 e alla ISO 14001:2004, implementa inoltre il sistema HACCP per la sicurezza igienico-sanitaria.



"Frutti di Sicilia" is a company that produces and commercializes frozen food, in particular pastry and fast food. Born from the desire to rediscover the flavours of old and the return to the roots, and let know the Sicilian gastronomic culture all over the world, Frutti di Sicilia is specialised in producing typical Sicilian cakes and pastry, typical products for eating-out, such as the arancini, a tasty orange shaped "rice-ball". In order to satisfy the different customers exigencies, we led to the development of an assortment of products that are highly diverse, flexible and adaptable to specific customer tastes.

Frutti di Sicilia produces according to ISO 22005:2007 and ISO 14001:2004 laws, and follows HACCP procedures for the hygienic-wealthy safety.

Azienda Certificata
ISO 14001 - ISO 22005



ISO 14001:2004



273



LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
ISO 22005
Certified Traceability System



PASTICCERIA SICILIANA



Cassata Siciliana

Cod. 001 - g. 750
Cod. 002 - g. 1000

Ricotta freschissima e gocce di puro cioccolato, pasta reale, zucchero fondente, Pan di Spagna e frutta candita.

The cassata is made of fine ingredients, such as top quality ricotta (fresh sheep's milk cheese), chocolate chops, all covered with a delicate almond pastry, and candied fruit.



decorata con buona frutta candita

Cassata Monoporzione Mignon

Cod. 005 - g. 100
Cod. 006 - g. 30



ricotta freschissima siciliana

PASTICCERIA SICILIANA



Cannoli siciliani

Cod. 008 - g. 110

Cialda dorata e croccante , racchiude un ripieno di finissima ricotta arricchita di gocce di puro cioccolato, granella di pistacchi e scorzetta d' arancia candita.

Are among the most popular typical Sicilian sweets, made of scorza, that is a spiced pastry roll, stuffed with top quality ricotta and chocolate chops, covered with minced pistachios, candied orange-peel, icing



granella di pistacchio e scorzette d'arancia

Cannoli Mignon

Cod. 009 - g. 30

Cialda dorata e croccante , racchiude un ripieno di finissima ricotta arricchita di gocce di cioccolato.

Are among the most popular typical Sicilian sweets, made of scorza, that is a spiced pastry roll, stuffed with top quality ricotta and chocolate chops.



gocce di puro cioccolato fondente

PASTICCERIA SICILIANA



Tranci di rollò

Finissimo Pan di Spagna con un cuore di crema. Gusti: ricotta, limone, pistacchio e cioccolato.

Is a rolled sponge cake, with four different stuffings: ricotta (fresh sheep's milk cheese) or lemon-flavoured cream, or chocolate cream, or pistachios-flavoured cream.

Pistacchio

Cod. 017 - g. 100



pistacchio

Ricotta

Cod. 011 - g. 100



ricotta

Limone

Cod. 013 - g. 100



limone

Cioccolato

Cod. 015 - g. 100



cioccolato

Delizie

Tortini di ricotta con strati di Pan di Spagna ricoperti di granella di pistacchio, granella di nocciole, fogliame di mandorla.

Single portion ricotta pie, made of sponge-cake, stuffed with ricotta. We have three different delizie: delizia al pistacchio covered with minced pistachios, delizia alla nocciola covered with minced hazel-nuts and delizia al fogliame covered with almond slices.

Delizia al pistacchio

Cod. 021 - g. 110



pistacchio

Delizia alle nocciole

Cod. 023 - g. 110



nocciole

Delizia al fogliame

Cod. 019 - g. 110



mandorle

Torte di ricotta

Torte di ricotta con strati di Pan di Spagna ricopert di granella di pistacchio, granella nocciole, foglie di mandorla.

Is made of sponge-cake, stuffed with ricotta cheese, chocolate chops and covered with dry fruit. Three different flavours: Torta al pistacchio, covered with minced pistachios, torta alla nocciola with hazel-nuts and Torta al fogliame with almonds slices and candied fruit.

Torta di ricotta alla nocciola

Cod. 029 - g. 1000



nocciole

Torta di ricotta al pistacchio

Cod. 031 - g. 1000



pistacchio

Torta di ricotta al fogliame

Cod. 027 - g. 1000



mandorle

PASTICCERIA SICILIANA



SEMIFREDDI



Semifreddi

Finissimo Pan di Spagna con morbida mousse all'arancia, al pistacchio, alla mandorla, al limone.

A delicate pie with soft tasty custard, like soft ice cream in different flavours: orange, lemon, pistachio, almond, lemon.

Semifreddi Arancia

Cod. 054 - g. 1000



arancia

Semifreddi Mandorla

Cod. 052 - g. 1000



mandorle

Semifreddi Pistacchio

Cod. 056 - g. 1000



pistacchio

Semifreddi Limone

Cod. 050 - g. 1000



limone

SEMIFREDDI



Pistacchio



Mandorla



Melone



Arancia



Fragola



Limone



Frutti di bosco



Fiori d'arancio



Limoncello

SEMIFREDDI MONOPORZIONE



sette strati di bontà

Settedelizie al cioccolato

Cod. 110 - g. 1000

Sette strati di bontà al cioccolato, nocciole, croccante, pan di spagna al cioccolato, scaglie di cioccolato, MOUSSE alla nocciola, mousse al cioccolato, cioccolato foglie, copertura di cioccolato, nocciole pralinate, riccioli al cioccolato.

seven layers of tastiness, with chocolate, hazel-nuts, chocolate sponge-cake, flakes of chocolate.



Settedelizie monoporzione

Cod. 214 - g. 85



Zuccottino

Cod. 112 - g. 80

Gustoso semifreddo a forma di semisfera ricoperto di cioccolato. Pan di spagna al cioccolato, mousse alla nocciola, mousse al cioccolato, copertura di cioccolato, scaglie e riccioli di cioccolato.

Delicate singol portion pie with hazelnuts cream coverage of chocolate.

ricoperto da una glassa al cioccolato



gustosi riccioli al cioccolato

PASTICCERIA


Frutti di Sicilia

Settedelizie al pistacchio

Cod. 220 - g. 1000

Sette strati di bontà al pistacchio, MOUSSE pistacchio, MOUSSE nocciola, granella nocciola, granella pistacchio, pan di spagna, scaglie di cioccolato bianco.

Seven layers of tastiness, with pistacho, hazel-nuts, chocolate sponge-cake, flakes of white chocolate.



sette strati di bontà



sette strati di bontà

PASTICCERIA

Cioccolato e peperoncino

Mousse al cioccolato e peperoncino con un cuore di cioccolato fondente
Ingredienti: Pan di spagna al cioccolato, mousse al cioccolato e peperoncino, copertura di cioccolato.

Chocolate and peperoncino mousse with fondant chocolate heart
Ingredients: chocolate sponge-cake, chocolate and peperoncino mousse, coverage of chocolate.

Cioccolato e cannella

Mousse al cioccolato e cannella con un cuore di pochée di mela
Ingredienti: Pan di spagna al cioccolato, mousse al cioccolato e cannella, copertura di cioccolato, pochée di mela.

Chocolate and cinnamon mousse with apple cream heart.
Ingredients: chocolate sponge-cake, chocolate and cinnamon mousse, coverage of chocolate, apple pochée.

Cioccolato e pera

Mousse al cioccolato e pera con un cuore di pochée di pera
Ingredienti: Pan di spagna al cioccolato, mousse al cioccolato e pera, copertura di cioccolato, pochée di pera.

Chocolate and pear mousse with pear pochée heart.
Ingredients: chocolate sponge-cake, chocolate and pear mousse, coverage of chocolate, pear pochée.

Cioccolato e COCCO

Mousse al cioccolato e cocco con un cuore di cioccolato bianco
Ingredienti: Pan di spagna al cioccolato, mousse al cioccolato e cocco, copertura di cioccolato, cioccolato bianco, scaglie di cocco.

Chocolate and coco-nut mousse with blanc chocolate heart.
Ingredients: chocolate sponge-cake, chocolate and coco-nut mousse, coverage of chocolate, blanc chocolate.



Cod: 216



Cod: 218



Cod: 219



Cod: 217

CUOR DI CIOCCO





TAVOLA CALDA



Arancini siciliani

Gli arancini sono polpette di riso a forma di piccole arance ripiene. Rotolati nella pastella, nel pane grattugiato e surgelati, sono pronti per la cottura. Gli arancini sono ottimi come piatto unico e possono sostituire sia il primo che il secondo piatto. Nei gusti spinaci, ragù, boscaiola, burro.

The arancini are typical products for eating-out like small filled oranges. The arancini can have different stuffing: ragù and mozzarella cheese, spinaches, butter and mozzarella cheese, mushrooms and peas.

Arancini di riso al ragù

Riso, ragù, preparato alimentare, spalla cotta, piselli.

Cod. 116 - g. 200
(da friggere)

Cod. 120 - g. 200
(precotti)



arancini al ragù

Arancini di riso al burro

Riso, besciamella, preparato alimentare, spalla cotta.

Cod. 117 - g. 200
(da friggere)

Cod. 121 - g. 200
(precotti)



arancini al burro

TAVOLA CALDA

Arancini siciliani

Gli arancini sono polpette di riso a forma di piccole arance ripiene. Rotolati nella pastella, nel pane grattugiato e surgelati, sono pronti per la cottura. Gli arancini sono ottimi come piatto unico e possono sostituire sia il primo che il secondo piatto. Nei gusti spinaci, ragù, boscaiola, burro.

The arancini are typical products for eating-out like small filled oranges. The arancini can have different stuffing: ragù and mozzarella cheese, spinaches, butter and mozzarella cheese, mushrooms and peas.



arancini alla boscaiola

Arancini di riso alla boscaiola

Riso, besciamella, preparato alimentare, spalla cotta, funghi, piselli.

Cod. 118- g. 200
(da friggere)
Cod. 123 - g. 200
(precotti)



arancini agli spinaci

Arancini di riso agli spinaci

Riso, spinaci, preparato alimentare.

Cod. 119 - g. 200
(da friggere)
Cod. 122 - g. 200
(precotti)

TAVOLA CALDA

Le decorazioni



L'eleganza del dessert

CONSIGLI DEL PASTICCERE

L'attenzione ad uno stile alimentare equilibrato accompagna sempre di più anche i pasti fuori casa. Il ristoratore, attraverso la sua arte culinaria, deve poter proporre quella cura del cibo e dei condimenti con ricette gustose, golose e sfiziose, capaci però nello stesso tempo di rassicurare coloro che desiderano mangiare oltre che per piacere per stare bene.



Decorazione con salsa ai frutti di bosco, foglie di cioccolato, frutta fresca.



Decorazione con pistacchio, gelatina al pistacchio, guscio di cioccolato bianco.

Nelle foto di questa pagina sono presentate due esempi di presentazione del prodotto decorato con fantasia e gusto dai nostri maestri pasticceri.



La Frutti di Sicilia ha trovato nella linea *Fruit Dessert* il modo ideale per proporre e mantenere nel tempo, in condizioni perfette, le sue straordinarie specialità di Pasticceria Italiana d'alta qualità.

La linea *Fruit Dessert* è caratterizzata dallo speciale contenitore "ad ostrica" realizzato in PET, un materiale che offre per la sua trasparenza una totale visione del contenuto ed è in grado di garantire il perfetto mantenimento nel tempo del prodotto senza alterarne in alcun modo la qualità.

Per questo, la linea *Fruit Dessert* si rivela ideale per l'esposizione al pubblico nei frigoriferi a vetrina: dà al consumatore una ampia possibilità di scelta del prodotto ed offre sia la possibilità di consumazione in loco che quella d'asporto, permettendo di gustare presso la propria abitazione il prodotto in condizioni ottimali.

Frutti di Sicilia has found in the line Fruit Dessert the ideal way to propose and to maintain in the time under perfect conditions our extraordinary specialties of Italian Confectionery.

Fruit Dessert line is characterized by the special "oyster" container realized in Pet, a material that offers with his transparency a total vision of the content and is able to guarantee the perfect maintenance in the time of the product without altering the quality. Fruit Dessert line reveals ideal for the exposure to the public in the glass door coolers: gives to the consumer a choice of the product and therefore offers whether possibility of consummation on the spot or take away to home.



FRUIT DESSERT





Scheda tecnica

Codice	Prodotto	Grammi	N°pezzi per cartone	Cartoni per pallet
201	Semifr. Limone	80	8	336
202	Semifr. Mandorla	75	8	336
203	Semifr. Arancia	70	8	336
204	Semifr. Pistacchio	75	8	336
205	Semifr. Fragola	75	8	336
206	Semifr. Fiori d'Arancio	75	8	336
207	Semifr. Frutti di Bosco	80	8	336
208	Semifr. Limoncello	80	8	336
209	Semifr. Melone	80	8	336
210	Delizia Mandorla	100	8	336
211	Delizia Pistacchio	100	8	336
212	Delizia Nocciola	100	8	336
213	Cassatina Siciliana	90	8	336
214	Settedelizie al Cioccolato	85	8	336
216	Cuordiciocco al Peperoncino	85	8	336
217	Cuordiciocco al Cocco	85	8	336
218	Cuordiciocco alla Cannella	85	8	336
219	Cuordiciocco alla Pera	85	8	336

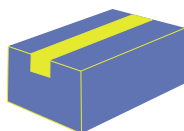
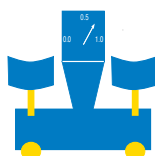
Le confezioni

Grazie alla sua impilabilità il contenitore delle monoporzioni Fruit Dessert consente la minima occupazione di spazio. Per questo anche l'imballo utilizzato per il trasporto si presenta di dimensioni particolarmente contenute. Una confezione contiene 8 monoporzioni ed un pallet di dimensioni 120X80X120, contiene 336 confezioni per un totale di 2688 pezzi.



FRUIT DESSERT





Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Peso (g.) <i>Weight (g.)</i>	Pz. X cartone <i>Pieces X package</i>	Cartoni X pallet <i>Boxes X pallet</i>	Scadenza <i>Shelf Life</i>	Scongelamento <i>Serving sugg.</i>
001	Cassata Siciliana	750	1	300	18 mesi	2 ore
002	Cassata Siciliana	1000	1	300	18 mesi	2 ore
005	Cassata monop.	100	9	300	18 mesi	30 min
006	Cassata mignon	30	25	300	18 mesi	30 min
008	Cannoli Siciliani	110	12	300	18 mesi	1 ora
009	Cannoli Siciliani mignon	30	24	300	18 mesi	30 min
011	Rollò ricotta	100	9	300	18 mesi	1 ora
013	Rollò limone	100	9	300	18 mesi	1 ora
015	Rollò cioccolato	100	9	300	18 mesi	1 ora
017	Rollò pistacchio	100	9	300	18 mesi	1 ora
019	Delizia al fogliame	110	9	300	18 mesi	1 ora
021	Delizia al pistacchio	110	9	300	18 mesi	1 ora
023	Delizia alla nocciola	110	9	300	18 mesi	1 ora
025	Trancio alla frutta	90	9	300	18 mesi	1 ora
027	Torta fogliame	1000	1	300	18 mesi	2 ore
029	Torta nocciola	1000	1	300	18 mesi	2 ore
031	Torta pistacchio	1000	1	300	18 mesi	2 ore
032	Torta alla frutta	1000	1	300	18 mesi	2 ore
040	Semifreddo monop. al limone	80	9	300	18 mesi	30 min
041	Semifreddo monop. alla mandorla	75	9	300	18 mesi	30 min
042	Semifreddo monop. all'arancia	70	9	300	18 mesi	30 min
043	Semifreddo monop. al pistacchio	75	9	300	18 mesi	30 min
044	Semifreddo monop. alla fragola	75	9	300	18 mesi	30 min
045	Semifreddo monop. al melone	80	9	300	18 mesi	30 min
046	Semifreddo monop. fiori d' arancio	60	9	300	18 mesi	30 min
047	Semifreddo monop. frutti di bosco	80	9	300	18 mesi	30 min
048	Semifreddo monop. limoncello	60	9	300	18 mesi	30 min
050	Semifreddo al limone	1000	9	300	18 mesi	2 ore
052	Semifreddo alla mandorla	1000	1	300	18 mesi	2 ore
054	Semifreddo all'arancia	1000	1	300	18 mesi	2 ore
056	Semifreddo al pistacchio	1000	1	300	18 mesi	2 ore
110	Settedelizie al cioccolato	1000	1	300	18 mesi	2 ore
220	Settedelizie al pistacchio	1000	1	300	18 mesi	2 ore
112	Zuccottino	80	6	300	18 mesi	30 min
114	Suppli <i>da friggere</i>	30	7,0kg	81	18 mesi	-
115	Suppli <i>precotti</i>	30	7,0kg	81	18 mesi	-
116	Arancini ragù <i>da friggere</i>	200	40	81	18 mesi	-
117	Arancini burro <i>da friggere</i>	200	40	81	18 mesi	-
118	Arancini boscaiola <i>da friggere</i>	200	40	81	18 mesi	-
119	Arancinis pinaci <i>da friggere</i>	200	40	81	18 mesi	-
120	Arancini ragù <i>precotti</i>	200	40	81	18 mesi	-
121	Arancini burro <i>precotti</i>	200	40	81	18 mesi	-
122	Arancini spinaci <i>precotti</i>	200	40	81	18 mesi	-
123	Arancini boscaiola <i>precotti</i>	200	40	81	18 mesi	-
125	Arancini ragù <i>da friggere</i>	200	12	300	18 mesi	-
126	Arancini burro <i>da friggere</i>	200	12	300	18 mesi	-
127	Arancini ragù <i>precotti</i>	200	12	300	18 mesi	-
128	Arancini burro <i>precotti</i>	200	12	300	18 mesi	-
129	Arancini spinaci <i>da friggere</i>	200	9	300	18 mesi	-
130	Arancini boscaiola <i>da friggere</i>	200	12	300	18 mesi	-
131	Arancini spinaci <i>precotti</i>	200	9	300	18 mesi	-
132	Arancini boscaiola <i>precotti</i>	200	12	300	18 mesi	-



Frutti di Sicilia srl

C.da Grotte d'Acqua - S.S. 640 CL-AG Km. 53

93010 Serradifalco - CL - Italy

Tel. e Fax +39 0934930866

E-mail: info@fruttidiscilia.com

www.fruttidiscilia.com