

**Siculabrioche®**



**Siculabrioche,  
una dolce realtà siciliana**

*La Siculabrioche è un marchio della SP&F srl azienda siciliana che, da oltre 16 anni, è specializzata nella produzione e vendita di prodotti per gelaterie, in particolar modo della brioche siciliana e nella realizzazione di prodotti tipici locali. Qualità elevatissima, cura artigianale, freschezza del prodotto, accurata selezione delle materie prime, rispetto del cliente: ecco i punti di forza della Siculabrioche.*

*La produzione avviene seguendo le antiche ricette siciliane ma con attrezzature moderne, sicure ed in grado di offrire la più elevata qualità del prodotto.*

### Siculabrioche, a sweet, sicilian story

Siculabrioche is a brand belonging to the company SP&F srl, a sicilian small factory specialized, since 1999, in creating and selling products for ice cream parlors and with a special focus for the traditional Sicilian brioche and other typical local sweets. High quality, crafts care, careful selection of fresh ingredients, respect for the customers: these are the strengths of Siculabrioche. The entire production cycle follows the ancient sicilian recipes, but high quality and safety are guaranteed by usage of the best modern tools.

**Siculabrioche®**



**SP&F s.r.l** Via Vitt. Emanuele III, 170 - Aci Platani (CT)  
+39 095 805734 + 39 095 2271100 - info@siculabrioche.it  
[siculabrioche.com](http://siculabrioche.com)

brizura.it

**Siculabrioche®**



*La Sicilia dei sapori*



## Le Paste di Mandorla

### Le Nuvole di Mandorla



Zucchero, mandorle e aria di Sicilia fanno di questo prodotto un dolce delicato. Una spolverata di zucchero a velo finale per un gusto unico che racchiude tutta la tradizione della pasticceria siciliana.

#### Paste di Mandorla

Only sugar, almonds and air of Sicily for this delicate sweet. A final sprinkling of powdered sugar to obtain a unique taste that includes the whole Sicilian pastry tradition.

## La Frutta di Martorana

### Un dolce frutto d'arte



#### Frutta di Martorana

Almond flour, sugar and a lot of mastery. The result goes beyond pastries because it tells the history of a land, love and passion for the art of pastry.



Farina di mandorle, zucchero e tanta maestria.

Un prodotto che va oltre la pasticceria perché racconta la storia di una terra, l'amore e la passione per l'arte pasticcera.

## La Brioches siciliana



### Siculabrioche®



### Capsula salva freschezza

La capsula protettiva, appositamente studiata, protegge la brioche durante il trasporto e, grazie ai benefici dell'atmosfera modificata, la mantiene **morbida come appena sfornata per oltre 2 mesi.**

### La Brioches "Co' tuppù"

Da una ricetta inimitabile si realizza la brioche con il "tuppù", che prende il nome dall'antica acconciatura delle donne siciliane. Sicula e morbida, compagna ideale di gelato e granita.

#### Brioche

As result of a unique recipe, the brioche with "Tuppù" is taking the name from the traditional hairstyle of the Sicilian women. Sicilian and soft, it is the ideal companion for ice cream and granita.



### As freshly baked thanks to the special packaging

The protective capsule has been designed to protect the brioche during transportation and the special modified atmosphere packaging keeps it soft as freshly baked, over two months.

## La Pasta Lattante

### Il Nettare dei siciliani



La Pasta Lattante è il nettare dei siciliani. Mandorle siciliane e zucchero nella versione classica, o con aggiunta di pistacchio per un altro gusto tipico della tradizione sicula, danno vita ad una ricetta che racchiude la freschezza dell'estate.

A colazione, pranzo o cena il panetto può dare vita ad una cremosa granita, oppure diluito a piacimento per una bevanda fresca e nutriente.



#### Pasta Lattante

This is the nectar of the Sicilians. Sicilian almonds and sugar are combined in this traditional recipe that contains the freshness of summer. In addition to the classic version, there is another one with the addition of pistachios. The dough can be used at breakfast, lunch or dinner to prepare a creamy granita, or diluted with water for a cool and nutritious drink.



### Gli Occhi di Bue

### Lo sfizioso biscotto siciliano

Gli Occhi di Bue sono un classico della pasticceria siciliana, dolci biscotti ripieni di crema al cioccolato, alla mandorla, al pistacchio, all'arancia o al limone adatti per la prima colazione, un the pomeridiano o uno spuntino goloso.

#### Occhi di bue

The "occhi di bue" are classic Sicilian pastries, sweet biscuits filled with chocolate, almond, pistachio, orange or lemon cream. Perfect for breakfast, afternoon tea or a delicious snack.

