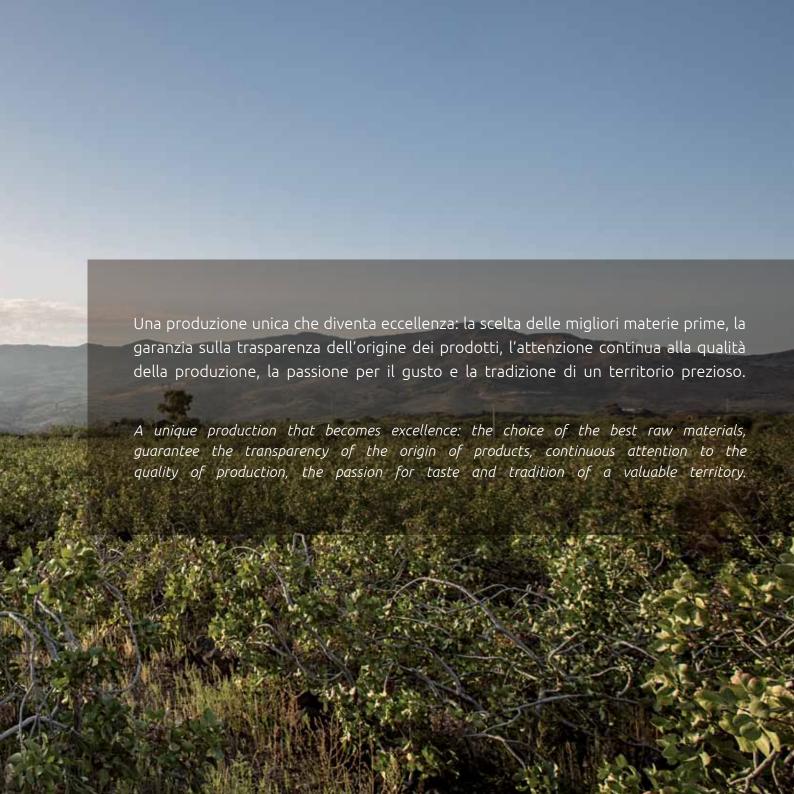


CATALOGO PRODOTTI





















Creme

I migliori prodotti della nostra terra diventano creme vellutate. Una dolcezza irresistibile, senza glutine e senza oli idrogenati, che accontenta gusti diversi: nocciola, cannella, mandorla, caffè e ovviamente il nostro pistacchio verde di Bronte DOP.

Creams

The best products of our land become delectable creams. A compelling sweetness, gluten free and hydrogenated oils free, that satisfies various taste: almond, hazelnut, coffee, cinnamon and surely also our PDO pistachio.





CREMA DI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

PDO BRONTE GREEN PISTACHIO CREAM



CREMA DI PISTACCHIO

PISTACHIO CREAM



CREMA DI MANDORLA

ALMOND CREAM



CREMA DI NOCCIOLA

HAZELNUT CREAM



CREMA DI CANNELLA

CINNAMON CREAM



CREMA DI CAFFÈ

COFFEE CREAM









Pesti

Mandorle, pistacchi e pomodori secchi diventano un profumato e saporito condimento per primi irresistibili o invitanti stuzzichini ed antipasti.

Ingredienti semplici per esperienze culinarie da gourmet.

Pesti

Almonds, pistachios and sun dried tomatoes turn into a delicious and delightful dressing for flavourful first courses or tempting starters.

Unique ingredients for a unforgettable gourmet experience.



PESTO DI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

PDO BRONTE GREEN PISTACHIO PESTO



PESTO DI PISTACCHIO

PISTACHIO PESTO



PESTO DI MANDORLA

ALMOND PESTO



PESTO RICCO

ALMOND AND SUN DRIED
TOMATO PESTO



PESTO SICILIANO

PISTACHIO AND SUN DRIED

TOMATO PESTO











Croccanti

Tanta frutta secca in granella combinata con semplici ingredienti e dallo spessore sottile. Può essere sgranocchiato come snack o sbriciolato per guarnire dolci e cocktails. Un piccolo concentrato di dolcezza della nostra terra.

Brittles

A fine grained dried fruits mixed with simple ingredients, but thinner than nougat. It may be munched or crumbled to garnish both sweets and cocktails.

At every bite the true essence of our island.





CROCCANTE DI PISTACCHIO

PISTACHIO BRITTLE



CROCCANTE DI MANDORLA

ALMOND BRITTLE



CROCCANTE DI NOCCIOLA
HAZELNUT BRITTLE











Torroni Croccanti

Il torrone croccante è una saporita versione del torrone tradizionale. Mandorle e pistacchi protagonisti di un dolce a cui è difficile rinunciare per soffermarsi a fine pasto a chiacchierare tutti insieme deliziandosi.

Cunchy Mougats

A Bronte typicalness that You can not miss. Traditional recipes for tasty delicacies or a festive gift idea.

















Immancabili dolcetti della tradizione brontese. Ricette antiche per golose leccornie o preziose idee regalo.

Torroncini and Mougats

Aelicious pastries made up of pistachios and almonds, covered by their grain. Unique tasty pastries with a inimitable aroma.













Pasticcini

Deliziosi dolcetti al pistacchio e alla mandorla ricoperti dalla stessa granella. Sfiziose bontà dalla fragranza e gusto inimitabili.

Pastries

Delicious pastries made up of pistachios and almonds, covered by their grain.
Unique tasty pastries with a inimitable aroma.













Torte

Soffice pan di spagna al pistacchio ricoperto con farina di pistacchio DOP farcita con la nostra deliziosa crema al pistacchio.

Piacevole momento di bontà da condividere con gli amici.

Cakes

Soft pistachio sponge cake both covered by PDO pistachio flour and filled with our exquisite pistachio cream. Pleasant moment to share with your loved ones.













Biscotti

Dolci secchi al pistacchio ideali per la colazione o per una genuina merenda sorseggiando un thè.

Cookies

Pistachio cookies for a perfect breakfast or a snack while sipping a cup of tea.













Panettoni

Panettoni tradizionali per i palati più esigenti. L'incontro di ingredienti selezionati per un tripudio di sapori nel rispetto della tradizionalità.

Panettoni

Traditional panettoni astonish even the most demanding palates. Selected ingredients in a real riot of flavours in accordance with tradition.











Colombe

Dolce da forno tradizionale ripieno di morbida crema di pistacchio e ricoperto dalla granella di pistacchio.

Easter Ooves

This Typical Easter treat filled with pistachio cream and covered by pistachio grain.











Dall'incontro tra il plum cake e la tradizione siciliana nasce il pandolce. Ideale a colazione per iniziare con la giusta energia la giornata o per una genuina merenda.

Pandolce

A result of meeting between Plumcake and Sicilian pastry: Pandolce. It is ideal for breakfast, starting a new day full of energy, or for a genuine snack.









Frutta Secca

Pistacchio, mandorla, nocciola e pinoli. Tutta la bontà della frutta secca in guscio, sgusciata, pelata, tostata, in farina e granella.

Oried Fruits

Pistachio, almond, hazelnut and pine nuts. All the goodness of nuts in shell, shelled, peeled, toasted, flour and grain.





IN GUSCIO PISTACHIO IN SHELL



PISTACCHIO SGUSCIATO

SHELLED PISTACHIO



PISTACCHIO PELATO

PEELED PISTACHIO



FARINA DI PISTACCHIO

PISTACHIO FLOUR











Semilavorati

Prodotti mono ingrediente ideati per gelati e granite. Una golosa e rinfrescante pausa che delizia grandi e piccini.

Semi Finished Products

Product containing only one ingredients: nuts. Perfect for icre cream and granitas. A flavoursome and refreshing break, that will delight both adults and children.















Marzapane

Dalla tradizione siciliana, morbidi panetti di marzapane al pistacchio, alla mandorla e alla nocciola ideali per la preparazione di rinfrescanti bibite.

Marzipan

From Sicilian tradition, soft loaves pistachio, almond and hazelnut marzipan. Ideal to prepare refreshing drinks.













Martorana

Simbolo della pasticceria siciliana nella festività pasquali. Piccole opere d'arte con base di marzapane.

Martorana

Symbol of Sicilian pastry during Easter. Small artworks with marzipan.















Marmellate

Frutta fresca e zucchero di canna sono gli ingredienti delle nostre marmellate e confetture prive di gelificanti e agenti chimici.

Nel rispetto della tradizione e della stagionalità delle materie prime.

Jams

Fresh fruits and brown sugar are the ingredients of our jams and marmalades.

With neither jelling agents nor chemical agents.

Following tradition and seasonality of raw materials.









LEMON MARMALADE BLOOD ORANGE MARMALA

PRICKLY PEAR JAM



















Via Card. De Luca, 115
95034 BRONTE (CT) - ITALY
P.I. 05037300877
T. 095 772 3326 - contatti@aricchigia.com
www.aricchigia.com | facebook.com/aricchigia