

FIASCONARO PASQUA 2025

Il bosco degli Agrifogli Giganti



UNA STORIA SENZA FINE



In un tempo lontano, qualcuno ha raccolto tutti gli ingredienti di Sicilia per scrivere una storia di profumi, mani leggere, passione e prolungare le parole come sfere di un moto perpetuo. Senza fine.

Di padre in figli e di figli alla terra. È la storia di Mario. È la storia di montagne, di tradizione, di aromi, di pause, di respiro, di arte, di scienza, di curiosità. Ingredienti di un viaggio iniziato oltre 70 anni fa a Castelbuono, varco incantato verso le neviere delle Madonie, il cui ghiaccio è ispiratore delle granite nella pasticceria di Mario che profuma di agrumi. Un piccolo scrigno che realizza tutti i sogni di chi di questa terra è figlio e conosce i sapori dei popoli antichi che da qui sono passati.

Mario è un visionario del suo tempo e viaggia nelle radici senza pensarci troppo, spostandosi dalla Spagna all'Arabia fino alle rive del Bosforo rimanendo fermo nel suo borgo, perché le culture continuano a dominare il sangue anche rimanendo nello stesso posto. Ma il frutto non cade mai lontano dall'albero di agrumi.

AN ENDLESS STORY

A long time ago, someone gathered all the ingredients of Sicily to write a story of perfumes, light hands, passion and prolong the words of the story like spheres of perpetual motion. Endless.

From father to sons and from sons to the land. It's Mario's story. It is the story of mountains, of tradition, of aromas, of pauses, of breathing, of art, of science, of curiosity. Ingredients of a journey that began over 70 years ago in Castelbuono, an enchanted gateway to the Madonie ice fields, whose ice becomes the inspiration for Mario's citrus-scented granitas.

A small treasure chest that fulfills all the dreams of those who are children of this land and know the flavor contaminated by the ancient populations who passed through here.

Mario is a visionary of his time and travels into his roots without thinking too much, moving from Spain to Arabia to the shores of the Bosphorus. Because cultures continue to dominate blood even while remaining still in the village of Castelbuono. But the fruit never falls far from the citrus tree.



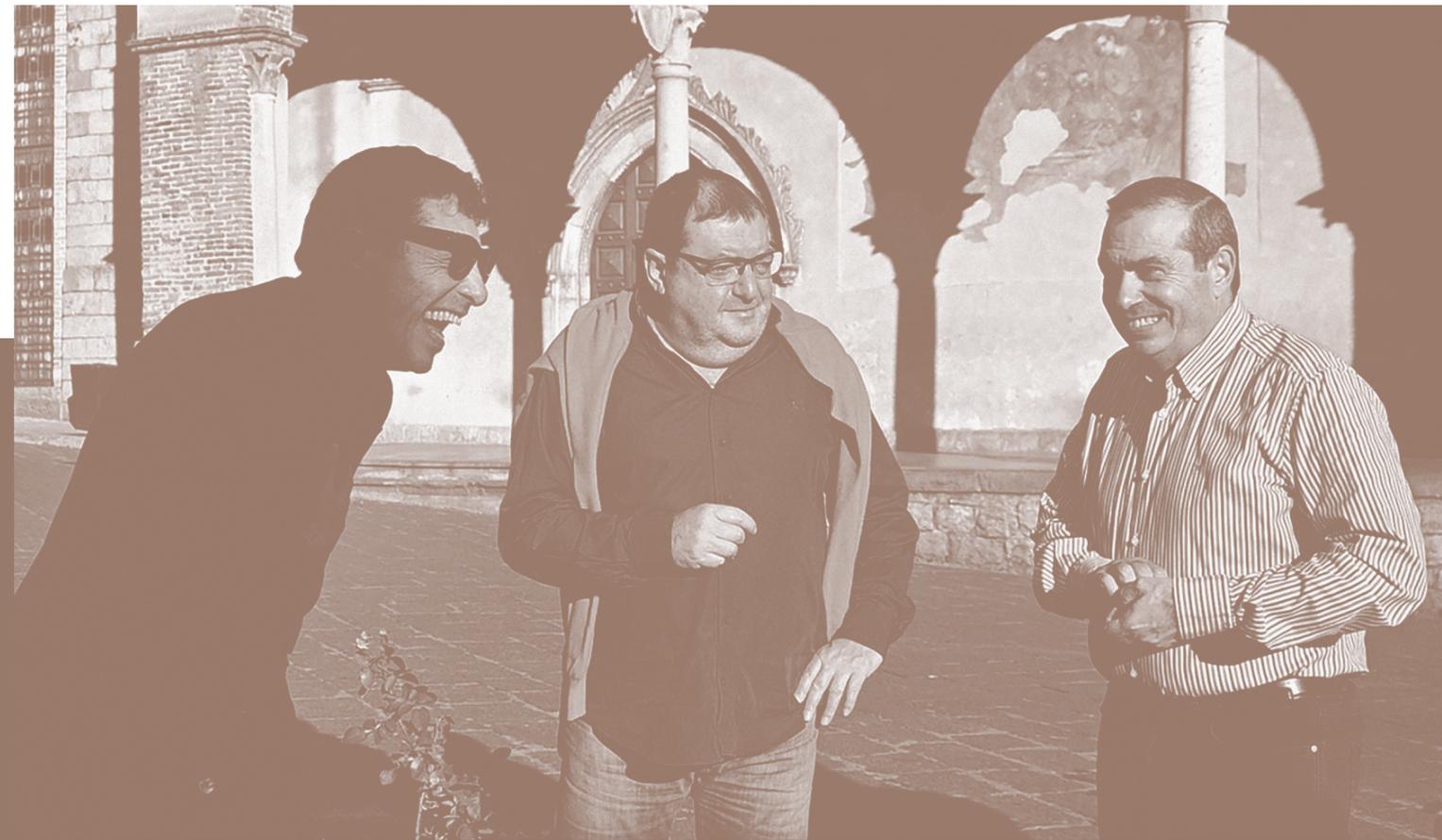
UN INCANTO CUSTODITO DA TRE GENERAZIONI



È la storia di Nicola, Fausto e Martino. I figli di Mario hanno ereditato tutta l'arte dolciaria spingendo la vita oltre il sogno. Il dolce oltre il concetto di dolce stesso. Ma è l'intuizione di Nicola a cambiare tutto e trasforma da lì a poco la pasticceria di famiglia in una fiaba che fa innamorare.

È bastato un viaggio al Nord. Nicola scopre la "magia della pallina di farina", il "gioco delle maglie glutiniche", "la sacralità del lievito madre" e decide di far proprio il dolce da ricorrenza per eccellenza: il panettone. Di reinterpretarlo in chiave mediterranea vestendolo di prodotti made in Sicily; non appartiene più solo alla sua terra e alla sua stagione. Adesso profuma di pistacchi, miele di zagara, cioccolato di Modica, mandorle, marsala, zibibbo e si tinge di linfa, la manna ottenuta direttamente dalla resina degli alberi del Frassino delle Madonie. Il panettone diviene valore Fiasconaro e autenticità mediterranea. Assieme a lui, i fratelli creano incanto sempre e ovunque.

Fausto e Martino, responsabile dello showroom uno e direttore amministrativo l'altro, sono acqua alla base della montagna che alimenta la potenza della natura sulla cima. Un intreccio di forze, come Mario li ha cresciuti.



A DREAM GUARDED BY THREE GENERATIONS

It is the story of Nicola, Fausto and Martino. Mario's children inherited all the confectionery art, pushing life beyond the dream. Dessert goes beyond the concept of dessert itself. But it is Nicola's intuition that changes everything and soon transforms the family pastry shop into a fairy tale that makes you fall in love.

A trip to the North was enough. Nicola discovers the "magic of the flour ball", the "gluten mesh game", the sacredness of sourdough and decides to make the anniversary dessert par excellence: panettone. To reinterpret it in a Mediterranean key by dressing it with products made in Sicily, it no longer belongs only to its land and its season.

Now it smells of pistachios, orange blossom honey, Modica chocolate, almonds, Marsala, zibibbo and is tinged with sap, the manna obtained directly from the resin of the Frassino delle Madonie trees. Panettone becomes Fiasconaro value and Mediterranean authenticity. Together with him the brothers create enchantment always and everywhere.

Fausto and Martino, one showroom manager and the other administrative director, are water at the base of the mountain that fuels the force of nature at the top. A mix of forces, how Mario raised them.

ARTE PASTICCERA SICILIANA

La contemporaneità della visione ha un riflesso generale. All'arte dolciaria della piccola pasticceria di Castelbuono si aggiunge la scienza e l'innovazione, lo studio e la ricercatezza. Tutto oscilla tra alchimia e tradizione. I tre fratelli Fiasconaro sanno bene che per andare lontano bisogna prima guardare le radici, il loro bosco. Il territorio è insostituibile generatore di materie prime e di risorse umane.

La montagna, i noccioleti, i frassineti, le api nere, le uve, la cioccolata del sud. Minuti, ore, giorni. E tutta la pazienza di chi ama la propria terra e il rispetto verso chi si affida a questa favola. Manualità e tecnologia trovano un equilibrio perfetto; le macchine si intrecciano alle mani consapevoli senza tralasciare nessun dettaglio.

I processi produttivi sono lenti, attenti, sapienti ed è incantevole ascoltare Nicola che racconta i segreti della fermentazione, la bellezza della flora batterica, la magia della lievitazione come se svelasse tutti i segreti della natura. L'amore per l'arte traspare con estrema delicatezza nelle confezioni di questi tesori. Veri scrigni di design da collezionare in cui sono contenuti tutta la qualità di Sicilia.

SICILIAN PASTRY ART

The contemporaneity of the vision has a general reflection. Science and innovation, study and refinement are added to the confectionery art of the small Castelbuono pastry shop. Everything oscillates between alchemy and tradition. The three Fiasconaro brothers know well that to go far you must first look at the roots, their forest. The territory is an irreplaceable generator of raw materials and human resources.

The mountains, the hazelnut groves, the ash groves, the black bees, the grapes, the southern chocolate. Minutes, hours, days. And all the patience of those who love their land and respect towards those who rely on this fairy tale. Manual skill and technology find a perfect balance; the machines intertwine with conscious hands without leaving out any detail.

The production processes are slow, careful, wise and it is enchanting to listen to Nicola who tells the secrets of fermentation, the beauty of the bacterial flora, the magic of leavening as if he revealed all the power of nature. The love for art shines through with extreme delicacy in the packaging of these treasures. True design treasure chests to collect containing all the perfumes of Sicily.



LA FORZA ANTICA DI UN'AZIENDA MODERNA

Questa è la storia di una famiglia. È la storia di altri uomini che appartengono all'isola e di altri ancora che appartengono a tutto il mondo.

Oggi, da quel 1953, da piccola pasticceria nel borgo di Castelbuono, la Fiasconaro è diventata una realtà importante ed esporta valore made in Sicily in tutto il mondo. Francia, Canada, Stati Uniti, Germania, Inghilterra, Australia, Nuova Zelanda e Asia, fino a viaggiare su uno shuttle verso la luna.

Nicola, il primo pasticcere, è riconosciuto con titoli prestigiosi oltre ad essere stato nominato Cavaliere del Lavoro nel 2020 dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. E assieme al core-business dell'azienda e cioè l'iconico panettone e la colomba Fiasconaro, la produzione dei torroncini, cubaite, creme da spalmare, mieli, marmellate, confetture è incessante. Un'azienda con un cuore appassionato di oltre 200 collaboratori soltanto nel territorio di Castelbuono.

THE ANCIENT STRENGTH OF A MODERN COMPANY

This is the story of a family. It is the story of other men who belong to the island and still others who belong to the whole world.

Today, since 1953, from a small pastry shop in the village of Castelbuono, Fiasconaro has become an important reality and exports Made in Sicily value all over the world. France, Canada, United States, Germany, England, Australia, New Zealand and Asia, up to traveling on a shuttle to the moon.

Nicola, the first pastry chef, is recognized with prestigious titles as well as being appointed Cavaliere del Lavoro in 2020 by the President of the Republic Sergio Mattarella. And together with the company's core business, namely the iconic panettone and Fiasconaro colomba, the production of nougat, cubaita, spreads, honey, jams and aromatic sparkling wines is incessant. A company with a passionate heart of 200 in the Castelbuono area alone.



UN SOGNO LUNGO UN GIORNO



A DAY-LONG DREAM

In this spring journey, Angela Sottile's visions intertwine, once again, with Alessandra Lucca's words to animate the sounds of birds, the buzzing of insects among wonderful plants and barks of imposing trees that are preserved authentic only on the Madonie Mountains. for centuries, together with butterflies.

A journey marked by the succession of moments of the day until reaching the intense blue of the night, the soft lights of dawn and the gradual shades that follow one another until reaching the intensity of the sun. A fabric of macro images and spirals of words inspired by the microcosm of the forest where figuration and narration dance in a tribal ritual.

Everything is possible when travelers walk with their eyes closed to abandon themselves to the uncontaminated beauty of nature and proceed at the pace of breathing in the spirit of the forest, the same that moves the Fiasconaro family, rooted in the enchantment of the Madonie, to draw inspiration from it for its confectionery production.

In questo viaggio primaverile, le visioni di Angela Sottile si intrecciano, ancora una volta, alle parole di Alessandra Lucca per animare i suoni degli uccelli, il ronzare degli insetti tra piante meravigliose e cortecce di alberi imponenti che solo sulle Madonie si conservano autentici da secoli, assieme alle farfalle.

Un viaggio scandito dalla successione dei momenti del giorno fino ad arrivare al blu intenso della notte, dalle luci tenui dell'alba e dalle tonalità graduali che si susseguono fino a raggiungere l'intensità del sole. Un tessuto di macro immagini e spirali di parole ispirate al microcosmo del bosco dove figurazione e narrazione danzano in un rituale tribale.

Tutto è possibile quando le viaggiatrici camminano a occhi chiusi per abbandonarsi alla bellezza incontaminata della natura e procedono a ritmo di respiro nello spirito del bosco, lo stesso che muove la famiglia Fiasconaro, radicata all'incanto delle Madonie, per trarre da esso l'ispirazione per la sua produzione dolciaria.





IL BOSCO DEGLI AGRIFOGLI GIGANTI



Non esiste posto a Primavera dove gli occhi si riempiono di tutte le sfumature possibili che sembrano sapori che solo a Castelbuono conoscono bene. Succede nel bosco degli agrifogli giganti dove ci si muove da dentro al fuori tra intrecci di alberi e steli si mescolano alla danza degli insetti.



I segreti del bosco, qualcuno ha provato un paio di volte a cercarli, ma il risultato è stato sempre quello di perdersi tra cortecce di agrifogli e ali di uccelli che volano assieme come fanno le nuvole per disegnare una favola mai raccontata.

LINEA SPECIALITÀ

Una linea che unisce due punti cardine: tradizione e sperimentazione. Con doppia copertura, frutto della ricerca Fiasconaro.

A line that links two key points: tradition and experimentation. With double topping, the result of Fiasconaro research.



CILIEGIA E FRAGOLINA

CILIEGIA E FRAGOLINA

	1 KG
Codice	244001
Codice EAN	80 30525 004216
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Febbraio
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 70

Colomba all'essenza di menta e fragoline semi-candite, ricoperta con confettura di ciliegie di Sicilia e cioccolato, confezionata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with mint essence and semicandied strawberries, topped with Sicilian cherries jam and chocolate, packaged by hand.

FR Colombe de Pâques aromatisé à l'essence de menthe avec des fraises de bois confites, recouvert de confiture de cerises de Sicile et chocolate, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit einer Essenz aus Minze, kandierten Walderdbeeren, überzogen mit Kirschkonfitüre aus Sizilianische und Schokolade, von Hand verpackt.

COLOMBA
CONFEZIONATA A MANO



Il viaggio inizia all'alba, quando il bosco degli Agrifogli Giganti si risveglia nel suono del nibbio e del falco



ROSA E FICO D'INDIA

Disponibile solo in confezioni miste.

ROSA E FICO D'INDIA

	1 KG
Codice Codice EAN	Vedi confezioni miste 80 30525 004100
Peso netto Pezzi nella confezione mista	1.000 g 3
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Febbraio
Shopper include Disponibile solo in confezioni miste (Mix Linea Specialità)	Vedi confezioni miste Pag. 70

Colomba all'essenza di petali di rose con gocce di cioccolato rosa, ricoperta con confettura di fico d'india, cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, confezionata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with rose petal essence and pink chocolate drops, covered with prickly pear jam and white chocolate. Decorated with chocolate crunchies, packaged by hand.

FR Colombe de Pâques aromatisé à l'essence des pétales de rose avec pépites de chocolat rose, recouvert de confiture de figues de Barbarie, de chocolat blanc et de croquant de chocolaté, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit Rosenblütenessenz und rosa Schokoladenstückchen, bedeckt mit Kaktusfeigen Konfitüre weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von hand verpackt.

COLOMBA
CONFEZIONATA A MANO



Che trasporta i pensieri in mezzo alle querce, in una simmetria armonica tra il fruscio delle ali del gracchio corallino e il bisbiglio delle piccole creature.

LINEA TERRITORIALE

Lievitati che racchiudono i profumi degli ingredienti unici del nostro territorio: la Manna delle Madonie e il cioccolato di Sicilia, abbinate a creme da spalmare.

Leavened products that contain the flavours of the unique ingredients of our territory: Manna delle Madonie and Sicilian chocolate, with spreadable creams.



ORO DI MANNA

	1 KG
Codice articolo	227001
Codice EAN	80 30525 003226
Peso netto comprensivo della crema (180 g)	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Febbraio
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 70
<i>Scatola contenente una colomba, un vasetto di crema spalmabile alla manna e uno spalmino.</i>	

ORO DI MANNA

Colomba con cioccolato gianduia e crema alla manna da spalmare, ricoperta di cioccolato bianco e mannetti, confezionata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with gianduia chocolate and Manna spread topped with white chocolate and mannetti, packaged by hand.

FR Colombe de Pâques aux chocolat gianduia et crème de Manna à tartiner, recouvert de chocolat blanc et de mannetti (petits bâtonnets de Manna séchée), emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit Schokolade mit "Gianduia" Haselnüssen und Mannacreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Mannetti (Mannakuchen), von Hand verpackt.



COLOMBA
CONFEZIONATA A MANO



L'aria è intensa così presto e, mentre si avvanza tra i morbidi lembi del trifoglio, le lumache cercano il fresco dell'astragalo, come spirali che disegnano equilibri invisibili.

LINEA TERRITORIALE



NERO SUBLIME

	1 KG
Codice articolo	237001
Codice EAN	80 30525 003721
Peso netto comprensivo della crema (180 g)	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Febbraio
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	4 Pag. 70
<i>Scatola contenente una colomba, un vasetto di crema spalmabile al cioccolato di Sicilia e uno spalmino.</i>	

NERO SUBLIME

Colomba con cioccolato di Sicilia ricoperta da confettura di fragoline di bosco di Sicilia e cioccolato fondente, con crema al cioccolato di Sicilia da spalmare, confezionata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with Sicilian chocolate topped with strawberry jam and chocolate coating with Sicilian chocolate spread, packaged by hand.

FR Colombe de Pâques avec chocolat de Sicile recouvert de confiture de fraises des bois et de chocolat fondant avec crème au chocolat de Sicile à tartiner, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit sizilianischer Schokolade überzug mit Wald-Erdbeer Konfitüre und dunkle Schokolade, mit sizilianischer Schokoaustrich, von Hand verpackt.

COLOMBA
CONFEZIONATA A MANO



Le foglie piene di rugiada sembrano ali di una farfalla rarissima che gli Dei hanno consegnato alle Madonie, mentre i sentieri portano verso la valle, dove gli olmi si fanno giganti e i profumi così cremosi che sembra di assaggiare gli steli delle piante.

LINEA ORO

*Colombe iconiche che hanno reso celebre il marchio
Fiasconaro in tutto il mondo, abbinate a creme
da spalmare.*

*Iconic colombe that made the Fiasconaro brand famous
around the world, combined with spreadable creams.*

LINEA ORO



ORO VERDE

	1 KG
Codice articolo	221001
Codice EAN	80 30525 002373
Peso netto comprensivo della crema (180 g) Pezzi per cartone	1.000 g 4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Febbraio
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	4 Pag. 70
<i>Scatola contenente una colomba, un vasetto di crema spalmabile al pistacchio e uno spalmino.</i>	

ORO VERDE

Colomba con crema di pistacchio da spalmare ricoperta con cioccolato bianco e pistacchio, confezionata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with pistachio spread, topped with white chocolate and pistachio nuts, packaged by hand.

FR Colombe de Pâques avec crème de pistache à tartiner, recouvert de chocolat blanc et de pistaches, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit Pistaziencreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Pistazien, von Hand verpackt.

COLOMBA
CONFEZIONATA A MANO



A mezzogiorno il bosco ha il colore del verde smeraldo e dell'oro della ginestra che accetta con coraggio il rituale degli insetti attorno.



ORO BIANCO

	1 KG
Codice articolo	223001
Codice EAN	80 30525 002472
Peso netto comprensivo della crema (180 g)	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Febbraio
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 70
<i>Scatola contenente una colomba, un vasetto di crema spalmabile alle mandorle e uno spalmino.</i>	

ORO BIANCO

Colomba con crema di mandorle da spalmare ricoperta con cioccolato bianco e fogliame di mandorle, confezionata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with almond spread topped with white chocolate and almond shavings, packaged by hand.

FR Colombe de Pâques avec crème d'amandes à tartiner, recouvert de chocolat blanc et d'éclats d'amandes, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit Mandelcreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Mandelblättchen, von Hand verpackt.



COLOMBA
CONFEZIONATA A MANO



Il bosco sembra un armadio dove sono chiusi gli odori più intensi dalle tonalità di un giallo che si abbandona con umiltà al suo destino.

LINEA ORO



ORO NERO

	1 KG
Codice articolo Codice EAN	Vedi confezioni miste 80 30525 003219
Peso netto comprensivo della crema (180 g) Pezzi nella confezione mista	1.000 g 2
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Disponibile da	Febbraio
Shopper incluse Disponibile solo in confezioni miste (Mix Linea Oro)	Vedi confezioni miste Pag. 70
<i>Scatola contenente una colomba, un vasetto di crema spalmabile al caffè e uno spalmino.</i>	

ORO NERO

Disponibile solo in confezioni miste.

Colomba con gocce di cioccolato e crema al caffè da spalmare, confezionato a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with chocolate drops and coffee spread, packaged by hand.

FR Colombe de Pâques avec pépites de chocolat et crème au café à tartiner, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit Schokoladenstückchen und Kaffeecreme als Aufstrich, von Hand verpackt.

COLOMBA
CONFEZIONATA A MANO



Si tinge dell'oro dell'elicriso e del nero tostato delle api, mentre ai piedi è tutto un tappeto di polline e nettare, come un letto disfatto.

LINEA CLASSICA

Lievitati della tradizione Italiana preparati con i migliori ingredienti della Sicilia.

Leavened products from the Italian tradition prepared with the best ingredients from Sicily.

LINEA CLASSICA



CLASSICA



CLASSICA

	500 G	750 G	1 KG
Codice	201006	201005	201001
Codice EAN	80 30525 000317	80 30525 000805	80 30525 000324
Peso netto	500 g	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6		
Scadenza dal confezionamento	5 mesi		
Disponibile da	Febbraio		
Shopper incluse	6		
Colomba da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 70		

Colomba con freschi canditi d'arancia ricoperta di glassa e mandorle, incartata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with fresh candied orange topped with icing and almonds, hand-wrapped.

FR Colombe de Pâques aux oranges fraîches confites recouvert de sucre glace et d'amandes, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit frischen kandierten Orangewürfeln überzogen mit Glasur und Mandeln, von Hand verpackt.



Piccoli lepidotteri spiano le orchidee, senza dubbio le regine del bosco che riempiono di passione ogni anfratto con le bocche rivolte verso l'alto

COLOMBA
INCARTATA A MANO



CIOCCOLATO

	500 G	750 G	1 KG
Codice	203006	203005	203001
Codice EAN	80 30525 000416	80 30525 000867	80 30525 000423
Peso netto	500 g	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6		
Scadenza dal confezionamento	5 mesi		
Disponibile da	Febbraio		
Shopper incluse	6		
Colomba da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 70		

CIOCCOLATO

Colomba con gocce di cioccolato ricoperta di glassa, incartata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with chocolate drops and topped icing, hand-wrapped.

FR Colombe de Pâques aux pépites de chocolat recouvert de glaçage, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit Schokoladenstückchen, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.

COLOMBA
IN CARTATA A MANO



Per cercare l'avena fatua e attaccarsi assieme in un rituale selvatico come fanno i tronchi dei frassini con le radici.



PANDORATA

Colomba senza uvetta e canditi, ricoperta di glassa e zucchero a velo, incartata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) without raisins and candied topped with icing and powdered sugar, hand-wrapped.

FR Colombe de Pâques sans raisins secs et sans fruits confits, recouvert de glaçage, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) ohne kandierte Früchte, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.

PANDORATA

	750 G	1 KG
Codice	202005	202001
Codice EAN	80 30525 000836	80 30525 000379
Peso netto comprensivo dello zucchero a velo (40 g)	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	
Scadenza dal confezionamento	5 mesi	
Disponibile da	Febbraio	
Shopper incluse	6	
Colomba da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 70	

Incarto contenente una colomba e una busta di zucchero a velo.

COLOMBA
IN CARTATA A MANO

Mentre una pioggia giallo zafferano bagna il terreno ai piedi degli agrifogli,

LINEA CLASSICA



NOCCIOLE

NOCCIOLE

	1 KG
Codice	205001
Codice EAN	80 30525 000522
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Disponibile da	Febbraio
Shopper incluse	6
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 70

Colomba con uvetta ricoperta di glassa e nocciole, incartata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with raisins, topped with icing and hazelnuts, hand-wrapped.

FR Colombe de Pâques aux raisins secs recouvert de glaçage et de noisettes, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit Rosinen, überzogen mit Glasur und Haselnüssen, von Hand verpackt.

COLOMBA
IN CARTATA A MANO

I papaveri riparano come ombrelli tutti i segreti di questa passione senza lasciare che il vapore si liberi nell'aria.

LINEA FRUTTA

Colombe che trasportano in un viaggio attraverso i frutti delle nostre terre incontrando il cioccolato di Modica, la pesca di Leonforte e i pistacchi di Sicilia.

Colombe that take you on a journey through the fruits of our lands, meeting Modica chocolate, Leonforte's peach and Sicilian pistachio.



COLOMBA CON CANDITI DI “PESCA DI LEONFORTE IGP” E MANDORLA
Nuova referenza

	1 KG
Codice	248001
Codice EAN	80 30525 002021
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Disponibile da	Febbraio
Shopper incluse	6

COLOMBA CON CANDITI DI “PESCA DI LEONFORTE IGP” E MANDORLA

NOVITÀ

Colomba con canditi di “Pesca di Leonforte IGP”, arricchita con pasta pralinata di mandorle e decorata con mandorle a bastoncini, incartata a mano.

EN Colomba with “Pesca di Leonforte PGI” candied fruit, enriched with almond praline paste and decorated with almond sticks, hand-wrapped.

FR Colomba aux fruits confits “Pesca di Leonforte IGP”, enrichie de pâte pralinée aux amandes et décorée de bâtonnets d'amandes, emballée à la main.

DE Colomba mit kandierten Früchten “Pesca di Leonforte ggA”, angereichert mit Mandel-Praliné-Paste und verziert mit Mandelstiften, handverpackt.

COLOMBA
IN CARTATA A MANO



È all'imbrunire che tutto si tinge di viola e il fiore di Minà si intravede tra le cortecce degli olmi nuotare l'aria come una medusa.



FRUTTI DI BOSCO

	750 G	1 KG
Codice	207005	207001
Codice EAN	80 30525 000980	80 30525 000621
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone		6
Scadenza dal confezionamento		4 mesi
Disponibile da		Febbraio
Shopper incluse		6
Colomba da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste		Pag. 70

FRUTTI DI BOSCO

Colomba con frutti di bosco semi-canditi ricoperta di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, incartata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with semi-candied wild berries, topped with white chocolate and chocolate crunchies, hand-wrapped.

FR Colombe de Pâques aux fruits des bois semi-confits recouvert de chocolat blanc parsemé de mini-pralines de chocolat croustillantes, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit Waldfrüchten halftgekandierte, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.

COLOMBA
IN CARTATA A MANO

Sugli alberi crescono i frutti del bosco. Sì, anche sugli ulivi, perché questo è un sogno ed è possibile l'improbabile.



ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI

	750 G	1 KG
Codice	204005	204001
Codice EAN	80 30525 000898	80 30525 000478
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone		6
Scadenza dal confezionamento		5 mesi
Disponibile da		Febbraio
Shopper incluse		6
Colomba da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste		Pag. 70

ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI

Colomba con canditi d'ananas e albicocca ricoperta di glassa e pistacchi, incartata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with candied pineapple and apricot topped with icing and pistachio nuts, hand-wrapped.

ES Colombe de Pâques aux ananas et abricots confits recouvert de sucre glace et de pistaches, emballé à la main.

FR Colomba (Ostertaube) mit Schokoladenstückchen und kandierten Birne, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.

COLOMBA
IN CARTATA A MANO



È il momento in cui tutto assume un aspetto surreale e si fa grande: i bruchi si fanno grandi e i cinghiali entrano nelle corolle dei fiori come fossero grotte.



PERA E CIOCCOLATO



PERA E CIOCCOLATO

	1 KG
Codice	224001
Codice EAN	80 30525 002496
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Febbraio
Shopper incluse	6
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 70

Colomba con gocce di cioccolato e pera candita ricoperta di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, incartata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with chocolate drops and candied pear, topped with white chocolate and chocolate crunchies, hand-wrapped.

FR Colombe de Pâques aux pépites de chocolat et poire confite, recouvert de chocolat blanc et croquant de chocolaté, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit Schokoladenstückchen und kandierten Birne, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.

COLOMBA
IN CARTATA A MANO



I profumi sono intensi, pungenti, suadenti, si sente anche la sensualità dell'iris e il pudore delle viole.



ALBICOCCA E "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"

	1 KG
Codice	228001
Codice EAN	80 30525 003295
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Disponibile da	Febbraio
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	6 Pag. 70

ALBICOCCA E "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"

Colomba con canditi d'albicocca e "Cioccolato di Modica IGP" ricoperta di glassa e fogliame di nocciole, incartata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with candied apricots and "Cioccolato di Modica PGI" Modica chocolate, topped with icing and hazelnuts foliage, hand-wrapped.

FR Colombe de Pâques aux abricots confits et "Cioccolato di Modica IGP" chocolat Modica, recouvert de glaçage et feuillage de noisettes, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit kandierten Aprikosenstückchen und "Cioccolato di Modica g.g.A." Modica Schokolade, überzogen mit Glasur und feingehobelte Haselnüssen, von Hand verpackt.

COLOMBA
IN CARTATA A MANO



Il rumore dell'acqua a valle somiglia al suono delle albicocche quando si spaccano con le mani e nell'umido si svela il cardo mariano che guarisce le fatiche della terra.

FORMATI SPECIALI

Lievitati realizzati in formati diversi, ma con gli stessi standard di qualità Fiasconaro a garantire l'autenticità del gusto e degli ingredienti.

Leavened products made in different formats, but with the same Fiasconaro quality standards to ensure the authenticity of taste and ingredients.



COLOMBINA LIMONE E PINOLI

COLOMBINA LIMONE E PINOLI

	100 G
Codice	245007
Codice EAN	80 30525 004582
Peso netto	100 g
Pezzi per cartone	8
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Febbraio

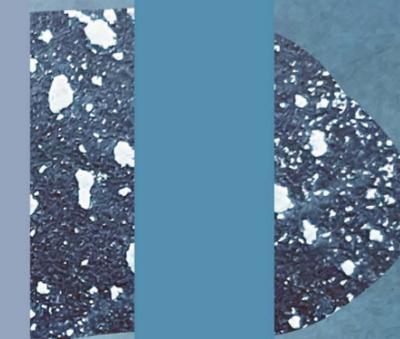
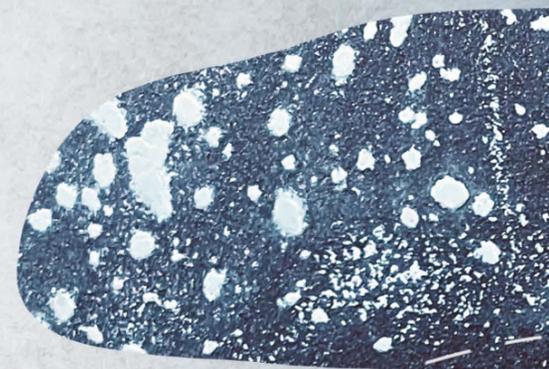
*Colombina senza canditi, con pasta ed
essenza di limone di Sicilia, ricoperta con
glassa e pinoli, confezionata a mano.*

EN Colombina (Easter dove cake) without candied fruit, with Sicilian lemon paste and essence, topped with icing and pine nuts, hand-wrapped.

FR Colombine de Pâques sans fruits confits, avec pâte et essence de citron de Sicile, recouverte de glaçage et de pignons de pin, emballé à la main.

DE Colombina (Ostertaube) ohne kandierte Früchte, mit sizilianischer Pasta und Zitronenessenz, überzogen mit Glasur und Pinienkerne von Hand verpackt.

COLOMBA
CONFEZIONATA A MANO



*Quando si abbassa la luce, l'aria diventa blu sovrastata da spilli luminosi
che sembrano occhi di lucciole che spiano le ginestre dall'alto.*



COLOMBA 2 KG

	2 KG
Codice	201004
Codice EAN	80 30525 000348
Peso netto	2.000 g
Pezzi per cartone	1
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Disponibile da	Febbraio

COLOMBA 2 KG

Colomba con freschi canditi d'arancia ricoperta di glassa e mandorle, confezionata a mano.

EN Colomba (Easter dove cake) with fresh candied orange topped with icing and almonds, packaged by hand.

FR Colombe de Pâques aux oranges fraîches confites recouvert de sucre glace et d'amandes, emballé à la main.

DE Colomba (Ostertaube) mit frischen kandierten Orangewürfeln überzogen mit Glasur und Mandeln, von Hand verpackt.

COLOMBA
CONFEZIONATA A MANO



Ali di una farfalla notturna accompagnano fuori dall'incanto del bosco, verso un letto di foglie, in un sogno che ha il sapore della meraviglia.



Da Castelbuono, nel bosco degli Agrifogli, sulle Madonie, verso tutte le terre.

CONFEEZIONI MISTE

CONFEZIONI MISTE

MIX LINEA SPECIALITÀ



Colombe della **Linea Specialità** nei gusti:

- 3 – ROSA E FICO D'INDIA
- 3 – CILIEGIA E FRAGOLINA

Codice articolo	216013
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Febbraio
Codice EAN Scadenza	Riferimento ai singoli prodotti
Shopper incluse	6

MIX LINEA TERRITORIALE



Colombe della **Linea Territoriale** nei gusti:

- 3 – ORO DI MANNA
- 3 – NERO SUBLIME

Codice articolo	216012
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Febbraio
Codice EAN Scadenza	Riferimento ai singoli prodotti
Shopper incluse	6

MIX LINEA ORO



Colombe della **Linea Oro** nei gusti:

- 2 – ORO VERDE
- 2 – ORO NERO
- 2 – ORO BIANCO

Codice articolo	216014
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Febbraio
Codice EAN Scadenza	Riferimento ai singoli prodotti
Shopper incluse	6

MIX LINEA CLASSICA 1 KG



Colombe della **Linea Classica** nei gusti:

- 2 – CLASSICA
- 2 – CIOCCOLATO
- 1 – PANDORATO
- 1 – NOCCIOLE

Codice articolo	216015
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Febbraio
Codice EAN Scadenza	Riferimento ai singoli prodotti
Shopper incluse	6

MIX LINEA FRUTTA 1 KG



Colombe della **Linea Frutta** nei gusti:

- 2 – FRUTTI DI BOSCO
- 2 – PERA E CIOCCOLATO
- 1 – ALBICOCCA E “CIOCCOLATO DI MODICA IGP”
- 1 – ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI

Codice articolo	216016
Peso netto Pezzi per cartone	6.000 g 6
Disponibile da	Febbraio
Codice EAN Scadenza	Riferimento ai singoli prodotti
Shopper incluse	6

MATERIALE PROMOZIONALE

CARTELLO VETRINA / SHOPPER



CARTELLO VETRINA
BRAND
PASQUA

P 006



CARTELLO VETRINA
PASTICCIERI SICILIANI
PASQUA

P 005



CARTELLO VETRINA
ROSA E FICO D'INDIA
PASQUA

P 0020



CARTELLO VETRINA
CILIEGIA E FRAGOLINA
PASQUA

P 0030



SHOPPER
BRAND



SHOPPER
500-750 G



SHOPPER
1 KG

IL BOSCO DEGLI AGRIFOGLI GIGANTI

Non esiste posto a Primavera dove gli occhi si riempiono di tutte le sfumature possibili che sembrano sapori che solo a Castelbuono conoscono bene. Succede nel bosco degli agrifogli giganti dove ci si muove da dentro al fuori tra intrecci di alberi e steli si mescolano alla danza degli insetti. I segreti del bosco, qualcuno ha provato un paio di volte a cercarli, ma il risultato è stato sempre quello di perdersi tra cortecce di agrifogli e ali di uccelli che volano assieme come fanno le nuvole per disegnare una favola mai raccontata.

Il viaggio inizia all'alba, quando il bosco degli Agrifogli giganti si risveglia nel suono del nibbio e del falco che trasporta i pensieri in mezzo alle querce, in una simmetria armonica tra il fruscio delle ali del gracchio corallino e il bisbiglio delle piccole creature. L'aria è intensa così presto e, mentre si avanza tra i morbidi lembi del trifoglio, le lumache cercano il fresco dell'astragalo, come spirali che disegnano equilibri invisibili. Le foglie piene di rugiada sembrano ali di una farfalla rarissima che gli Dei hanno consegnato alle Madonie, mentre i sentieri portano verso la valle, dove gli olmi si fanno giganti e i profumi così cremosi che sembra di assaggiare gli steli delle piante.

A mezzogiorno il bosco ha il colore del verde smeraldo e dell'oro della ginestra che accetta con coraggio il rituale degli insetti attorno. Il bosco sembra un armadio dove sono chiusi gli odori più intensi dalle tonalità di un giallo che si abbandona con umiltà al suo destino. Si tinge dell'oro dell'elicriso e del nero tostato delle api, mentre ai piedi è tutto un tappeto di polline e nettare, come un letto disfatto. Piccoli lepidotteri spiano le orchidee, senza dubbio le regine del bosco che riempiono di passione ogni anfratto con le bocche rivolte verso l'alto per cercare l'avena fatua e attaccarsi assieme in un rituale selvatico come fanno i tronchi dei frassini con le radici. Mentre una pioggia giallo zafferano bagna il terreno ai piedi degli agrifogli, i papaveri riparano come ombrelli tutti i segreti di questa passione senza lasciare che il vapore si liberi nell'aria.

È all'imbrunire che tutto si tinge di viola e il fiore di Minà si intravede tra le cortecce degli olmi nuotare l'aria come una medusa. Sugli alberi crescono i frutti del bosco. Sì, anche sugli ulivi, perché questo è un sogno ed è possibile l'improbabile. È il momento in cui tutto assume un aspetto surreale e si fa grande: i bruchi si fanno grandi e i cinghiali entrano nelle corolle dei fiori come fossero grotte. I profumi sono intensi, pungenti, suadenti, si sente anche la sensualità dell'iris e il pudore delle viole. Il rumore dell'acqua a valle somiglia al suono delle albicocche quando si spaccano con le mani e nell'umido si svela il cardo mariano che guarisce le fatiche della terra.

Quando si abbassa la luce, l'aria diventa blu sovrastata da spilli luminosi che sembrano occhi di lucciole che spiano le ginestre dall'alto. Ali di una farfalla notturna accompagnano fuori dall'incanto del bosco, verso un letto di foglie, in un sogno che ha il sapore della meraviglia. Da Castelbuono, nel bosco degli Agrifogli, sulle Madonie, verso tutte le terre.

THE GIANT HOLLIES FOREST

There is no place in Spring where the eyes are filled with all the possible nuances that seem like flavors that only Castelbuono know well. It happens in the giant holly forest where you move from inside to outside between tangles of trees and stems mixing with the dance of insects. The secrets of the forest, someone has tried to look for them a couple of times, but the result has always been to get lost among the bark of holly and the wings of birds that fly together like the clouds do to draw an untold fairy tale.

The journey begins at dawn, when the giant holly forest awakens to the sound of the kite and the hawk which transports thoughts among the oaks, in a harmonious symmetry between the rustling of the coral chough's wings and the whisper of the small creatures. The air is intense so early and, as you advance between the soft edges of the clover, the snails seek the coolness of the astragalus, like spirals that draw invisible balances. The leaves full of dew look like the wings of a very rare butterfly that the Gods have given to the Madonie, while the paths lead towards the valley, where the elm trees become giants and the scents are so creamy that it seems like you can taste the stems of the plants.

At midday the forest has the color of emerald green and the gold of the broom which courageously accepts the ritual of the insects around it. The forest seems like a wardrobe where the most intense smells are closed with shades of yellow that humbly abandons itself to its destiny. It is tinged with the gold of the helichrysum and the toasted black of the bees, while at the feet it is a carpet of pollen and nectar, like an unmade bed. Small lepidopterans spy on the orchids, undoubtedly the queens of the forest who fill every ravine with passion with their mouths turned upwards to look for the willful oats and attach themselves together in a wild ritual like the trunks of ash trees do with their roots. While a saffron yellow rain soaks the ground at the feet of the hollies, the poppies shelter like umbrellas all the secrets of this passion without letting the vapor release into the air.

It is at dusk that everything is tinged with purple and the Minà flower can be glimpsed among the bark of the elm trees swimming in the air like a jellyfish. Forest fruits grow on the trees. Yes, even on olive trees, because this is a dream and the unlikely is possible. It's the moment when everything takes on a surreal aspect and gets big: the caterpillars get big and the wild boars enter the corollas of the flowers as if they were caves. The aromas are intense, pungent, persuasive, you can also feel the sensuality of the iris and the modesty of the violets. The noise of the water downstream resembles the sound of apricots when they are split with the hands and in the wetness the milk thistle is revealed which heals the toil of the earth.

When the light is dimmed, the air becomes blue dominated by luminous pins that look like the eyes of fireflies spying on the brooms from above. Wings of a nocturnal butterfly accompany you out of the enchantment of the forest, towards a bed of leaves, in a dream that has the flavor of wonder. From Castelbuono, in the hollies forest, on the Madonie mountains, towards all the lands.

SCHEDA TECNICHE

SCHEDE TECNICHE

	Descrizione	Codice	Codice EAN	Tipologia	Peso lordo (g) *
LINEA SPECIALITÀ	Ciliegia e Fragolina	244001	80 30525 004216	Scatola	1.700
	Rosa e Fico d'India	240001	80 30525 004100	Scatola	1.700
LINEA TERRITORIALE	Oro di Manna	227001	80 30525 003226	Scatola	1.950
	Nero Sublime	237001	80 30525 003721	Scatola	1.950
LINEA ORO	Oro Verde	221001	80 30525 002373	Scatola	1.950
	Oro Bianco	223001	80 30525 002472	Scatola	1.950
	Oro Nero	225001	80 30525 003219	Scatola	1.950
LINEA CLASSICA 1 KG	Classica	201001	80 30525 000324	Incarto	1.330
	Cioccolato	203001	80 30525 000423	Incarto	1.330
	Pandorata	202001	80 30525 000379	Incarto	1.330
	Nocciole	205001	80 30525 000522	Incarto	1.330
LINEA CLASSICA 750 G	Classica	201005	80 30525 000805	Incarto	1.060
	Cioccolato	203005	80 30525 000867	Incarto	1.060
	Pandorata	202005	80 30525 000836	Incarto	1.060
LINEA CLASSICA 500 G	Classica	201006	80 30525 000317	Incarto	800
	Cioccolato	203006	80 30525 000416	Incarto	800
LINEA FRUTTA 1 KG	Pesca e Mandorla	248001	80 30525 002021	Incarto	1.330
	Frutti di Bosco	207001	80 30525 000621	Incarto	1.330
	Ananas, Albicocca e Pistacchi	204001	80 30525 000478	Incarto	1.330
	Albicocca e Cioccolato	228001	80 30525 003295	Incarto	1.330
	Pera e Cioccolato	224001	80 30525 002496	Incarto	1.330
LINEA FRUTTA 750 G	Frutti di Bosco	207005	80 30525 000980	Incarto	1.060
	Ananas, Albicocca e Pistacchi	204005	80 30525 000898	Incarto	1.060

FIASCONARO

Misure articolo	Misure imballo (cm)	Cartoni per strato	Numero di strati	Cartoni per pallet	Pezzi per pallet	Misure pallet *
32×23×14 32×23×14	56×39×39 (4 pz)	4	5	20	80	80×120×209
31×23×16,5 31×23×16,5	56×39×39 (4 pz) 56×39×39 (4 pz)	4 4	5 5	20 20	80 80	80×120×209 80×120×209
31×23×16,5 31×23×16,5 31×23×16,5	56×39×39 (4 pz) 56×39×39 (4 pz)	4 4	5 5	20 20	80 80	80×120×209 80×120×209
32×23×14 32×23×14 32×23×14 32×23×14	79×24×35 (6 pz) 79×24×35 (6 pz) 79×24×35 (6 pz) 79×24×35 (6 pz)	5 5 5 5	5 5 5 5	25 25 25 25	150 150 150 150	80×120×189 80×120×189 80×120×189 80×120×189
29×20×10 29×20×10 29×20×10	79×24×30 (6 pz) 79×24×30 (6 pz) 79×24×30 (6 pz)	5 5 5	6 6 6	30 30 30	180 180 180	80×120×194 80×120×194 80×120×194
25×25×15 25×25×15	79×24×30 (6 pz) 74×24×30 (6 pz)	5 5	6 6	30 30	180 180	80×120×194 80×120×194
32×23×14 32×23×14 32×23×14 32×23×14 32×23×14	79×24×35 (6 pz) 79×24×35 (6 pz) 79×24×35 (6 pz) 79×24×35 (6 pz) 79×24×35 (6 pz)	5 5 5 5 5	5 5 5 5 5	25 25 25 25 25	150 150 150 150 150	80×120×189 80×120×189 80×120×189 80×120×189 80×120×189
29×20×10 29×20×10	79×24×30 (6 pz) 79×24×30 (6 pz)	5 5	6 6	30 30	180 180	80×120×194 80×120×194

SCHEDE TECNICHE

	Descrizione	Codice	Codice EAN	Tipologia	Peso lordo (g) *
FORMATI SPECIALI	Colombina Limone e Pinoli	245007	80 30525 004582	Scatola	300
	Colomba 2 Kg	201004	80 30525 000348	Incarto	2.800
CONFEZIONI MISTE	Mix Linea Specialità	216013	Riferimento al singolo prodotto	Scatola	11.600
	Mix Linea Territoriale	216012		Scatola	11.600
	Mix Linea Oro	216014		Scatola	11.600
	Mix Linea Classica 1 Kg	216015		Incarto	8.000
	Mix Linea Frutta 1 Kg	216016		Incarto	8.000

FIASCONARO

Misure articolo	Misure imballo (cm)	Cartoni per strato	Numero di strati	Cartoni per pallet	Pezzi per pallet	Misure pallet *
16,5×12×13,5	51×35×15 (8 pz)	4	13	52	416	80×120×209
39×34,5×35	40×33×21 (1 pz)	6	7	42	42	80×120×161
31×23×16,5	79×37×38(6 pz)	3	5	15	90	80×120×204
31×23×16,5	79×37×38 (6 pz)	3	5	15	90	80×120×204
31×23×16,5	79×37×38 (6 pz)	3	5	15	90	80×120×204
32×23×14	74×24×35 (6 pz)	5	5	25	150	80×120×189
32×23×14	74×24×35 (6 pz)	5	5	25	150	80×120×189



FIASCONARO S.R.L.

Sede legale

Piazza Margherita 10 · 90013 · Castelbuono · Palermo, Italia

Produzione

Contrada Santa Lucia · 90013 · Castelbuono · Palermo, Italia

Telefono / fax

(+39) 0921 677132 / (+39) 0921 676800

Sito Internet

Fiasconaro.com



Facebook

Fiasconaro

Instagram

fiasconaro_artepasticcera

LinkedIn

Fiasconaro Srl

Youtube

Fiasconaro Srl

© FIASCONARO S.R.L.

È 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.

Coordinamento

Fiasconaro S.R.L.

Progetto grafico

Francesco Gioia, Vincenzo Palumbo

Illustrazioni

Angela Sottile

Favola e Introduzione

Alessandra Lucca

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE CERTIFICATO



CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO22000 - FSSC 22000



MX
Paper
FSC® C125387

