

NATALE
2020



FRATELLISICILIA

FASHION SWEET

FRATELLI MOTTO TTA





SICILY

LIFE



Paternò è una cittadina di cinquantamila abitanti sotto il vulcano Etna, le cui origini affondano sin dall'età del rame e del bronzo. Fu meta preferita data la vicinanza col fiume Simeto e la conformazione del territorio che si adattava perfettamente per la difesa dai nemici e alla ricerca di materie prime. L'antica collina, un vulcano spento, fu abitata prima dai Sicani e poi dai Siculi che ne edificarono la città. Nei secoli a venire fu colonizzata da popoli che come nel resto della Sicilia mescolavano culture e tradizioni. Oggi la città è nota per le sue bellezze architettoniche di ogni genere ed epoca. La sua economia si basa prevalentemente sull'artigianato e sulla coltivazione delle famose arance rosse dell'Etna.

Paternò is a town of fifty thousand inhabitants under the Etna volcano. The origins of the town plunge from the Copper and Bronze ages. It was a favourite destination, owing to proximity with Simeto river and its conformation of the land that fitted perfectly for the defence against enemies and the search for raw materials. The ancient hill, an old asleep volcano, it was first inhabited by the Sicani and after by the Siculi, who edified a city. Centuries it was a destination of settlers, as indeed Island Sicily, mixed culture and traditions. Nowadays the town is known for its architectural beauty of each kind of age. Its economy is mainly based on handicraft and on the cultivation of the famous Etna's blood oranges.

I prodotti Fratelli Sicilia si contraddistinguono per l'accurata ricercatezza di materie prime e di ingredienti che rendono speciali le creazioni, rifiutando l'uso di coloranti e di aromi artificiali. Farine selezionate dalle vicine colline ennesi, uova provenienti da galline allevate a terra, Pistacchi Brontesi, cioccolato puro, uvette sultanine, burro per centrifugazione di panna e agrumi di Paternò, arricchiscono il paniere di ingredienti speciali, dalle rinomate proprietà organolettiche.

Fratelli Sicilia products are distinguished by the accurate search for raw materials and ingredients that make special their creations, without addition of colorings and artificial flavor. Selected flours from Enna's Hills, eggs from hens bred on the ground, Bronte's pistachios, pure chocolate, butter extracted from cream, Paternò's citrus that enrich the basket of ingredients, all really special by organoleptic properties.



LIEVITO TATA



Lievito madre, uova da galline allevate a terra, burro olandese, farina e tanta passione. Trentasei ore di lievitazione insieme ad una sapiente lavorazione ci ha permesso di creare un prodotto soffice, profumato e dal sapore intenso.

Sourdough, eggs from hens bred on the ground, Dutch butter, flour and a lot of passion. Thirty six hours of leavening together with a wise processing, it has allowed us to create a soft and perfumed product with the intense flavour.

Il processo produttivo dei panettoni “Fratelli Motta” si sviluppa con l’accurata attenzione negli impasti e al rinfresco giornaliero del lievito madre, un nucleo di pasta fermentata dal quale si ricava il lievito naturale fresco necessario alla produzione. Importante è la selezione delle migliori materie prime tra le quali primeggiano su tutte i tuorli d’uovo da galline allevate a terra, il burro di panna ottenuto da centrifugazione da latte vaccino crudo, le farine italiane e gli agrumi di Paternò, raccolti nella zona della “Piana di Catania” caratteristica per la produzione di Arance Rosse e profumati Limoni e Mandarini. Non utilizziamo coloranti né aromi artificiali ma solo oli essenziali da estratto di succo. Gli impasti riposano per 36 ore a lenta lievitazione naturale, aumentando la sofficità del prodotto, il profumo e la digeribilità.

The distinctive productive process of the Panettone of Motta brothers starts with careful attention of sourdough. It is originated from “nucleos”, a fermented batter-like dough that is renewed every day; in which we add water and flour, without modify the originated lightness and fragrance. We use only natural ingredients: Italian flour, yolks taken from eggs of hens bred on the ground; butter of cream extracted from centrifugation of cow milk; citrus fruit creams of Paternò: traditional country known for plantation of Red Oranges, Tangerines and Lemons. In our Panettoni we use only essential oils taken from juices, without chemical additives and colorant. It's a long natural process of fermentation that lasts 36 hours, in this way our Panettoni become more soft and digestible.



Una volta sfornati vengono lasciati raffreddare a testa in giù per farcirli con le nostre creme agli agrumi profumate e leggere, o quelle al pistacchio, alla mandorla e nocciola, più tipiche e golose. Tutta la lavorazione artigianale è curata da sapienti e scrupolose mani pasticciere. I nostri incarti a mano sono confezionati da abili signore che rendono il prodotto un esclusivo gioiello dolciario.

After baking, they rest upside down for 1 night to dry slowly. Fragrant aromas fill our Panettoni: soft citrus fruit creams or Pistachio, Almond, Nuts creams. Every manufacturing process is handled by savant, skillful and meticulous pastry chefs; our Crafters wrap our creations carefully one by one, treated as a sweet jewels.

INCA

RTI

Gli incarti a mano comprendono tutta la linea dei panettoni classici farciti con agrumi e con frutta secca.

The hand wrappings includes the whole line of classic panettone stuffed with citrus and dry fruits.



Colorati, eleganti, sorprendenti.
L'incarto perfetto incontra il gusto contemporaneo di un piacere tutto tradizionale.

Colorful, elegant, surprising. The perfect wrapping meets the taste contemporary of a pleasure all traditional.



.33

PANETTONE
FARCITO AL PISTACCHIO 

Un classico natalizio catanese con tutto il gusto dei pistacchi siciliani più buoni che aromatizzano il soffice impasto vanigliato, lo farciscono con della deliziosa crema e lo ricoprono tostati e immersi nel cioccolato più croccante.

A Christmas classic made with all the taste of the best Sicilian pistachios that flavor the soft vanilla dough, they fill it with delicious cream and cover it toasted and dipped in the crispiest chocolate.



.49

PANETTONE
CON GOCCE DI
CIOCCOLATO DI MODICA

Gli ingredienti genuini lo rendono profumato e morbido, il cioccolato di Modica lo impreziosisce con le sue gocce dal gusto tipico.

The genuine ingredients make it fragrant and soft, the Modica chocolate embellishes it with its drops by typical taste.



.31

PANETTONE
FARCITO CON CREMA
DI LIMONE SCILIA

Il profumo della Sicilia a primo scarto. Il merito è la lavorazione dell'impasto come da tradizione e una cremosa e dolcissima crema di limone siciliano.

The scent of Sicily at the first smell. The merit is the workmanship of the dough as tradition and a sweet and creamy cream of Sicilian lemon.



.32

PANETTONE
FARCITO CON CREMA
DI ARANCIA SCILIA

Una ricetta semplice che donerà profumo e aroma all'impasto più soffice. Una dolce crema all'arancia farà più tipico il Natale.

A simple recipe that will give perfume and aroma to the softer dough. A sweet orange cream will make Christmas more typical.



.41

PANETTONE
CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Frutto di una lunga lievitazione, profumato, morbido, fragrante e arricchito da golose gocce di cioccolato classico.

Result of a long leavening, scented, soft, fragrant and enriched with delicious drops of classic chocolate



.43

PANDORATO

La vera bontà è semplicità sovrana. Il profumo e la morbidezza del panettone incontrano l'impasto vanigliato del pandoro, per il dolce più versatile del Natale.

True goodness is simplicity superfine. The perfume and the softness of the panettone meet the vanilla dough of the pandoro, for the most versatile sweet of Christmas.



.30

PANETTONE
FARCITO CON CREMA
DI MANDARINO SCILIA

Artigianale e profumatissimo, questa prelibatezza è farcita con della golosa crema vellutata di mandarino siciliano.

Artisanal and fragrant, this delicacy is stuffed with delicious velvety cream of Sicilian mandarin.



.44

PANETTONE
CON UVETTA, ZIBIBBO
E CANDITI D'ARANCIA SICILIANA

Un tripudio di aromi tipici per l'impasto natalizio. Morbido, profumato e ricco di sapori tradizionali.

A triumph of typical aromas for the Christmas dough. Soft, fragrant and rich in traditional flavors.

GOLD

CARAMEL



INCA RTI

.104

PANETTONE
GOLD CARAMEL

La dolcezza del fudge al caramello. Un piacere irresistibile al palato dal sapore contemporaneo. Una fragranza e un aroma unici: il must delle tavole imbandite.

*The sweetness of caramel fudge.
A dough of modern flavor.
Our Season Golden Must.*



La frutta che selezioniamo è di primissima scelta perché amiamo i sapori genuini e vogliamo che il gusto dei nostri prodotti sia sempre fedele alla materia prima; armonioso e avvolgente.

Selected high quality fruits because we love genuine flavor and we want that the taste of our products is real, harmonious and enveloping

FRUTTATA INCA ARTI

.105

PANETTONE
CON AMARENE E CUBI DI
CIOCCOLATO FONDENTE

Il sapore dolce e deciso dell'amarena rimane fresco e ben calibrato, grazie al processo di semi canditura, per accogliere l'amaro del cioccolato fondente in un abbraccio gustoso e pronto per il bis.

The sweet and decisive taste of black cherry remains fresh and well balanced thanks to the semi-crystallization process to welcome the bitterness of dark chocolate in a tasty hug

6 6 500g 1kg



L'essenza dello zafferano è esaltata dal processo di semi canditura che mantiene la freschezza che contraddistingue questo grande lievitato, mentre la pesca gli conferisce la giusta dolcezza al palato. Un sodalizio di classe.

The essence of saffron is enhanced by the semi-crystallization process that maintains the freshness that distinguishes this excellent product, while the peach gives the right sweetness to the palate.

6 6 500g 1kg

.106

PANETTONE
CON PESCHE
E ZAFFERANO



FRUTTA INCA ARTI

.74

PANETTONE PERA E CIOCCOLATO

Un impasto soffice e fragrante, un delizioso abbinamento che unisce la dolcezza della pera al gusto deciso del cioccolato, preparato per i palati golosi e amanti della genuinità e della tradizione.

A soft and fragrant dough, a delicious pairing that combines the sweetness of the pear with the strong taste of chocolate, prepared for greedy palates and lovers of authenticity and tradition



Il goloso e soffice impasto tradizionale è guarnito con fichi bianchi e cubi di puro cioccolato bianco, per un gusto fresco e delicato, morbido e avvolgente.

The soft and delicious traditional dough is stuffed with white figs and cubes of pure white chocolate, for a fresh and delicate taste, soft and enveloping taste.



.107 PANETTONE AI FICHI BIANCHI E CUBI DI CIOCCOLATO BIANCO



Il gusto che incanta.

Nato dalla passione per le materie prime della nostra terra e dalla fraterna collaborazione con la rinomata Cantina De Bartoli, Dammuso è un'idea creativa imbibita nel passito di Pantelleria DOC, il Bukkuram.

Il packaging dondolante è unico nel suo genere perché progettato appositamente per mantenere umido e sempre aromatizzato l'impasto del dolce. Il sapore tradizionale di ogni singolo ingrediente selezionato incontra l'estro e la creatività di chi non vuole rinunciare al classico dolce natalizio ma desidera arricchirlo e sperimentare sapori sempre nuovi. Sorprendenti.

The taste that enchants. Born from the passion for the raw materials of our land and fraternal collaboration with the renowned Cantina De Bartoli. Dammuso is a creative idea dipped in the Passito of Pantelleria DOC, the Bukkuram. The swinging packaging is unique because it is specially designed to keep the cake dough wet and always flavored. The swinging packaging is unique because specially designed to keep the cake dough wet and always flavored.

The traditional flavor of each selected ingredient meets the fancy and creativity of those who don't want to give up the classic Christmas cake but want to enrich it and experiment with new flavors. Surprising



.116

PANETTONE IMBIBITO
AL PASSITO DI PANTELLERIA DOC

MARCO DE BARTOLI
BUKKURAM



DAMMUSO

PANETTONE IMBIBITO AL PASSITO DI PANTEL-



COFFEE MEDITERRANEAN



Confezioni esclusive per un regalo di effetto.
Un scatola che si schiude come un fiore, contenente il gustoso
panettone da farcire a piacere con la golosa crema.

*Exclusive package for an impressive gift.
A box opens up like a flower, containing
a delicious Panettone with a cream to spread.*



PISTACCHIO

COFANETTI



.67

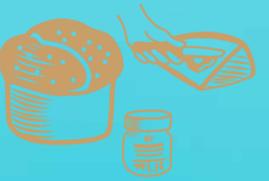
PANETTONE AL PISTACCHIO
CON VASO DI CREMA
DI PISTACCHIO

Il più gustoso e goloso. L'ormai entrato a pieno titolo come il tipico dolce natalizio di Sicilia. Ricoperto con una deliziosa glassatura al pistacchio e pistacchi interi tostati, all'interno sorprenderà con il suo impasto aromatico alla vaniglia e al pistacchio, arricchito dalla squisita crema di pistacchio. Un gusto golosissimo.

The tastiest and most delicious, has now conquered the full title of typical Christmas cake of Sicily. Covered with a delicious glaze made with pistachio and whole roasted pistachios, inside it will surprise you with its aromatic dough vanilla and pistachio, enriched by the exquisite pistachio cream. A greedy taste.

4 6 850g

COFANETTI



.77

PANETTONE
AL CIOCCOLATO
MODICANO
CON VASO DI CREMA

Morbido e profumato al cioccolato di Modica, il suo sapore, dal gusto tipico del più famoso cioccolato al mondo, vi sorprenderà con la sua crema tutta da spalmare.

Soft and fragrant with the Modica chocolate it has the taste of the most typical chocolate in the world and will surprise you with its cream to spread.



.76

PANETTONE
ALLA NOCCIOLA
CON VASO DI CREMA
ALLA NOCCIOLA

Morbido, profumato e ricco. Ripieno di gustosa crema alla nocciola e accompagnato dal vasetto per farcire a piacere ogni boccone.

Soft, fragrant and rich. Stuffed with tasty hazelnut cream in a jar to spread in each bite.



.75

PANETTONE ALLA MANDORLA
CON VASO DI CREMA
ALLA MANDORLA

Soffice e fragrante, l'impasto artigianale nasce per deliziare gli appassionati del frutto siciliano. Ad accompagnarlo una morbida crema di mandorle siciliane: una delizia per il palato!

Soft and fragrant this handmade dough was born to delight lovers of Sicilian fruit. Accompanied by a soft Sicilian almond cream : a delight for your palate!



.97

PANETTONE
AL CIOCCOLATO RUBY E
FRAGOLINE DI BOSCO

La dolcezza delle fragoline di bosco e la peculiarità del cioccolato Ruby, dall'intensità del suo gusto fruttato e dalle note fresche ed aspre, è il regalo protagonista della nuova creazione appositamente ideata per i palati più curiosi.

The sweetness of wild strawberries and the peculiarities of Ruby chocolate by the intensity of its fruity taste with fresh and sour notes is the protagonist of the new creation specially designed for the most curious palates.



.64

PANETTONE AL LIMONE
CON VASO DI CREMA
AL LIMONE

L'aroma dell'impasto è quello della Sicilia. Il merito è la lavorazione come da tradizione e una dolcissima crema di limone siciliano.

The aroma of the dough is Sicily itself. The merit it is the processing as per tradition and a very sweet Sicilian lemon cream inside

COFA NETTI



.65

PANETTONE
AL MANDARINO
CON VASO DI CREMA
AL MANDARINO

Artigianale e profumatissimo, questa prelibatezza è farcita con della golosa crema vellutata di mandarino siciliano.

Artisanal and fragrant, this delicacy is stuffed with delicious velvety cream of Sicilian mandarin.



.66

PANETTONE
ALL'ARANCIA
CON VASO DI
CREMA
ALL'ARANCIA

Una ricetta semplice che donerà profumo e aroma all'impasto più soffice. Una dolce crema all'arancia farà più tipico il Natale.

A simple recipe that will give perfume and aroma to the softer dough. A sweet orange cream will make Christmas more typical.

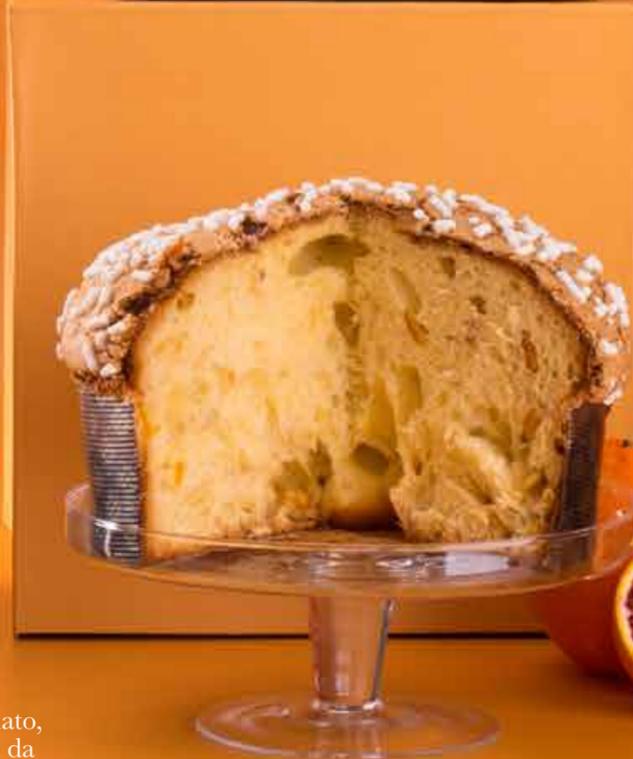


VANITY

Sapori semplici e intensi per chi ama i gusti decisi durante e dopo le festività.

*Simple and intense tastes.
Suitable for people with distinct tastes.*

6 6 850g



.94
PANETTONE
CON AGRUMI
DI SICILIA

I frutti tipici siciliani incontrano l'impasto classico natalizio. morbido, profumato e ricoperto da una glassa croccante.

The typical Sicilian fruits meet the classic Christmas dough. Soft, fragrant and covered with a crunchy glaze.



.90
PANETTONE
CON UVETTA
SULTANINA
Per gli amanti dei sapori tradizionali, il dolce che profuma di Natale. Aroma e gusto classici, morbidezza e glassatura perfetta.

For lovers of traditional flavors, the sweet that it smells like Christmas. Aroma e classic taste, softness and perfect frosting.



.91
PANETTONE
CON GOCCE DI
CIOCCOLATO

Una lunga lievitazione, profumato, morbido, fragrante e arricchito da golose gocce di cioccolato classico e ricoperto da una ricca glassa.

A long leavening, scented, soft, fragrant and enriched with delicious drops of classic chocolate and covered by a rich glaze.

MAGNUM

Regali d'effetto in formato maxi.
Effect gifts in a maxi size.



Grande nel formato, più grande nel gusto. La tradizione dell'impasto artigianale e degli ingredienti genuini rende piacevole ogni fetta... per tutti!

Big in the size, bigger in the taste. The tradition of the artisanal dough and genuine ingredients makes every slice enjoyable... for everyone!



.79
PANETTONE
TRADIZIONALE



.101
PANETTONE FARCITO
AL CIOCCOLATO DI MODICA
CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Nato per le tavole natalizie, questo grande panettone ha un gusto magnum! Gli ingredienti genuini lo rendono profumato, morbido e fragrante. Il cioccolato di Modica lo impreziosisce con le sue gocce dal gusto tipico e goloso.

Born for Christmas tables, this great panettone has a magnum taste! The genuine ingredients make it scented, soft and fragrant. The Modica chocolate embellishes with its drops by typical and delicious taste.



SINNESI



.31
PANETTONE
FARCITO CON CREMA
AL LIMONE SCILIA



.30
PANETTONE
FARCITO CON CREMA
AL MANDARINO SCILIA

incarti



.32
PANETTONE
FARCITO CON CREMA
ALL'ARANCIA
SICILIA



.44
PANETTONE
TRADIZIONALE CON UVETTA ZIBIBBO E
CANDITI D'ARANCIA SICILIANA



.41
PANETTONE
CON GOCCE DI CIOCCOLATO PURO



.49
PANETTONE
AL CIOCCOLATO DI MODICA



.43
PANDORATO



.33
PANETTONE
FARCITO AL PISTACCHIO



.64
PANETTONE AL LIMONE
CON VASO DI CREMA AL LIMONE



.65
PANETTONE AL MANDARINO
CON VASO DI CREMA AL MANDARINO



.66
PANETTONE
ALL'ARANCIA
CON VASO DI CREMA
ALL'ARANCIA

COFANETTI



.75
PANETTONE ALLA MANDORLA
CON VASO DI CREMA
ALLA MANDORLA



.97
PANETTONE ALLA MANDORLA
CON VASO DI CREMA
ALLA MANDORLA



.76
PANETTONE ALLA NOCCIOLA
CON VASO DI CREMA ALLA NOCCIOLA



.77
PANETTONE AL CIOCCOLATO
MODICANO CON VASO DI CREMA AL
CIOCCOLATO MODICANO



.67
PANETTONE AL PISTACCHIO
CON VASO DI CREMA DI PISTACCHIO

SINNESI

FRUTTA



.107
PANETTONE
AI RICHI BIANCHI
E CUBI DI
CIOCCOLATO BIANCO



.106
PANETTONE
ALLA PESCA
E ZAFFERANO



.105
PANETTONE
ALL'AMARENA E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE



.74
PANETTONE
PERA E CIOCCOLATO



.104
PANETTONE
GOLD CARAMEL



.94
PANETTONE
CON AGRUMI DI SICILIA



.91
PANETTONE
CON GOCCE DI CIOCCOLATO



.90
PANETTONE
CON UVETTA SULTANINA

VANITY

DAMMUSO



.116
DAMMUSO
PANETTONE IMBITITO
AL PASSITO DI PANTELLERIA DOC

MAGUM



.79
PANETTONE
TRADIZIONALE
CON UVETTA E ZIBIBBO



.101
PANETTONE FARCITO
AL CIOCCOLATO DI MODICA
CON GOCCE DI CIOCCOLATO

🏠 MID DOLCIARIA S.R.L.
📍 Via Amerigo Vespucci, 86
95047 - Paternò (Catania) Italy
☎ tel/fax +39 0959899485
✉ info@fratellisicilia.com

FRATELLISICILIA.COM

La passione per il nostro lavoro e i valori
che i nostri genitori ci hanno insegnato ci
rendono ogni giorno consapevoli
che sono tenacia e dedizione
a realizzare i sogni.

Vi ringraziamo per l'attenzione
che avete gentilmente prestato.
Vi auguriamo una buona vita.

*The passion for our work and the values that our parents
have taught us, makes us aware each day that with
tenacity and dedication "dreams" can be realized. We
thank you for the attention that you have kindly shown.*

E' 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. It's prohibited the reproduction of texts and images in this volume. The illustrations, the descriptions and the information are approximate and may change without notice.

Progetto grafico: Valeria Castagnola - Foto: Rita Castagnola - Copy: Valeria Castagnola - Giulia Palombari



www.fratellicicilia.com