

2020



FRATELLISICILIA



PLEASURE CONTINUOUS

GUSTA CON STILE

FRATELLIMOTTA .04
SICILY LIFE .06
INGREDIENTI .08

SINTESI .42
CONTATTI .46

ZAINETTI .12
ZAINI .14
BIJOUX .16
SCRIGNI .18
CUBOTTI .22
BOCCHIE DI LUPO .24

TORRONI .26
TORRONCINI SICILIANI .28
TORROUND .30
FRUTTA MARTORANA .32
CREME AGLI AGRUMI .34
CREME .36
SCORZETTE .38
CANNOLI SICILIANI .40

FRATELLI LLIMO TTA





SICILY

LIFE



Paternò è una cittadina di cinquantamila abitanti sotto il vulcano Etna. Le origini della città 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 antico vulcano spento, fu abitata prima dai Sicani e poi dai Siculi che ne edificarono una città. Nei secoli a venire fu meta di colonizzatori 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 degli ingredienti, che rendono speciali le creazioni, rifiutando l'uso dei coloranti e 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, che arricchiscono il paniere degli ingredienti, speciali dalle qualità 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.





PASTA DI MANDORLA
AL LIMONE CON CANDITI DI LIMONE



PASTA DI MANDORLA
ALL'ARANCIA CON CANDITI D'ARANCIA



PASTA DI PISTACCHIO GRANELLATA



PASTA DI MANDORLA AL MANDARINO



PASTA DI MANDORLA
CON MANDORLE AFFETTATE



PASTA DI MANDORLA



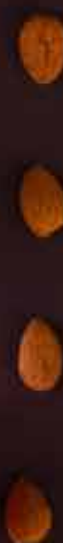
ZAINETTI

Finissime squisitezze con un cuore morbido di soffice impasto di mandorle, dai gusti tipici della frutta secca o agli agrumi con oli essenziali da estratto di succo, riposti in graziosi cofanetti colorati, vivaci e dall'apertura pratica e salva freschezza. Belli da vedere, buoni da gustare tutti.

Finest delicacies with a soft heart of almond dough, dried fruits as citrus with essential oils from juice extracts.



ZAINI



La ricetta vuole interpretare il gusto tipico dei cantucci ma in chiave Sicula, più fragrante e con frutta secca in buccia e burro. Squisiti!

The recipe wants to interpret the typical taste of Cantucci biscuits but in Sicilian version, more fragrant and with dried fruit in peel and butter. Delicious!



.28 .29



.24 .25 .26



.27



Queste pratiche confezioni racchiudo prelibate creazioni. Da gustare in ogni momento.

These practices wrapped contain delicious creations. Taste all the time.

BIJOUX



Cinque ed uniche delicatezze accuratamente fatte a mano ricoperte da scaglie di frutta secca e cubetti di canditi. Un delicato e prezioso cadeaux di piacere.

Five uniques handmade daintiness, covered carefully with dried fruit flakes and candied cubes. A delicate and precious cadeaux of pleasure.



.112

TESORO DI MANDORLE

Preziose pastine di mandorla siciliana finissima, soffici e profumate, decorate con frutta secca di altissima qualità per deliziare i palati tradizionali più esigenti e lo sguardo appassionato più attento. Le confezioni ideate per essere preziosi cofanetti, esaltano l'espressione della pasticceria e della sapienza culinaria.



SCRIGNI

.114

FRUTTA MARTORANA

Dolcissima morbidezza di pasta reale siciliana, è una vera ricchezza del patrimonio culinario siciliano. Agli occhi è un tripudio di colori e di forme fedeli alla frutta tipica dell'isola, al palato è zuccherina e deliziosa.



TOCCOLI



.113 TOCCOLI SICILIANI

Croccanti e dolcissimi torroncini, preparati come vuole la tradizionale festa di Sant'Agata in Sicilia. Semplici, croccanti al punto giusto, preparati con le materie prime selezionate e dall'autentica genuinità. Le confezioni sono preziosi cofanetti che esprimono la sapienza pasticciera e culinaria tradizionale.



CUBO TTI



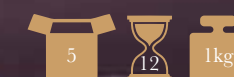
Colorate paste siciliane, cantucci con frutta secca e finissimi torroncini di mandorla e pistacchio riempiono i preziosi e gustosi cadeaux. Esclusiva idea regalo.

Colorful Sicilian pastries, Cantucci biscuits with dried fruits, Small Pistachio and Almond nougats enrich precious and delicacies cadeaux.

BOCCE DI LUPO

Espositori da banco pensati per concedersi un attimo di dolcezza nel momento inaspettato. Ideati in due differenti soluzioni ma in molteplici gusti.

Exhibitor, designed to indulge an instant of sweetness in an unexpected moment. Designed in two different solutions but with many flavours



Nell’XI secolo
gli Arabi contribuirono
alla diffusione di questo dolce
in Sicilia. Dal nome “Turun” che
significa abbrustolire. Questo dolce è
proposto nella versione morbida o croc-
cante.

*In the XI century the Arabs contributed the diffusion of
this sweet in Sicily. Named “Turun” whose meaning
is “to toast”. This sweet is proposed in the soft or
crunchy version.*



A Paternò, sotto i piedi del monte Etna, nei
giorni di festa per la patrona Santa Barbara,
viene preparato un dolce tradizionale di origine
araba a base di mandorle e pistacchi.

*In Paternò under the mount Etna's feet, during the feast day
for the Saint Protector Santa Barbara, is prepared a traditio-
nal sweet of Arabian origins with
almonds and pistachios.*

TORRONI

TORRORONCINI SICILIANI

Già dalla dominazione araba si conobbe un dolce simile. Ma è solo negli anni sessanta del secolo scorso che lo vediamo così piccolo, grazie all'intuito di un noto pasticcere siciliano, che ebbe la brillante idea di porzionarlo per facilitarne il consumo. Qui riproposto in tre gusti.

This sweet was created before Arabian domination. During the sixties, it became so small, thanks the intuition of Sicilian pastry chef. His idea was to divide in small pieces to trade.

Here you find in three different tastes.





TORROUND

Le torte di torrone.
Dolci e morbide con croccanti note di agrumi e frutta secca. Un sfizio da assaporare in qualsiasi momento della giornata.

*Refined nougat cakes.
Sweet and soft with crisp notes of citrus and dried fruit.
A whim to savor at any time of the day.*





FRUTTA MARTORANA

La frutta di Martorana è nata perché le suore del convento della Martorana, per sostituire i frutti raccolti dal loro giardino ne crearono di nuovi con mandorla e zucchero, per abbellire il convento per la visita del Papa.

The Martorana fruit was created by Martorana's nuns, to replace harvest fruits from their garden, during the Pope's visit. It is a mixed of almond and sugar.



CREMA

Autentici estratti di succo e zucchero gelificato.
Queste creme agli agrumi sono delle vere leccornie da utilizzare nelle più fantasiose ricette.

*Authentic juice extracts and gelled sugar.
These creams with citrus are real delicacies to use in the most creative recipes.*



.13
CREMA
DI MANDARINO
SICILIA



.14
CREMA
DI ARANCIA
SICILIA



.15
CREMA
DI LIMONI
SICILIA



CREME

Deliziose creme da spalmare, create con il 60% di frutta secca ed ingredienti naturali. Provateli tutti!

Delicious creams to spread, with 60% of dried fruit and natural ingredients.



Saporita crema della migliore selezione di pistacchi. Coltivati nella “sciara” dell’Etna nel territorio di Bronte sono ricchi di gusto e profumo oltre all’inconfondibile colore verde. Sarà protagonista di tutte le vostre ricette.

Tastiest cream of the best Pistachio selection, cultivated in the “sciara” of Bronte. They enrich the taste and flavour, in addition to unmistakable green color. It will be featured in all our recipes.

**Sciara is a Sicilian term that indicates a place where, in the past, there was a pouring lava.*



.69
CREMA
DI NOCCIOLA



.68
CREMA
DI MANDORLA



.16
CREMA
DI PISTACCHIO



.70
CREMA
AL CIOCCOLATO
DI MODICA

Una ricetta esclusiva per gli amanti del cioccolato. Elaborata secondo le tradizioni del cioccolato Modicano. Un sapore inteso di puro cioccolato fondente.

Exclusive recipe for chocolate lovers. Created according to traditional chocolate of Modica. An intense taste of pure dark chocolate.



SCORZETTE

Ingrediente cardine del dolce più famoso della tradizione siciliana: la cassata. La canditura viene effettuata artigianalmente con arancia rossa della piana di Catania e limoni di Sicilia. Semplici e sfiziosi lapilli di gusto.

Main ingredient of popular Sicilian traditional cake: The Cassata. Candy is handmade with oranges and lemons from plain of Catania. Simple and delicious fillets of taste.



.60
SCORZETTE
DI ARANCIA
SICILIA



.61
SCORZETTE
DI LIMONI
SICILIA



CANNOLI SICILIANI



I tipici e leggendari Cannoli Siciliani nella variante snack. Dalla buccia croccante e dorata lavorata come da antiche ricette. I nostri Cannoli sono farciti con golose creme prive di acqua, permettono la lunga conservazione a temperatura ambiente. Le leggende sulle loro origini sono tante e variopinte ma il nostro più grande piacere è condividerli con voi.

The legendary Sicilian Cannoli in our snack variant. The golden and crunchy wafer is made according to the ancient recipes. Our Cannoli are filled with creams with no water in order to allow a better ambient temperature conservation. The legends upon their origins are various and picturesque but our biggest pleasure is to share them with you.



SINTESES

ZAIN
ETTI



.01
SFOGLIE
DI MANDORLA



.02
PASTE
DI PISTACCHIO



.04
PASTE
DI MANDORLA
AGLI AGRUMI DI SICILIA



.05
CROCCANTI
DI MANDORLA



.06
CROCCANTI
DI PISTACCHIO



.07
CROCCANTI
DI CACAO CON
NOCCIOLINE E ARACHIDI



.07
CROCCANTI
DI CACAO CON
NOCCIOLINE E ARACHIDI



.24
PASTE
DI PISTACCHIO



.25
PASTE
DI MANDORLA
CON AGRUMI
DI SICILIA



.26
PASTE
SICILIANE



.27
CROCCANTI
MANDORLA E
PISTACCHIO



.28
CANTUCCI
SICILIANI CON
PISTACCHIO



.29
CANTUCCI
SICILIANI
CON MANDORLE



.21
FRUTTA
MARTORANA



.20
BUOUX
DI MANDORLA



.08
PASTE
SICILIANE



.71
CROCCANTI
MINI SICILIANI



.09
CANTUCCI
SICILIANI



.10
TORRONCINI
SICILIANI



.112
TESORO
DI MANDORLE



.113
TOCCOLI
SICILIANI



.114
FRUTTA
MARTORANA

SCRIGNI

ZAINI

CUBO
OTTI

SINTESTI

CREME



.15
CREMA DI
LIMONI
SICILIA

.13a
CREMA DI
MANDARINO
SICILIA



.14
CREMA DI
ARANCIA
SICILIA

.14a
CREMA DI
ARANCIA
SICILIA



.13
CREMA DI
MANDARINO
SICILIA

.15a
CREMA DI
MANDARINO
SICILIA



.68
CREMA DI
MANDORLA
SICILIA

.68a
CREMA DI
MANDORLA
SICILIA



.69
CREMA DI
NOCCIOLA
SICILIA

.69a
CREMA DI
NOCCIOLA
SICILIA



.70
CREMA AL
CIOCCOLATO
SICILIA

.70a
CREMA AL
CIOCCOLATO
SICILIA



.16
CREMA DI
PISTACCHIO
SICILIA

.16a
CREMA DI
PISTACCHIO
SICILIA



.22
TORRONE
ALLA MANDORLA



.23
TORRONE DI
SANTA BARBARA
ALLA MANDORLA



.62
TORRONE DI
SANTA BARBARA
AL PISTACCHIO



.63
TORRONE AL
PISTACCHIO



.10a
TORRONCINI
SICILIANI

TORRONI



.60
SCORZETTE
DI ARANCIA
SICILIA



.61
SCORZETTE
DI LIMONI
SICILIA

CANNOLI SICILIANI



CANNOLI
SICILIANI

BOCCHE DI LUPO



.92
PASTE DI
MANDORLA
SICILIANE



.93
CROCCANTINI
SICILIANI



.98
TORROUND
CON AGRUMI
DI SICILIA



.100
TORROUND
CON MANDORLE
SICILIANE



.99
TORROUND
CON NOCCIOLE
E CIOCCOLATO

TOR ROUND

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

FRATELLISICILIA.COM

NOTE

La passione per il nostro lavoro e i valori a cui i nostri genitori ci hanno insegnato ci rende ogni giorno consapevoli che con tenacia e dedizione “i sogni” possono realizzarsi. 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.
We wish you a good life.*

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: Valerio Contiguglia - Foto still-life: Valerio Contiguglia - Copy: Valerio Contiguglia, Claudia Pulvirenti



www.fratellisicilia.com