

NAT
ALE

NAT
ALE



FRATELLI SICILIA

NAT
ALE

NAT
ALE





04	INTRO	
12	CLASSICI	TRADITIONAL PANETTONI
18	FARCITI	STUFFED PANETTONI
22	FRUTTA	PANETTONI WITH SICILIAN FRUIT
27	DAMMUSO	
28	ETNA DARK	
30	LA GIOSTRA	
32	72 ORE	
38	PISTACCHIO CRUNCHY	
40	MAGNUM	
46	SCHIACCIANOCI	
50	I GOLOSI	
56	SAVORY	
60	VEGAN & GLUTEN FREE	
66	SCHEDA TECNICHE	DATASHEET



INDICE

L'EVOLUZIONE DOLCIARIA
PARTE DALLA SICILIA.

RADICI PROFONDE. SGUARDO LONTANO.

Fratelli Sicilia nasce da una visione:
unire il rigore della tradizione pasticceria italiana
all'energia giovane e intraprendente di chi guarda avanti.

Siamo Piero e Salvo Motta, fratelli e fondatori,
uniti da un'idea semplice e ambiziosa: rendere
la Sicilia protagonista assoluta dell'alta pasticceria.



PIERO

è il maestro pasticcere
e mente creativa,
custode del nostro
lievito madre vivo,
che alimentiamo ogni
giorno con cura
e rispetto.

*Piero is the pastry chef
and creative mind,
the guardian of our
live sourdough starter,
which we feed daily
with care and respect.*



THE EVOLUTION OF PASTRY
BEGINS IN SICILY

DEEP ROOTS. A FAR-REACHING VISION.

Fratelli Sicilia was born from a vision: to combine the rigor of Italian pastry tradition with the youthful energy and entrepreneurial spirit of those who look ahead.

We are Piero and Salvo Motta, brothers and founders, united by a simple yet ambitious idea: to make Sicily the undisputed star of high-end pastry.



SALVO

Salvo è l'anima imprenditoriale, motore dell'espansione, volto dell'innovazione. Insieme, dal 2016, costruiamo un laboratorio dove la qualità è l'unica regola.

Is the entrepreneurial soul, the driving force behind our growth and the face of innovation. Together, since 2016, we've been building a workshop where quality is the only rule.





Le nostre creazioni nascono da impasti che riposano a lungo, lievitano lentamente e raccontano l'eccellenza siciliana con un linguaggio contemporaneo. Prendiamo le grandi ricette della pasticceria italiana e le reinterpretiamo con materie prime identitarie: pistacchi e mandorle siciliani, agrumi della piana di Catania, finissimo cioccolato puro. Ogni ingrediente è scelto con precisione, ogni lavorazione è artigianale, ogni dettaglio ha una storia.



La nostra forza?

La capacità di coniugare radici e innovazione, rigore tecnico e visione creativa, tradizione e gusto internazionale. Siamo in costante crescita, con una rete produttiva che evolve, una linea sempre più ampia di prodotti e una struttura affidabile, pronta a rispondere alle esigenze di buyer, retailer e distributori in cerca di eccellenza, autenticità e valore.

Scegliere Fratelli Sicilia significa scegliere un partner solido, dinamico, capace di stupire. Significa portare sul mercato prodotti artigianali che parlano la lingua del futuro, con l'anima profonda della nostra terra.



Our creations are born from doughs that rest or hours, rise slowly, and express Sicilian excellence through a contemporary language. We take the great recipes of Italian pastry and reinterpret them using identity-rich ingredients: Sicilian pistachios and almonds, citrus fruits from the Catania plain, the finest pure chocolate. Every ingredient is carefully selected, every process is artisanal, every detail has a story.

Our strength? The ability to merge roots and innovation, technical precision and creative vision, tradition and an international palate. We are constantly growing, with an evolving production network, an ever-expanding product line, and a solid structure ready to meet the needs of buyers, retailers, and distributors seeking excellence, authenticity, and value.



Choosing Fratelli Sicilia means choosing a solid, dynamic partner—capable of surprising you. It means bringing to market artisanal products that speak the language of the future, with the deep soul of our land.



TRADIZIONE CHE SI RINNOVA.

Fratelli Sicilia è un laboratorio d'eccellenza dove convivono due anime: l'efficienza produttiva di un'industria strutturata e l'autenticità di una pasticceria artigianale.

Abbiamo investito in tecnologie all'avanguardia in processi ottimizzati e in macchinari di ultima generazione che ci permettono di garantire continuità, sicurezza e alti volumi di produzione.

Ma non abbiamo mai rinunciato alla manualità, alla cura del dettaglio e alla sensibilità artigiana che rendono ogni nostro prodotto unico. Molte delle nostre specialità vengono rifinite a mano, decorate una a una, plasmate con gesti antichi e precisi. Perché dietro ogni dolce Fratelli Sicilia c'è l'arte della pasticceria italiana, la maestria dei nostri pasticceri, la passione per la qualità.



FORZA CHE SI EVOLVE.





TRADITION RENEWED.



Fratelli Sicilia is a workshop of excellence where two souls coexist: the productive power of a structured industry and the authenticity of artisanal pastry-making.

We have invested in cutting-edge technologies, optimized processes, and state-of-the-art machinery that allow us to guarantee consistency, safety, and high production volumes.

Yet we have never given up on craftsmanship, attention to detail, and the artisanal touch that make each of our products unique.

Many of our specialties are finished by hand, decorated one by one, shaped with time-honored, precise gestures. Because behind every Fratelli Sicilia dessert lies the art of Italian pastry, the mastery of our pastry chefs, and a passion for quality.

STRENGTH EVOLVED.

LA NOSTRA TERRA: IL NOSTRO INGREDIENTE SEGRETO.

La maggior parte delle nostre materie prime nasce nei nostri agrumeti, coltivati alle pendici dell'Etna, nella piana di Catania, con tecniche che rispettano i ritmi della natura.

Arance, limoni e mandarini vengono da noi lavorati, trasformando la buccia in canditi e i succhi in concentrati per le nostre creme. Avere una filiera corta e controllata ci consente di garantire standard elevati, stagionalità, freschezza e autenticità.

Coltiviamo la terra con lo stesso impegno con cui prepariamo i nostri dolci: con amore, precisione e rispetto. Questo legame profondo con l'origine ci permette di trasformare la materia prima in qualcosa di straordinario.

Most of our raw ingredients come from our own citrus groves, grown on the slopes of Etna in the Catania plain using methods that respect the natural rhythm of the land.

We process oranges, lemons and mandarins, transforming the peel into candied fruit and the juices into concentrates for our creams. Having a short, controlled supply chain allows us to ensure high standards, seasonal freshness, and full authenticity.

We cultivate the land with the same dedication we put into crafting our pastries: with love, precision, and respect. This deep connection with our origins enables us to transform raw ingredients into something extraordinary.

OUR LAND IS OUR SECRET INGREDIENT.



CLASSICI
E

FARCITI

INCARTI
A MANO



TRADITIONAL AND STUFFED



HAND
WRAPPED

RTATI



TRADIZIONALE

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON UVETTA E
ARANCIA DI SICILIA

.44

CLASSICI



CLASSIC

.44

TRADITIONAL

ARTISANAL
PANETTONE

WITH RAISINS AND
SICILIAN ORANGES

GOCCE DI CIOCCOLATO

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON GOCCE DI
CIOCCOLATO PURO

CLASSICI

.41



.41

CLASSIC

CHOCOLATE DROPS

ARTISANAL
PANETTONE

WITH CHOCOLATE
DROPS

PANDORATO

PANETTONE
ARTIGIANALE

SENZA UVETTA
E CANDITI

.43

CLASSICI



CLASSIC

.43

PANDORATO

ARTISANAL
PANETTONE

PLAIN
PANETTONE

CIOCCOLATO SICILIANO

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON CIOCCOLATO SICILIANO LAVORATO
CON ZUCCHERO DI CANNA E SPEZIE

CLASSICI

.49



.49

CLASSIC

SICILIAN CHOCOLATE

ARTISANAL
PANETTONE

WITH SICILIAN CHOCOLATE WORKED
WITH CANE SUGAR AND SPICES

MANDARINO DI SICILIA

.30

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON CREMA DI
MANDARINI DI SICILIA

FARCITI



STUFFED

.30

ARTISANAL
PANETTONE

WITH SICILIAN
TANGERINE CREAM

SICILIAN TANGERINE

LIMONE DI SICILIA

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON CREMA DI
LIMONI DI SICILIA

FARCITI

.31



.31

STUFFED

SICILIAN LEMON

ARTISANAL
PANETTONE

WITH SICILIAN
LEMON CREAM

ARANCIA DI SICILIA

.32

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON CREMA DI
ARANCE DI SICILIA

FARCITI



STUFFED

.32

ARTISANAL
PANETTONE

WITH SICILIAN
ORANGE CREAM

SICILIAN ORANGE

PISTACCHIO

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON CREMA
DI PISTACCHIO

FARCITI

.33



.33

STUFFED

PISTACHIO

ARTISANAL
PANETTONE

WITH
PISTACHIO CREAM

AMARENA E CIOCCOLATO

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON AMARENE E
CUBI DI CIOCCOLATO

.105

FRUTTA



FRUIT

.105

BLACK CHERRY AND CHOCOLATE

ARTISANAL
PANETTONE

WITH BLACK CHERRIES AND
CHOCOLATE CUBES

PANETTONE
ARTIGIANALE

FRUTTA

PESCA E ZAFFERANO

.106



.106

FRUIT

PEACH AND SAFFRON

ARTISANAL
PANETTONE

FICHI BIANCHI E CIOCCOLATO BIANCO

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON FICHI
BIANCHI E CUBI
DI CIOCCOLATO
BIANCO

.107

FRUTTA



FRUIT

.107

WHITE FIGS AND WHITE CHOCOLATE

ARTISANAL
PANETTONE WITH WHITE FIGS AND
CHOCOLATE CUBES

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON PERE E GOCCE
DI CIOCCOLATO

FRUTTA

PERE E CIOCCOLATO

.74



.74

FRUIT

PEARS AND CHOCOLATE

ARTISANAL
PANETTONE

WITH PEARS AND
CHOCOLATE DROPS

CARAMELLO GOLD

.104

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON CUBI
DI CARAMELLO

SPECIAL



SPECIAL

.104

ARTISANAL
PANETTONE

WITH TOFFE
CARAMEL

GOLD CARAMEL

DAMMUSO

PANETTONE
ARTIGIANALE

IMBIBITO
CON PASSITO

SPECIAL

.116



.116

SPECIAL

DAMMUSO

ARTISANAL
PANETTONE

SOAKED
PASSITO

ETNA DARK

Etna Dark è il panettone che rende omaggio alla potenza del nostro vulcano attraverso una ricetta intensa e strutturata. Lievitato artigianale dal cuore morbido, arricchito con cioccolato extra fondente, decorato con scorze semicandite di arancia amara, ricoperto da una colata di cioccolato extra dark e farcito con una crema di arancia rossa dal colore vibrante. Un prodotto dal profilo aromatico deciso, pensato per un pubblico esigente che ricerca qualità, originalità e un'esperienza gustativa fuori dagli schemi.

Etna Dark pays tribute to the strength of our volcano with an intense and refined recipe. An artisanal leavened cake with a soft, rich dough, enriched with extra dark chocolate, topped with semi-candied bitter orange peels, coated in extra dark chocolate glaze, and filled with a vibrant blood orange cream. A bold, aromatic product designed for discerning customers who seek quality, originality, and a truly distinctive tasting experience.



ETNA DARK

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON IMPASTO AL CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE
FARCITO CON CREMA DI ARANCIA ROSSA DI SICILIA I.G.P.

.128

PREMIUM



SPECIAL

.128

ETNA DARK

ARTISANAL
PANETTONE

WITH EXTRA DARK CHOCOLATE DOUGH FILLED
WITH SICILIAN BLOOD ORANGE P.G.I.

UN NUOVO RITMO AL TUO NATALE!

A NEW RHYTHM TO YOUR CHRISTMAS!

BENVENUTI NEL MONDO
INCANTATO DELLA GIOSTRA!

Aprire la scatola e lasciatevi trasportare dalle illustrazioni, firmate dall'artista siciliana Jessica Adamo, raccontano una giostra senza tempo, che prende vita tra personaggi fantastici e dettagli che incantano lo sguardo. All'interno troverete due bacchette in legno per evocare, con un semplice gesto, il ritmo gioioso di un Natale da vivere con tutti i sensi.

E naturalmente, il cuore di questa esperienza: un panettone artigianale soffice e profumato, con 72 ore di lenta lievitazione arricchito con arancia rossa di Sicilia I.G.P. e uvetta sultanina. Una confezione da collezione. Un dolce che porta con sé la magia delle feste.

WELCOME TO THE ENCHANTED
WORLD OF CAROUSEL!

Open the box and let yourself be transported by the illustrations, signed by the Sicilian artist Jessica Adamo, they tell of a timeless carousel, which comes to life among fantastic characters and details that enchant the eye. Inside you will find two wooden sticks to evoke, with a simple gesture, the joyful rhythm of a Christmas to be experienced with all the senses.

And of course, the heart of this experience: a soft and fragrant artisanal panettone, with 72 hours of slow leavening enriched with Sicilian I.G.P. red orange and sultanas.

A collector's package. A dessert that brings with it the magic of the holidays.



LA GIOSTRA

PANETTONE
ARTIGIANALE

PANETTONE TRADIZIONALE PREMIUM
CON CUBI DI ARANCIA ROSSA DI SICILIA I.G.P. E UVETTA

.159

PREMIUM



LIEVITAZIONE
**72
ORE**
NATURALE



TIN BOX



.159

LA GIOSTRA

ARTISANAL
PANETTONE

TRADITIONAL PREMIUM PANETTONE
WITH RAISINS AND SICILIAN BLOOD ORANGE P.G.I.

PREMIUM

72 ORE

PREMIUM



PREMIUM

PREMIUM 72 HOURS



PREMIUM



SETTANTADUE ORE

Non è attesa, è trasformazione!
Il tempo entra nell'impasto, lo attraversa,
lo cambia. Ogni ora sottrae fretta e
aggiunge profondità e identità!
Con Burro delattosato, rende tutto più
leggero e accessibile ad ogni palato.

TRADIZIONALE CON UVETTA E ARANCIA ROSSA DI SICILIA I.G.P.

Quando il profumo agrumato
dell'arancia rossa IGP si apre,
incontra la dolcezza piena
dell'uvetta sultanina
e viene sostenuto da una
struttura soffice, ariosa, viva.
Glassato con croccanti
mandorle.

*As the citrus aroma of
sicilian blood orange
unfolds, it meets the rich
sweetness of sultana raisins,
supported by a soft, airy,
living structure.
Finished with a crunchy
almond glaze.*

TRADITIONAL WITH RAISINS AND SICILIAN BLOOD ORANGE P.G.I.



SEVENTY-TWO HOURS

This isn't waiting — it's transformation. Time enters the dough, moves through it, reshapes it. Each hour removes haste and adds depth and identity. Made with lactose-free butter, it becomes lighter, more accessible to every palate.



CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

Profondo, persistente, deciso: l'impasto extra fondente apre con note profonde di cacao, poi arrivano i cubi di cioccolato fondente: netti, persistenti. La lenta lievitazione di 72 ore crea una trama soffice, capace di sostenere un gusto così intenso senza saturarlo.

Deep, persistent, decisive: the extra dark dough opens with intense cocoa notes, followed by cubes of dark chocolate — clean, lingering. The slow 72-hour leavening creates a soft texture, capable of supporting such intensity without overwhelming it.

EXTRA DARK CHOCOLATE

TRADIZIONALE

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON UVETTA
E ARANCIA ROSSA DI SICILIA I.G.P.

.175

PREMIUM



PREMIUM

.175

TRADITIONAL

ARTISANAL
PANETTONE

WITH RAISINS
AND SICILIAN BLOOD ORANGE P.G.I.

CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON IMPASTO AL
CIOCCOLATO EXTRA
FONDENTE

PREMIUM

.176



.176

PREMIUM

EXTRA DARK CHOCOLATE

ARTISANAL
PANETTONE

WITH EXTRA DARK
CHOCOLATE DOUGH

PISTACCHIO CRUNCHY

PANETTONE
ARTIGIANALE

IMPASTO AL CIOCCOLATO FONDENTE
CON CREMA AL PISTACCHIO CRUNCHY

.180

PREMIUM



SPECIAL

.180

PISTACHIO CRUNCHY

ARTISANAL
PANETTONE

DARK CHOCOLATE DOUGH
WITH CRUNCHY PISTACHIO CREAM

PISTACCHIO CRUNCHY

Non il solito Panettone al Pistacchio, ma crunchy. Ispirato a una tendenza globale. Reinterpretato con personalità Fratelli Sicilia.

Panettone con impasto al cioccolato fondente, abbinato a una crema al pistacchio con inclusioni di piccoli croccantini di pistacchio.

Il risultato è un sistema a tre livelli: morbido, cremoso, croccante.



Not your usual pistachio panettone — this one is crunchy. Inspired by a global trend. Reinterpreted with Fratelli Sicilia character.

Panettone made with a dark chocolate dough, paired with a pistachio cream enriched with crunchy pistachio inclusions.

The result is a three-layer experience: soft, creamy, crunchy.

PISTACHIO CRUNCHY

MAGNUM

SPECIAL



MAG

MAGNUM



SPECIAL





GRANDI FORMATI

SAPORE AUTENTICO

I nostri Panettoni Magnum sono pensati per le grandi occasioni: lievitati artigianali, imponenti nel formato e ricchi nel gusto.

Ingredienti selezionati, impasto soffice e profumato, tutto il meglio della radizione siciliana da condividere.

Our Magnum Panettoni are made for grand occasions: artisanal leavened cakes, impressive in size and rich in taste.

Selected ingredients, soft and fragrant dough—bringing the best of Sicilian tradition to share.

LARGE FORMATS

AUTHENTIC FLAVOUR

TRADIZIONALE 5KG

Con uvetta e arancia di Sicilia

.160

MAGNUM



MAGNUM

.160

With raisins and sicilian oranges

TRADITIONAL 5KG

TRADIZIONALE 2KG

Con uvetta e arancia di Sicilia

.79

MAGNUM



MAGNUM

.79

With raisins and sicilian oranges

TRADITIONAL 2KG

CIOCCOLATO SICILIANO 2KG

Con cioccolato siciliano lavorato con zucchero di canna e spezie

.101

MAGNUM



MAGNUM

.101

With sicilian chocolate worked with cane sugar and spices

SICILIAN CHOCOLATE 2KG

SCHIACCIANOCI NUTCRACKERS

COLLEZIONA TUTTE
LE SCATOLE DI LATTA
E COMONI IL TUO
SCHIACCIANOCI!

COLLECT ALL THE TIN
BOXES AND MAKE YOUR
OWN NUTCRACKER!

CONFEZIONE
IN LATTA

TIN
BOX



MINI PANETTONE TRADIZIONALE

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON UVETTA E
ARANCIA DI SICILIA

.156

CONFEZIONE IN LATTA



TIN BOX

.156

ARTISANAL
PANETTONE

WITH RAISINS AND
SICILIAN ORANGES

MINI CLASSIC PANETTONE

MINI PANETTONE AL PISTACCHIO

.158

PANETTONE
ARTIGIANALE

GLASSATO
NON FARCITO

CONFEZIONE IN LATTA



TIN BOX

.158

MINI PISTACHIO PANETTONE

ARTISANAL
PANETTONE

GLAZED
NOT FILLED

MINI PANETTONE DARK CHOCOLATE

PANETTONE
ARTIGIANALE

CONFEZIONE IN LATTA

.157



.157

TIN BOX

MINI DARK CHOCOLATE PANETTONE

ARTISANAL
PANETTONE

I GOLOSI

SPECIAL



THE GOURMAND



SPECIAL



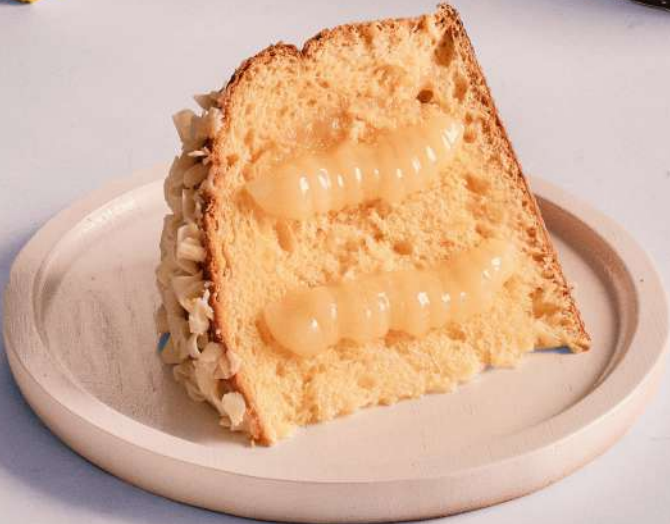
LIMONCELLO

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON CREMA AL
LIMONCELLO

.165

I GOLOSI



THE GOURMAND

.165

LIMONCELLO

ARTISANAL
PANETTONE

WITH
LIMONCELLO CREAM

PANETTONE
ARTIGIANALE

CON CREMA AL
RUM E CIOCCOLATO

RUM E CIOCCOLATO

I GOLOSI

.166



.166

THE GOURMAND

RUM AND CHOCOLATE

ARTISANAL
PANETTONE

WITH RUM AND
CHOCOLATE CREAM

CARAMELLO SALATO

PANETTONE
ARTIGIANALE

IMPASTO AL CIOCCOLATO AL LATTE
CON CREMA AL CARAMELLO SALATO

.167

I GOLOSI



THE GOURMAND

.167

ARTISANAL
PANETTONE

MILK CHOCOLATE DOUGH
WITH SALTED CARAMEL CREAM

SALTED CARAMEL

TIRAMISÙ

PANETTONE
ARTIGIANALE

IMPASTO AL CAFFÈ
CON CREMA AL MASCARPONE

I GOLOSI

.168



.168

THE GOURMAND

TIRAMISÙ

ARTISANAL
PANETTONE

COFFEE DOUGH
WITH MASCARPONE CREAM

SALATI IDEALI PER PICNIC O APERTIVI

SAVORY



SAVORY IDEAL FOR PICNIC AND APERITIFS



SAVORY



ORRY



POMODORI SECCHI

Basilico, origano e olio extra vergine d'oliva

.117

SAVORY

SAVORY

.117

Basil, oregano and extra virgin olive oil

SUNDRIED TOMATOES

OLIVE VERDI

Rosmarino e olio extra vergine d'oliva

.118



SAVORY

SAVORY

.118

Rosemary and extra virgin olive oil

GREEN OLIVES



GLUTEN FREE

Crediamo che il panettone debba essere un piacere per tutti.

Per questo abbiamo creato una linea dedicata a chi segue diete senza glutine o vegane, con la stessa cura artigianale e attenzione alla qualità che mettiamo in ogni nostro prodotto.

Usiamo solo ingredienti selezionati e ricette studiate con precisione, per garantire gusto, sicurezza e inclusività.

We believe panettone should be a pleasure for everyone.

That's why we created a dedicated line for those following gluten-free or vegan diets, with the same artisanal care and attention to quality that define all our products.

We use only carefully selected ingredients and well-crafted recipes to ensure taste, safety, and inclusivity.

& VEGAN

OLIO E CIOCCOLATO

*Olio extra vergine d'oliva e cubi di cioccolato fondente
con crema al cioccolato vegan*

.178



VEGANO

VEGAN

.178



*Extra virgin olive oil and dark chocolate cubes
with dark chocolate cream vegan*

DARK CHOCOLATE AND OIL

MANDARINO

Con crema di mandarino

.119

GLUTEN FREE



GLUTEN FREE

.119

With mandarin cream

MANDARIN

PISTACCHIO

Con *crema* *di* *pistacchio*

.120

GLUTEN FREE



GLUTEN FREE

.120

With *pistachio* *cream*

PISTACHIO

TRADIZIONALE

Con uvetta e arancia di Sicilia

.177

GLUTEN FREE



GLUTEN FREE

.177

With raisins and sicilian orange

TRADITIONAL



SCHUDE

TECNICHE

**SCHEDA
TECNICA**

CLASSICI

**PANETTONE TRADIZIONALE
CON UVETTA E
ARANCIA DI SICILIA**



.44

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	5x5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093850444

.44A

Peso	750 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	605x220x335 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	6x7
Pezzi per pallet	252
Codice ean 13	8056093850451

.44B

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	535x345x140 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	4x13
Pezzi per pallet	312
Codice ean 13	8056093850796

CLASSICI

**PANETTONE
GOCCE DI CIOCCOLATO
PURO**



.41

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	5x5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093850406

.41A

Peso	750 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	605x220x335 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	6x7
Pezzi per pallet	252
Codice ean 13	8056093850413

.41B

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	535x345x140 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	4x13
Pezzi per pallet	312
Codice ean 13	8056093850789

**SCHEDA
TECNICA**

CLASSICI

**PANETTONE
CIOCCOLATO SICILIANO**



.49

.44B

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	5x5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093850802

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	535x345x140 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	4x13
Pezzi per pallet	312
Codice ean 13	8056093850819

FARCITI

**PANETTONE
LIMONE DI SICILIA**



.31

.31B

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	3 Mesi: farcito con crema (spedito da Novembre) 6 Mesi: con Sac a Poche di crema
Pallettizzazione	5x5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093850529

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	535x345x140 mm
Shelf-Life	3 Mesi: farcito con crema (spedito da Novembre) 6 Mesi: con Sac a Poche di crema
Pallettizzazione	4x13
Pezzi per pallet	312
Codice ean 13	8056093850758

FARCITI

PANETTONE
ARANCIA DI SICILIA



.32

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	3 Mesi: farcito con crema (spedito da Novembre) 6 Mesi: con Sac a Poche di crema
Pallettizzazione	5x5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093850345

.32B

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	535x345x140 mm
Shelf-Life	3 Mesi: farcito con crema (spedito da Novembre) 6 Mesi: con Sac a Poche di crema
Pallettizzazione	4x13
Pezzi per pallet	312
Codice ean 13	8056093850765

FARCITI

PANETTONE
MANDARINO DI SICILIA



.30

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	3 Mesi: farcito con crema (spedito da Novembre) 6 Mesi: con Sac a Poche di crema
Pallettizzazione	5x5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093850307

.30A

Peso	750 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	605x220x335 mm
Shelf-Life	3 Mesi: farcito con crema (spedito da Novembre) 6 Mesi: con Sac a Poche di crema
Pallettizzazione	6x7
Pezzi per pallet	252
Codice ean 13	8056093850314

.30B

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	535x345x140 mm
Shelf-Life	3 Mesi: farcito con crema (spedito da Novembre) 6 Mesi: con Sac a Poche di crema
Pallettizzazione	4x13
Pezzi per pallet	312
Codice ean 13	8056093850741

**SCHEDA
TECNICA**

FARCITI

**PANETTONE
PISTACCHIO**



.33

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	2 Mesi: farcito con crema (spedito da Novembre) 6 Mesi: con Sac a Poche di crema
Pallettizzazione	5x5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093850369

.33A

Peso	750 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	605x220x335 mm
Shelf-Life	2 Mesi: farcito con crema (spedito da Novembre) 6 Mesi: con Sac a Poche di crema
Pallettizzazione	6x7
Pezzi per pallet	252
Codice ean 13	8056093850376

.33B

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	535x345x140 mm
Shelf-Life	2 Mesi: farcito con crema (spedito da Novembre) 6 Mesi: con Sac a Poche di crema
Pallettizzazione	4x13
Pezzi per pallet	312
Codice ean 13	8056093850772

SPECIAL

**PANETTONE
CARMELLO GOLD**



.104

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	5x5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093851342

.104B

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	535x345x140 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	4x13
Pezzi per pallet	312
Codice ean 13	8056093851403

**SCHEDA
TECNICA**

FRUTTA

**PANETTONE
AMARENA E CUBI DI CIOCCOLATO
/GLASSATO/**



.105

.105B

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	5x5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093851359

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	535x345x140 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	4x13
Pezzi per pallet	312
Codice ean 13	8056093851410

FRUTTA

**PANETTONE
PESCA E ZAFFERANO**



.106

.106B

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	5x5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093851366

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	535x345x140 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	4x13
Pezzi per pallet	312
Codice ean 13	8056093851427

**SCHEDA
TECNICA**

FRUTTA

**PANETTONE
FICHI BIANCHI E
CUBI DI CIOCCOLATO BIANCO**



.107

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	5x5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093851373

.107B

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	535x345x140 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	4x13
Pezzi per pallet	312
Codice ean 13	8056093851434

FRUTTA

**PANETTONE
PERE E GOCCE DI CIOCCOLATO**



.74

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	5x5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093850734

.74 B

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	535x345x140 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	4x13
Pezzi per pallet	312
Codice ean 13	8056093851618

PREMIUM

.116

**PANETTONE
DAMMUSO
CON VINO PASSITO**

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	765x270x380 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	4x5
Pezzi per pallet	120
Codice ean 13	8056093851595



PREMIUM

.128

**ETNA DARK
PANETTONE FARCITO
CON CREMA DI ARANCIA ROSSA
DI SICILIA I.G.P.**

Peso	1100 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	765x270x380 mm
Shelf-Life	4 Mesi
Pallettizzazione	4x5
Pezzi per pallet	120
Codice ean 13	8056093851892



PREMIUM

.159

**LA GIOSTRA
PANETTONE TRADIZIONALE
PREMIUM CON UVETTA E
ARANCIA ROSSA DI SICILIA I.G.P.**

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	765x270x380 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	4x5
Pezzi per pallet	120
Codice ean 13	8056093852332



**SCHEDA
TECNICA**

PREMIUM

.175

**72 ORE
PANETTONE TRADIZIONALE
CON UVETTA E ARANCIA ROSSA
DI SICILIA I.G.P**

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	765x270x380 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	4x5
Pezzi per pallet	120
Codice ean 13	8056093852998



PREMIUM

.176

**72 ORE
PANETTONE CIOCCOLATO
EXTRA FONDENTE**

Peso	1000 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	765x270x380 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	4x5
Pezzi per pallet	120
Codice ean 13	8056093853001



PREMIUM

.180

**PISTACCHIO CRUNCHY
PANETTONE CIOCCOLATO FONDENTE
CON CREMA AL PISTACCHIO CRUNCHY**

Peso	900 g + crema 200 g
Pezzi per cartone	4
Misure cartone	560x275x350 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	6x5
Pezzi per pallet	120
Codice ean 13	8056093853049

.180B

Peso	500 g + crema 100 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	594X197X260 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	8x7
Pezzi per pallet	336
Codice ean 13	8056093853056



**SCHEDA
TECNICA**

MAGNUM

.79

**PANETTONE TRADIZIONALE
CON UVETTA
E ARANCIA DI SICILIA**

Peso	2000 g
Pezzi per cartone	1
Misure cartone	300x300x250 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	8X8
Pezzi per pallet	64
Codice ean 13	8056093850000



MAGNUM

.101

**PANETTONE
CIOCCOLATO SICILIANO**

Peso	2000 g
Pezzi per cartone	1
Misure cartone	300x300x250 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	8X8
Pezzi per pallet	64
Codice ean 13	8056093851243



MAGNUM

.160

**PANETTONE TRADIZIONALE
CON UVETTA E
ARANCIA DI SICILIA**

Peso	5000 g
Pezzi per cartone	1
Misure cartone	360x360x300 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	6X6
Pezzi per pallet	36
Codice ean 13	8056093852349



**SCHEDA
TECNICA**

TIN BOX

.156

**SCHIACCIANOCI
MINI PANETTONE
TRADIZIONALE CON UVETTA
E ARANCIA DI SICILIA**

Peso	100 g
Pezzi per cartone	8
Misure cartone	365x275x134 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	8x14
Pezzi per pallet	896
Codice ean 13	8056093852356



TIN BOX

.157

**SCHIACCIANOCI
MINI PANETTONE
DARK CHOCOLATE**

Peso	100 g
Pezzi per cartone	8
Misure cartone	365x275x134 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	8x14
Pezzi per pallet	896
Codice ean 13	8056093852363



TIN BOX

.158

**SCHIACCIANOCI
MINI PANETTONE
PISTACCHIO /GLASSATO**

Peso	100 g
Pezzi per cartone	8
Misure cartone	365x275x134 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	8x14
Pezzi per pallet	896
Codice ean 13	8056093852370



**SCHEDA
TECNICA**

I GOLOSI

**PANETTONE
LIMONCELLO**

.165

Peso	750 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	3 Mesi
Pallettizzazione	5X5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093852738



I GOLOSI

**PANETTONE
RUM E CIOCCOLATO**

.166

Peso	750 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	3 Mesi
Pallettizzazione	5X5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093852745



I GOLOSI

**PANETTONE
CARAMELLO SALATO**

.167

Peso	750 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	3 Mesi
Pallettizzazione	5X5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093852752



**SCHEDA
TECNICA**

I GOLOSI

**PANETTONE
TIRAMISÙ**

.168

Peso	750 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	702x242x361 mm
Shelf-Life	3 Mesi
Pallettizzazione	5X5
Pezzi per pallet	150
Codice ean 13	8056093852769



SALATO

**PANETTONE SAVORY
CON POMODORI SECCHI,
BASILICO, ORIGANO E
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

.117

Peso	450 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	594X197X260 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	8x7
Pezzi per pallet	336
Codice ean 13	8056093851625



SALATO

**PANETTONE SAVORY
CON MISTO OLIVE,
ROSMARINO E OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA**

.118

Peso	450 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	594X197X260 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	8x7
Pezzi per pallet	336
Codice ean 13	8056093851632



**SCHEDA
TECNICA**

GLUTEN FREE

**DOLCE DI NATALE GLUTEN FREE
AL MANDARINO
CON CREMA MANDARINO**

.119

Peso	500 g + crema 125 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	594X197X260 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	8x7
Pezzi per pallet	336
Codice ean 13	8056093851908



GLUTEN FREE

**DOLCE DI NATALE GLUTEN FREE
AL PISTACCHIO
CON CREMA PISTACCHIO**

.120

Peso	500 g + crema 100 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	594X197X260 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	8x7
Pezzi per pallet	336
Codice ean 13	8056093851915



GLUTEN FREE

**PANETTONE GLUTEN FREE
TRADIZIONALE
CON UVETTA E ARANCIA**

.177

Peso	500 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	594X197X260 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	8x7
Pezzi per pallet	336
Codice ean 13	8056093853018



**SCHEDA
TECNICA**

VEGAN

.178

**DOLCE DI NATALE VEGANO
CON OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA E CUBI DI CIOCCOLATO FONDENTE
CON CREMA AL CIOCCOLATO**

Peso	500 g + crema 100 g
Pezzi per cartone	6
Misure cartone	594X197X260 mm
Shelf-Life	6 Mesi
Pallettizzazione	8x7
Pezzi per pallet	336
Codice ean 13	8056093853025



MID DOLCIARIA S.R.L.

Via Casalini, 8 - 95032 - BELPASSO
(Località Valcorrente) (CT) - Italy
Tel/Fax +39 0959899485
info@fratellisicilia.com
www.fratellisicilia.it

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.

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





