



PASTICCIERI SICILIANI
A CASTELBUONO
DAL 1953



FIASCONARO. SETTANT'ANNI DI ARTE PASTICCERA SICILIANA

➤ La favola della famiglia Fiasconaro è quella di una famiglia innamorata della sua terra, che con i suoi dolci ha fatto vivere e sognare la Sicilia a milioni di persone nel mondo. Una favola che continua ancora oggi sullo sfondo del parco delle Madonie e che dal cuore del borgo medioevale di Castelbuono (PA) è arrivata in oltre 60 Paesi, portando i suoi prodotti persino oltre i confini dello spazio a bordo del Discovery Shuttle della NASA.

Tutto inizia nel **1953**, quando Mario crea la piccola gelateria in piazza Margherita, ricordata per le deliziose granite agli agrumi realizzate con il ghiaccio delle neviere locali, che ben presto dà vita alla pluripremiata pasticceria di famiglia. Un vero e proprio laboratorio del gusto, simbolo dell'alta pasticceria made in Sicily in Italia e nel mondo.

Ma il vero salto di qualità arriva dall'intuizione di Nicola, che durante i suoi viaggi alla ricerca di nuove tecniche per raccontare la sua Isola attraverso l'arte pasticceria, matura l'idea di rivisitare il classico panettone iconico milanese – quello “alto” – con alcuni dei migliori ingredienti della tradizione siciliana, dal pistacchio alle mandorle, e della tradizione madonita, come la *manna*. È la svolta: nasce il **Mannetto**, il primo panettone Fiasconaro reso unico dall'utilizzo della manna, la resina dolce naturalmente prodotta dagli alberi di Frassino del comprensorio locale. Corre l'anno 1988, che inaugura la produzione di panettoni artigianali dell'azienda madonita.

Da quel momento la crescita dell'azienda è inarrestabile. A partire dagli anni '90, i fratelli Fiasconaro fanno parte della squadra di successo che ha portato il marchio a conquistare i mercati internazionali: Fausto è responsabile del punto vendita Fiasconaro, Martino si occupa della direzione amministrativa, Nicola è pluripremiato maestro pasticciere e ambasciatore dell'arte dolciaria made in Sicily nel mondo.

Giunta alla sua terza generazione di pasticceri, oggi Fiasconaro significa ciò che significava settant'anni fa, in quella piccola gelateria nel cuore del parco delle Madonie. Fra tradizione e innovazione, l'azienda continua a sperimentare gusti e sapori, regalando un vero viaggio sensoriale alla scoperta della Sicilia e delle sue migliori materie prime.

Un sogno, quello della famiglia Fiasconaro, che attraversa il tempo e lo spazio, restando sempre fedele a se stesso: settant'anni di **amore** per le proprie origini, settant'anni di **visione**, settant'anni di **bellezza**.

FIASCONARO: SEVENTY YEARS OF SICILIAN PASTRY

The fairy tale of the Fiasconaro family is the one of a family in love with its territory, which with its delicious sweets, has turned Sicily into a real dream for millions of people around the World. A fairy tale that still continues today, framed in the picturesque scenery of the Madonie Park and which from the heart of the medieval village of Castelbuono (PA) has arrived in over 60 Countries, taking its products even beyond the boundaries of space aboard the NASA Discovery Shuttle.

It all began in **1953**, when Mario created the small "gelateria" in Piazza Margherita, remembered for the delicious citrus granitas made with ice from the local nevieria, a typical ice-house casted in the mountain, which soon gave birth to the Award-Winning family pastry shop. A true Laboratory of taste, symbol of made in Sicily haute pastry in Italy and in the world.

But the real qualitative leap comes from the intuition of Nicola, who during his travels in search of new techniques to make his island come alive through the Art of Pastry, matures the idea of revisiting the classic iconic milanese panettone – the "tall" one – with some of the best ingredients of the Sicilian tradition, from pistachio to almonds, and of Madonie tradition, such as manna. It is the turning point: the mannetto is born, the first Fiasconaro panettone made unique by the use of manna, the sweet resin naturally produced by the ash trees of the local area. The year is 1988, which inaugurates the production of artisanal panettone of the Madonie-based company.

Since then, the company's growth has been relentless. Since the 1990s, the Fiasconaro brothers have been part of the successful Team that has led the brand to conquer international markets: Fausto leads the Fiasconaro historic store, Martino is the head of the administrative department, Nicola is the award-winning pastry chef and ambassador of the confectionary art made in Sicily in the world.

In its third generation of pastry chefs, nowadays Fiasconaro means what it meant seventy years ago, in that small ice cream parlor in the heart of the Madonie Park. Between tradition and innovation, the company continues to experiment with tastes and flavors, offering a real sensory journey at the discover Sicily and of its best raw materials.

The Fiasconaro family has sparked a dream which crosses time and space, always remaining loyal to itself: seventy years of love for origins, seventy years of vision, seventy years of beauty.



TEMPO, PASSIONE E RISPETTO DELL'ARTIGIANALITÀ



TIME, PASSION AND DEVOTION TO CRAFTSMANSHIP

The combination of the Fiasconaro confectionery art with a selected variety of the best ingredients of the Madonie area takes shape into high pastry creations that tell a tale of beauty and artistry. A timeless art, refined by experience and tradition, which today continues with the third generation of master pastry chefs always true to the values of their origins.

◀ First and foremost there is time.

A slow and patient is the process of the natural rising of the sourdough that makes Fiasconaro bakery products unique. Flavors and aromas, with an intense and inimitable fragrance, are made soft and more digestible by slow leavening.

◀ There are the ingredients.

In addition there is the alchemy that comes from the best ingredients, carefully selected through a continuous search for the flavors of authentic peasant tradition: from pistachios to oranges, from chocolate to apricots, from almonds to the precious Madonie manna. The same attention is paid to the selection of each individual supplier, chosen on the basis of a rigorous control of the quality, sustainability and territoriality requirements.



Dall'incontro dell'arte dolciaria Fiasconaro con la selezione dei migliori ingredienti del territorio madonita nascono creazioni di alta pasticceria che raccontano una favola di bellezza e artigianalità. Un'arte senza tempo, affinata da esperienza e tradizione, che oggi prosegue con la terza generazione di pasticceri sempre fedele ai valori delle sue origini.

→ PRIMA DI TUTTO C'È IL TEMPO.

Lento e paziente è il processo di lievitazione della pasta madre, che rende unici i prodotti da forno Fiasconaro. Sapori e profumi, dall'aroma intenso e dalla fragranza inimitabile, vengono resi soffici e più digeribili dall'attesa del tempo di lievitazione.

→ CI SONO GLI INGREDIENTI

E poi c'è l'alchimia che nasce dai migliori ingredienti, selezionati con cura attraverso una continua ricerca dei sapori dell'autentica tradizione contadina: dal pistacchio alle arance, dal cioccolato alle albicocche, dalle mandorle alla pregiata manna delle Madonie. La stessa attenzione viene dedicata alla selezione di ogni singolo fornitore, scelto in base ad un rigoroso controllo dei requisiti di qualità, sostenibilità e territorialità.

→ **AL CENTRO
DELLA FAVOLA
FIASCONARO,
PERÒ, CI SONO
LE PERSONE.**

Uomini e donne che rappresentano la vera anima del ciclo produttivo e che con sapiente manualità e sguardo esperto fanno la differenza, sia in laboratorio che durante il confezionamento, rigorosamente a mano. Un lavoro intenso e appassionato, per una qualità senza compromessi.

◀ In the heart of the Fiasconaro fairy tale, however, today as yesterday, there are always people.

Men and women who represent the true soul of the production cycle and who, with skilful dexterity and an expert gaze, really make the difference, both in the laboratory and in hand-packing. An intense and passionate work for uncompromising quality.





IL PROGETTO DEL PACKAGING FIASCONARO

FIASCONARO PACKAGING DESIGN

◀ The packaging Fiasconaro
between tradition and innovation.

The history, traditions and raw materials of the prestigious Sicilian Pastry take on new languages and new forms of art. For Fiasconaro, in fact, the passion for the local territory also means relentless research for innovative packaging materials with reduced environmental impact. To wrap its leavened products, Fiasconaro adopts natural materials to confirm the choice aimed at respecting the environment and the surrounding area, which has always been the cornerstone of the company's vision.

◀ The Fiasconaro fairy tale revives
in the images of Lorenzo Mattone

The most evocative places of the Fiasconaro fairy tale and of its bond with the flavors and scents of the Madonie territory revive in the picturesque images of the contemporary artist Lorenzo Mattone.

Its graphic representations embellish the ribbon that wraps the Panettone Fiasconaro and tell the story of the road that the Fiasconaro family has traveled since 1953 to reach the Piazza Margherita, the throbbing heart of Castelbuono and center of gravity of his entrepreneurial dream: to give the palate a journey of unique taste at the of discovery of Sicily. A square that takes on a universal value as a stage for meeting and conviviality, which embraces right in its middle the real symbol and the identity of the Fiasconaro pastry art: the fountain.

➔ PACKAGING FIASCONARO, FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La storia, le tradizioni e le materie prime della prestigiosa Pasticceria Siciliana si rivestono di nuovi linguaggi e nuove forme d'arte. Per Fiasconaro, infatti, passione per il territorio vuol dire anche continua ricerca di materiali di confezionamento innovativi e a ridotto impatto ambientale.

Per avvolgere i propri lievitati Fiasconaro adotta materiali naturali per confermare la scelta volta al rispetto dell'ambiente e del territorio circostante, da sempre perno della visione dell'azienda.

➔ LA FAVOLA FIASCONARO RIVIVE NELLE IMMAGINI DI LORENZO MATTONE

I luoghi più evocativi della favola Fiasconaro e del suo legame con i sapori ed i profumi del territorio madonita rivivono nelle suggestive immagini dell'artista contemporaneo **Lorenzo Mattone**.

Le sue rappresentazioni grafiche impreziosiscono il nastro che avvolge il panettone Fiasconaro e raccontano la via che dal 1953 la famiglia Fiasconaro ha percorso per raggiungere piazza Margherita, cuore pulsante di Castelbuono, fulcro del suo sogno imprenditoriale: regalare al palato un viaggio di gusto unico alla scoperta della Sicilia. Una piazza che assume un valore universale come palcoscenico di incontro e convivialità e che accoglie al centro il vero simbolo e l'identità dell'arte dolciaria Fiasconaro: la fontana.



PASTICCIERI SICILIANI
A CASTELBUONO
DAL 1953

FIASCONARO. 1953 — 2023. SETTANT'ANNI DI STORIA DI ALTA PASTICCERIA ITALIANA

→ La storia dell'azienda Fiasconaro viene scandita da una linea del tempo che racconta le tappe più importanti di una sfida imprenditoriale che oggi è divenuta una realtà di successo in oltre 60 Paesi di tutto il mondo.

Ripercorrendo le tappe della propria storia, l'azienda dedica ai suoi settant'anni la rivisitazione del primo panettone nato dall'arte pasticceria del maestro Nicola Fiasconaro, il **Mannetto**. Nasce così un lievitato dall'anima siciliana frutto dell'incontro tra il pandoro e il panettone, ma dall'identità rigorosamente Fiasconaro, il **Montenero**.

Dall'impasto scuro dato dal cioccolato di Sicilia e dai sentori di limone, è un omaggio che Mario Fiasconaro, terza generazione di Pasticcieri ed omonimo del nonno, dedica ai 70 anni di storia Fiasconaro. Inoltre, una selezione di iconici lievitati Fiasconaro viene avvolta da una speciale veste dando vita ad una collezione che celebra e ricorda la strada percorsa in questi settant'anni di artigianalità.

È attraverso le pagine di questo catalogo che si rivivranno le tappe fondamentali del cammino che ha portato a questo sogno imprenditoriale, chiamato Fiasconaro.

FIASCONARO.
1953 — 2023. SEVENTY YEARS
OF SICILIAN HIGH PASTRY

The Fiasconaro's history is marked by a timeline that highlights the milestones of an entrepreneurial challenge that has now become a successful reality in over 60 countries around the world.

Retracing the main stages of its history, the company dedicates to its 70th Anniversary the reinterpretation of the first Panettone born from the Pastry Art of the Maestro Nicola Fiasconaro, the so called "Mannetto". It will be a leavened product with a Sicilian soul, which will result from the unique combination of Pandoro and Panettone, but will remain loyal to the Fiasconaro identity, the "Montenero".

With its dark dough given by Sicilian chocolate and lemon's scent, it is a tribute that Mario, the third generation of pastry chefs and namesake of his grandfather, dedicates to Fiasconaro's 70 years of history. In addition, a selection of Fiasconaro's iconic leavened products are wrapped in a special garment, creating a collection that celebrates and recalls the road travelled in these seventy years of artisanity.

It is through the pages of this catalog that the most important stages of the path that led to this dream, called Fiasconaro.



PASTICCIERI SICILIANI
A CASTELBUONO
DAL 1953



→ COLLEZIONE 70°



70° ANNIVERSARIO

NOVITÀ

→ 18

MONTENERO

Il *Montenero* fa rivivere il *Mannetto*, primo panettone Fiasconaro, di cui ne è la rivisitazione e che prende il nome dalla contrada che ha visto crescere le generazioni Fiasconaro nella bella stagione. Dalla forma e dall'impasto scuro ricorda "a' Muntagna", il profiterole di Mario, anima e fondatore della Fiasconaro.

Da Mario a Mario, il Montenero è figlio della nuova generazione di pasticceri, di Mario Fiasconaro omonimo del nonno, che con la stessa passione e dedizione vuole omaggiare e ricordare l'inizio della propria storia.



PANETTONE MONTENERO

Codice articolo	151005
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 00445 2
Peso netto	700 g
Pezzi per cartone	4

⇒ il peso è comprensivo della bustina di zucchero a velo (30 g)

⇒ disponibile da Ottobre

⇒ shopper inclusa

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE, DALL'IMPASTO SCURO, AL CIOCCOLATO DI SICILIA E CACAO, CON ESSENZA DI LIMONE DI SICILIA. DA SPOLVERARE CON ZUCCHERO A VELO. CONFEZIONATO A MANO.

EN – Natural rising bakery confectionery product with dark dough given by Sicilian chocolate and cocoa, with Sicilian lemon essence. To be sprinkled with powered sugar. Hand-wrapped.

FR – Produit de confiserie cuit au levain naturel avec du chocolat noir sicilien et de la pâte de cacao, avec de l'essence de citron sicilien. A saupoudrer de sucre glace. Emballé à la main.

DE – Bäckereisüßware Natürlich gesäuert, aus dunklem Teig, aus sizilianischer Schokolade und Kakao, mit sizilianischer Zitronenessenz. Mit Puderzucker bestäuben. Handverpackt.

1953

NASCE IL BAR FIASCONARO

La piccola gelateria di piazza Margherita delizia il palato degli avventori Castelbuonesi (e non solo...), e diventa un laboratorio del gusto simbolo dell'arte pasticceria siciliana, dando vita a ciò che diventerà "Fiasconaro".

◀ The birth of the bar Fiasconaro. The small ice-cream shop in Piazza Margherita delights the palate of Castelbuonesi patrons (and more...), and becomes a taste laboratory symbol of the sicilian art of bakery, giving birth to what will become "Fiasconaro".

S E T T A N T A

1963

1975

A S C O N A R O

2005

2013

2023





TRADIZIONALE



PANETTONE TRADIZIONALE

Codice articolo	106035
Scadenza dal confezionamento	7 mesi
Codice EAN	80 30525 00442 1
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibile da Ottobre

PANETTONE CON FRESCHI CANDITI D'ARANCIA E UVETTA AROMATIZZATA AL VINO "MARSALA DOP" E "TERRE SICILIANE ZIBIBBO LIQUOROSO IGP", INCARTATO A MANO.

EN — Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with wine "Marsala PDO" and "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI", handwrapped.

FR — Panettone aux oranges fraîches de Sicile confites et aux raisins secs aromatisés au vin "Marsala AOP" et au "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP", emballé à la main.

DE — Panettone (Hefengebäck) mit frischen kandierten Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit Wein "Marsala g.U." und "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.", von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

1953

NASCE IL BAR FIASCONARO

La piccola gelateria di piazza Margherita delizia il palato degli avventori Castelbuonesi (e non solo...), e diventa un laboratorio del gusto simbolo dell'arte pasticceria siciliana, dando vita a ciò che diventerà "Fiasconaro".

◀ The birth of the bar Fiasconaro. The small ice-cream shop in Piazza Margherita delights the palate of Castelbuonesi patrons (and more...), and becomes a taste laboratory symbol of the sicilian art of bakery, giving birth to what will become "Fiasconaro".



⇒ shopper inclusa

ALBICOCCA E "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"



PANETTONE ALBICOCCA E "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" DA 1 KG

Codice articolo 139035
 Scadenza dal confezionamento 6 mesi
 Codice EAN 80 30525 00444 5
 Peso netto 1.000 g
 Pezzi per cartone 6

⇒ disponibile da Ottobre

PANETTONE CON CANDITI D'ALBICOCCA
 E "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"
 RICOPERTO DI GLASSA E FOGLIAME
 DI NOCCIOLE, INCARTATO A MANO.

EN – Panettone with candied apricot and "Cioccolato di Modica PGI" Modica chocolate, topped with icing and hazelnuts foliage, hand-wrapped.

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

DE – Panettone mit kandierte Aprikosenstückchen und "Cioccolato di Modica G.G.A." Modica Schokolade, überzogen mit Glasur und feingehobelte Haselnüssen, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

⇒ shopper inclusa

1953

NASCE IL BAR FIASCONARO

La piccola gelateria di piazza Margherita delizia il palato degli avventori Castelbuonesi (e non solo...), e diventa un laboratorio del gusto simbolo dell'arte pasticceria siciliana, dando vita a ciò che diventerà "Fiasconaro".

◀ The birth of the bar Fiasconaro. The small ice-cream shop in Piazza Margherita delights the palate of Castelbuonesi patrons (and more...), and becomes a taste laboratory symbol of the sicilian art of bakery, giving birth to what will become "Fiasconaro".





70° ANNIVERSARIO

NOVITÀ

→ 24

AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA



PANETTONE AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA

Codice articolo	142035
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Codice EAN	80 30525 00443 8
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibile da Ottobre

PANETTONE CON CANDITI DI LIMONI,
ARANCE E ZAFFERANO DI SICILIA.
INCARTATO A MANO.

EN — Panettone with candied
lemons, oranges and saffron
of Sicily. Hand wrapped.

FR — Panettone aux citrons
confits, oranges et safran de Sicile.
Emballé à la main.

DE — Panettone mit
sizilianischem kandierten
Zitronen, Orangen und Safran.
Handverpackt.

Disponibile anche in confezioni miste € 96

⇒ shopper inclusa

1953

NASCE IL BAR FIASCONARO

La piccola gelateria di piazza Margherita delizia il palato degli avventori Castelbuonesi (e non solo...), e diventa un laboratorio del gusto simbolo dell'arte pasticceria siciliana, dando vita a ciò che diventerà "Fiasconaro".

◀ The birth of the bar Fiasconaro. The small ice-cream shop in Piazza Margherita delights the palate of Castelbuonesi patrons (and more...), and becomes a taste laboratory symbol of the sicilian art of bakery, giving birth to what will become "Fiasconaro".

S E T T A N T A A N N I

1963

1975

1985

1995

2023





DOLCE PRESEPE

NOVITÀ

→ 26

DOLCE PRESEPE



DOLCE PRESEPE

Codice articolo	117010
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 002663
Peso netto	1.700 g
Pezzi per cartone	1

⇒ confezione cilindrica contenente un panettone

⇒ disponibile dai primi di Ottobre

⇒ shopper inclusa

UN PANETTONE UNICO CON UVETTA E FRESCHI CANDITI D'ARANCIA CHE RACCHIUDE IN SÉ UN PRESEPE COMPOSTO CON PERSONAGGI IN CIOCCOLATO BIANCO.

EN — Panettone with raisins and fresh candied orange. With nativity statues in white chocolate.

FR — Panettone aux raisins secs et oranges fraîches confites. La crèche et ses personnages sont en chocolat blanc.

DE — Panettone mit Rosinen und frischen kandierten Orangewürfeln. Krippe mit Figuren aus weißer Schokolade.

→ 27

1970

MARIO FIASCONARO E I BANCHETTI NELLE MADONIE

Il bar Fiasconaro cresce e cura i piccoli e i grandi banchetti nelle Madonie.

◀ Mario Fiasconaro and catering. The Bar Fiasconaro grows, and treats small and large catering in the Madonie.

S E T T A N T A N N I L E T A

1953

1985

1995

2025





PANETTONE CLASSICO

→ 28

PANETTONE CLASSICO AL "MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C."

PANETTONE CON FRESCHI CANDITI D'ARANCIA DI SICILIA, ARRICCHITO CON FARINA DI GRANO SICILIANO E PREGIATA UVA SULTANINA PROFUMATA ED AROMATIZZATA CON "MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C."

EN – Panettone with fresh Sicilian candied orange, Sicilian wheat flour and select raisins, flavoured with wine "Malvasia delle Lipari Passito D.O.C."

FR – Panettone aux oranges fraîches de Sicile confites, farine de blé sicilien et raisins secs de qualité parfumés et aromatisés avec le vin "Malvasia delle Lipari Passito D.O.C."

DE – Panettone (Hefengebäck) mit sizilianischen Weizenmehl, frischen kandierten Orangenwürfeln und feinsten Rosinen aromatisiert mit Wein "Malvasia delle Lipari Passito D.O.C."



PANETTONE CLASSICO AL "MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C."

Codice articolo 138001
Scadenza dal confezionamento 6 mesi
Codice EAN 80 30525 003264
Peso netto 1.000g
Pezzi per cartone 4

⇒ disponibile da metà Agosto

⇒ shopper inclusa

→ 29

1970

MARIO FIASCONARO E I BANCHETTI NELLE MADONIE

Il bar Fiasconaro cresce e cura i piccoli e i grandi banchetti nelle Madonie.

◀ Mario Fiasconaro and catering. The Bar Fiasconaro grows, and treats small and large catering in the Madonie.

S E T T A N T A N N I F A S C O N A R O

1953

1963

1985

1995

2023



➤ SPECIALITÀ

CILIEGIA E FRAGOLINA

L'albero di ciliegie, secondo delle leggende storiche, era la pianta sacra di Venere, dea dell'Amore, ed in Sicilia i suoi frutti venivano considerati dei portafortuna. Si dice che tutte le dichiarazioni d'amore che vengono fatte sotto un ciliegio, siano destinate a durare per sempre. Da questo splendido frutto dell'amore, raccolto dai contadini di Castelbuono, abbinato alle fragole e al cioccolato rosa nasce il nostro panettone che farà scoprire sapori unici ed autentici.



PANETTONE CILIEGIA E FRAGOLINA

Codice articolo	149001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 00422 3
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ disponibile da metà Ottobre

PANETTONE ALLESENZA DI MENTA CON FRAGOLINE SEMI-CANDITE, RICOPERTO CON CONFETTURA DI CILIEGIE DI SICILIA E CIOCCOLATO, CONFEZIONATO A MANO.

EN — Panettone with mint essence and semicandied strawberries, topped with Sicilian cherries jam and chocolate, hand-wrapped.

FR — Panettone aromatisé à l'essence de menthe avec des fraises semi-confites, recouvert de confiture de cerises de Sicile et chocolate, emballé à la main.

DE — Panettone (Hefegebäck) mit einer Essenz aus Minze, halb-kandierte Erdbeere, überzogen mit Kirschkonfitüre aus Sizilianische und Schokolade, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

1970

MARIO FIASCONARO E I BANCHETTI NELLE MADONIE

Il bar Fiasconaro cresce e cura i piccoli e i grandi banchetti nelle Madonie.

◀ Mario Fiasconaro and catering.
The Bar Fiasconaro grows,
and treats small and large
catering in the Madonie.



ROSA E FICO D'INDIA

Il *rosa* è simbolo di speranza, di rinascita. È pregno della stessa forza vitale che permette a un terreno, apparentemente arido, di regalare frutti antichi, come i fichi d'India, e di far sbocciare rose dalle fragranze mediterranee. Rosa è anche il cioccolato dal particolare gusto fruttato. Questi ingredienti, nell'abbraccio della farina di grano tenero siciliano, danno vita al nostro panettone e vi trasporteranno in un viaggio sensoriale attraverso le nostre terre.



PANETTONE ROSA E FICO D'INDIA

Codice articolo	147001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 00016 4
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ disponibile da metà Ottobre

PANETTONE ALLESENZA DI PETALI DI ROSE CON GOCCE DI CIOCCOLATO ROSA, RICOPERTO CON CONFETTURA DI FICO D'INDIA, CIOCCOLATO BIANCO E CROCCANTINI DI CIOCCOLATO, CONFEZIONATO A MANO.

EN — Panettone with rose petal essence and pink chocolate drops, covered with prickly pear jam and white chocolate. Decorated with chocolate crunchies. Hand-wrapped.

FR — Panettone aromatisé à l'essence de pétales de rose avec pépites de chocolat rose, recouvert de confiture de figues de Barbarie, de chocolat blanc et de croquant de chocolat. Emballé à la main.

DE — Panettone mit Rosenblütenessenz und rosa Schokoladenstückchen, bedeckt mit Kaktusfeigen Konfitüre, weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, Von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

1970

MARIO FIASCONARO E I BANCHETTI NELLE MADONIE

Il bar Fiasconaro cresce e cura i piccoli e i grandi banchetti nelle Madonie.

◀ Mario Fiasconaro and catering. The Bar Fiasconaro grows, and treats small and large catering in the Madonie.



MARRONI E CIOCCOLATO GIANDUIA

Con il panettone *Marroni e cioccolato Gianduia* si suggella il gemellaggio tra Sicilia e Piemonte. L'impasto a lievitazione naturale è arricchito al suo interno da preziosi marroni canditi e cioccolato gianduia. Innovativa peculiarità è la doppia glassatura: il cioccolato fondente avvolge una leggera crema di *marroni*.



PANETTONE MARRONI E CIOCCOLATO GIANDUIA

Codice articolo	141001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 003752
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ disponibile da metà Ottobre

⇒ shopper inclusa

**PANETTONE CON CANDITI DI MARRONI
E CIOCCOLATO GIANDUIA RICOPERTO
CON CREMA DI MARRONI E CIOCCOLATO
FONDENTE, CONFEZIONATO A MANO.**

EN — Panettone with candied chestnuts and gianduia chocolate, topped with chestnuts cream and chocolate coating, hand-wrapped.

FR — Panettone aux marrons confits et chocolat, recouvert de crème de marrons et de chocolat fondant. Emballé à la main.

DE — Panettone mit kandierte Maronen und Schokolade mit "Gianduia" Haselnüssen, Überzug mit Maronenkrem und zartbitterschokolade Überzug, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

1970

MARIO FIASCONARO E I BANCHETTI NELLE MADONIE

Il bar Fiasconaro cresce e cura i piccoli e i grandi banchetti nelle Madonie.

◀ Mario Fiasconaro and catering. The Bar Fiasconaro grows, and treats small and large catering in the Madonie.



➤ TERRITORIALI



TERRITORIALI

→ 40

ORO DI MANNA

Secondo la sacra Bibbia, la *Manna* proviene dal cielo ed è un dono di Dio. Lo sanno bene i contadini delle Madonie, che dagli alberi di frassino sulle montagne tra Castelbuono e Pollina, da luglio a settembre, estraggono con sapiente pazienza la linfa praticando precise incisioni – “*ntacche*” – sulla corteccia degli alberi. Il liquido secreto solidifica rapidamente sotto l'azione del sole, dando vita a piccole stalattiti bianche – i “*cannoli*” – ricche di straordinarie proprietà: è la Manna.

PANETTONE CON CIOCCOLATO GIANDUIA E CREMA ALLA MANNA DA SPALMARE, RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO E COLATA DI MANNETTI. CONFEZIONATO A MANO.

EN – Panettone with gianduja chocolate drops and Manna spread topped with white chocolate and mannetti, hand-wrapped.

FR – Panettone au chocolat gianduja et crème de Manna à tartiner, recouvert de chocolat blanc et de mannetti (petits bâtonnets de Manna séchée), emballé à la main.

DE – Panettone (Hefengebäck) mit Schokolade mit “Gianduja” Haselnüssen und Mannacreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Mannetti (Mannakuchen), von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

→ 41

◀ The first Fiasconaro Panettone. Tastes and flavors of Sicily come together to give life to the first panettone Fiasconaro, the Mannetto.

1988

IL PRIMO PANETTONE FIASCONARO

Gusti e sapori di Sicilia si uniscono per dare vita al primo panettone Fiasconaro, il Mannetto.



1953

1993



2013

2023



PANETTONE ORO DI MANNA

Codice articolo 137001
Scadenza dal confezionamento 4 mesi
Codice EAN 80 30525 003202
Peso netto 1.000 g
Pezzi per cartone 4

⇒ il peso è comprensivo del barattolo di crema (180g)

Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema spalmabile alla Manna e uno spalmino.

⇒ disponibile da metà Ottobre

⇒ shopper inclusa



TERRITORIALI

→ 42

STRENNA MANNA



STRENNA MANNA

Codice articolo	120017
Scadenza dal confezionamento	Riferimento al singolo prodotto
Codice EAN	80 30525 00002 7
Peso netto	1.890 g
Pezzi per cartone	1

⇒ disponibile da Ottobre

**PANETTONE ORO DI MANNA (820 G) /
CREMA ALLA MANNA (180 G) / SPALMINO
PER CREMA / TORRONCINI ALLA MANNA
(120 G) / CANNOLI DI MANNA (20 G) /
BIRRA PRODOTTA ARTIGIANALMENTE
ALLA MANNA (75 CL).**

EN — Panettone (traditional cake)
Oro di Manna (820g) / Manna
spread (180g) / Butter Knife /
soft mini nougats with manna
(120g) / "Cannoli Manna" (20g)
/ Craft beer with Manna (75cl).

FR — Coffret avec Panettone
Oro di Manna (820g) / Crème
à la Manna (180g) / Couteau
à tartiner / Petits nougats tendres
à la Manna (120g) / Cannoli (petits
batonnets) à la Manna (20g) /
Bière maison avec Manna (75cl).

DE — Panettone (Hefengebäck)
Oro di Manna (820g) / Mannacreme
als Aufstrich (180g) / Buttermesser
/ weiche Torrone Pralinen mit
Manna (120g) / "Cannoli mit
Manna" (20g) / Selbst gemachtes
Bier mit Manna (75cl).

→ 45

◀ The first Fiasconaro Panettone.
Tastes and flavors of Sicily
come together to give life
to the first panettone Fiasconaro,
the Mannelto.

1988

IL PRIMO PANETTONE FIASCONARO

Gusti e sapori di Sicilia si uniscono per dare vita
al primo panettone Fiasconaro, il Mannelto.



S E

1953

A S C O N A R O

2003

2013

2023

⇒ shopper inclusa



TERRITORIALI

→ 44

NERO SUBLIME

Nero come i *grani di cioccolato di Sicilia* al suo interno, sublime nella doppia glassatura: il cioccolato fondente avvolge la delicata confettura di fragoline di bosco di Sicilia.



PANETTONE NERO SUBLIME

Codice articolo	140001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 003646
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ il peso è comprensivo del barattolo di crema (180g)

Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema spalmabile al cioccolato di Sicilia e uno spalmino.

⇒ disponibile da metà Ottobre

⇒ shopper inclusa

PANETTONE CON CIOCCOLATO DI SICILIA RICOPERTO DA CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLINE DI BOSCO DI SICILIA E CIOCCOLATO FONDENTE, CON CREMA AL CIOCCOLATO DI SICILIA DA SPALMARE, CONFEZIONATO A MANO.

EN — Panettone with Sicilian chocolate drops topped with Sicilian strawberry jam and chocolate coating with Sicilian chocolate spread, hand-wrapped.

FR — Panettone 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 — Panettone mit sizilianischer Schokolade überzug mit Wald-Erdbeer Konfitüre und dunkle Schokolade, mit sizilianischer Schokoaufstrich, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

→ 45

◀ The first Fiasconaro Panettone. Tastes and flavors of Sicily come together to give life to the first panettone Fiasconaro, the Mannetto.



1953

1993

1988

IL PRIMO PANETTONE FIASCONARO

Gusti e sapori di Sicilia si uniscono per dare vita al primo panettone Fiasconaro, il Mannetto.



F I A S C O N A R O

2013

2023



Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

STRENNA NERO SUBLIME



STRENNA SUBLIME

Codice articolo	120013
Scadenza dal confezionamento	Riferimento al singolo prodotto
Codice EAN	80 30525 00001 0
Peso netto	1.870 g
Pezzi per cartone	1

⇒ disponibile da Ottobre

**PANETTONE NERO SUBLIME (820G) /
CREMA AL CIOCCOLATO DI SICILIA (100G)
/ CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLINA
DI SICILIA (100G) / SPALMINO PER CREMA
/ CIOCCOLATO DI SICILIA ALLA
CANNELLA (100G) / BIRRA PRODOTTA
ARTIGIANALMENTE CON FAVE
DI CACAO (75CL).**

EN — Panettone (traditional cake)
Nero Sublime (820g) / Sicilian
chocolate spread (100g) / extra wild
strawberry jam (100g) / Butter Knife
/ Sicilian Chocolate bar with cinnamon
100g / Craft beer with cocoa beans
(75 cl).

FR — Coffret avec Panettone Nero
Sublime (820g) / Crème au chocolat
de Sicile (180g) / Confiture Extra
de fraises des bois (100g) / Couteau
à tartiner / Chocolat de Sicile
à la cannelle (100g) / Bière artisanale
parfumée aux fèves de cacao (75 cl).

DE — Panettone (Hefengebäck)
Nero Sublime (820g) / sizilianischer
Schokoaufstrich (100g) /
Wald-Erdbeer Konfitüre (100g)
/ Buttermesser / Sizilianische
Schokolade Zimt (100g) / Selbst
gemachtes Bier mit Kakaobohnen
(75 cl).

◀ The first Fiasconaro Panettone.
Tastes and flavors of Sicily
come together to give life
to the first panettone Fiasconaro,
the Mannelto.

1988

IL PRIMO PANETTONE FIASCONARO

Gusti e sapori di Sicilia si uniscono per dare vita
al primo panettone Fiasconaro, il Mannelto.



S E

1953

A S C O N A R O

2003

2013

2023

➤ LINEA ORO



LINEA ORO

→ 50

ORO VERDE



PANETTONE ORO VERDE

Codice articolo	121001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 002311
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ il peso è comprensivo del barattolo di crema (180 g)

Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema al pistacchio e uno spalmino.

⇒ disponibile da metà Ottobre

⇒ shopper inclusa

PANETTONE CON CREMA DI PISTACCHIO DA SPALMARE, RICOPERTO CON CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO, CONFEZIONATO A MANO.

EN — Panettone with pistachio spread, topped with white chocolate and pistachio nuts, hand-wrapped.

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

DE — Panettone mit Pistaziencreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Pistazien, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

→ 51

◀ The first Fiasconaro flag in the US. Fiasconaro places the first flag in the United States and participates in Summer Fancy Food, the largest specialty food event in New York.



1998

PRIMA BANDIERINA FIASCONARO NEGLI STATI UNITI

Fiasconaro posiziona la prima bandierina negli Stati Uniti e partecipa al Summer Fancy Food, il più grande evento di specialità alimentari a New York.



1953

1993

2013

2023



LINEA ORO

→ 52

ORO NERO



PANETTONE ORO NERO

Codice articolo	125001
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 002519
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ il peso è comprensivo del barattolo di crema (180 g)

Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema al caffè e uno spalmino.

⇒ disponibile da metà Ottobre

⇒ shopper inclusa

PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO E CREMA AL CAFFÈ DA SPALMARE, CONFEZIONATO A MANO.

EN – Panettone with chocolate drops and coffee spread, hand-wrapped.

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

DE – Panettone mit Schokoladenstückchen und Kaffee creme als Aufstrich, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

→ 55

◀ The first Fiasconaro flag in the US. Fiasconaro places the first flag in the United States and participates in Summer Fancy Food, the largest specialty food event in New York.



1998

PRIMA BANDIERINA FIASCONARO NEGLI STATI UNITI

Fiasconaro posiziona la prima bandierina negli Stati Uniti e partecipa al Summer Fancy Food, il più grande evento di specialità alimentari a New York.



1953

1993

2013

2023





LINEA ORO

→ 54

ORO BIANCO



PANETTONE ORO BIANCO

Codice articolo	124001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 002526
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4

⇒ il peso è comprensivo del barattolo di crema (180 g)

Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema alle mandorle e uno spalmino.

⇒ disponibile da metà Ottobre

⇒ shopper inclusa

PANETTONE CON CREMA DI MANDORLE DA SPALMARE, RICOPERTO CON CIOCCOLATO BIANCO E FOGLIAME DI MANDORLE, CONFEZIONATO A MANO.

EN — Panettone with almond spread topped with white chocolate and almond shavings, hand-wrapped.

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

DE — Panettone (Hefengebäck) mit Mandelcreme als Aufstrich, mit weißer Schokolade und Mandelblättchen, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

→ 55

◀ The first Fiasconaro flag in the US. Fiasconaro places the first flag in the United States and participates in Summer Fancy Food, the largest specialty food event in New York.



1998

PRIMA BANDIERINA FIASCONARO NEGLI STATI UNITI

Fiasconaro posiziona la prima bandierina negli Stati Uniti e partecipa al Summer Fancy Food, il più grande evento di specialità alimentari a New York.



➤ LINEA CLASSICA



TRADIZIONALE



PANETTONE TRADIZIONALE DA 1 KG

Codice articolo 106001
 Scadenza dal confezionamento 7 mesi
 Codice EAN 80 30525 000270
 Peso netto 1.000 g
 Pezzi per cartone 6

⇒ disponibile da Agosto

PANETTONE TRADIZIONALE DA 750 G

Codice articolo 106005
 Scadenza dal confezionamento 7 mesi
 Codice EAN 80 30525 001178
 Peso netto 750 g
 Pezzi per cartone 6

⇒ disponibile da Agosto

⇒ shopper inclusa

⇒ panettone incartato a mano

PANETTONE CON FRESCHI CANDITI D'ARANCIA E UVETTA AROMATIZZATA AL VINO "MARSALA DOP" E "TERRE SICILIANE ZIBIBBO LIQUOROSO IGP", INCARTATO A MANO.

EN – Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with wine “Marsala PDO” and “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI”, hand-wrapped.

FR – Panettone aux oranges fraîches de Sicile confites et aux raisins secs aromatisés au vin “Marsala AOP” et au “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, emballé à la main.

DE – Panettone mit frischen kandierten Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit Wein “Marsala g.U.” und “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.”, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

◀ The Panettone Fiasconaro beyond the boundaries of space. The Fiasconaro Panettone goes beyond the boundaries of space aboard NASA's Discovery Shuttle to be the protagonist of the dinner in honor of Paolo Nespoli, the Italian astronaut of the international crew.

IL PANETTONE FIASCONARO OLTRE I CONFINI DELLO SPAZIO

Il Panettone Fiasconaro supera i confini dello spazio a bordo del Discovery Shuttle della Nasa per essere protagonista della cena in onore di Paolo Nespoli, astronauta italiano dell'equipaggio internazionale.

2007

S E T T E M B R E N O V E M B R E D I C E M B R E G E N N A I O F E B B R A I O M A R Z O A P R I L E M A I O G I U N I O L U G L I O A G O S T O S E P T E M B R E O T T O B R E N O V E M B R E D I C E M B R E

1953

1960

1985

1995

2003

2013

2023





LINEA CLASSICA

→ 60

CIOCCOLATO



PANETTONE AL CIOCCOLATO DA 1 KG

Codice articolo	103001
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Codice EAN	80 30525 000133
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibile da fine Agosto

PANETTONE AL CIOCCOLATO DA 750 KG

Codice articolo	103005
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Codice EAN	80 30525 000799
Peso netto	750 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibile da fine Agosto

⇒ shopper inclusa

⇒ panettone incartato a mano

PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO RICOPERTO DI GLASSA, INCARTATO A MANO.

EN – Panettone with chocolate drops topped icing, hand-wrapped.

FR – Panettone aux pépites de chocolat recouvert de glaçage, emballé à la main.

DE – Panettone mit Schokoladenstücken, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

→ 61

◀ The Panettone Fiasconaro beyond the boundaries of space. The Fiasconaro Panettone goes beyond the boundaries of space aboard NASA's Discovery Shuttle to be the protagonist of the dinner in honor of Paolo Nespoli, the Italian astronaut of the international crew.

IL PANETTONE FIASCONARO OLTRE I CONFINI DELLO SPAZIO

Il Panettone Fiasconaro supera i confini dello spazio a bordo del Discovery Shuttle della Nasa per essere protagonista della cena in onore di Paolo Nespoli, astronauta italiano dell'equipaggio internazionale.

2007

S E T T E M B R E N O V E M B R O D I C E M A R T O A P R I L M A I G I U N I O L U G L I O A G O S T O S E P T E M B R E O T T O B R O D I C E M A R T O A P R I L M A I G I U N I O L U G L I O A G O S T O S E P T E M B R O

1953 1963 1973 1983 1993 2003 2013 2023





LINEA CLASSICA

→ 62

PANDORATO



PANETTONE PANDORATO DA 1 KG

Codice articolo 102001
 Scadenza dal confezionamento 6 mesi
 Codice EAN 80 30525 000089
 Peso netto 1.000 g
 Pezzi per cartone 6

⇒ disponibile da metà Settembre

PANETTONE PANDORATO DA 750 G

Codice articolo 102005
 Scadenza dal confezionamento 6 mesi
 Codice EAN 80 30525 001130
 Peso netto 750 g
 Pezzi per cartone 6

⇒ il peso è comprensivo della bustina di zucchero a velo da 40 g

⇒ disponibile da metà Settembre

⇒ shopper inclusa

⇒ panettone incartato a mano

PANETTONE SENZA UVETTA E CANDITI, RICOPERTO DI GLASSA E ZUCCHERO A VELO, INCARTATO A MANO.

EN — Panettone without raisins and candied topped with icing and powdered sugar, hand-wrapped.

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

DE — Panettone ohne Rosinen und kandiert, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

→ 65

◀ The Panettone Fiasconaro beyond the boundaries of space. The Fiasconaro Panettone goes beyond the boundaries of space aboard NASA's Discovery Shuttle to be the protagonist of the dinner in honor of Paolo Nespoli, the Italian astronaut of the international crew.

IL PANETTONE FIASCONARO OLTRE I CONFINI DELLO SPAZIO

Il Panettone Fiasconaro supera i confini dello spazio a bordo del Discovery Shuttle della Nasa per essere protagonista della cena in onore di Paolo Nespoli, astronauta italiano dell'equipaggio internazionale.

2007





LINEA CLASSICA

→ 64

NOCCIOLE



PANETTONE ALLE NOCCIOLE DA 1 KG

Codice articolo	105001
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Codice EAN	80 30525 000225
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibile da Agosto

PANETTONE CON UVETTA RICOPERTO DI GLASSA E NOCCIOLE, INCARTATO A MANO.

EN – Panettone with raisins, topped with icing and hazelnuts, hand-wrapped.

FR – Panettone with raisins, topped with icing and hazelnuts, hand-wrapped.

DE – Panettone mit Rosinen, überzogen mit Glasur und Haselnüssen, von Hand verpackt.

⇒ shopper inclusa

⇒ panettone incartato a mano

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

→ 65

◀ The Panettone Fiasconaro beyond the boundaries of space. The Fiasconaro Panettone goes beyond the boundaries of space aboard NASA's Discovery Shuttle to be the protagonist of the dinner in honor of Paolo Nespoli, the Italian astronaut of the international crew.

IL PANETTONE FIASCONARO OLTRE I CONFINI DELLO SPAZIO

Il Panettone Fiasconaro supera i confini dello spazio a bordo del Discovery Shuttle della Nasa per essere protagonista della cena in onore di Paolo Nespoli, astronauta italiano dell'equipaggio internazionale.

2007



MANDORLE



PANETTONE ALLE MANDORLE DA 1 KG

Codice articolo	101001
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Codice EAN	80 30525 000034
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibile da Agosto

PANETTONE ALLE MANDORLE DA 750 G

Codice articolo	101005
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Codice EAN	80 30525 001123
Peso netto	750 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibile da Agosto

⇒ shopper inclusa

⇒ panettone incartato a mano

PANETTONE CON UVETTA RICOPERTO DI GLASSA E MANDORLE, INCARTATO A MANO.

EN – Panettone with raisins, topped with icing and almonds, hand-wrapped.

FR – Panettone aux raisins secs recouvert de glaçage et d'amandes, emballé à la main.

DE – Panettone mit Rosinen, überzogen mit Glasur und Mandeln, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

◀ The Panettone Fiasconaro beyond the boundaries of space. The Fiasconaro Panettone goes beyond the boundaries of space aboard NASA's Discovery Shuttle to be the protagonist of the dinner in honor of Paolo Nespoli, the Italian astronaut of the international crew.

IL PANETTONE FIASCONARO OLTRE I CONFINI DELLO SPAZIO

Il Panettone Fiasconaro supera i confini dello spazio a bordo del Discovery Shuttle della Nasa per essere protagonista della cena in onore di Paolo Nespoli, astronauta italiano dell'equipaggio internazionale.

2007

S E T T E M B R E F I A S C O N A R O

1953 1963 1983 1993 2003 2013 2023

➤ LINEA ALLA FRUTTA

FRUTTI DI BOSCO



PANETTONE AI FRUTTI DI BOSCO DA 1 KG

Codice articolo	107001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 000690
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibile da fine Settembre

PANETTONE AI FRUTTI DI BOSCO DA 750 G

Codice articolo	107005
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 001185
Peso netto	750 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibile da fine Settembre

⇒ shopper inclusa

⇒ panettone incartato a mano

**PANETTONE CON FRUTTI DI BOSCO
SEMI-CANDITI RICOPERTO
DI CIOCCOLATO BIANCO E CROCCANTINI
DI CIOCCOLATO, INCARTATO A MANO.**

EN – Panettone with semi-candied wild berries, topped with white chocolate and chocolate crunchies, hand-wrapped.

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

DE – Panettone mit Waldfrüchten halftgekandierte, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

◀ Dolce&Gabbana and Fiasconaro celebrate the Panettone. The confectionery artistry meets the highest expressions of fashion and born a collaboration that has the flavour of authentic craftsmanship and seals the love for Italy from North to South, with all its traditions.

DOLCE&GABBANA E FIASCONARO CELEBRANO IL PANETTONE

L'Arte Pasticcera incontra l'Alta Moda e nasce la collaborazione che ha il sapore di autentica artigianalità e che sigilla l'amore per l'Italia da Nord a Sud, con tutte le sue tradizioni.

2018





ALBICOCCA E "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"



PANETTONE ALBICOCCA E CIOCCOLATO DI MODICA IGP DA 1KG

Codice articolo	139001
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Codice EAN	80 30525 003394
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibile da metà Settembre

⇒ shopper inclusa

⇒ panettone incartato a mano

PANETTONE CON CANDITI D'ALBICOCCA
E "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"
RICOPERTO DI GLASSA E FOGLIAME
DI NOCCIOLE, INCARTATO A MANO.

EN – Panettone with candied
apricot and "Cioccolato di Modica
PGI" Modica chocolate, topped
with icing and hazelnuts foliage,
hand-wrapped.

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

DE – Panettone mit kandierte
Aprikosenstückchen und
"Cioccolato di Modica G.G.A."
Modica Schokolade, überzogen
mit Glasur und feingehobelte
Haselnüssen, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

◀ Dolce&Gabbana and Fiasconaro celebrate
the Panettone. The confectionery artistry meets
the highest expressions of fashion and born
a collaboration that has the flavour of authentic
craftsmanship and seals the love for Italy
from North to South, with all its traditions.

DOLCE&GABBANA E FIASCONARO CELEBRANO IL PANETTONE

L'Arte Pasticcera incontra l'Alta Moda e nasce
la collaborazione che ha il sapore di autentica
artigianalità e che sigilla l'amore per l'Italia
da Nord a Sud, con tutte le sue tradizioni.

2018



PERA E CIOCCOLATO



PANETTONE PERA E CIOCCOLATO DA 1 KG

Codice articolo	126001
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 002649
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibile da fine Settembre

PANETTONE PERA E CIOCCOLATO DA 750 G

Codice articolo	126005
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Codice EAN	80 30525 00398 1
Peso netto	750 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibile da fine Settembre

⇒ shopper inclusa

⇒ panettone incartato a mano

PANETTONE CON PERA CANDITA E GOCCE DI CIOCCOLATO, RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO E CROCCANTINI DI CIOCCOLATO, INCARTATO A MANO.

EN – Panettone with candied pear and chocolate drops, topped with white chocolate and chocolate crunchies, handwrapped.

FR – Panettone aux poire confite et pepites de chocolat, recouvert de chocolat blanc et de mini-pralines de chocolat croustillantes, emballe a la main.

DE – Panettone mit kandierten Birne und Schokoladenstückchen, überzogen mit weißer Schokolade und Schokoladenkrokants, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste ◀ 96

◀ Dolce&Gabbana and Fiasconaro celebrate the Panettone. The confectionery artistry meets the highest expressions of fashion and born a collaboration that has the flavour of authentic craftsmanship and seals the love for Italy from North to South, with all its traditions.

DOLCE&GABBANA E FIASCONARO CELEBRANO IL PANETTONE

L'Arte Pasticcera incontra l'Alta Moda e nasce la collaborazione che ha il sapore di autentica artigianalità e che sigilla l'amore per l'Italia da Nord a Sud, con tutte le sue tradizioni.

2018



ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI



PANETTONE ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI DA 1KG

Codice articolo 104001
 Scadenza dal confezionamento 6 mesi
 Codice EAN 80 30525 000188
 Peso netto 1.000 g
 Pezzi per cartone 6

⇒ disponibile da metà Settembre

PANETTONE ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI DA 750 G

Codice articolo 104005
 Scadenza dal confezionamento 6 mesi
 Codice EAN 80 30525 001154
 Peso netto 750 g
 Pezzi per cartone 12

⇒ disponibile da metà Settembre

⇒ shopper inclusa

⇒ panettone incartato a mano

PANETTONE CON CANDITI D'ANANAS
 E ALBICOCCA RICOPERTO DI GLASSA
 E PISTACCHI, INCARTATO A MANO.

EN — Panettone with candied
 pineapple and apricot topped
 with icing and pistachio nuts,
 hand-wrapped.

FR — Panettone aux ananas et
 abricots confits recouvert de
 glaçage et de pistaches, emballé
 à la main.

DE — Panettone mit kandierten
 Ananas und Aprikosenwürfeln,
 überzogen mit Glasur und
 Pistazien, von Hand verpackt.

Disponibile anche in confezioni miste € 96

« Dolce&Gabbana and Fiasconaro celebrate
 the Panettone. The confectionery artistry meets
 the highest expressions of fashion and born
 a collaboration that has the flavour of authentic
 craftsmanship and seals the love for Italy
 from North to South, with all its traditions.

DOLCE&GABBANA E FIASCONARO CELEBRANO IL PANETTONE

L'Arte Pasticcera incontra l'Alta Moda e nasce
 la collaborazione che ha il sapore di autentica
 artigianalità e che sigilla l'amore per l'Italia
 da Nord a Sud, con tutte le sue tradizioni.

2018



➤ **FORMATI SPECIALI**



500 G

- * TRADIZIONALE
- * CIOCCOLATO
- * ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI

**PANETTONE TRADIZIONALE DA 500 G**

Codice articolo 106006
 Scadenza dal confezionamento 7 mesi
 Codice EAN 80 30525 000263

⇒ disponibile da Agosto

PANETTONE AL CIOCCOLATO DA 500 G

Codice articolo 103006
 Scadenza dal confezionamento 6 mesi
 Codice EAN 80 30525 000126

⇒ disponibile da fine Agosto

PANETTONE ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI DA 500 G

Codice articolo 104006
 Scadenza dal confezionamento 6 mesi
 Codice EAN 80 30525 000171

⇒ disponibile da metà Settembre

Peso netto 500 g
 Pezzi per cartone 6

⇒ shopper inclusa

TRADIZIONALE

IT – Panettone con freschi canditi d'arancia e uvetta aromatizzata al vino "Marsala DOP" e "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP", confezionato a mano.

EN – Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with wine "Marsala PDO" and "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI", hand-wrapped.

FR – Panettone aux oranges fraîches de Sicile confites et aux raisins secs aromatisés au vin "Marsala AOP" et au "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP", emballé à la main.

DE – Panettone mit frischen kandierten Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit Wein "Marsala g.U." und "Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.", von Hand verpackt.

CIOCCOLATO

IT – Panettone con gocce di cioccolato ricoperto di glassa, confezionato a mano.

EN – Panettone with chocolate drops topped with icing, hand-wrapped.

FR – Panettone aux pépites de chocolat recouvert de glaçage, emballé à la main.

DE – Panettone mit Schokoladenstückchen, überzogen mit Glasur, von Hand verpackt.

ANANAS, ALBICOCCA, PISTACCHI

IT – Panettone con canditi d'ananas e albicocca ricoperto di glassa e pistacchi, confezionato a mano.

EN – Panettone with candied pineapple and apricot topped with icing and pistachio nuts, hand-wrapped.

FR – Panettone aux ananas et abricots confits recouvert de glaçage et de pistaches, emballé à la main.

DE – Panettone mit kandierten Ananas und Aprikosenwürfeln, überzogen mit Glasur und Pistazien, von Hand verpackt.

◀ Fiasconaro wins the Oscar for innovation. In December 2020 Fiasconaro wins the Oscar for innovation from ANGI – National Association of Young Innovators: a prestigious recognition for its business vision and ability to network.

A FIASCONARO L'OSCAR PER L'INNOVAZIONE

Nel dicembre 2020 Fiasconaro conquista l'Oscar per l'innovazione di ANGI—Associazione Nazionale Giovani Innovatori: un prestigioso riconoscimento alla visione d'impresa e alla capacità di fare rete.

2020

S E T T A N N I F I A S C O N A R O

2023





TRADIZIONALE MAXIMUS 3 KG / 5 KG



PANETTONE TRADIZIONALE MAXIMUS DA 5 KG

Codice articolo	106019
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 002533
Peso netto	3.000 g
Pezzi per cartone	1

⇒ disponibile da Settembre

PANETTONE TRADIZIONALE MAXIMUS DA 5 KG

Codice articolo	118020
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 001703
Peso netto	5.000 g
Pezzi per cartone	1

⇒ disponibile da Settembre

⇒ shopper inclusa

PANETTONE CON FRESCHI CANDITI D'ARANCIA E UVETTA AROMATIZZATA AL VINO "MARSALA DOP" E "TERRE SICILIANE ZIBIBBO LIQUOROSO IGP" CONFEZIONATO CON UN ELEGANTE CENTROTAVOLA IN COTONE ILLUSTRATO.

EN – Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with wine “Marsala PDO” and “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI”, hand-wrapped.

FR – Panettone aux oranges fraîches de Sicile confites et aux raisins secs aromatisés au vin “Marsala AOP” et au “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, emballé à la main.

DE – Panettone mit frischen kandierten Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit Wein “Marsala g.U.” und “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.”, von Hand verpackt.

◀ Fiasconaro wins the Oscar for innovation. In December 2020 Fiasconaro wins the Oscar for innovation from ANGI – National Association of Young Innovators: a prestigious recognition for its business vision and ability to network.

A FIASCONARO L'OSCAR PER L'INNOVAZIONE

Nel dicembre 2020 Fiasconaro conquista l'Oscar per l'innovazione di ANGI—Associazione Nazionale Giovani Innovatori: un prestigioso riconoscimento alla visione d'impresa e alla capacità di fare rete.

2020





TRADIZIONALE MAXIMUS DA 10 KG



PANETTONE TRADIZIONALE MAXIMUS DA 10 KG

Codice articolo	106032
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Codice EAN	80 30525 003813
Peso netto	10.000 g
Pezzi per cartone	1

⇒ disponibile da Settembre

⇒ shopper inclusa

**PANETTONE CON FRESCHI CANDITI
D'ARANCIA E UVETTA AROMATIZZATA
AL VINO "MARSALA DOP" E "TERRE
SICILIANE ZIBIBBO LIQUOROSO IGP"
CONFEZIONATO A MANO.**

EN – Panettone with fresh candied orange and raisins, flavoured with wine “Marsala PDO” and “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso PGI”, hand-wrapped.

FR – Panettone aux oranges fraîches de Sicile confites et aux raisins secs aromatisés au vin “Marsala AOP” et au “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, emballé à la main.

DE – Panettone mit frischen kandierten Orangewürfeln und Rosinen, aromatisiert mit Wein “Marsala g.U.” und “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso g.g.A.”, von Hand verpackt.

◀ Fiasconaro wins the Oscar for innovation. In December 2020 Fiasconaro wins the Oscar for innovation from ANGI – National Association of Young Innovators: a prestigious recognition for its business vision and ability to network.

A FIASCONARO L'OSCAR PER L'INNOVAZIONE

Nel dicembre 2020 Fiasconaro conquista l'Oscar per l'innovazione di ANGI—Associazione Nazionale Giovani Innovatori: un prestigioso riconoscimento alla visione d'impresa e alla capacità di fare rete.

2020



➤ LE STRENNE



STRENNE

NOVITÀ

→ 88

STRENNA SPECIALITÀ



STRENNA SPECIALITÀ

Codice articolo	120022
Scadenza dal confezionamento	Riferimento al singolo prodotto 80 30525 00446 9
Codice EAN	1.790 g
Peso netto	1
Pezzi per cartone	

⇒ disponibile da metà Ottobre

**PANETTONE CILIEGIA E FRAGOLINA (1 KG)
/ CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE
E ARANCE DI SICILIA (360 G) / STECCA
TORRONE PISTACCHIO (150 G) / GRAPPA
DELLE TNA BIANCA (50 CL).**

EN — Panettone Ciliegia e Fragolina (1kg) / Sicilian strawberry and orange extra jam (360 g) / Sicilian Pistachio soft nougat bars (150 g) / Grappa Etna bianca (50 cl).

FR — Panettone Ciliegia e Fragolina (1kg) / Confiture extra de fraises et oranges de Sicilie (360 g) / Pistache Nougat tendre (150 g) / Grappa Etna bianca (50 cl).

DE — Panettone Ciliegia e Fragolina (1kg) / Konfitüre extra Sizilianische Erdbeeren und Orangen (360g) / Pistazien weiche nougats (150 g) / Grappa Etna bianca (50 cl).

→ 89

Seventy years of Fiasconaro history. Fiasconaro celebrates 70 years of history of top quality Sicilian pastry-making.

SETTANT'ANNI
DI STORIA FIASCONARO

L'azienda Fiasconaro festeggia settant'anni di storia di Alta Pasticceria Siciliana.

2023

S E T

1953

S C O

S C O N A R O

2023





STRENNE

NOVITÀ

→ 90

STRENNA CLASSICA



STRENNA CLASSICA

Codice articolo	120023
Scadenza dal confezionamento	Riferimento al singolo prodotto 80 30525 00447 6
Codice EAN	
Peso netto	2.470 g
Pezzi per cartone	1

⇒ disponibile da metà Settembre

**PANETTONE MANDORLE (1 KG) /
CUBAITA CLASSICA AL PISTACCHIO /
MANDORLE E SESAMO (150 G) /
CONFETTURA EXTRA DI MELE DELL'ETNA
(360 G) / CREMA DI MANDORLE (180 G) /
SPUMANTE ELEGANTE BRUT (75 CL).**

EN — Panettone Mandorle (1 kg) / Pistachio, almond and sesame brittle (180 g) / Etna's apple extra jam (360 g) / Almond spread (180 g) / Brut sparkling wine (75 cl).

FR — Panettone Mandorle (1 kg) / Doux croquant à la pistache aux amandes et au sésame (180 g) / Confiture extra de pommes de l'Etna (360 g) / Crème aux amandes à tartiner (180 g) / Vin mousseux brut (75 cl).

DE — Panettone Mandorle (1 kg) / Pistazien, Mandeln und Sesam Krokantplättchen (180 g) / Konfitüre extra Ätna-Äpfel (360 g) / Mandelcreme als Aufstrich (180 g) / Sekt (75 cl).

→ 91

Seventy years of Fiasconaro history. Fiasconaro celebrates 70 years of history of top quality Sicilian pastry-making.

SETTANT'ANNI
DI STORIA FIASCONARO

L'azienda Fiasconaro festeggia settant'anni di storia di Alta Pasticceria Siciliana.

2023

S E T

1953

S E T



S C O N A R O

2023

2023



STRENNE

NOVITÀ

→ 92

STRENNA FRUTTA



STRENNA FRUTTA

Codice articolo	120024
Scadenza dal confezionamento	Riferimento al singolo prodotto
Codice EAN	80 30525 00448 3
Peso netto	2.260 g
Pezzi per cartone	1

⇒ disponibile da metà Settembre

PANETTONE ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHI (1 KG) / STECCA TORRONE AL LIMONE (150 G) / CONFETTURA EXTRA DI "PESCA DI LEONFORTE I.G.P." (360 G) / SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT (75 CL).

EN — Panettone Ananas, Albicocca e Pistacchi (1kg) / Lemon soft nougat bars (150 g) / "Pesca di Leonforte P.G.I." peaches extra jam (360 g) / Brut classic sparkling wine (75 cl).

FR — Panettone Ananas, Albicocca e Pistacchi (1kg) / Citron Nougat tendre (150 g) / Confiture extra de "Pesca di Leonforte I.G.P." pêches (360 g) / Mousseux Méthode classique brut (75 cl).

DE — Panettone Ananas, Albicocca e Pistacchi (1kg) / Zitronenschokolade Sizilianische weiche Nougats (150 g) / Konfitüre extra "Pesca di Leonforte g.g.A." Pfirsich (360 g) / Sekt klassische methode (75 cl).

→ 95

Seventy years of Fiasconaro history. Fiasconaro celebrates 70 years of history of top quality Sicilian pastry-making.

SETTANT'ANNI
DI STORIA FIASCONARO

L'azienda Fiasconaro festeggia settant'anni di storia di Alta Pasticceria Siciliana.

2023



→ CONFEZIONI MISTE

→ MATERIALE
PROMOZIONALE



→ 96

LINEA 70° ANNIVERSARIO

MIX COLLEZIONE 70°



Panettoni della Linea 70° anniversario nei gusti:

- 2 – TRADIZIONALE
- 2 – AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA
- 2 – ALBICOCCA E "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"

Codice articolo	110016
Peso netto	6.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibilità da metà Settembre

Scadenza dal confezionamento · Codice EAN ↓
riferimento ai singoli prodotti

SPECIALITÀ

MIX SPECIALITÀ



Panettoni della Linea Specialità nei gusti:

- 2 – CILIEGIA E FRAGOLINA
- 2 – ROSA E FICO D'INDIA
- 2 – MARRONI E CIOCCOLATO GIANDUIA

Codice articolo	110015
Peso netto	6.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibilità da metà Ottobre

Scadenza dal confezionamento · Codice EAN ↓
riferimento ai singoli prodotti

TERRITORIALI

MIX TERRITORIALE



Panettoni della Linea Territoriali nei gusti:

- 3 – ORO DI MANNA
- 3 – NERO SUBLIME

Codice articolo	110017
Peso netto	6.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibilità da metà Ottobre

Scadenza dal confezionamento · Codice EAN ↓
riferimento ai singoli prodotti

→ 97

LINEA ORO

MIX LINEA ORO



Panettoni della Linea Oro nei gusti:

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

Codice articolo	110018
Peso netto	6.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibilità da metà Ottobre

Scadenza dal confezionamento · Codice EAN ↓
riferimento ai singoli prodotti

LINEA CLASSICA

MIX LINEA CLASSICA



Panettoni della Linea Classica nei gusti:

- 2 – TRADIZIONALE
- 1 – PANDORATO
- 1 – CIOCCOLATO
- 1 – NOCCIOLE
- 1 – MANDORLE

Codice articolo	110001
Peso netto	6.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibilità da fine Agosto

Scadenza dal confezionamento · Codice EAN ↓
riferimento ai singoli prodotti

LINEA FRUTTA

MIX LINEA FRUTTA



Panettoni della Linea Frutta nei gusti:

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

Codice articolo	110013
Peso netto	6.000 g
Pezzi per cartone	6

⇒ disponibilità da fine Agosto

Scadenza dal confezionamento · Codice EAN ↓
riferimento ai singoli prodotti