



Siculabrioche®

*La più grande realtà italiana
nella vendita di briosce siciliane.*

**CATALOGO
GENERALE**



Siculabrioche®





INDICE



5 azienda

- 7. SICULABRIOCHE
- 11. STABILIMENTO
- 13. BRIOSCIA CO' TUPPU
- 15. CAPSULA SALVAFRESCHEZZA
- 17. LAVORAZIONE

19 prodotti

- 21. BRIOSCIA CO' TUPPU
- 23. MINI BRIOSCIA
- 25. PAFFUTELLA
- 27. PANZOTTA
- 29. OCCHIO DI BUE
- 31. PASTA LATTANTE
- 33. PASTE DI MANDORLA
- 35. FRUTTA MARTORANA
- 37. CARLOTTA
- 39. SPEDIZIONI



SICULABRIOCHE



UNA BONTÀ FRUTTO DELLA SAPIENTE MANUALITÀ
DEI NOSTRI MAESTRI PASTICCERI.

AZIENDA

Dolce realtà siciliana.

La ricetta da sola non basta.

Sono la passione per il nostro lavoro, la costante ricerca del giusto equilibrio e una rigorosa lavorazione artigianale, che fanno oggi di Siculabrioche la più grande realtà italiana nella vendita di briosce siciliane.

È grazie, infatti, alla nostra esperienza e a una fitta rete di distribuzione, se quotidianamente riforniamo i bar e le gelaterie di **tutta Europa**, offrendo loro **la migliore brioscia per gelato in circolazione.**

Una bontà frutto della sapiente manualità dei nostri maestri pasticceri, abili nel coniugare la nostra **vocazione artigianale** alla contemporaneità dei nostri tempi.

L'alternativa siciliana a cono e coppetta, realizzata con la stessa cura e attenzione che vi garantiamo ogni giorno **da oltre 20 anni.**

IL VOLTO MODERNO DI UNA TRADIZIONE ANTICA





SICULABRIOCHE

Mettiamo a disposizione dei clienti tutta la nostra maestria nel dar forma a deliziose briosce siciliane e squisite bontà tradizionali.

UNA CONOSCENZA TRAMANDATA DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE CHE HA NELLA CURA DELLA LAVORAZIONE MANUALE IL SUO INGREDIENTE SEGRETO.

È il 1997 quando due pasticceri innamorati del proprio lavoro decidono di scommettere su un sogno: aprire un laboratorio tutto loro, dedicandosi anima e corpo a ciò che amano di più, la **pasticceria artigianale siciliana**.

Quei due pasticceri sono **Lucio Pappalardo e sua madre**, che mossi dalla passione e dall'entusiasmo che li ha sempre contraddistinti, aprono i battenti della **SP&F**, piccolo laboratorio dolciario artigianale situato nella zona di Aci Catena, provincia di Catania.

Come da copione i primi tempi sono i più difficili, ma per fortuna possono contare sull'affetto e sul sostegno dei propri cari.

È così che, dopo appena qualche mese dall'apertura, Lucio, sua madre e i loro parenti più stretti iniziano a confezionare le prime briosce artigianali **per ambulanti e gelaterie della zona**.

Un successo che si protrae per anni, fino a quando decidono di fare il grande salto ed estendere il proprio business anche al **fuori della Sicilia**. Ma come fare?







SICULABRIOCHE

Dal paese al Bel paese il passo è breve, ma anche molto faticoso.

C'è da ripensare a nuove materie prime, allo studio di nuovi processi di lavorazione e lievitazione, nonché **alla ricerca di un metodo di confezionamento** capace di mantenere intatta la *shelf-life* di ogni singola brioscia, senza che questa si deteriori lungo il tragitto o una volta in magazzino.

Un problema, quest'ultimo, che la famiglia Pappalardo risolve brillantemente grazie all'utilizzo di speciali **capsule salvafreschezza appositamente progettate**, in grado sia di proteggere le briosce durante tutto il trasporto, che di mantenerle morbide e fragranti come appena sfornate **per oltre 2 mesi**.



UNA LAVORAZIONE LENTA E ATTENTA E L'USO DELLE SPECIALI CAPSULE SALVAFRESCHEZZA CI PERMETTONO DI PORTARE SPECIALITÀ SICILIANE SUI BANCONI DEI BAR DI TUTTA EUROPA

Un colpo di genio che cambia le regole del gioco.

Adesso, infatti, serve più mano d'opera, ma soprattutto spazio. Si passa così dagli appena 300 mq dello storico laboratorio di Aci Catena, agli **oltre 1.000 mq** del nuovo stabilimento della vicina Aci Platani, da una brigata di 6 elementi a una di 15, fino alla nascita del nuovissimo Siculabrioche, brand che da oggi riunisce tutte le deliziose bontà sfornate quotidianamente dalla SP&F. Una nuova dimensione che negli anni permetterà a Siculabrioche di rappresentare **il primo esportatore di briosce siciliane** in Italia e in Europa.



CASA
DOLCE
CASA



UN GRANDE LABORATORIO DOLCIARIO ARTIGIANALE,
NEL QUALE GIORNALMENTE VENGONO LAVORATE CIRCA
700 KG DI MATERIE PRIME

STABILIMENTO

Ci sono luoghi speciali in grado di occupare per sempre un posto nel nostro cuore.

Per noi quel posto è il nostro stabilimento. Uno spazio intimo nel quale ogni gesto acquista un'importanza e una **dolcezza unica**.

Situato nell'antichissima frazione acese di Aci Platani, in provincia di Catania, il nostro non è uno stabilimento qualsiasi, ma **una vera e propria casa**, quella che da 20 anni accoglie tutta la nostra famiglia.

Una famiglia composta da 15 elementi, che diventano **50 nei periodi di alta stagione**, quando il caldo fa lievitare le temperature e anche il numero degli ordini da consegnare.

Un grande laboratorio dolciario artigianale, nel quale giornalmente vengono lavorate circa 700 kg di materie prime che danno vita a oltre un milione e mezzo di squisite e fragranti briosce, confezionate e spedite ogni anno in Italia, Europa, America e Australia.





BRIOSCIA CO' TUPPU



BRIOSCIA CO' TUPPU

*Piccola grande
dolcezza
realizzata come si
faceva una volta.*

Il nostro è un viaggio nella storia, una storia ricca di sapori che ha nella **lavorazione artigianale** e nel **rispetto delle materie prime** il suo filo conduttore.

Regina incontrastata della nostra produzione, la **Brioscia co' tupp**: bontà che sforniamo esclusivamente su richiesta, ottimizzando consumi, abbattendo sprechi e garantendo sempre una **freschezza senza eguali**.

Potersi permettere in qualsiasi momento di prendere una brioscia e gustarla come se fosse **appena sfornata** è tra le migliori cartoline che noi e la tradizione dolciaria siciliana in genere possiamo offrire al mondo.





**BUONA COME
APPENA
SFORNATA**



LE NOSTRE CAPSULE SALVAFRESCHEZZA SONO
PROGETTATE PER PROTEGGERE LE BRIOSCE DURANTE
IL TRASPORTO E MANTENERLE MORBIDE E FRAGRANTI
COME APPENA SFORNATE PER OLTRE 2 MESI

CAPSULA SALVAFRESCHEZZA

*La tua brioscia
sempre fragrante
grazie all'innovativa
capsula salva
freschezza.*

La bontà richiede amore, ma soprattutto trasparenza. Proprio come la nostra capsula salva freschezza: l'innovativa confezione monoprodotta, **in atmosfera controllata**, in grado di mantenere ogni brioscia **soffice** e **fragante** per **oltre 2 mesi**. Il nuovo segreto del tuo successo.





**BUONA
COME DA
TRADIZIONE**



LAVORAZIONE

Briosce e antiche bontà tradizionali trattate con i guanti.

Le nostre giornate iniziano all'alba, quando il cielo comincia a schiarirsi e l'aria profuma ancora di sogni.

Quando il laboratorio inizia ad animarsi e noi ci approntiamo a dare forma all'impasto dal quale ricaviamo le briosce crude che lasceremo lievitare per **almeno 24h.**



Mentre la lievitazione inizia lentamente il suo corso, le briosce già lavorate il giorno prima incontrano dapprima **il caloroso abbraccio dell'uovo** e successivamente quello caldissimo del forno.

10 minuti di cocente passione al termine della quale le briosce vengono sfornate, lasciate respirare e confezionate nella loro speciale capsula protettiva sotto vuoto, **pronte per essere spedite** in giro per il mondo.







PRODOTTI
CON AUTENTICA
PASSIONE





BRIOSCIA CO' TUPPU

L'alternativa al cono gelato che rende ancora più dolce il tuo business.

100% siciliana, sempre fresca, prodotta artigianalmente solo con ingredienti di prima qualità. È la nostra **Brioscia co' tuppù**, la tipica dolcezza apprezzata sia dai siciliani che dai turisti, in grado con la sua unicità di offrire il giusto ritorno in termini d'immagine e fatturato. L'unica a **zero sprechi** grazie alla nostra speciale capsula protettiva riciclabile monodose, che permette di tenere in dispensa tutti i pezzi di cui si necessita, sconfezionandoli uno alla volta senza il timore che gli altri si deteriorino.

Fatti ricordare! Offri ai tuoi clienti una vera e propria esperienza di gusto **Made in Sicily**.

IMBALLO

cartone da 26 capsule

cartone da 52 capsule

cartone da 104 capsule

6 cartoni da 112 capsule

Su questo prodotto, per i nuovi clienti è possibile richiedere un campione gratuito.

INFORMAZIONI TECNICHE

PESO	70g	TEMP	+4° / +28°	TMC	70 giorni
------	-----	------	------------	-----	-----------

Prodotto confezionato singolarmente in capsula in ATM







MINI BRIOSCIA

Piccola dolcezza siciliana.

Sorella minore della deliziosa Brioscia co' tuppù, l'unica cosa che la differenzia da questa è solo la grandezza, caratteristica che la rende perfetta sia come **spuntino** che come **merenda** per i più piccoli. Irresistibile se farcita è l'ideale per chi non rinuncia mai a un piccolo momento di gusto.

INFORMAZIONI TECNICHE

PESO	35g cadauna	TEMP	+4° / +28°	TMC	70 giorni
------	-------------	------	------------	-----	-----------

*Prodotto confezionato
singolarmente in capsula in ATM*



IMBALLO

cartone da 26 capsule

cartone da 52 capsule

cartone da 104 capsule

*Ogni capsula contiene due mini brioscie del peso di 35g.
Una volta aperta la capsula vanno consumate in giornata.*







INFORMAZIONI TECNICHE

 PESO	70g	 TEMP	+4° / +28°	 TMC	90 giorni
--	-----	--	------------	---	-----------

*Prodotto confezionato
singolarmente in capsula in ATM*



Kit paffutella

solo per ordini superiori alle 80 capsule



PAFFUTELLA

Buona da sola, eccezionale farcita.

Paffutella è il dolce da bar con cui deliziare i propri clienti e incrementare i guadagni in modo semplice e immediato. **Una soffice e profumatissima brioscia** dal nome simpatico e ammiccante, capace di farsi amare già dal primo assaggio.

Sempre fresca grazie alle **confezioni monoprodotta** in atmosfera controllata, Paffutella è facilissima da preparare. Basta, infatti: aprire la confezione, tagliarla in due, farcirla con una delle sue **tre creme in tubetto**, spolverare con il nostro zucchero a velo ad alta resa estetica e il gioco è fatto.

Perfetta a **colazione, merenda**, o come **pasto veloce**, in qualsiasi momento ci sia bisogno di dolcezza Paffutella c'è.

IMBALLO

cartone da 20 capsule + 2 dosatori

cartone da 40 capsule + 4 dosatori

cartone da 80 capsule + 8 dosatori

Su richiesta anche in versione KIT completo di 8 creme da 250ml l'una, spargizucchero e campana.





Provala salata

INFORMAZIONI TECNICHE

PESO	70g	TEMP	+4° / +28°	TMC	90 giorni
------	-----	------	------------	-----	-----------

Prodotto confezionato singolarmente in capsula in ATM



PANZOTTA

Dolce o salata, una bella trovata.

Con la sua leggerezza e il suo profumo inebriante, Panzotta è la bontà che mette tutti d'accordo. Una morbida e profumata brioscia **artigianale, lievitata 24h**, irresistibile sia con farciture **dolci** che **salate**. Una delizia che grazie all'utilizzo di materie prime selezionate rappresenta la soluzione ideale **anche per vegetariani e amanti della linea**.

IMBALLO

cartone da 26 panzotte

cartone da 52 panzotte

cartone da 104 panzotte

Senza Strutto. Ideale per abbinamenti dolci o salati.







OCCHIO DI BUE

Lo sfizioso biscotto siciliano.

È un **classico** della pasticceria siciliana. Parliamo dell'Occhio di Bue, fragrante biscotto ripieno con **crema bianca, pistacchio, cioccolato** o **mandorla**, adatto per la prima colazione, un tè pomeridiano o come goloso spuntino.

Da provare sia in versione tradizionale che con **frolla al cacao**.

INFORMAZIONI TECNICHE

PESO	55g cadauno	TEMP	+4° / +28°	TMC	180 giorni
------	-------------	------	------------	-----	------------

Gusti disponibili con **frolla classica**:

Crema bianca, pistacchio, cioccolato, mandorla.

Gusti disponibili con **frolla al cacao**:

Crema bianca, pistacchio, cioccolato, mandorla.



IMBALLO

espositore da 60 pezzi

Prodotto disponibile solo dal 1° di Novembre al 30 di Aprile.







PASTA LATTANTE

Bontà a pacchi.

Realizzata solo con zucchero e **mandorle di Avola**, nella sua versione classica, o con **pistacchi di Sicilia**, nella sua variante più moderna, la nostra Pasta lattante rappresenta l'ingrediente fondamentale per chi ama servire ai propri clienti granite e bevande come la più **autentica tradizione siciliana** insegna.

Deliziosa frutta secca macinata a mano in rulli di pietra lavica, dalle cui "polveri" prendono forma squisiti panetti da 1kg con cui rendere ancora **più dolce il tuo business**.

INFORMAZIONI TECNICHE

PESO	1kg	TEMP	+4° / +28°	TMC	150 giorni
------	-----	------	------------	-----	------------

Prodotto venduto in
panetto da 1Kg



IMBALLO

panetto mandorla da 1kg - 10 pezzi

panetto pistacchio da 1kg - 10 pezzi

Provalo diluito per una bevanda fresca oppure lavorato per una deliziosa granita siciliana.







PASTE DI MANDORLA

Golosa tradizione.

Nient'altro che mandorle, miele e zucchero, per uno dei **simboli della tradizione pasticceria** siciliana più conosciuti al mondo, le Paste di Mandorla.

Una delizia in confezione da 500g che **non può mancare** nello scaffale di bar e pasticcerie.

INFORMAZIONI TECNICHE

 PESO	500g	 TEMP	+4° / +28°	 TMC	120 giorni
---	------	---	------------	--	------------

Prodotto venduto in pack
di cartone da 500gr



IMBALLO

cartone da 6 confezioni da 500g cadauna

Preparate secondo la ricetta originale siciliana.







FRUTTA MARTORANA

Bontà fatte ad arte.

Farina di mandorle, zucchero e tanta maestria, per questo dolce tipico in grado di raccontare tutto l'amore e la **passione della Sicilia per l'arte pasticceria.**

Frutti e agrumi di pasta reale che le **monache della Martorana** realizzarono oltre un secolo fa come abbellimento del monastero in vista dell'imminente visita papale.

INFORMAZIONI TECNICHE

PESO	200g	TEMP	+4° / +28°	TMC	360 giorni
------	------	------	------------	-----	------------

Prodotto venduto in pack di cartone e prodotto in vista



IMBALLO

cartone da 12 confezioni da 200g cadauna

Preparate secondo la ricetta originale siciliana.







CARLOTTA

La maxi brioscia da mangiare in compagnia.

Realizzata **esclusivamente a Pasqua e Natale**, basta la sua presenza per trasformare ogni occasione in una festa. È Carlotta, la maxi brioscia artigianale da farcire con gelato o una delle nostre prelibate **creme al cioccolato, pistacchio e mandorla**.

Un enorme brioscia da 700g da portare in tavola per le feste come **golosa alternativa** a colomba e panettone.

INFORMAZIONI TECNICHE

 PESO	700g	 TEMP	+4° / +28°	 TMC	90 giorni
---	------	---	------------	--	-----------

Prodotto confezionato singolarmente in pack regalo



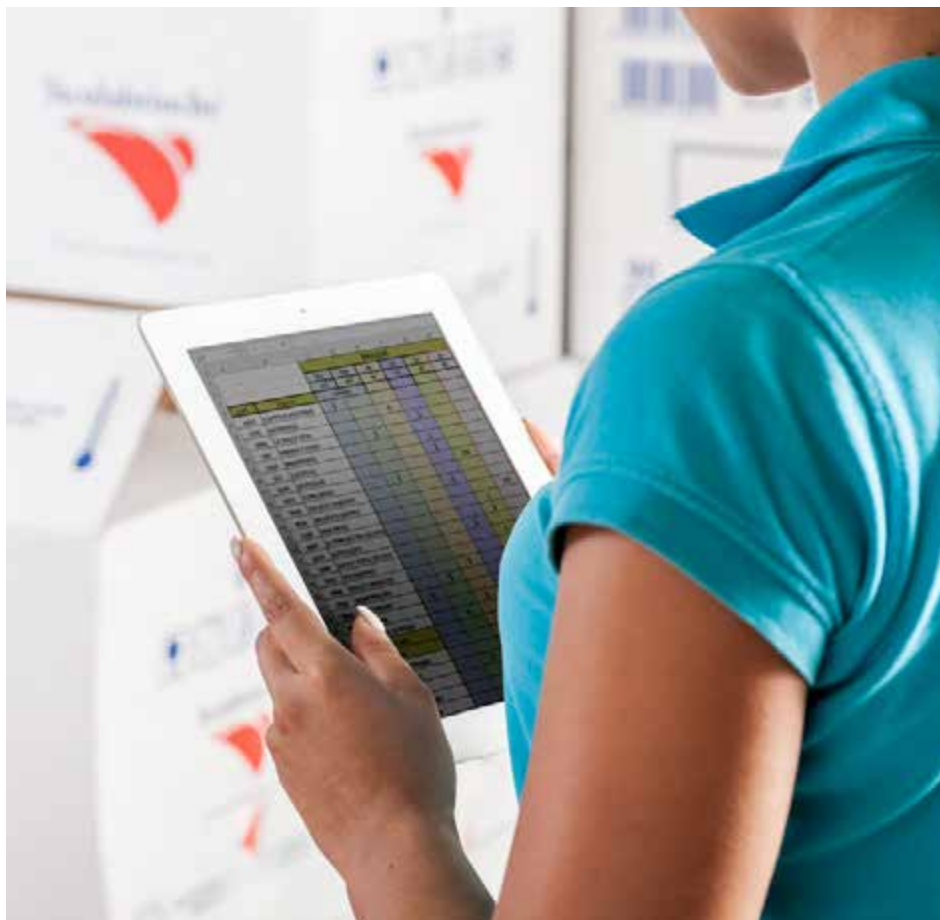
IMBALLO

cartone da 8 confezioni da 700g

*Prodotto disponibile solo durante il periodo pasquale e natalizio.
Su richiesta è possibile abbinare all'acquisto le nostre creme al cioccolato, pistacchio e mandorla.*





**SPEDIZIONI**

Tempi e costi di consegna.

Dall'avvenuta ricezione dell'ordine, i tempi di consegna sono di **tre giorni lavorativi**.

Un giorno per la produzione, due per la consegna.

Consegna standard senza nessun costo aggiuntivo.

Qualora una spedizione vada in giacenza per motivazioni dipendenti dal punto vendita, il costo della giacenza (€ 5.00) sarà interamente a suo carico.

Per la Sardegna, Isole minori, Venezia e Livigno è presente un supplemento di € 6.00.

Siculabrioche®

Catalogo Generale
rev. 10.2020



Via Vitt. Emanuele III, 170 / 95024 / Aci Platani (CT)
(+39) 095 805734 / (+39) 095 2271100
www.siculabrioche.com

Siculabrioche®



www.siculabrioche.com