



BONTA' E TRADIZIONE



Pasticceria
Siragusa
DAL 1980

MADE IN SICILY



Laboratorio e uffici: SS 118 Bivio Filaga Prizzi (PA)
Punto vendita: Piazza Vittorio Emanuele Orlando Prizzi (PA)
Telefono: +39 0918344495 / +39 0918340000



NATALE 2019



PASTICCERIA SIRAGUSA

excellence quality
in the heart of Sicily

NATALE 2019



PRIZZI

Photo: Valerio Macaluso



FINISSIMO PANETTONE ARTIGIANALE AL PISTACCHIO

La fragranza del miglior PISTACCHIO siciliano e il soffice impasto lievitato secondo le antiche tradizioni, fanno di questo panettone un dolce dalle qualità sorprendenti e inimitabili.

COD. ARTICOLO: 201901
1000 gr.

EN | ULTRAFINE HANDMADE PANETTONE WITH PISTACHIO
The fragrance of the best sicilian pistachio and the soft dough leavened according to ancient traditions, make this panettone a dessert with surprising and inimitable qualities.



COD. ARTICOLO: 201902
1000 gr.

RAFFINATO PANETTONE ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO

Una sorprendente morbidezza con golose gocce di CIOCCOLATO.
Profumo indimenticabile con copertura di finissimo
cioccolato fondente variegato al cioccolato bianco.



EN | REFINED PANETTONE HANDMADE WITH CHOCOLATE

A surprising softness with delicious CHOCOLATE drops. Unforgettable fragrance with very fine coverage white chocolate variegated dark chocolate.

PANETTONE TRADIZIONALE ARTIGIANALE MANDORLATO

Autentico profumo di legna che arde emanando un aroma inebriante. Classico interno di uvetta e profumate scorze d'arancia siciliana candita.

COD. ARTICOLO: 201903
1000 gr.



EN | TRADITIONAL HANDMADE PANETTONE MANDORLED

Authentic scent of burning wood giving off an intoxicating aroma. Classic inside of raisins and scented candied sicilian orange peel.



GOLOSO PANETTONE ARTIGIANALE ALLA NOCCIOLA



Un'esperienza unica fatta di glassa e granella di NOCCIOLE.
All'interno, tra la soffice pasta, una delicata crema alla nocciola.

EN | GLUTTONOUS HANDMADE PANETTONE WITH HAZELNUT

A unique experience made of HAZELNUT icing and grains.
Inside, between the soft dough, a delicate hazelnut cream.

COD. ARTICOLO: 201904
1000 gr.

“... facciamo i buoni tutto l’anno,
ma a Natale ci facciamo in quattro.”





La bontà si veste di eleganza.



Biscottificio Siragusa, dal 1980 40 anni di bontà!

Nel 1980, per volontà dei coniugi Siragusa Castrenze e Cancellieri Carmela, venne fondata l'azienda Siragusa, frutto di un'infinita passione per l'Arte Bianca ampliata presso il panificio di famiglia per oltre quindici anni. Al loro esordio, con la collaborazione dei figli, l'azienda concentrò la produzione di biscotti da latte, in particolare il biscotto Umberto al latte. La soddisfazione della clientela, li condusse verso un'inimitabile produzione: dal Biscotto Umberto a quello integrale da tè, ipocalorico e da dessert, primo fra tutti il biscotto al sesamo, ancora oggi cavallo di battaglia dell'azienda. Nel 1994, il Biscottificio Siragusa, per dare più dolcezza alla vita dei suoi amati clienti, divenne anche pasticceria e gelateria, con un vasto assortimento di prodotti che si estesero fino alla realizzazione di torte monumentali per cerimonia. Uno staff di oltre una decina di pasticceri qualificati ed efficienti, rende inconfondibile ogni prodotto dolciario. Una realtà consolidata dai ricordi del tempo passato con la dedizione per i DOLCI piaceri del tempo presente dal sapore unico, genuino, artigianale e tradizionale, il tutto soavemente confezionato per essere sconfezionato in compagnia delle persone più care.

In 1980, under the will of the spouses Siracusa Castrenze and Cancellieri Carmela, was founded the Siragusa company, thanks to the infinite passion for the White Art expanded in the family bakery for more than fifteen years. At their beginning, with the collaboration of their children, the company concentrated the production of milk biscuits, in particular the Umberto biscuit. The satisfaction of the customers, led them towards an inimitable production: from Biscotto Umberto to wholemeal tea biscuit, low-calorie and dessert, but the favorite among all is the sesame biscuit, Still today the company's workhorse. In 1994, the biscuit factory Siragusa, to give more sweetness to the life of its beloved customers, also became pastry and ice cream shop, with a wide range of products that extended up to the realization of monumental cakes for ceremony. A staff of over a dozen qualified and efficient pastry chefs, makes every confectionery product unmistakable. A reality consolidated by the memories of the past with the dedication to the sweet pleasures of the present time, unique flavor, genuine, handcrafted and traditional, all sweetly packaged to be unpacked in the company of the dearest.





www.pasticceriasiragusa.com

© 2019 Pasticceria Siragusa

Vietata la riproduzione di testi e immagini presenti in questo volume.

Le illustrazioni, le descrizioni e i dati riportati, sono indicativi e possono variare senza preavviso.

Coordinamento: Pasticceria Siragusa

Impaginazione e grafica: NetWild.it