

VINCENTE

D E L I C A C I E S



BROWNE

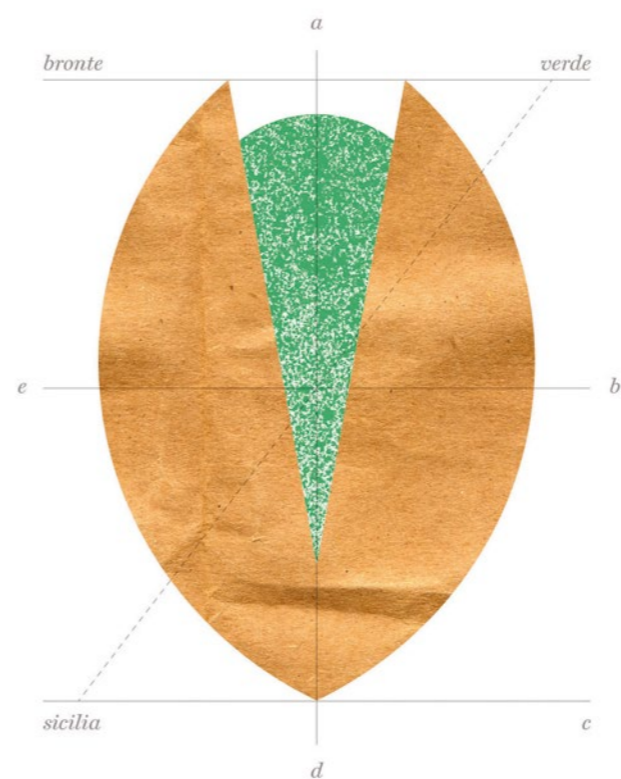
*Un HERITAGE fatto di territorio e cultura,
un KNOW HOW nutrito dalla passione e dal lavoro
artigianale. Un presente e un futuro VINCENTE.*

*A HERITAGE made of territory and culture,
a KNOW HOW nurtured by passion and craftsmanship.
A VINCENTE present and future.*



SIAMO IL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

WE ARE PISTACCHIO
VERDE DI BRONTE DOP



La nostra passione e dedizione si sono trasformate in professione grazie a un piccolo frutto: il pistacchio. Questo frutto cresce qui, sulla rocciosa e scoscesa colata lavica dell'Etna, come a sfidare la natura stessa. Questa sfida rappresenta l'impegno costante dei siciliani nella ricerca della perfezione e della bellezza, una sfida che si ripete da secoli. Fin dai tempi dei primi colonizzatori, infatti, i concetti di perfezione e di ricerca sono stati instillati nel nostro modo di fare. Gli ingredienti delle nostre ricette discendono dall'uso che gli Arabi facevano del pistacchio in Sicilia, creando piatti deliziosi che nel tempo sono diventati capolavori del gusto, imitati in tutto il mondo grazie alla creatività dei nostri popoli. Questo è il motivo per cui abbiamo scelto di dedicare il nostro incipit al pistacchio di Bronte, perché non dimentichiamo mai che se amiamo il pistacchio, è perché siamo di Bronte.

Our passion and dedication have turned into a profession thanks to a small fruit: the pistachio. This fruit grows here, on the rocky and steep lava flow of Mount Etna, as if to challenge nature itself. This challenge represents the Sicilians' constant striving for perfection and beauty, a challenge that has been repeated for centuries. Since the time of the first colonizers, in fact, the concepts of perfection and research have been instilled into our attitude. The ingredients in our recipes derives from the Arabs' use of pistachios in Sicily, who created delicious dishes that over time have become masterpieces of taste, imitated all over the world, thanks to the creativity of our people. This is why we chose to dedicate our incipit to the pistachio from Bronte, because we never forget that if we love pistachio, it is because we are from Bronte.

CREME SPALMABILI P.08 / PESTI GASTRONOMICI P.14 / ARABESQUE P.16 /
FINE PASTICCERIA ALLA MANDORLA P.22 / FINE PASTICCERIA SICILIANA P.24 /
MATADOR P.26 / EROS P.32 / TORRONE MORBIDO P.36 / BAROQUE P.42 / GLAMOUR P.44 /
ESPOSITORI DA BANCO P.48 / TOWER OF TREATS P.52 / PANETTONI ARTIGIANALI P.58 /
MÉLANGE P.84 / LE CHIC P.94 / DIVINCENTE P.96 / SGUARDI SICILIANI P.98 /
CREME DI LIQUORE P.110 / MARMELLATE E CONFETTURE P.112 / LINEA C&V P.114

CREME SPALMABILI

01 PISTACCHIO DI BRONTE

Pistachio of Bronte

02 NOCCIOLA DI SICILIA

Sicilian Hazelnut

03 CIOCCOLATO BIANCO

White Chocolate

04 MANDORLA DI SICILIA

Sicilian Almonds

05 CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Chocolate and Hazelnut

06 CIOCCOLATO DI MODICA

Ciocolato di Modica

07 CIOCCOLATO DI MODICA E ARANCIA

Ciocolato di Modica and orange



PRODUZIONE ARTIGIANALE



CREMA AL PISTACCHIO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

SPREADABLE PISTACHIO
CREAM WITH "PISTACCHIO
VERDE DI BRONTE DOP"
(PDO GREEN PISTACHIO
FROM BRONTE)

CRM001 - 180 G.
7x7x8,3 cm

CRM001-90 - 90 G.
6x6x5,5 cm

CRM001-600 - 600 G.
8,5x8,5x13,5 cm

CREMA ALLA NOCCIOLA DI SICILIA

SPREADABLE HAZELNUT
CREAM WITH SICILIAN
HAZELNUT

CRM002 – 180 G.
7x7x8,3 cm

CRM002-90 – 90 G.
6x6x5,5 cm



CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO

SPREADABLE WHITE
CHOCOLATE CREAM

CRM003 – 180 G.
7x7x8,3 cm

CRM003-90 – 90 G.
6x6x5,5 cm



CREMA ALLA MANDORLA DI SICILIA

SPREADABLE ALMOND
CREAM WITH SICILIAN
ALMOND

CRM004 – 180 G.
7x7x8,3 cm

CRM004-90 – 90 G.
6x6x5,5 cm



CREMA CHOCOLAT

SPREADABLE CHOCOLATE
AND HAZELNUT CREAM -
CHOCOLAT

CRM005 – 180 G.
7x7x8,3 cm

CRM005-90 – 90 G.
6x6x5,5 cm



CREMA AL CIOCCOLATO CON "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"

CHOCOLATE SPREADABLE CREAM WITH "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"

CRM006 - 180 G.
7x7x8,3 cm

CRM006-90 - 90 G.
6x6x5,5 cm



CREMA AL CIOCCOLATO CON "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" E ARANCIA

CHOCOLATE SPREADABLE CREAM WITH "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" AND ORANGE

CRM007 - 180 G.
7x7x8,3 cm

CRM007-90 - 90 G.
6x6x5,5 cm



PESTI GASTRONOMICI

GOURMET
PESTOS

DELICACIES

PESTI GASTRONOMICI

15

GOURMET PESTOS

PESTO DI PISTACCHIO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

PISTACHIO PESTO WITH
"PISTACHIO VERDE DI
BRONTE DOP"

PP001X - 180 G.
7x7x8,3 cm

PP001-90X - 90 G.
6x6x5,5 cm



PESTO DI MANDORLA DI SICILIA

SICILIAN ALMOND PESTO

PP002X - 180 G.
7x7x8,3 cm

PP002-90X - 90 G.
6x6x5,5 cm





ARABESQUE

VASETTO

JAR

AR001X — 130 G.
7x7x8,3 cm
Chicchi di Pistacchio di Sicilia ricoperti di finissimo Cioccolato Bianco
Sicilian pistachios covered with fine White Chocolate

AR002X — 100 G.
7x7x8,3 cm
Quadrelli di Fichi ricoperti di Cioccolato Extra Fondente 70%
Dried Figs covered with 70% Extra Dark Chocolate

AR007X - 130 G.
7x7x8,3 cm
Chicchi di Pistacchio di Sicilia ricoperti di Cioccolato Extra Fondente 70%
Sicilian Pistachios covered with 70% Extra Dark Chocolate

AR003X — 100 G.
7x7x8,3 cm
Scorzette di Arance Candite ricoperte di Cioccolato Extra Fondente 70%
Candied Orange peels covered with 70% Extra Dark Chocolate

AR004X— 100 G.
7x7x8,3 cm
Scorzette di arance candite ricoperte di Zucchero granellato
Candied Orange peels covered with granulated Sugar

VASETTO

JAR

AR005X — 100 G.
7x7x8,3 cm
Pistacchio Verde di Bronte DOP
sgusciato
Shelled "Pistacchio Verde di
Bronte DOP"

AR006X — 100 G.
7x7x8,3 cm
Mandorle di Sicilia al naturale
leggermente tostate
Lightly toasted raw Sicilian
almonds



BUSTA STAND UP

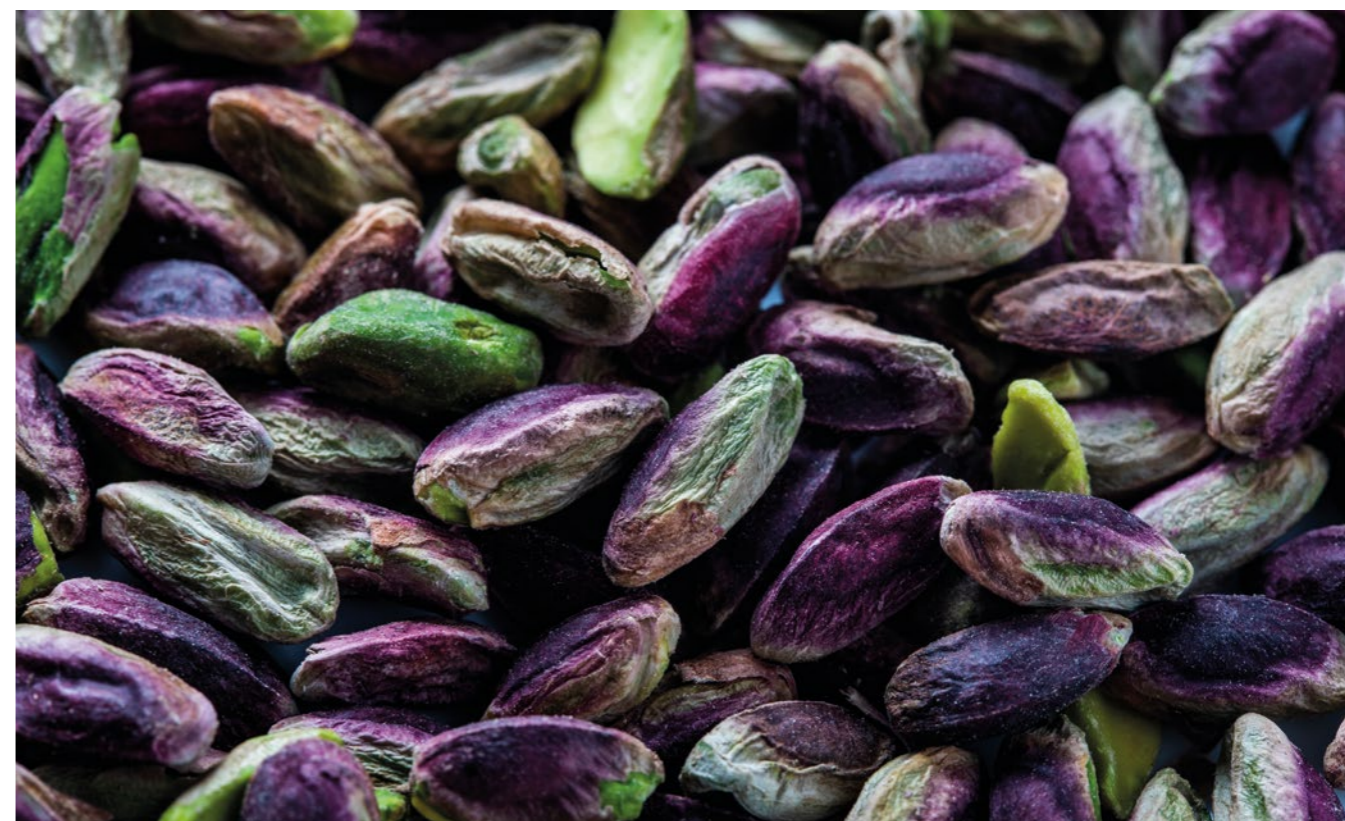
STAND UP BAG

AR005-150G — 150 G.
11x6x16,5 cm
Pistacchio Verde di Bronte DOP
Green Shelled Pistachio from
Bronte DOP

AR007-150G — 150 G.
11x6x16,5 cm
Pistacchio Sgusciato Sicilia
Shelled Sicilian Pistachio

AR006-150G — 150 G.
11x6x16,5 cm
Mandorla Sgusciata Sicilia
Shelled Sicilian almond

AR008-150G — 150 G.
11x6x16,5 cm
Nocciole Sgusciate Sicilia
Shelled Sicilian Hazelnuts



VASCHETTA

CLEAR BOWL

GR002-100G — 100 G.
9,5x13,5x4,5 cm
Granella di Pistacchio Sgusciato
di Sicilia
Shelled Sicilian Pistachio grains



PASTICCERIA ARTIGIANALE



QUALITÀ
TRADIZIONE
SAPORE

Ancora oggi, prepariamo dolci tradizionali utilizzando gli stessi ingredienti e i metodi di una volta. La lavorazione degli ingredienti è la chiave per ottenere dolci morbidi come i piaceri alla mandorla di Sicilia, i tocchetti di croccante e il torrone morbido. Sapori di Sicilia che regalano un'esperienza gustativa unica.

Even today, we still make traditional sweets using the same ingredients and methods as in the past. The processing of the ingredients is the key to soft desserts such as Sicilian almond delights, crunchy nougat pieces and soft nougat. Sicilian flavours that offer a unique taste experience

ARTISAN
PASTRY

QUALITY TRADITION TASTE

FINE PASTICCERIA ALLA MANDORLA

FINE PASTRY WITH ALMONDS



CONFEZIONE CRYSTAL

CRYSTAL BOX

P5003 — 200 G.
14,5x7,5x20 cm
Paste di Mandorla Sicilia Pistacchio
Almond Sicilian cookies with Sicilian
Pistachio

P5002 — 200 G.
14,5x7,5x20 cm
Paste di Mandorla Sicilia Agrumi
Almond Sicilian cookies with Sicilian
Citrus Fruits

P5001 — 200 G.
14,5x7,5x20 cm
Paste di Mandorla Sicilia Classiche
Almond Sicilian cookies



CONFEZIONE CRYSTAL

CRYSTAL BOX

P5005 — 200 G.
14,5x7,5x20 cm
Paste di Mandorla al Pistacchio di Sicilia
ricoperte di finissimo Cioccolato Bianco
Classic almond Sicilian cookies with Sicilian
pistachio covered with extra fine White
Chocolate

P5004 — 200 G.
14,5x7,5x20 cm
Paste di Mandorla Sicilia Classiche ricoperte
di Cioccolato Extra Fondente 70%
Almond Sicilian cookies covered with 70%
extra dark chocolate



COFANETTO METALLICO LUXOR

LUXOR METAL BOX

P2004 — 300 G.
15x25x7 cm
Paste di Mandorla Sicilia Classiche, Agrumi
e Pistacchio
Assortment of Classic Almond Sicilian
Cookies, with Citrus Fruits and Pistachio

P2005 — 300 G.
15x25x7 cm
Paste di Mandorla Sicilia Classiche e al
pistacchio ricoperte di Cioccolato
Assortment of Classic Sicilian Almond
cookies and with Pistachio covered with
Chocolate



FINE PASTICCERIA SICILIANA

FINE SICILIAN PASTRY



CONFEZIONE OPAL CON FIOCCO

OPAL BOX WITH RIBBON

APS002 — 180 G.
7,5x7,5x17,2 cm
Assortimento fine pasticceria siciliana al Pistacchio
Fine Sicilian pastry assortment with Pistachio

APS001 — 180 G.
7,5x7,5x17,2 cm
Assortimento fine pasticceria siciliana
Fine Sicilian pastry assortment

COFANETTO METALLICO LUXOR

LUXOR METAL BOX

APS002L — 300 G.
15x25x7 cm
Assortimento fine pasticceria siciliana al Pistacchio
Fine Sicilian pastry assortment with Pistachio

APS001L — 300 G.
15x25x7 cm
Assortimento fine pasticceria siciliana
Fine Sicilian pastry assortment



SCATOLA METALLICA MAGNUM

MAGNUM METAL BOX

MAG02 — 1000 G.
23,5x22x18 cm
Paste di Mandorla al Pistacchio semplici e ricoperte, Matador al Pistacchio semplici e ricoperti, Baroque al Pistacchio semplici e ricoperti
Almond cookies with Pistachio, classic and Chocolate; Matador with Pistachio, classic and Chocolate; Baroque with Pistachio, classic and Chocolate

MAG01 — 1000 G.
23,5x22x18 cm
Paste di mandorla semplici e ricoperte, Matador semplici e ricoperti, Baroque semplici e ricoperti
Almond cookies, classic and chocolate; Matador classic and chocolate; Baroque, classic and chocolate



CONFEZIONE CUBO OPAL CON FIOCCO

OPAL CUBE BOX WITH RIBBON

MAG500 — 500 G.
14x14x14 cm
Paste di Mandorla al Pistacchio semplici e ricoperte, Matador al Pistacchio semplici e ricoperti, Assortimento fine pasticceria siciliana al Pistacchio
Almond cookies with Pistachio, classic and Chocolate covered; Matador with Pistachio, classic and Chocolate covered; Fine sicilian pastry assortment with Pistachio



M M A A U U R

M A T A D O O R [®]

M A T A D O O R [®]

M A T A D O O [®]

ARTISAN PASTRY / MATADOR

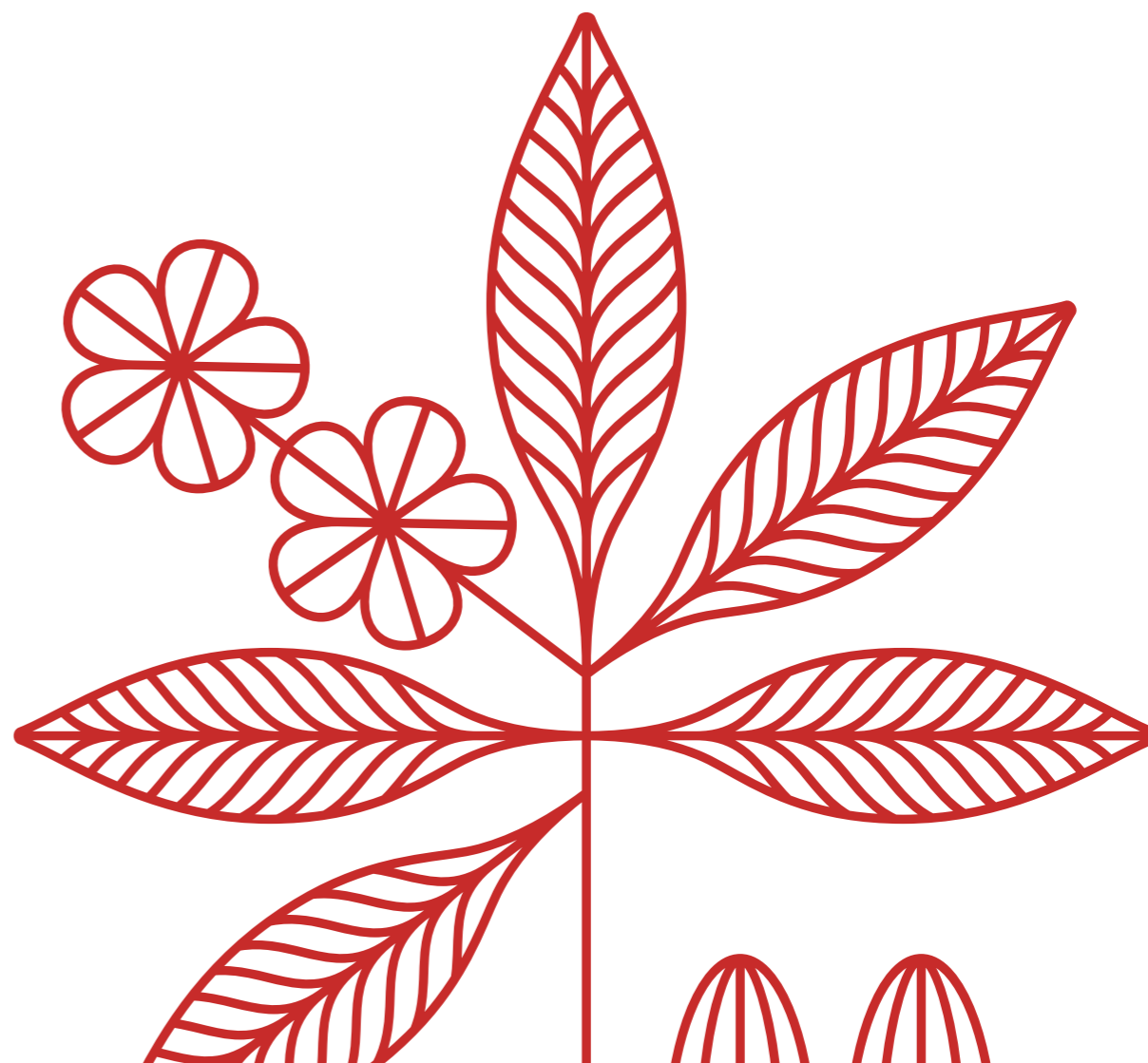
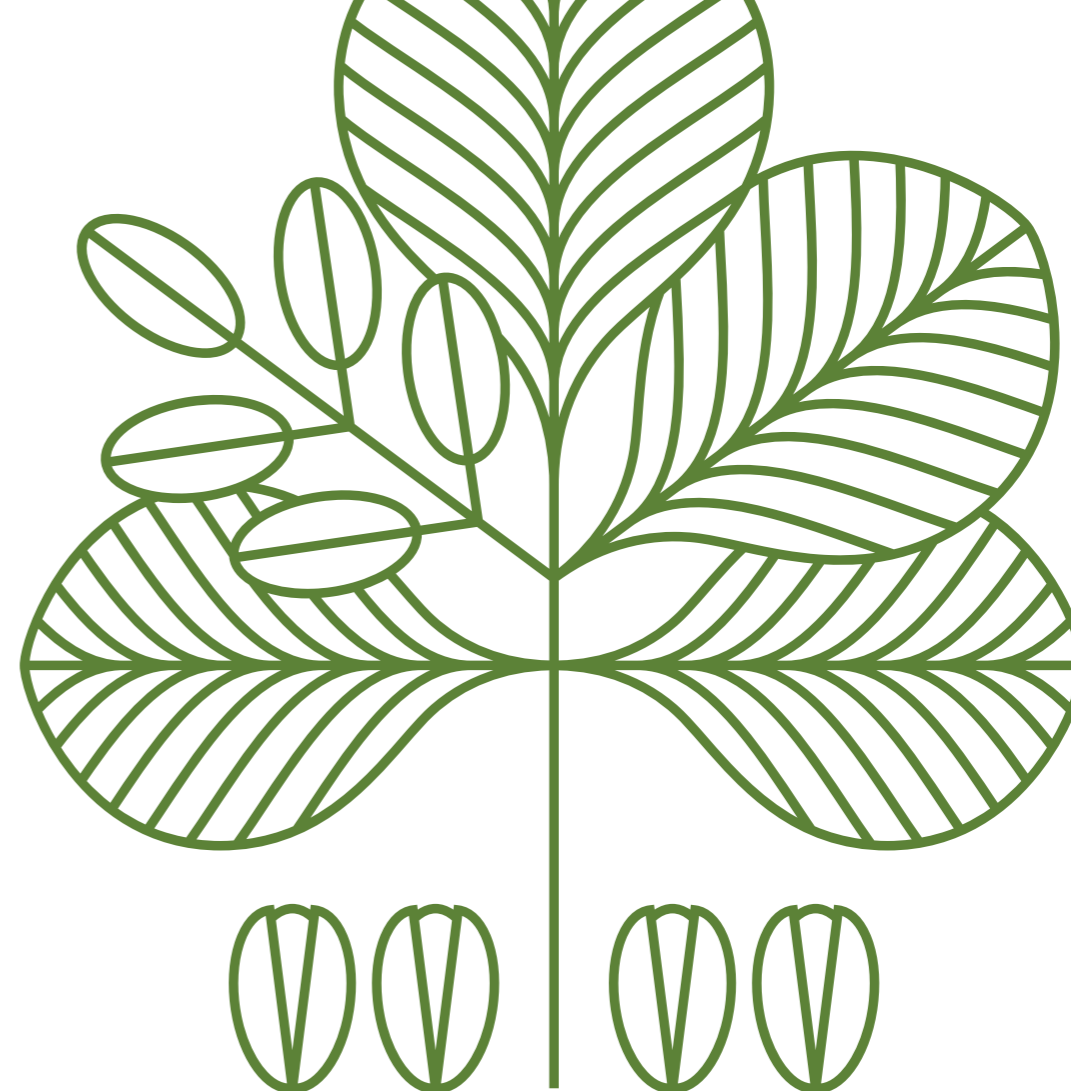


COFANETTO METALLICO

METAL BOX

M2005X — 500 G.
15x15x12 cm
Assortimento tocchetti di
Croccante
Crunchy Nougat pieces
assortment of crunchy

M2006X — 500 G.
15x15x12 cm
Assortimento tocchetti di
Croccante ricoperti di Cioccolato
Crunchy Nougat pieces covered
with Chocolate assortment of
crunchy



BUSTINA TRASPARENTE

CLEAR BAG

TCB002X — 100 G.

6x5x16 cm

Tocchetti di Croccante al Pistacchio Sicilia
Crunchy Nougat pieces with Sicilian Pistachios

TCB001X — 100 G.

6x5x16 cm

Tocchetti di Croccante alla Mandorla Sicilia
Crunchy Nougat pieces with Sicilian Almond



ASTUCCIO CRYSTAL

CRYSTAL BOX

TCP002X — 200 G.

6,5x28x2,5 cm

Tocchetti di Croccante al Pistacchio Sicilia
Crunchy Nougat pieces with Sicilian Pistachios

TCP001X — 200 G.

6,5x28x2,5 cm

Tocchetti di Croccante alla Mandorla Sicilia
Crunchy Nougat pieces with Sicilian Almond



CONFEZIONE CRYSTAL

CRYSTAL BOX

M4002X - 200 G.

7,5x7,5x17,2 cm

Tocchetti di Croccante al Pistacchio Sicilia
Crunchy Nougat pieces with Sicilian Pistachio

M4005X — 200 G.

7,5x7,5x17,2 cm

Tocchetti di Croccante al Pistacchio Sicilia ricoperti di finissimo Cioccolato Bianco
Crunchy Nougat pieces with Sicilian Pistachios covered with fine White Chocolate

M4001X — 200 G.

7,5x7,5x17,2 cm

Tocchetti di Croccante alle Mandorle Sicilia
Crunchy nougat pieces with Sicilian almonds

M4004X — 200 G.

7,5x7,5x17,2 cm

Tocchetti di Croccante alle Mandorle Sicilia ricoperti di Cioccolato Extra Fondente 70%
Crunchy Nougat pieces with Sicilian Almonds covered with 70% Extra Dark Chocolate

M4003X — 200 G.

7,5x7,5x17,2 cm

Tocchetti di Croccante alle Nocciole Sicilia
Crunchy Nougat pieces with Sicilian Hazelnuts

M4006X — 200 G.

7,5x7,5x17,2 cm

Tocchetti di Croccante alle nocciole Sicilia ricoperti di puro Cioccolato al Latte
Crunchy Nougat pieces with Sicilian Hazelnuts covered with pure Milk Chocolate

EROS®

collection




TRONCHETTI DI CROCCANTE

CRUNCHY NOUGAT BARS

TC102X — 90 G.
16x4,5x2 cm
Tronchetto di Croccante al
Pistacchio Sicilia
Crunchy Nougat bar with
Sicilian Pistachio

TC101X — 90 G.
16x4,5x2 cm
Tronchetto di Croccante alla
Mandorla Sicilia
Crunchy Nougat bar with
Sicilian Almond

TC103X — 90 G.
16x4,5x2 cm
Tronchetto di Croccante alle
Nocciole Sicilia
Crunchy Nougat bar with
Sicilian Hazelnuts

A close-up photograph of pistachio buds on a branch. The buds are elongated and pointed, showing a color gradient from pale yellow to deep red. They are attached to a green stem with several green leaves in the background. The text 'PISTAGIA VERA LINNAEUS' is overlaid in white, bold, sans-serif font on the left side of the image.

PISTAGIA
VERA
LINNAEUS

IL TORRONE

*Mandorla di Sicilia / Sicilian Almonds / Pistacchio di Sicilia /
Sicilian Pistachios / Nocciole di Sicilia / Sicilian Hazelnuts /
Cioccolato Extra Fondente 70% / 70% Extra Dark Chocolate /
Cioccolato al Latte / Milk Chocolate / Cioccolato Bianco /
White Chocolate*



TORRONE MORBIDO

SOFT NOUGAT



SCATOLA FIOCCO

RIBBON BOX

TM001X — 200 G.
8,5x27,7x3,3 cm
Torrone morbido alla Mandorla Sicilia
Soft Nougat bar with Sicilian Almond

TM002X — 200 G.
8,5x27,7x3,3 cm
Torrone morbido al Pistacchio Sicilia
Soft Nougat bar with Sicilian Pistachio

TM003X — 200 G.
8,5x27,7x3,3 cm
Torrone morbido alle Nocciole Sicilia
Soft Nougat bar with Sicilian Hazelnut



SCATOLA FIOCCO

RIBBON BOX

TM101X — 200 G.
8,5x27,7x3,3 cm
Torrone morbido alla Mandorla Sicilia ricoperto di Cioccolato Extra Fondente 70%
Soft nougat bar with Sicilian almond covered with 70% extra dark chocolate

TM102X — 200 G.
8,5x27,7x3,3 cm
Torrone morbido alla Mandorla Sicilia ricoperto di puro Cioccolato al Latte
Soft nougat bar with Sicilian almond covered with pure milk chocolate

TM103X — 200 G.
8,5x27,7x3,3 cm
Torrone morbido alla Mandorla Sicilia ricoperto di finissimo Cioccolato Bianco
Soft nougat bar with Sicilian almond covered with fine white chocolate



INCARTO OPAL FIOCCO

OPAL RIBBON FLOW-PACK

TM201X — 200 G.

5,5x22x3 cm

Torrone morbido alla Mandorla Sicilia

Soft Nougat bar with Sicilian Almond

TM202X — 200 G.

5,5x22x3 cm

Torrone morbido al Pistacchio Sicilia

Soft Nougat bar with Sicilian Pistachio

TM203X — 200 G.

5,5x22x3 cm

Torrone morbido alle Nocciole Sicilia

Soft Nougat bar with Sicilian Hazelnut

TM204X — 200 G.

5,5x22x3 cm

Torrone morbido alla Mandorla Sicilia ricoperto di Cioccolato Extra Fondente 70%

Soft Nougat bar with Sicilian Almond covered with 70% Extra Dark Chocolate

TM205X — 200 G.

5,5x22x3 cm

Torrone morbido alla Mandorla Sicilia ricoperto di puro Cioccolato al Latte

Soft Nougat bar with Sicilian Almond covered with pure Milk Chocolate

TM206X — 200 G.

5,5x22x3 cm

Torrone morbido alla Mandorla Sicilia ricoperto di finissimo Cioccolato Bianco

Soft Nougat bar with Sicilian almond covered with fine White Chocolate



INCARTO OPAL FIOCCO

OPAL RIBBON FLOW-PACK

TM402 — 400 G.

30x5x3,5 cm

Torrone morbido al Pistacchio Sicilia

Soft Nougat bar with Sicilian Pistachio

TM401 — 400 G.

30x5x3,5 cm

Torrone morbido alla Mandorla Sicilia

Soft Nougat bar with Sicilian Almond

TM403 — 400 G.

30x5x3,5 cm

Torrone morbido alle Nocciole Sicilia

Soft Nougat bar with Sicilian Hazelnut



BA

cubetti di torrone morbido

ROOQ

soft nougat cubes

UE

CONFEZIONE CUBO TRASPARENTE

CLEAR CUBE BOX

CT002 — 200 G.
12,3x12,3x12,3 cm
Cubetti di Torrone morbido al Pistacchio Sicilia
Soft Nougat cubes with Sicilian Pistachio

CT001 — 200 G.
12,3x12,3x12,3 cm
Cubetti di Torrone morbido alla Mandorla Sicilia
Soft Nougat cubes with Sicilian Almond

CT003 — 200 G.
12,3x12,3x12,3 cm
Cubetti di Torrone morbido alle Noccioline Sicilia
Soft Nougat cubes with Sicilian Hazelnuts



CONFEZIONE CUBO TRASPARENTE

CLEAR CUBE BOX

CT104 — 200 G.
12,3x12,3x12,3 cm
Cubetti di Torrone morbido al Pistacchio di Sicilia ricoperti di finissimo Cioccolato Bianco con granella di Pistacchio
Soft Nougat cubes with Sicilian Pistachio covered with extra fine White Chocolate with chopped Pistachios

CT101 — 200 G.
12,3x12,3x12,3 cm
Cubetti di Torrone morbido alla Mandorla Sicilia ricoperti di Cioccolato Fondente Extra 70% con granella di Mandorla
Soft Nougat cubes with Sicilian Almond covered with 70% Extra Dark Chocolate with chopped Almond

CT102 — 200 G.
12,3x12,3x12,3 cm
Cubetti di Torrone morbido alla Mandorla Sicilia ricoperti di puro Cioccolato al Latte con granella di Mandorla
Soft Nougat cubes with Sicilian Almond covered with pure Milk Chocolate with chopped Almond

CT103 — 200 G.
12,3x12,3x12,3 cm
Cubetti di Torrone morbido alla Mandorla Sicilia ricoperti di finissimo Cioccolato Bianco con granella di Mandorla
Soft Nougat cubes with Sicilian Almond covered with extra fine White Chocolate with chopped Almond



MADE IN SICILY

ETNA MARAVIGGHIA DI LU MUNNU INTERU, REGINA E SIGNURA

DI LA NATURA, IETTA FOCU E LAVA INTRA LU MARI,

E LA TERRA NFINI SI SCANTA. ETNA MAESTUSA E TRIONFALE,

D'OGNI TERRA E MARE RISPETTATA, LAVA E CINNIRI I CULURI PRINCIPALI,

SCIARRI E FIAMME

GLAMOUR®

JOCUNU CU LU CELU.

NTA LU MMENU SI CUMMOGGHIA CU LA NIVI, NTA L'ASTATI

SARIFRISCA ALLU TRAMUNTU, N'OGNI STAGIUNI SEMPRI MAESTUSA,

ETNA È LU SCURU E LU CUNTRASTU. MA SUPRA OGNI COSA È

SIMBULU DI FORZA, GIGANTI GENTILI, MAESTRA D'ARMONIA.

FROM BRONTE 250 G.

DELICACIES

PASTICCERIA ARTIGIANALE / GLAMOUR

45

ARTISAN PASTRY / GLAMOUR



COFANETTO TORRONCINI MORBIDI RICOPERTI DI CIOCCOLATO

SOFT NOUGAT CANDIES
COVERED WITH CHOCOLATE

TR003X — 250 G.

16,5x16,5x8 cm
Torroncini al Pistacchio di Sicilia
ricoperti di finissimo Cioccolato
Bianco

Soft Nougat candies with Sicilian
Pistachio covered with White
Chocolate

TR002X — 250 G.

16,5x16,5x8 cm
Torroncini alla Mandorla di
Sicilia ricoperti di Cioccolato
Extra Fondente 70%

Soft Nougat candies with Sicilian
almond covered with 70% Extra
Dark Chocolate

TR001X - 250 G.

16,5x16,5x8 cm
Torroncini assortiti alla
Mandorla di Sicilia ricoperti di
Cioccolato Extra Fondente 70%,
Cioccolato al Latte, Cioccolato
Bianco, Cioccolato al Cappuccino
e Torroncini al Pistacchio di
Sicilia ricoperti di Cioccolato
Bianco

Assortment of soft Nougat
candies with Sicilian Almond
covered with 70% Extra Dark
Chocolate, Milk Chocolate, White
Chocolate, Cappuccino Chocolate
and soft Nougat candies with
Sicilian Pistachio covered with
White Chocolate

I NOSTRI INGREDIENTI

01 / AROMA

01 / AROMA

I nostri dolci devono il loro aroma unico alla frutta candita, al miele, alla vaniglia e alla pasta madre che utilizziamo. Questi elementi donano ai nostri dolci un sapore autentico e delicato. Non usiamo additivi per intensificare il gusto dei nostri prodotti, poiché la loro fragranza è il risultato diretto delle materie prime che selezioniamo.

Our sweets owe their unique aroma to candied fruits, honey, vanilla and sourdough that we use. These elements give to our sweets an authentic and delicate flavour. We do not use any additional additives to intensify the taste of our products, as their fragrance is a direct result of our raw materials that we carefully select.

05 / MIELE

05 / HONEY

Utilizziamo il miele, considerato il dolcificante naturale più salutare esistente, in maggiore proporzione rispetto allo zucchero, rendendo i nostri prodotti dolci in modo genuino. Tra tutti gli ingredienti, il miele, arriva all'uomo senza alcuna lavorazione aggiuntiva, direttamente dal fiore all'ape e dall'ape a noi.

We use honey, being considered the healthiest natural sweetener in existence, in greater proportion than sugar, making our products sweet in a genuine way. Among all the ingredients, honey, comes to humans without any additional processing, directly from the flower to the bee and from the bee to us.

02 / CANDITI

02 / CANDIED FRUITS

I nostri agrumi provengono dai frutteti della piana di Catania e vengono canditi dal fresco senza l'uso di macchinari, processi di raffinamento, alterazione o aggiunta di conservanti. Le bucce, tagliate dopo un lungo processo di canditura, mantengono la loro morbidezza e freschezza, senza disperdere gli oli essenziali e il profumo.

Our citrus fruits come from the orchards in the Plain of Catania and they are candied fresh without the use of machinery, refining processes, alteration or addition of preservatives. The peels, cut after a long candying process, retain their softness and freshness without losing their characteristic essential oils and natural fragrance.

06 / PISTACCHIO

06 / PISTACHIO

Vincente nasce a Bronte, ai piedi dell'Etna, dove il pistacchio cresce in condizioni ottimali e sviluppa un gusto unico, universalmente riconosciuto. Il pistacchio è uno dei nostri ingredienti principali e ci ispira nella creazione di deliziose prelibatezze grazie al suo gusto, al suo colore e alla sua qualità. Il pistacchio di Bronte è certificato DOP.

Vincente is born in Bronte, at the foot of Mount Etna, where pistachio grows in optimal conditions and develops a unique aromatic taste that is universally recognized. Pistachio is one of our main ingredients and it inspires us in the creation of delicious treats thanks to its taste, colour and quality. Pistachio from Bronte is PDO certified.

03 / LATTE

03 / MILK

Per la produzione dei nostri prodotti utilizziamo solo latte fresco consegnato ogni mattina dalla latteria più vicina. Per quanto riguarda il burro, preferiamo acquistarlo olttralpe. Nelle regioni del nord Europa, infatti, il burro viene prodotto con metodi di lavorazione a centrifugazione che non alterano le sue proprietà organolettiche.

We use only fresh milk delivered each morning from the nearest dairy to produce our delicacies. As for butter, we prefer to buy it from beyond the Alps. In northern European regions, in fact, butter is produced using centrifugal processing methods that do not alter its organoleptic properties.

07 / UOVA

07 / EGGS

Utilizziamo esclusivamente uova fresche, provenienti da galline allevate a terra e libere di muoversi all'aperto. Le galline allevate in batteria nascono e muoiono in spazi ristretti, dove sono esposte a un maggior rischio di malattie e spesso ricevono grandi quantità di antibiotici. Facciamo questa scelta nel rispetto della loro dignità e della nostra salute.

We use only fresh eggs from free-range hens free to roam outdoors. Battery-raised hens are born and die in confined spaces, where they are exposed to a higher risk of disease and often receive large amounts of antibiotics. Out of respect for their dignity and our health, we choose to favour free-range.

04 / LIEVITO MADRE

04 / SOURDOUGH

La lavorazione del lievito madre è molto complessa poiché ha tempi di fermentazione difficili da regolare, soprattutto per una grande produzione. Solo i maestri pasticceri, con la loro sapienza artigianale, sanno come trattare questo elemento così delicato e particolare per ottenere un prodotto finale di altissima qualità.

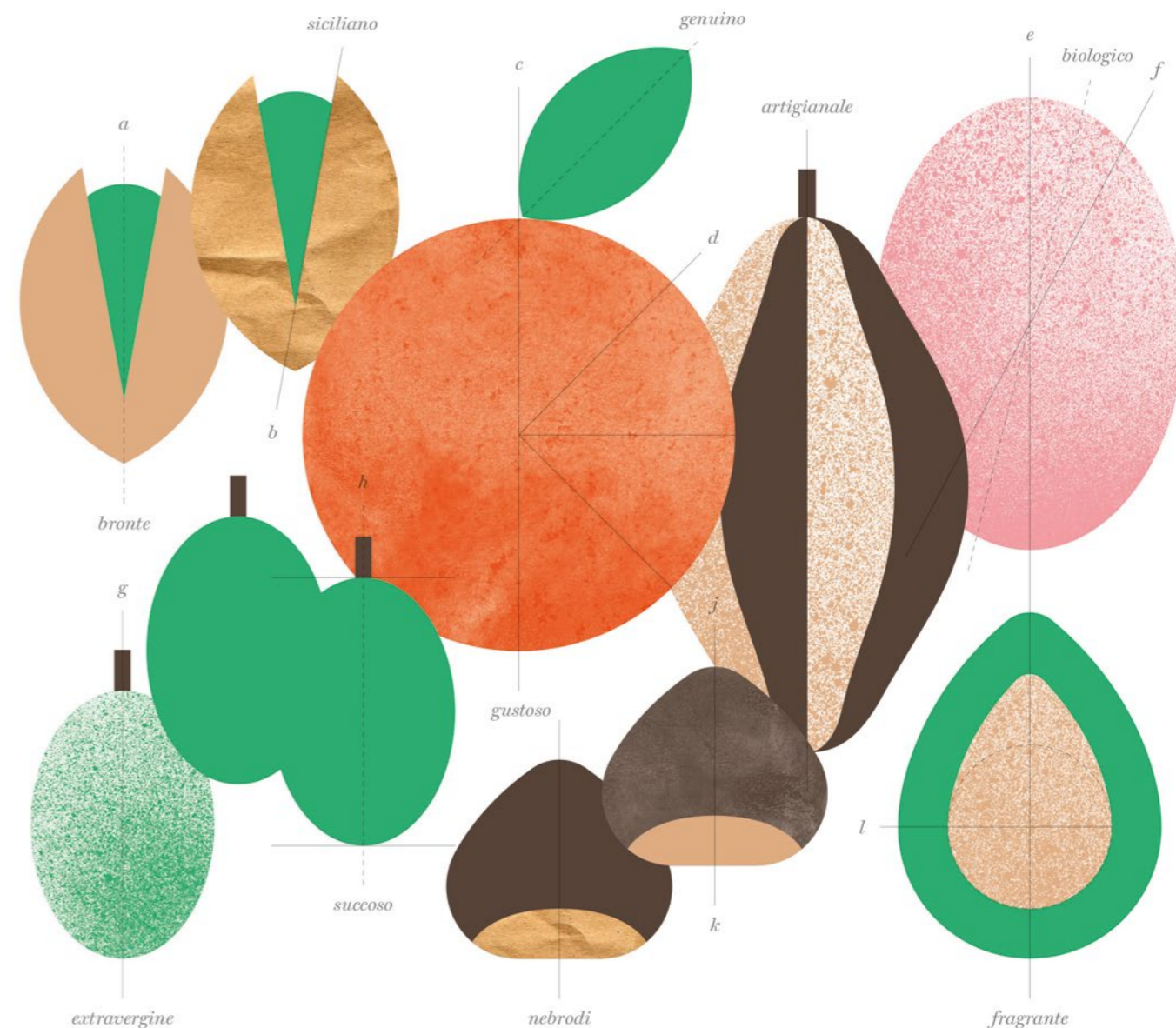
The processing of sourdough is very complex because its fermentation times that are difficult to regulate, especially for a large production. Only master pastry chefs, with their craftsmanship knowledge, know how to process this delicate and special element to obtain a final product of the highest quality.

08 / CIOCCOLATO

08 / CHOCOLATE

Utilizziamo solo cioccolato di altissima qualità, lavorato a basse temperature. Le fave di cacao provengono da coltivazioni certificate e vengono macinate e tostate senza alcuna aggiunta di altri ingredienti. Abbiamo esaminato numerose aziende prima di trovare il cioccolato perfetto, caratterizzato da una persistenza e da un'intensità aromatica unica.

We use only the highest quality of chocolate, processed at low temperatures. The cocoa beans come from certified cultivations and they are ground and roasted without the addition of any other ingredient. We tested numerous companies before finding the perfect chocolate, characterised by a unique persistence and aromatic intensity.



09 / GLASSA

09 / GLAZE

Ogni ingrediente utilizzato per la glassa viene selezionato con cura. L'albume e la farina di riso sono sempre freschi, così come le colle naturali. Per ottenere la caratteristica lucentezza, preferiamo l'utilizzo dell'olio d'oliva invece di grassi raffinati. La fase di glassatura è importante perché dona al prodotto il suo aspetto finale.

Every ingredient used for the glaze is carefully selected. Egg white and rice flour are always fresh, as well as the natural glues. To achieve the characteristic shine, we prefer the use of olive oil instead of refined fats. The glazing stage is important because it gives to the product its final appearance.

10 / COLORE

10 / COLOUR

Utilizziamo ingredienti che hanno in sé le autentiche sfumature dei frutti freschi, come l'arancione delle albicocche, il giallo dei limoni e il verde smeraldo del pistacchio di Bronte. Non abbiamo bisogno di colorare i nostri dolci con tinte additive; i prodotti di Vincente non contengono coloranti artificiali, ma solo la bellezza naturale.

We use ingredients that are endowed with the authentic nuances of fresh fruits, such as the orange of apricots, the yellow of lemons and the emerald green of pistachio from Bronte. We do not need to colour our sweets with additive dyes; Vincente's products do not contain artificial colouring agents, but only the natural beauty.

11 / VANIGLIA

11 / VANILLA

Per arricchire il gusto dei prodotti Vincente, le bacche di vaniglia sono un ingrediente fondamentale. La vaniglia è una pianta molto delicata, che richiede una temperatura compresa tra i 21 e i 31 gradi e particolari condizioni di umidità. La polvere di vaniglia che utilizziamo è ottenuta dalla macinazione dei baccelli interi.

To enrich the taste of Vincente products, vanilla beans are an essential ingredient. Vanilla is a very delicate plant, which requires a temperature between 21 and 31 degrees and special humidity conditions. The vanilla powder we use is obtained by grinding the whole beans.

12 / OLIO D'OLIVA

12 / OLIVE OIL

L'olio che utilizziamo proviene dagli uliveti Iblei e le olive vengono raccolte con cura, per evitare di danneggiare la pianta. Una volta mature, le olive vengono portate al frantoio per essere lavorate il giorno stesso. Preferiamo spesso utilizzare l'olio al posto del burro nei nostri prodotti, poiché dona una consistenza morbida e meno grassa.

The oil we use comes from the olive groves on the Hyblaean Mountains and the olives are harvested carefully, to avoid damaging the tree. Once ripe, the olives are taken to the mill to be processed the same day. We often prefer to use oil instead of butter in our products, as it gives a smooth and less fatty texture.



ESPOSITORI DA BANCO

COUNTER DISPLAY



DOLCETTI AL PISTACCHIO

PISTACHIO SWEETS

ESP-DOLCETTIPIST – 900 G.
18,5x11,5x25 cm
Assortimento di dolcetti al Pistacchio di Sicilia:
paste di Mandorla al Pistacchio di Sicilia, cubetti di Torrone morbido al Pistacchio di Sicilia, tocchetti di Croccante al Pistacchio di Sicilia
Assortment of Sicilian Pistachio sweets:
Almond cookies with Sicilian Pistachio, soft Nougat cubes with Sicilian Pistachio, crunchy Nougat pieces with Sicilian Pistachio



CUBETTI DI TORRONE MORBIDO

SOFT NOUGAT CUBES

ESP-CUBETTITORR – 900 G.
18,5x11,5x25 cm
Assortimento cubetti di Torrone morbido:
cubetti di Torrone morbido al Pistacchio di Sicilia, cubetti di Torrone morbido alla Mandorla di Sicilia, cubetti di Torrone morbido alla Nocciola di Sicilia
Assortment of soft Nougat cubes:
soft Nougat cubes with Sicilian Pistachio, soft nougat cubes with Sicilian Almond, soft Nougat cubes with Sicilian Hazelnut



PASTE DI MANDORLA

ALMOND COOKIES

ESP-PASTE – 900 G.
18,5x11,5x25 cm
Assortimento paste di Mandorla:
paste di Mandorla al Pistacchio di Sicilia, paste di Mandorla all'Arancia, paste di Mandorla al Mandarino, paste di Mandorla classiche, paste di Mandorla al Limone
Assortment of Almond cookies:
Almond cookies with Sicilian Pistachio, Almond cookies with Orange, Almond cookies with Tangerine, classic Almond cookies, Almond cookies with Lemon



TOCCHETTI DI CROCCANTE

CRUNCHY NOUGAT PIECES

ESP-CROCCANTE – 900 G.
18,5x11,5x25 cm
Assortimento tocchetti di Croccante:
tocchetti di Croccante al Pistacchio di Sicilia, tocchetti di Croccante alla Mandorla di Sicilia, tocchetti di Croccante alla Nocciola di Sicilia
Assortment of crunchy Nougat pieces:
crunchy Nougat pieces with Sicilian Pistachio, crunchy Nougat pieces with Sicilian Almond, crunchy Nougat pieces with Sicilian Hazelnut



TOWER OF TREATS



GOURMET TOWER OF TREATS

TOT01 - 1020 G.

23x17,5x40 cm

Scatola 1:

1 Crema al Pistacchio con
"Pistacchio Verde di Bronte
DOP" 90 g in vaso
3 Cookies al Pistacchio

Box 1:

1 Spreadable Pistachio Cream
with "Pistacchio verde di Bronte
DOP" (PDO Green Pistachio
from Bronte) 90 g
3 Pistachio cookies

Scatola 2:

1 Tronchetto di Croccante al
Pistacchio di Sicilia 90 g
1 Busta di paste di Mandorla al
Pistacchio di Sicilia 100 g

Box 2:

1 Crunchy Nougat bar with
Sicilian Pistachio 90 g
1 Almond cookies with Sicilian
Pistachio 100 g

Scatola 3:

1 Fine Pasticceria Siciliana al
Pistacchio 100 g
1 Chicchi di Pistacchio di Sicilia
ricoperti di finissimo Cioccolato
Bianco 130g
2 Paste di mandorla al pistacchio
ricoperte di Cioccolato Bianco

Box 3:

1 Fine Sicilian Pastry with
Pistachio 100 g
1 Sicilian Pistachios covered with
finest White Chocolate 130 g
2 Almond cookies with Pistachio
covered with White Chocolate

Scatola 4:

1 Panettone pandorato 450 g
Box 4:
1 Panettone plain inside 450 g



GOURMET TOWER OF TREATS

TOT02 - 990 G.

23x17,5x40 cm

Scatola 1:

1 Crema al Pistacchio con
"Pistacchio Verde di Bronte
DOP" 90 g in vaso
3 Cookies al Pistacchio

Box 1:

1 Spreadable Pistachio Cream
with "Pistacchio verde di Bronte
DOP" (PDO Green Pistachio
from Bronte) 90 g
3 Pistachio cookies

Scatola 2:

1 Tronchetto di Croccante alla
Mandorla di Sicilia 90 g
1 Busta di paste di Mandorla di
sicilia classiche 100 g

Box 2:

1 Crunchy Nougat bar with
Sicilian Almond 90 g
1 Classic Sicilian Almond cookies
bag 100 g

Scatola 3:

1 Fine Pasticceria Siciliana 100 g
1 Scorze di Arancia ricoperte di
cioccolato Extra Fondente 70%
100 g
2 Paste di Mandorla agrumi

Box 3:

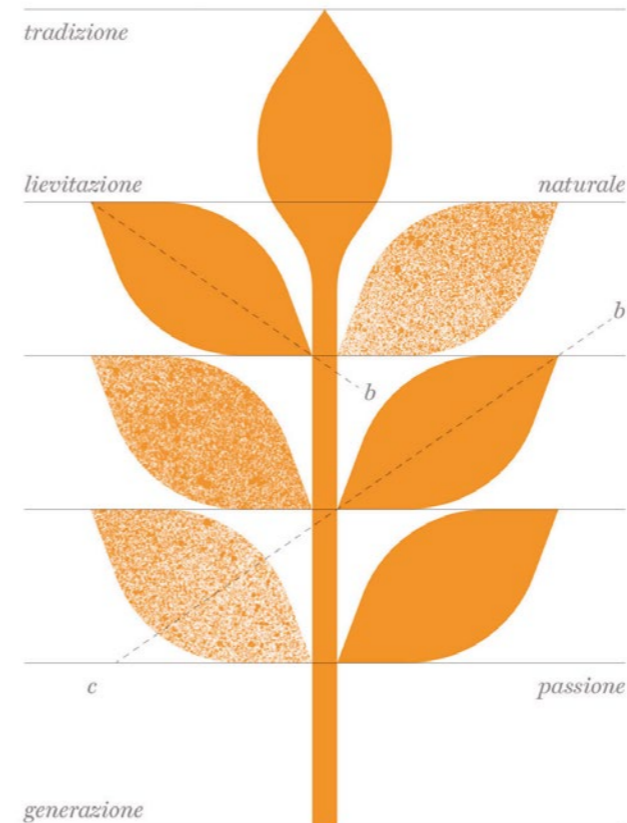
1 Fine Sicilian Pastry 100 g
1 Candied Orange peels covered
with 70% Extra Dark Chocolate
100 g
2 Almond cookies with citrus
fruits

Scatola 4:

1 Panettone Classico con Uvetta e
Canditi d'Arancia 450 g
Box 4:
1 Classic Panettone with Raisins
and Candied Orange 450 g

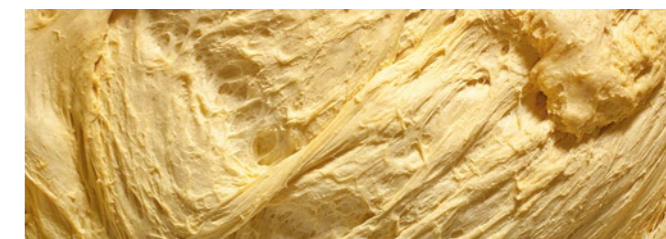
PASTA MADRE DA OLTRE 40 ANNI

SOURDOUGH FROM
MORE THAN FORTY YEARS



Vincente è custode dei metodi riguardanti l'elaborazione, la cura e il "nutrimento" della pasta madre, un antico ingrediente che garantisce una lievitazione perfetta, fragrante e profumata per i suoi prodotti da forno. La preparazione della pasta madre segue tecniche tradizionali di lavorazione, rimaste immutate nel corso del tempo. Scegliere di utilizzare la pasta madre anziché i processi di lievitazione veloce e industriali significa creare un prodotto che segue i ritmi della natura e i metodi della tradizione, come un'antica anima che si tramanda nei nostri dolci di mano in mano e di generazione in generazione. La pasta madre viene custodita, nutrita e mantenuta in vita da oltre quarant'anni.

Vincente is the custodian of the methods concerning preparation, care and 'nourishment' of sourdough, an ancient ingredient that guarantees a perfect, fragrant and scented leavening for its baked goods. The preparation of sourdough follows traditional processing techniques that have remained unchanged over time. Choosing to use sourdough instead of fast, industrial leavening processes means creating a product that follows the rhythms of nature and the methods of tradition, like an ancient soul that is passed down in our pastries from hand to hand and from generation to generation. The sourdough has been preserved, nurtured and kept alive for over forty years.



PANETTONI ARTIGIANALI



ARTISAN
PANETTONI

GUSTO
MANUALITÀ
TEMPO

TASTE CRAFTINESS TIME

Il panettone Vincente è un'esperienza meravigliosa, con un lievito morbido e fragrante che profuma di forno e sa di aromi inebrianti. Scegliamo solo le migliori materie prime per creare numerose varianti di gusto, abbinando sapori e profumi per offrire un'esperienza unica.

Vincente Panettone is a wonderful experience, with a soft, fragrant risen dough that smells of the oven and tastes of heady aromas. We choose only the best raw materials to create numerous taste variations, combining flavours and aromas to offer a unique experience.

LES FRUITS



PA101X - 750 G.
PA104X - 1000 G.
PA201X - 750 G.

DIDIME



PA114X - 750 G.
PA114KX - 1000 G.
PA214X - 750 G.

MANDORLO
L'ARTISTA

PA109X - 750 G.
PA111X - 1000 G.
PA209X - 750 G.
PA609-IX - 750 G.
PA609X - 750 G.

TUTTUVETTA



PA112X - 750 G.
PA112KX - 1000 G.
PA212X - 750 G.

PRINTEMPS / I PUPÌ



PA113X - 750 G.
PA113KX - 1000 G.
PA213X - 750 G.
PA613-IX - 750 G.
PA613X - 750 G.

MONTEZUMA



PA102X - 750 G.
PA102KX - 1000 G.
PA202X - 750 G.

IL POETA



PA616-IX - 750 G.
PA616X - 750 G.

FASTUKA
DUVINCENTE
BIANCO

PA107X - 750 G.
PA107KX - 1000 G.
PA207X - 750 G.
PA301X - 3000 G.
PA006X - 750 G.
PA006-S - 750 G.
DUVINCENTE - 500 G.

IL MUSICISTA



PA617-IX - 750 G.
PA617X - 750 G.

VIVACE



PA121X - 750 G.
PA121KX - 1000 G.
PA221X - 750 G.

BOUQUET



PA122X - 750 G.
PA122KX - 1000 G.
PA222X - 750 G.

L'ATRICE



PA600F-IX - 900 G.
PA600FX - 900 G.

NUCILLA



PA115X - 750 G.
PA115KX - 1000 G.
PA215X - 750 G.

MARENA



PA120X - 750 G.
PA120KX - 1000 G.
PA220X - 750 G.

SILVESTRE



PA110X - 750 G.
PA110KX - 1000 G.
PA210X - 750 G.
PA008X - 750 G.
PA008-S - 750 G.

COCOA
DUVINCENTE
FONDENTE

PA009X - 750 G.
PA009-S - 750 G.
PA300X - 3000 G.
DUVINCENTE - 500 G.

LE CHIC FONDENTE



PA716FX - 900 G.

CLASSIQUE



PA103X - 750 G.
PA106X - 1000 G.
PA203X - 750 G.
PA302X - 3000 G.

ZAGARA / LO SCRITTORE



PA108X - 750 G.
PA108KX - 1000 G.
PA208X - 750 G.
PA007X - 750 G.
PA007-S - 750 G.
PA608-IX - 750 G.
PA608X - 750 G.

LE CHIC BIANCO / LA SANTA



PA707FX 900 G.
PA607F-IX - 900 G.
PA607FX - 900 G.

INCARTO A MANO LINEA CLASSICA

CLASSIC LINE
HAND WRAPPING

DELICACIES

PANETTONI ARTIGIANALI / INCARTO A MANO

63

ARTISAN PANETTONI / HAND WRAPPING

LES FRUITS

PA101X – 750 G.
20x18x15 cm

PA104X – 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone con Pistacchio di
Sicilia, Ananas e Albicocca
Canditi
Panettone with Sicilian
Pistachio, Candied Pineapple
and Apricot



CLASSIQUE

PA103X – 750 G.
20x18x15 cm

PA106X – 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone classico con Uvetta e
Canditi d'Arancia
Classic panettone with Raisin
and Candied Orange



MANDORLO

PA109X - 750 G.
20x18x15 cm

PA111X - 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone Glassato alle
Mandorle, con Uvetta e Canditi
d'Arancia
Glazed panettone with Almonds,
Raisin and Candied Orange



TUTTOVETTA

PA112X - 750 G.
20x18x15 cm

PA112KX - 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone glassato con Uva
sultanina
Glazed panettone with Raisins



PRINTEMPS

PA113X - 750 G.
20x18x15 cm

PA113KX - 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone al Pistacchio di
Sicilia, Pesca Candita e gocce di
Cioccolato Extra Fondente 70%
Panettone with Sicilian
Pistachio, Candied Peach and
70% Extra Dark Chocolate drops



DIDIME

PA114X - 750 G.
20x18x15 cm

PA114KX - 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone con Fichi, Malvasia
e Noci
Panettone with Figs, Malvasia
and Walnuts



INCARTO A MANO RICOPERTI

COVERED WITH CHOCOLATE
HAND WRAPPING



ARTISAN PANETTONI / COVERED WITH CHOCOLATE HAND WRAPPING

MONTEZUMA

PA102X - 750 G.
20x18x15 cmPA102KX - 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Extra Fondente 70% con Gocce di Cioccolato
Panettone covered with 70% Extra Dark Chocolate with Chocolate Drops



FASTUKA

PA107X - 750 G.
20x18x15 cmPA107KX - 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Bianco e Pistacchi di Sicilia pralinati al Cioccolato Bianco
Panettone covered with White Chocolate with Sicilian Pistachio White Chocolate Coated



ARTISAN PANETTONI / COVERED WITH CHOCOLATE HAND WRAPPING

ZAGARA

PA108X - 750 G.
20x18x15 cmPA108KX - 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Extra Fondente 70% con Arancia Rossa Candita
Panettone covered with 70% Extra Dark Chocolate with Candied Blood Orange



SILVESTRE

PA110X - 750 G.
20x18x15 cmPA110KX - 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Bianco con Frutti di bosco Canditi
Panettone covered with White Chocolate with Candied wild Berries



NUCILLA

PA115X - 750 G.
20x18x15 cm

PA115KX - 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato al Latte e Granellone di Nocciola tostata
Panettone covered with Milk Chocolate and roasted chopped Hazelnuts



MARENA

PA120X - 750 G.
20x18x15 cm

PA120KX - 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone con Amarena candita e scaglie di Cioccolato da "Cioccolato di Modica IGP" ricoperto di "Cioccolato di Modica IGP" e scaglie di Cioccolato da "Cioccolato di Modica IGP"

Panettone with Candied black Cherry and Chocolate flakes from "Cioccolato di Modica IGP" covered with "Cioccolato di Modica IGP" and Chocolate flakes from "Cioccolato di Modica IGP"



VIVACE

PA121X - 750 G.
20x18x15 cm

PA121KX - 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone ai 3 Cioccolati con gocce di Cioccolato Extra Fondente 70%, Cioccolato al Latte 36% e Cioccolato Bianco, ricoperto di finissimo Cioccolato Bianco e Sfere di Cioccolato
Panettone with 3 Chocolates with 70% Extra Dark Chocolate chips, 36% Milk Chocolate and White Chocolate, covered with fine White Chocolate and Chocolate spheres



BOUQUET

PA122X - 750 G.
20x18x15 cm

PA122KX - 1000 G.
22x20x16 cm

Panettone con Fragola candita ricoperto di Cioccolato Extra Fondente 70% e Pistacchi di Sicilia interi

Panettone with candied Strawberry covered with 70% Extra Dark Chocolate and whole Sicilian Pistachios



COFANETTO METALLICO LINEA CLASSICA

CLASSIC LINE
METAL BOX



LES FRUITS

PA201X — 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone con Pistacchio di Sicilia, Ananas e Albicocca canditi
Panettone with Sicilian Pistachio, candied Pineapple and Apricot

CLASSIQUE

PA203X — 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone classico con Uvetta e
Canditi d'Arancia
Classic Panettone with Raisins
and Candied Orange



MANDORLO

PA209X — 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone Glassato alle
Mandorle, con Uvetta e Canditi
d'Arancia
Glazed panettone with Almonds,
Raisins and Candied Orange



TUTTUUVETTA

PA212X — 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone glassato con Uva
sultanina
Glazed panettone with Raisins

ARTISAN PANETTONI / METAL BOX

PRINTEMPS

PA213X — 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone al Pistacchio di Sicilia, Pesca Candita e Gocce di Cioccolato Extra Fondente 70%
Panettone with Sicilian Pistachio, Candied Peach and 70% Extra Dark Chocolate Drops



DIDME

PA214X — 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone con Fichi, Malvasia e Noci
Panettone with Figs, Malvasia and Walnuts



COFANETTO METALLICO RICOPERTI

COVERED WITH CHOCOLATE
METAL BOX



FASTUKA

PA207X - 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone ricoperto di
Cioccolato Bianco e Pistacchi
di Sicilia pralinati al Cioccolato
Bianco
Panettone covered with white
chocolate and Sicilian Pistachios
White Chocolate Coated

MONTEZUMA

PA202X - 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone ricoperto di
Cioccolato Extra Fondente 70%
con Gocce di Cioccolato
Panettone covered with 70%
Extra Dark Chocolate with
Chocolate Drops



ZAGARA

PA208X - 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone ricoperto di
Cioccolato Extra Fondente 70%
con Arancia Rossa Candita
Panettone covered with 70%
Extra Dark Chocolate with
Candied Blood Orange



SILVESTRE

PA210X - 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone ricoperto di
Cioccolato Bianco con Frutti di
Bosco Canditi
Panettone covered with White
Chocolate with Candied Wild
Berries

NUCILLA

PA215X - 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone ricoperto di
Cioccolato al Latte e Granellone
di Nocciola Tostata

Panettone covered with Milk
Chocolate and Roasted Chopped
Hazelnuts



MARENA

PA220X - 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone con Amarena
candita e scaglie di Cioccolato
da "Cioccolato di Modica
IGP" ricoperto di "Cioccolato
di Modica IGP" e scaglie di
Cioccolato da "Cioccolato di
Modica IGP"

Panettone with Candied black
Cherry and Chocolate flakes
from "Cioccolato di Modica
IGP" covered with "Cioccolato
di Modica IGP" and Chocolate
flakes from "Cioccolato di
Modica IGP"



VIVACE

PA221X - 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone ai 3 Cioccolati con
Gocce di Cioccolato Extra
Fondente 70%, Cioccolato al
Latte 36% e Cioccolato Bianco,
ricoperto di finissimo Cioccolato
Bianco e Sfere di Cioccolato
Panettone with 3 Chocolates
with 70% Extra Dark Chocolate
chips, 36% Milk Chocolate
and White Chocolate, covered
with fine White Chocolate and
Chocolate spheres



BOUQUET

PA222X - 750 G.
23,5x22x18 cm

Panettone con Fragola candita
ricoperto di Cioccolato Extra
Fondente 70% e Pistacchi di
Sicilia interi

Panettone with candied
Strawberry covered with 70%
Extra Dark Chocolate and whole
Sicilian Pistachios



PANETTONE ARTIGIANALE

MÉLANGE

INCARTO A MANO

FASTUKA

PA006X - 750 G.
20x18x15 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Bianco e Pistacchi di Sicilia pralinati al Cioccolato Bianco
Panettone covered with White Chocolate with Sicilian Pistachios White Chocolate Coated



ZAGARA

PA007X - 750 G.
20x18x15 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Extra Fondente 70% con Arancia Rossa Candita
Panettone covered with 70% Extra Dark Chocolate with Candied Blood Orange



SILVESTRE

PA008X - 750 G.
20x18x15 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Bianco con Frutti di Bosco Canditi
Panettone coated with White Chocolate with Candied Wild Berries



COCOA

PA009X - 750 G.
20x18x15 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Extra Fondente 70% e Pistacchi di Sicilia pralinati al Cioccolato Fondente
Panettone covered with 70% Extra Dark Chocolate with Sicilian Pistachios Dark Chocolate Coated



PANETTONE ARTIGIANALE

MÉLANGE

SCATOLA REGALO

FASTUKA

PA006-S – 750 G. + 180 G.
31,1x25,5x18,3 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Bianco e Pistacchi di Sicilia pralinati al Cioccolato Bianco + Vasetto di crema spalmabile al Pistacchio Verde di Bronte DOP + Coltello spalmacrema
Panettone covered with White Chocolate and Sicilian Pistachios White Chocolate coated + Jar of Spreadable Pistachio Cream with "Pistacchio verde di Bronte DOP" + Knife to spread the cream



ZAGARA

PA007-S – 750 G. + 240 G.
31,1x25,5x18,3 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Extra Fondente 70% con Arancia Rossa Candita + Vasetto di Marmellata all'Arancia Rossa + Coltello spalmacrema
Panettone covered with 70% Extra Dark Chocolate with Candied Blood Orange + Jar of Blood Orange Marmalade + Knife to spread the cream



SILVESTRE

PA008-S – 750 G. + 180 G.
31,1x25,5x18,3 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Bianco con Frutti Di Bosco canditi + Vasetto di Crema spalmabile al Cioccolato Bianco + Coltello spalmacrema
Panettone covered with White Chocolate and Wild Berries + Jar of Artisan Spreadable White Chocolate Cream + Knife to spread the cream



COCOA

PA009-S – 750 G. + 180 G.
31,1x25,5x18,3 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Extra Fondente 70% e Pistacchi di Sicilia pralinati al Cioccolato Fondente + Vasetto di Crema spalmabile Chocolat + coltello spalmacrema
Panettone covered with 70% Extra Dark Chocolate and Sicilian Pistachios Extra Dark Chocolate Coated + Jar of artisan Spreadable cream Chocolat + Knife to spread the cream



PANETTONI BIG INCARTO A MANO

BIG PANETTONE
HAND WRAPPING

COCOA

PA300X - 3000 G.
30x30x25 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Extra Fondente 70% e Pistacchi di Sicilia pralinati al Cioccolato Fondente

Panettone covered with 70% Extra Dark Chocolate and Sicilian Pistachios Dark Chocolate Coated



FASTUKA

PA301X - 3000 G.
30x30x25 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Bianco e Pistacchi di Sicilia pralinati al Cioccolato Bianco
Panettone Covered with White Chocolate and Sicilian Pistachios
White Chocolate Coated



CLASSIQUE

PA302X - 3000 G.
30x30x25 cm

Panettone classico con Uvetta e Canditi d'Arancia
Classic Panettone with Raisins and Candied Orange



LE CHIC BIANCO

LE CHIC WHITE CHOCOLATE

PA707FX - 900 G.
21,5x21,5x16 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Bianco e Granella di Pistacchio di Sicilia farcito con Crema al Pistacchio di Sicilia
Panettone covered with White Chocolate and Sicilian Pistachio Grains Cream



LE CHIC FONDENTE

LE CHIC DARK CHOCOLATE

PA716FX - 900 G.
21,5x21,5x16 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Extra Fondente 70% e granella di Pistacchio di Sicilia farcito con Crema al Pistacchio di Sicilia
Panettone covered with 70% Extra Dark Chocolate and Sicilian Pistachio Grains Cream



LE CHIC®

DUVINCENTE



DUVINCENTE

DUVINCENTE - 500 G + 500 G + 90 G + 90 G.
48,5x30x18 cm

1 Panettone ricoperto di Cioccolato Bianco e Pistacchi di Sicilia pralinati al Cioccolato Bianco 500g + vaso di Crema al "Pistacchio Verde di Bronte DOP" 90g + 1 Panettone ricoperto di Cioccolato Extra Fondente 70% e Pistacchi di Sicilia pralinati al Cioccolato Fondente 500g + Vaso di Crema Chocolat 90g + 2 Coltelli spalmacrema
1 Plain inside Panettone covered with White Chocolate and Sicilian Pistachios White Chocolate Coated 500 g + Jar of Spreadable Pistachio Cream with "Pistacchio Verde di Bronte DOP" 90 g + 1 plain inside Panettone covered with 70% Extra Dark Chocolate and Sicilian Pistachios Extra Dark Chocolate Coated 500 g + Jar of spreadable Chocolat cream 90 g + 2 Knives to spread cream



SGUARDI SICILIANI

SICILIAN
GAZES



STORIA CONTATTO RADICI

HISTORY CONTACT ROOTS

Sette panettoni artigianali, sette rappresentazioni della cultura siciliana che l'hanno resa grande, dalla pittura alla musica, dal teatro al cinema, dalla fede alla letteratura, alle tradizioni popolari. Ogni panettone rappresenta la profondità di uno di questi aspetti, con ingredienti di alta qualità, un procedimento accurato e un risultato delizioso. Insieme, questi panettoni raccontano la storia della cultura e delle tradizioni dell'isola di Sicilia, centro indiscusso del Mediterraneo.

Seven artisan panettoni, seven representations of Sicilian culture that made it great, from painting to music, from theatre to cinema, from faith to literature and popular traditions. Each panettone represents the depth of one of these aspects, with high quality ingredients, a careful procedure and a delicious result. All together, these panettoni tell the story of the culture and traditions of the island of Sicily, the undisputed centre of the Mediterranean.

INCARTO A MANO

HAND WRAPPING

L'ATRICE

PA600F-IX - 900 G.
20x18x15 cm

Panettone ricoperto di "Cioccolato Di Modica IGP" e scaglie di Cioccolato da "Cioccolato di Modica IGP" farcito di Crema al Cioccolato con "Cioccolato di Modica IGP"
Panettone covered with "Cioccolato di Modica IGP" and Chocolate Flakes from "Cioccolato di Modica IGP" stuffed with Chocolate Cream with "Cioccolato di Modica IGP"



LA SANTA

PA607F-IX - 900 G.
20x18x15 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Bianco e Granella di "Pistacchio Verde di Bronte DOP" farcito di Crema al "Pistacchio Verde di Bronte DOP"
Panettone covered with White Chocolate and "Pistacchio Verde di Bronte DOP" grains stuffed with Pistachio Cream with "Pistacchio Verde di Bronte DOP"



L'ARTISTA

PA609-IX - 750 G.
20x18x15 cm

Panettone Glassato alle Mandorle, con Uvetta e Canditi d'Arancia
Panettone Glazed with Almonds, filled with Raisins and Candied Orange



IL POETA

PA616-IX - 750 G.
20x18x15 cm

Panettone con Fichi, Malvasia,
Uvetta e Noci
Artisan Panettone with Figs,
Malvasia, Raisins and Walnuts



LO SCRITTORE

PA608-IX - 750 G.
20x18x15 cm

Panettone ricoperto di
Cioccolato Extra Fondente 70%
e Arancia Rossa Candita
Panettone covered with 70%
Extra Dark Chocolate and
Candied Blood Orange



I PUPPI

PA613-IX - 750 G.
20x18x15 cm

Panettone al Pistacchio di Sicilia,
Pesca e Gocce di Cioccolato
Extra Fondente 70%
Artisan panettone with Sicilian
Pistachios, Peaches and 70%
Extra Dark Chocolate Drops



IL MUSICISTA

PA617-IX - 750 G.
20x18x15 cm

Panettone al Mandarino e Uvetta
Panettone with Raisins and
Tangerine



SCATOLA SGUARDI

SGUARDI GAZES BOX

L'ATRICE

PA600FX - 900 G.
24x24x17 cm

Panettone ricoperto di "Cioccolato Di Modica IGP" e scaglie di Cioccolato da "Cioccolato di Modica IGP" farcito di Crema al Cioccolato con "Cioccolato di Modica IGP" Panettone covered with "Cioccolato di Modica IGP" and Chocolate Flakes from "Cioccolato di Modica IGP" stuffed with Chocolate Cream with "Cioccolato di Modica IGP"



LA SANTA

PA607FX - 900 G.
24x24x17 cm

Panettone ricoperto di Cioccolato Bianco e Granella di "Pistacchio Verde di Bronte DOP" farcito di Crema al "Pistacchio Verde di Bronte DOP" Panettone covered with White Chocolate and "Pistacchio Verde di Bronte DOP" grains stuffed with Pistachio Cream with "Pistacchio Verde di Bronte DOP"



L'ARTISTA

PA609X - 750 G.
24x24x17 cm

Panettone Glassato alle Mandorle, con Uvetta e Canditi d'Arancia Panettone Glazed with Almonds, filled with Raisins and Candied Orange



IL POETA

PA616X - 750 G.
24x24x17 cm

Panettone con Fichi, Malvasia,
Uvetta e Noci
Artisan panettone with Figs,
Malvasia, Raisins and Walnuts



LO SCRITTORE

PA608X - 750 G.
24x24x17 cm

Panettone ricoperto di
Cioccolato Extra Fondente 70%
e Arancia Rossa Candita
Panettone covered with 70%
Extra Dark Chocolate and
Candied Blood Orange



I PUPPI

PA613X - 750 G.
24x24x17 cm

Panettone al Pistacchio di Sicilia,
Pesca e Gocce di Cioccolato
Extra Fondente 70%
Artisan Panettone with Sicilian
Pistachios, Peaches and 70%
Extra Dark Chocolate Drops



IL MUSICISTA

PA617X - 750 G.
24x24x17 cm

Panettone al Mandarino e Uvetta
Panettone with Raisins and
Tangerine



CREARE SEDURRE

CREATE
SEDUCE

La poesia di un buon prodotto risiede nelle materie prime che lo compongono, scegliere con cura e lavorarle con zelo è il nostro segreto e anche il nostro amore sfrenato. La Sicilia è la terra che ci nutre, e siciliani sono i pasticceri che guidano le mani delle oltre 100 donne brontesi che, con passione, impastano e confezionano il tutto. Trame, carte e superfici, vetri, metalli e ogni altro dettaglio, in Vincente non sono solo estetica, ma richiami di passione. Sedurre è il nostro intento, con prodotti esclusivi e raffinati, che parlano della Sicilia e della sua cultura, e lasciano una traccia nel cuore di chi li gusta.

The poetry of a good product lies in the raw materials that make it up, choosing them with care and working them with fervour is our secret and also our uncontrolled love. Sicily is the land that feeds us, and the Sicilians are the confectioners who guide the hands of the more than 100 women from Bronte who, with passion knead and package everything. Weaves, papers and surfaces, glass, metals and every other detail, in Vincente are not just aesthetics but appeals of passion. Seducing is our intent, with exclusive and refined products that talk about Sicily and its culture and leave a trace in the hearts of those who taste them.

BRONTE

TRADIZIONE

SICILIA

FINISSIME CREME DI LIQUORE CREAM LIQUEURS

SPECIALITÀ SICILIANE

17% VOL.

(ITALIA)

50 CL

DELICACIES

CREME DI LIQUORE

111

CREAM LIQUEURS



CREME DI LIQUORE

CREAM LIQUEURS

LQ002X – 50 CL.
8,1x8,1x18,4 cm
Finissima Crema di Liquore
al Pistacchio di Sicilia
Fine Sicilian Pistachio Cream
Liqueur

LQ001X – 50 CL.
8,1x8,1x18,4 cm
Finissima Crema di Liquore
alla Mandorla di Sicilia
Fine Sicilian Almond Cream
Liqueur

LQ003X – 50 CL.
8,1x8,1x18,4 cm
Finissima Crema di Liquore
alla Nocciola dei Nebrodi
Fine Hazelnuts of Nebrodi
Mounts Cream Liqueur

LQ004X – 50 CL.
8,1x8,1x18,4 cm
Finissima Crema di Liquore
al Cioccolato Fondente
Fine Dark Chocolate Cream
Liqueur

LQ005X – 50 CL.
8,1x8,1x18,4 cm
Finissima Crema di Liquore al
Cioccolato con “Cioccolato di
Modica IGP”
Fine PGI Chocolate from Modica
Cream Liqueur

MARMELLATE E CONFETTURE

MARMALADES
AND PRESERVES



VASETTO

JAR

MA0001 - 240 G.
7x7x8 cm
Marmellata di Mandarino
tardivo di Sicilia
Sicilian Tangerine Marmalade

MA0004 - 240 G.
7x7x8 cm
Confettura Extra di Fragole di
Sicilia
Sicilian Strawberries Extra
Preserve

MA0002 - 240 G.
7x7x8 cm
Marmellata di Arancia Rossa
Blood Orange Marmalade

MA0005 - 240 G.
7x7x8 cm
Confettura Extra di Fichi di
Sicilia
Sicilian Figs Extra Preserve

MA0003 - 240 G.
7x7x8 cm
Confettura Extra di Fichi d'india
di Sicilia
Sicilian Prickly Pear Extra
Preserve

MA0006 - 240 G.
7x7x8 cm
Confettura Extra di Frutti di
Bosco
Wild Berries Extra Preserve

LINEA C&V

C&V FISH AND
READY-MADE SAUCE LINE

DELICACIES

LINEA C&V

115

C&V FISH AND READY-MADE SAUCE LINE

VASETTO

JAR

RA001 - 220 G.
7,3x7,3x7,5 cm
Ragù di Ricciola
Amberjack Ragu

SU002 - 220 G.
7,3x7,3x7,5 cm
Sugo pronto alla Cernia
Ready-made Grouper Sauce

SU003 - 220 G.
7,3x7,3x7,5 cm
Sugo pronto alle Sarde
Ready-made Sardine Sauce



VASETTO

JAR

FI001 - 300 G.
7,3x7,3x10 cm
Filetti di Tonno del Mediterraneo
in Olio d'Oliva
Mediterranean Tuna Fillets in
Olive Oil

FI002 - 220 G.
7,3x7,3x7,5 cm
Filetti di Pesce Spada in Olio
d'Oliva
Swordfish Fillets in Olive Oil

FI003 - 220 G.
7,3x7,3x7,5 cm
Filetti di Ricciola in Olio d'Oliva
Amberjack Fillets in Olive Oil



DICONO DI NOI...

CORRIERE DELLA SERA
COOK



“Uno dei migliori panettoni artigianali da comprare online e in pasticceria”

“I migliori panettoni artigianali 2022: classico, creativo e di tendenza”



VANITY FAIR

CORRIERE DELLA SERA
io
DONNA



“...Dolci novità che abbracciano uno spirito natalizio con un tocco di innovazione”

“Christmas parade, il panettone che non sapevi di desiderare per Natale”



ICON

STYLE MAGAZINE



“Natale 2022 tra i migliori panettoni artigianali da gustare in famiglia”

ABOUT US...

la Repubblica



“Il panettone siciliano è di Bronte”

“Una delle migliori alternative gourmet a base di cioccolato e frutta”



PANORAMA

ELLE



“Tra i migliori panettoni gourmet da scoprire, gustare e regalare per il Natale 2022”

“Sorpriendente, fragrante e goloso”



TUSTYLE

AGRODOLCE



“Il migliore panettone per gli amanti del Natale gourmet”



ANTICHI SAPORI DELL'ETNA SRL

V.LE J. KENNEDY / ZONA ARTIGIANALE

LOTTO 12/13 / 95034 **BRONTE (CT)**

T. — 0039 095 7722300

F. — 0039 095 691301

INFO@VINCENTEDELICACIES.COM

VINCENTEDELICACIES.COM

