DM
Delizie
Mediterranee
Prodotti Alimentari e Dolciari

Delizie Mediterranee

Prodotti Alimentari e Dolciari

Delizie Mediterranee S.R.L.

Via Don Luigi Sturzo 282/2, Carini 90044

TEL: 091.222779 - FAX: 091.6742150

info@deliziemediterraneeonline.it

www.deliziemediterraneeonline.it

Le descrizioni dei prodotti riportate nel catalogo sono indicative delle principali caratteristiche degli stessi e non si ritengono esaustive o sostitutive delle schede tecniche

INDICE
delizie mediterranee

3-27 PASTICCERIA TRADIZIONALE — Cassata, iris, cartoccio, sfince san giuseppe, rollino, mini paste.

28-34 CIALDE, RICOTTA E SAC À POCHE — Cialde cannoli, ricotta in vari formati e sac à poche

35-43 ROSTICCERIA SICILIANA FORNO — Sfincionello, calzone, rollò con würstel, barchetta, ravazzata.

44-60 PASTICCERIA GOURMET — Mousse gusti vari, crostate, crostatine.

61-75 ROSTICCERIA SICILIANA FRITTI — Arancine, panelle, crocchè, spinacino, spiedino, crostino.

76-86 BISCOTTERIA TRADIZIONALE — Sfogline, reginella, quaresimali, algerini, cedrini, dessert, marzapane, buccellato.

87-92 CANNOLO GELATO — Cannoli gelato vari gusti.

93-105 PIATTI PRONTI — Lasagne, cannelloni, anelletti, calamari ripieni, involtini, gateau, caponata.

PASTICCERIA TRADIZIONALE

Cannolo ricotta

Il cannolo siciliano è il dolce più rappresentativo della nostra isola, il più conosciuto e per molti il più buono, Il suo nome è legato alle canne di fiume attorno alle quali veniva anticamente arrotolata la pasta per la preparazione della cialda.

DESCRIZIONE PRODOTTO: ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, cialda, frutta candita, zucchero a velo

La cassata siciliana da 1 Kg

La cassata siciliana (dall'arabo qas'at, "bacinella" o dal latino caseum, "formaggio") è una torta tradizionale siciliana, che ha origine dalla commistione di sapori portati in Sicilia nell'arco della storia da arabi, normanni e spagnoli. E' l'emblema gastronomico della poliedricità dell'isola.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta di mandorla, pan di spagna, zucchero fondente, frutta candita.

La cassata siciliana da 500 gr

La cassata siciliana (dall'arabo qas'at, "bacinella" o dal latino caseum, "formaggio") è una torta tradizionale siciliana, che ha origine dalla commistione di sapori portati in Sicilia nell'arco della storia da arabi, normanni e spagnoli. E' l'emblema gastronomico della poliedricità dell'isola.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta di mandorla, pan di spagna, zucchero fondente, frutta candita.

Cassatina Siciliana Classica Monoporzione

La cassata siciliana (dall'arabo qas'at, "bacinella" o dal latino caseum, "formaggio") è una torta tradizionale siciliana, che ha origine dalla commistione di sapori portati in Sicilia nell'arco della storia da arabi, normanni e spagnoli. E' l'emblema gastronomico della poliedricità dell'isola.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta di mandorla, pan di spagna, zucchero fondente, frutta candita.

Cassatina Siciliana Mignon

La cassata siciliana (dall'arabo qas'at, "bacinella" o dal latino caseum, "formaggio") è una torta tradizionale siciliana, che ha origine dalla commistione di sapori portati in Sicilia nell'arco della storia da arabi, normanni e spagnoli. E' l'emblema gastronomico della poliedricità dell'isola.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta di mandorla, pan di spagna, frutta candita.

Cassatina limone monoporzione

La cassata siciliana (dall'arabo qas'at, "bacinella" o dal latino caseum, "formaggio") è una torta tradizionale siciliana, che ha origine dalla commistione di sapori portati in Sicilia nell'arco della storia da arabi, normanni e spagnoli. E' l'emblema gastronomico della poliedricità dell'isola. In questa versione si presenta nella sua variante al limone che ne esalta i sapori.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta di mandorla aromatizzata al limone, pan di spagna, zucchero fondente, frutta candita.

Cassatina limone mignon

La cassata siciliana (dall'arabo qas'at, "bacinella" o dal latino caseum, "formaggio") è una torta tradizionale siciliana, che ha origine dalla commistione di sapori portati in Sicilia nell'arco della storia da arabi, normanni e spagnoli. E' l'emblema gastronomico della poliedricità dell'isola. In questa versione si presenta nella sua variante al limone che ne esalta i sapori.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta di mandorla aromatizzata al limone, pan di spagna, frutta candita.

Cassata al forno 1kg

La cassata al forno è un dolce tipico siciliano che si prepara tutto l'anno e sopratutto durante le feste. Si componne di un guscio di pasta frolla ripieno di crema di ricotta di pecora con gocce di cioccolato.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta frolla, zucchero a velo.

Cassata al forno 500 gr

La cassata al forno è un dolce tipico siciliano che si prepara tutto l'anno e sopratutto durante le feste. Si compone di un guscio di pasta frolla ripieno di crema di ricotta di pecora con gocce di cioccolato.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta frolla, zucchero a velo.

Cassata al forno monoporzione

La cassata al forno è un dolce tipico siciliano che si prepara tutto l'anno e sopratutto durante le feste. Si compone di un guscio di pasta frolla ripieno di crema di ricotta di pecora con gocce di cioccolato.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta frolla, zucchero a velo.

Cassata al forno mignon

La cassata al forno è un dolce tipico siciliano che si prepara tutto l'anno e sopratutto durante le feste. Si compone di un guscio di pasta frolla ripieno di crema di ricotta di pecora con gocce di cioccolato.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta frolla, zucchero a velo.

Rollino alla ricotta

Il rollino con crema alla ricotta è un dolce goloso realizzato con un pan di spagna avvolto e farcito con crema di ricotta.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pan di spagna, zucchero a velo

Rollino al pistacchio

Il rollino al pistacchio è un dolce goloso realizzato con un pan di spagna avvolto e farcito con crema al pistacchio.

DESCRIZIONE PRODOTTO: crema al pistacchio, pan di spagna, zucchero a velo

Rollino al cioccolato

Il rollino al cioccolato è un dolce goloso realizzato con un pan di spagna avvolto e farcito con crema al cioccolato

DESCRIZIONE PRODOTTO: crema al cioccolato, pan di spagna, cacao in polvere.

Malfatto

Pasta Choux (bignè), che avvolge il suo goloso ripieno di ricotta. Dolce tipico della domenica.

DESCRIZIONE PRODOTTO: ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta choux, zucchero a velo

Sfincia San Giuseppe

Il nome sfincia che deriva probabilmente dal latino spongia è dovuto alla particolare forma di questo dolce, che si presenta come una frittella morbida e dalla forma irregolare simile a una spugna.

DESCRIZIONE PRODOTTO: ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta choux, frutta candita, granella di pistacchio.

Sfincette di San Giuseppe

Il nome sfincia che deriva probabilmente dal latino spongia è dovuto alla particolare forma di questo dolce, che si presenta come una frittella morbida e dalla forma irregolare simile a una spugna.

DESCRIZIONE PRODOTTO: ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta choux, frutta candita zucchero a velo.

Sigarette Ripiene

Le sigarette sono dolci tipici della pasticceria siciliana palermitana composti da una cialda ripiena di ricotta.

DESCRIZIONE PRODOTTO: cialda "biscuit", ricotta di percora zuccherata, zucchero a velo.

Crostata al gelo di anguria 500gr

La crostata con gelo di anguria è un dolce siciliano fresco e gradevole che si gusta principalmente in estate

DESCRIZIONE PRODOTTO: gelo di succo di anguria 100%, pasta frolla, granella di pistacchio, aromi naturali.

Crostata al gelo di anguria mono

La crostata con gelo di anguria è un dolce siciliano fresco e gradevole che si gusta principalmente in estate.

DESCRIZIONE PRODOTTO: gelo di succo di anguria 100%, pasta frolla, granella di pistacchio, aromi naturali.

Crostatina al gelo di anguria mignon

La crostata con gelo di anguria è un dolce siciliano fresco e gradevole che si gusta principalmente in estate.

DESCRIZIONE PRODOTTO: gelo di succo di anguria 100%, pasta frolla, granella di pistacchio, aromi naturali.

Cartoccio alla ricotta

I cartocci fritti sono dei cannoli di pan brioche fritti e farciti con crema di ricotta.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta brioche, ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, zucchero

Iris fritta con ricotta

Le iris fritte sono una preparazione tipica della cucina siciliana. Si tratta di una pasta lievitata con un impasto simile al krapfen ripiena di crema di ricotta.

DESCRIZIONE PRODOTTO: ricotta di pecora zuccherata con gocce di cioccolato, pasta brioche, pan grattato

Iris fritta al cioccolato

La iris fritta al cioccolato è una variante della iris tradizionale. Si tratta di una pasta lievitata con un impasto simile al krapfen ripiena di una crema al cioccolato e nocciole.

DESCRIZIONE PRODOTTO: crema al cioccolato e nocciole, pasta brioche, pan grattato

Mini paste assortite

Assortimento di pasticceria mignon:
2 cannoli ricotta, 1 rollino alla ricotta,
1 cassatina classica, 1 bignè al cioc-
colato e 1 crostatina alla ricotta.

CIALDE, RICOTTA E SAC À POCHE

Cialda per cannolo media

Le cialde (dette "scorcie") sono la base per la preparazioni dei famosissimi cannoli siciliani .

DESCRIZIONE PRODOTTO:
farina00, acqua, zucchero, cacao, strutto.

Cialda per cannolo piccola

Le cialde (dette "scorcie") sono la base per la preparazioni dei famosissimi cannoli siciliani .

DESCRIZIONE PRODOTTO:
farina00, acqua, zucchero, cacao, strutto.

Cialda per cannolo velata

Le cialde (dette "scorcie") sono la base per la preparazioni dei famosissimi cannoli siciliani .

DESCRIZIONE PRODOTTO:
farina00, acqua, zucchero, cacao, velatura di cioccolato fondente, strutto.

Ricotta

Ricotta di pecora zuccherata nella sua variante semplice o con gocce di cioccolato.

- Cartone ricotta 3,5kg per 4 secchi
- Cartone ricotta 3 kg per 2 secchi
- Cartone ricotta 1 kg per 6 secchi
- Ricotta 12kg
- Ricotta 11kg
- Ricotta 6kg

Sac à poche alla ricotta

Sac à poche ripieno preconfezionato disponibile nelle varianti ricotta, pistacchio, cioccolato e crema pasticciera

Sac à poche al pistacchio

Sac à poche ripieno preconfezionato disponibile nelle varianti ricotta, pistacchio, cioccolato e crema pasticciera

ROSTICCERIA SICILIANA AL FORNO

Rollò con Wurstel

Classico della rosticceria siciliana, si tratta di wurstel avvolto in pasta brioche ricoperta di semi di sesamo, e cotto al forno. Ideale per un pasto veloce.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta brioche, wurstel, semi di sesamo, uovo pastorizzato.

Sfincionello (piccolo sfincione) classico

Versione più piccola dello sfincione classico, rappresentante emblematico dello street food palermitano.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta brioche, polpa di pomodoro, cipolla, olio extra-vergine di oliva, pan grattato, caciocavallo grattuggiato, pepe

Sfincionello (piccolo sfincione) con ricotta

Versione più piccola dello sfincione, rappresentante emblematico dello street food palermitano. Nella sua versione bianca (senza pomodoro), con l'aggiunta di ricotta di pecora.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta brioche, ricotta di pecora, cipolla, olio extra-vergine di oliva, pan grattato, caciocavallo grattuggiato, pepe

Calzone al forno

Pasta brioche al forno ripiena, ideale per uno spuntino e per cene informali in famiglia e con amici.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta brioche, prosciutto, mozzarella, semi di sesamo, uovo pastorizzato.

Calzone Speck

Pasta brioche al forno ripiena, ideale per uno spuntino e per cene informali in famiglia e con amici.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta brioche, speck, wurstel, mozzarella, semi di sesamo, uovo pastorizzato

Barchetta mignon

La barchetta somiglia a un calzone (pasta-brioche cotta al forno ripiena) ma in una versione aperta alle estremità per far vedere il suo cuore succulento.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta brioche, prosciutto, wurstel, mozzarella, semi di sesamo, uovo pastorizzato.

Ravazzata al ragù

La ravazzata, versione al forno di una pasta brioche ripiena di ragù, che da sempre stuzzica i palati dei siciliani e stupisce quelli dei turisti.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta brioche, ragù di carne, piselli, semi di sesamo, uovo pastorizzato.

Ravazzata Vegetariana

Una ravazzata completamente vegetariana sana e genuina, che allo stesso tempo ha un gusto pieno e buono, per tutte le persone vegetariane che non vogliono rinunciare ai piaceri del palato.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta brioche, spinaci, ricotta di pecora, semi di sesamo, uovo pastorizzato

PASTICCERIA GOURMET

Mousse mono al Cioccolato

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione e in versione mono è un piccolo peccato di gola, da gustare in qualsiasi momento.

DESCRIZIONE PRODOTTO: glassa di cioccolato scuro, panna, cioccolato bianco/scuro, fogli di savoia, crema di cioccolato e nocciole, zucchero, latte in polvere, gelatina in fogli.

Mousse mono al Caffè

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione e in versione mono è un piccolo peccato di gola, da gustare in qualsiasi momento.

DESCRIZIONE PRODOTTO: panna fresca, cioccolato bianco, rinforzo caffè, fogli savoia, latte in polvere, pralinato al caffe, cioccolato, gelatina in fogli.

Mousse mono al Tiramisù

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione e in versione mono è un piccolo peccato di gola, da gustare in qualsiasi momento.

DESCRIZIONE PRODOTTO: panna fresca, cioccolato bianco, pasta tiramisù, fogli savoia, latte in polvere, gelatina in fogli, cacao in polvere.

Mousse mono al pistacchio

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione e in versione mono è un piccolo peccato di gola, da gustare in qualsiasi momento.

DESCRIZIONE PRODOTTO: panna, cioccolato bianco, pasta pistacchio puro 100%, fogli di savoia, latte in polvere, acqua, gelatina in fogli.

Mousse mono all'amarena

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione e in versione mono è un piccolo peccato di gola, da gustare in qualsiasi momento.

DESCRIZIONE PRODOTTO: panna, cioccolato bianco, glassa amarena, pasta pistacchio pura 100%, fogli di savoia, latte in polvere, acqua, gelatina in fogli.

Mousse Cioccolato

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione.

DESCRIZIONE PRODOTTO: glassa di cioccolato scuro, panna, cioccolato bianco/scuro, fogli di savoia, crema di cioccolato e nocciole, zucchero, latte in polvere, gelatina in fogli.

Mousse Caffè

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione.

DESCRIZIONE PRODOTTO: panna fresca, cioccolato bianco, rinforzo caffè, fogli savoia, latte in polvere, pralinato al caffe, cioccolato, gelatina in fogli.

Mousse pistacchio

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione.

DESCRIZIONE PRODOTTO: panna, cioccolato bianco, pasta pistacchio puro 100%, fogli di savoia, latte in polvere, acqua, gelatina in fogli.

Mousse tiramisù

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione.

DESCRIZIONE PRODOTTO: panna fresca, cioccolato bianco, pasta tiramisù, fogli savoia, latte in polvere, gelatina in fogli, cacao in polvere.

Mousse amarena

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione.

DESCRIZIONE PRODOTTO: panna, cioccolato bianco, glassa amarena, pasta pistacchio pura 100%, fogli di savoia, latte in polvere, acqua, gelatina in fogli.

Mousse alla frutta

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione.

DESCRIZIONE PRODOTTO: panna, cioccolato bianco, frutta, confettura di fragole, fogli di savoia, latte in polvere, acqua, gelatina in fogli.

Mousse al Limone

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione.

DESCRIZIONE PRODOTTO: panna, cioccolato bianco, fogli di savoia, latte in polvere, glassa al limone, limoni freschi, acqua, gelatina in fogli.

Mousse alla Ricotta

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione.

DESCRIZIONE PRODOTTO: panna, crema di ricotta, fogli di savoia, frutta candita, acqua, gelatina in fogli.

Mousse cheese-cake

Mousse in francese vuol dire schiuma o spuma, e il suo nome deriva dalla sua consistenza che risulta estremamente gradevole al palato. E' un dolce perfetto per ogni occasione.

DESCRIZIONE PRODOTTO: panna, cioccolato bianco, formaggio cremoso, pasta frolla, latte in polvere, fragoline, acqua, gelatina in fogli.

Panettone classico

Dolce tipico milanese arricchito dai profumi siciliani.

DESCRIZIONE PRODOTTO: farina, uova, latte, zucchero, burro, uvetta, canditi, mandorle.

Panettone al pistacchio

Dolce tipico milanese arricchito dai profumi siciliani. In questa versione si presenta nella sua variante al pistacchio.

DESCRIZIONE PRODOTTO: farina, uova, latte, zucchero, burro, crema al pistacchio puro 100%, glassa al pistacchio puro 100%, granella di pistacchio.

ROSTICCERIA SICILIANA FRITTI

Arancina al ragù

La leggenda racconta che l'arancina nacque per caso ad opera di un emiro arabo, il suo nome è un chiaro richiamo alla somiglianza per forma e colore con il tipico agrume siciliano, l' arancia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: riso, ragù di carne, piselli, pangrattato, pepe, colorante naturale.

Arancina prosciutto e mozzarella

La leggenda racconta che l'arancina nacque per caso ad opera di un emiro arabo, il suo nome è un chiaro richiamo alla somiglianza per forma e colore con il tipico agrume siciliano, l' arancia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: riso, prosciutto, mozzarella, béchamel, pangrattato, pepe, colorante naturale.

Arancina speck e pistacchio

La leggenda racconta che l'arancina nacque per caso ad opera di un emiro arabo, il suo nome è un chiaro richiamo alla somiglianza per forma e colore con il tipico agrume siciliano, l' arancia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: riso, mozzarella, speck, granella di pistacchio, béchamel, pangrattato, pepe, colorante naturale

Arancina salsiccia

La leggenda racconta che l'arancina nacque per caso ad opera di un emiro arabo, il suo nome è un chiaro richiamo alla somiglianza per forma e colore con il tipico agrume siciliano, l' arancia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: riso, mozzarella, trito di saciccia, béchamel, pangrattato, pepe, colorante naturale

Arancina pecorino e prosciutto

La leggenda racconta che l'arancina nacque per caso ad opera di un emiro arabo, il suo nome è un chiaro richiamo alla somiglianza per forma e colore con il tipico agrume siciliano, l' arancia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: riso, mozzarella, prosciutto, formaggio pecorino, béchamel, pangrattato, pepe, colorante naturale.

Arancina spinaci

La leggenda racconta che l'arancina nacque per caso ad opera di un emiro arabo, il suo nome è un chiaro richiamo alla somiglianza per forma e colore con il tipico agrume siciliano, l' arancia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: riso, mozzarella, spinaci, béchamel, pangrattato, pepe

Arancina alla norma

La leggenda racconta che l'arancina nacque per caso ad opera di un emiro arabo, il suo nome è un chiaro richiamo alla somiglianza per forma e colore con il tipico agrume siciliano, l' arancia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: riso, mozzarella, melanzane, ricotta salata, polpa di pomodoro, béchamel, pangrattato, pepe, colorante naturale.

Arancina mignon al ragù

La leggenda racconta che l'arancina nacque per caso ad opera di un emiro arabo, il suo nome è un chiaro richiamo alla somiglianza per forma e colore con il tipico agrume siciliano, l' arancia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: riso, ragù di carne, piselli, pangrattato, pepe.

Arancina mignon prosciutto e mozzarella

La leggenda racconta che l'arancina nacque per caso ad opera di un emiro arabo, il suo nome è un chiaro richiamo alla somiglianza per forma e colore con il tipico agrume siciliano, l' arancia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: riso, prosciutto, mozzarella, béchamel, pangrattato, pepe.

Crostino prosciutto e mozzarella mignon

I crostini rappresentano una certezza presente in ogni bar e tavola calda della Sicilia. Sono ottimi anche come antipasto.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pancarré, béchamel, prosciutto cotto, mozzarella, pangrattato

Panelle siciliane

Le panelle sono le sottilissime frittelle di farina di ceci e rappresentano il tipico street food di Palermo

DESCRIZIONE PRODOTTO: farina di ceci, acqua, sale,pepe nero, noce moscata, prezzemolo.

Crocchè di latte

Le crocchette di latte sono un piatto siciliano, amato molto anche dai bambini, ottime come stuzzichino o per un aperitivo

DESCRIZIONE PRODOTTO: latte, amido di mais, farina di grano tenero, formaggio tipo grana ,acqua,pangrattato, olio extra-vergine d'oliva, sale, pepe nero, noce moscata

Spiedino siciliano mignon

Lo spiedino siciliano, detto "spitino" è un piatto tipico della gastronomia siciliana; fa parte dello street food palermitano.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pan-carrè, ragù di carne, piselli, pepe, pangrattato.

Spinacino

Lo spinacino rappresenta una certezza presente in ogni bar e tavola calda della Sicilia. E' ottimo anche come antipasto.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pancarrè, spinaci, mozzarella, bechamèl, sale, pepe, pangrattato.

BISCOTTERIA TRADIZIONALE

Frutta di Marzapane

La versione siciliana del marzapane, chiamata frutta di Martorana, è riconosciuta prodotto agroalimentare tradizionale

DESCRIZIONE PRODOTTO: farina di mandorla, zucchero, miele, aromi naturali, coloranti naturali.

Biscotti Reginella

Conosciuti col nome di "reginelle", vengono anche chiamati "biscotti regina" o, in dialetto, "viscotta 'nciminati" (biscotti col "cimino", ossia biscotti con semi di sesamo)..

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta frolla alla marmellata di albicocche, semi di sesamo

Biscotti Quaresimali

Sono dei biscotti che si preparano tradizionalmente il mercoledi delle Ceneri, primo giorno di Quaresima, ma da gustare tutto l'anno. Sono molto croccanti e gustosi.

DESCRIZIONE PRODOTTO: Pasta frolla, mandorle, aroma di cannella.

Dessert di Mandorla

Croccanti fuori e morbidi dentro, sono alla base della pasticceria tradizionale siciliana.

DESCRIZIONE PRODOTTO:
Impasto: pasta frolla, mandorla a scaglie/ in granella/ intera, aroma naturale di mandorla, aroma naturale di arancia

Sfogline

Le sfogline palermitane sono dei dolcetti di pasta sfoglia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta sfoglia, granella di zucchero.

Biscotti Cedrini

Sono biscotti aromatici e profumati al limone, non troppo dolci e sono adatti per fare colazione o ad accompagnare il the.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta frolla, conserva di frutta aromatizzata al limone.

Dessert Excelsior

Pasticcini di frolla classica o al cacao, farciti con un morbido ripieno alla mandorla e glassati per metà da cioccolato bianco o fondente.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta frolla classica/ al cacao, farcitura morbida alla mandorla, coloranti naturali, cioccolato fondente/ bianco.

Buccellato Siciliano

Il buccellato, o in siciliano cucciddatu (o ancora cudduredda in altre parti della Sicilia) è un dolce tradizionale siciliano, diffuso in tutta l'isola. E' disponibile nella versione rotonda da 500g e da 1kg.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta frolla, fichi secchi, uva sultanina, cioccolato, noci, marmellata di albicocche, frutta candita.

Buccellato in pezzi

Il buccellato, o in siciliano cucciddatu (o ancora cuddureddа in altre parti della Sicilia) è un dolce tradizionale siciliano, diffuso in tutta l'isola.

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta frolla, fichi secchi, uva sultanina, cioccolato,noci, marmellata di albicocche, zucchero a velo.

Biscotti Algerini

Biscotti tipici della pasticceria palermitana e anche se non ne conosciamo l'origine del nome sappiamo che sono buonissimi , provare per credere!

DESCRIZIONE PRODOTTO: pasta frolla, zucchero a velo.

CANNOLI GELATO

Cannolo pistacchio

Dalla tradizione del tipico dolce siciliano, il cannolo si evolve in una cialda croccante velata al cioccolato e ripiena di morbido gelato al pistacchio avvolto da una golosa glassa.

Cannolo caffè

Dalla tradizione del tipico dolce siciliano, il cannolo si evolve in una cialda croccante velata al cioccolato e ripiena di morbido gelato al caffè avvolto da una golosa glassa. Dopo pasto, come dessert, o in estate come snack, un cannolo al caffè!

Cannolo nocciola

Dalla tradizione del tipico dolce siciliano, il cannolo si evolve in una cialda croccante velata al cioccolato e ripiena di morbido gelato alla nocciola avvolto da una golosa glassa.

Cannolo fragola

Dalla tradizione del tipico dolce siciliano, il cannolo si evolve in una cialda croccante velata al cioccolato e ripiena di morbido gelato alla fragola avvolto da una golosa glassa.

Cannolo cioccolato

Dalla tradizione del tipico dolce siciliano, il cannolo si evolve in una cialda croccante velata al cioccolato e ripiena di morbido gelato al cioccolato avvolto da una golosa glassa.

PIATTI PRONTI

Tabulè di verdure

Fresca e saporita, il tabulè di verdure è l'insalata fredda di cous cous per eccellenza.

Involtini di melanzane

Gli involtini di melanzane alla mediterranea sono dei bocconcini composti da fette di melanzane fritte e farcite, ricoperte con salsa di pomodoro.

Caponata di pesce spada

La caponata di pesce spada con melanzane è la variante, per gli amanti del pesce, della caponata di melanzane tradizionale.

Caponata di melanzane

Sembra nascere come piatto per ricchi a base di pesce "cappone"(da cui prende il nome), venne poi rielaborato da contadini e pescatori usando come ingrediente principale le melanzane fritte, dando origine a un "piatto povero" dai sapori meravigliosi e unici.

Gateau prosciutto e mozzarella

Il gateau di patate è uno sformato di patate ripieno, in questa variante, di prosciutto mozzarella e besciamella. E' un piatto tipico della cucina siciliana amato da grandi e piccini.

Gateau al ragù

Il gateau di patate è uno sformato di patate ripieno, in questa variante, di ragù di carne con piselli. E' un piatto tipico della cucina siciliana amato da grandi e piccini.

Involtini di carne

Gli involtini di carne, sono un secondo a base di carne, preparato utilizzando delle fettine di carne tagliate in maniera sottile e avvolte attorno ad un ripieno succulento tradizionalmente composto da pangrattato, formaggio caciocavallo grattugiato, uva sultanina e pinoli.

Involtini pesce spada

Gli involtini di pesce spada, sono un secondo a base di pesce, preparato utilizzando delle fettine di pesce spada tagliate in maniera sottile e avvolte attorno ad un ripieno succulento tradizionalmente composto da pangrattato, formaggio caciocavallo grattugiato, uva sultanina e pinoli.

Insalata di polpo

L'insalata di polpo con prezzemolo, è un gustoso antipasto tipico della cucina mediterranea.

Calamari ripieni

I calamari sono degli ottimi "contenitori" per molti tipi di ripieno, data la loro forma a sacchetto che permette molte varianti.

Anelletti al forno

Gli anelletti siciliani sono un tradizionale formato di pasta che presenta la forma di un anello e lo spessore di un bucatino, conditi con ragù besciamella, mozzarella, formaggio grattugiato e pangrattato, e infornati, danno origine a un piatto magico.

Lasagne al forno

Sono costituite da una sfoglia di pasta tagliata in fogli rettangolari (Losanghe) detti lasagne. I fogli così ottenuti si alternano al condimento a base di ragù, besciamella, formaggio grattugiato e mozzarella, e infornati, danno origine a una sinfonia di sapori.