

SPRING

/ SUMMER

VINCENTE
— DELICACIES —

IL SAPORE DELLA QUALITÀ

Ciò che crea il gusto perfetto per le occasioni importanti è l'attenzione per i dettagli. Se gli ingredienti sono selezionati tra i migliori e lavorati con metodi di altissima arte pasticceria, il sapore della qualità si percepisce nell'aria. È questo il profumo della Pasqua, quando sulle nostre tavole arrivano le colombe Vincente.

**/THE TASTE
OF QUALITY**

The attention to the details is what makes the perfect taste for the important events. If the ingredients are carefully selected and processed with fine pastry techniques, you can feel the taste of the quality in the air. That's the scent of Easter, when Vincente Easter cakes are on the table.





SOLO I MIGLIORI INGREDIENTI

Vincente seleziona solo i migliori ingredienti naturali. Le bacche di vaniglia, il pistacchio DOP di Bronte, la frutta secca rigorosamente siciliana, l'eccellenza del finissimo cioccolato e la frutta di Sicilia candita dal fresco. Gestì semplici e materie prime di alta qualità. Basta questo per fare la differenza.

**/ONLY
THE BEST
INGREDIENTS**

Vincente selects only the best natural ingredients. The vanilla batches, PDO pistachio of Bronte, Sicilian nuts, the finest chocolate and candied Sicilian fresh fruits. Simple gestures and premiere raw materials are enough to make the difference.

ESCLUSIVA ELEGANZA GASTRO- NOMICA

Vincente custodisce i metodi di elaborazione e "nutrimento" della pasta madre, un segreto per ottenere la lievitazione perfetta, fragrante e profumata alla base dei suoi prodotti da forno. La preparazione della pasta madre segue antiche pratiche di lavorazione rimaste inalterate nel tempo. Un sapere tradizionale al servizio della più alta qualità artigianale.

**/ESCLUSIVE
GASTRONOMIC
ELEGANCE**

Vincente preserves the ancient methods of preparation and "nourishment" of the sourdough, the secret for the perfect leavening, whose scent characterizes its bakery products. The preparation of the sourdough follows ancient practices, unchanged over the course of time. A traditional knowledge at the service of the highest artisan quality.





L'AMORE PER LA SICILIA

Nei dolci Vincente si sente tutto l'amore per la Sicilia e per le tradizioni dell'Isola. Metodi artigianali e tecniche innovative convivono nelle sue prelibate ricette dolciarie. La scelta accurata delle materie prime nasce da un desiderio d'eccellenza, esaudito in prodotti di esclusiva eleganza gastronomica.

**/LOVE
FOR
SICILY**

Vincente products are the expression of the love for Sicily and the traditions of the island. Artisanal practices and innovative techniques coexist in its delicious recipes. The accurate choice of raw materials is due to a desire of excellence, turned into refined products.

I NOSTRI INGREDIENTI

OUR INGREDIENTS

I nostri dolci sono il risultato di un legame intenso con la Sicilia e la tradizione. Il tempo e i metodi di lavorazione artigianali, aiutano le materie prime a esprimere la loro essenza più genuina in prodotti di alta qualità. Ore e ore di lievitazione in pasta madre donano morbidezza spontanea e fragrante senza forzare il carattere puro degli ingredienti. Ciò che gustate con i nostri prodotti è il sapore semplice delle cose fatte a mano. Seguiamo una geografia territoriale del gusto, usando solo frutta di stagione in accordo con i ritmi della natura. Metodi artigianali e tecniche innovative convivono nelle nostre ricette, attraverso l'uso di ingredienti a chilometro zero, in collaborazione con piccole e grandi aziende del territorio che rispettano tutti i parametri di eticità e qualità. La nostra responsabilità consiste non solo nel fare dell'ottima pasticceria, ma anche nel conoscere la provenienza degli ingredienti e i modi con i quali sono stati prodotti. Qui abbiamo il piacere di presentarveli uno per uno, per aumentare la vostra consapevolezza e il vostro sapere su cosa si sta assaporando. Vincente si trova a Bronte: un luogo speciale, dove la forza e il calore del vulcano nutrono i frutti della terra. Qui è nata la migliore pasticceria siciliana.

Our delicacies are the result of a deep connection to Sicily and the tradition. Time and artisanal practices help the raw materials to express their most genuine essence into high quality products. The mother yeast rises for hours and hours, giving a natural softness without altering the purity of the ingredients. The taste of our products is the taste of the simple things made by hands. We process local products creating a taste map of our territory, through the exclusive use of fruits in season in accordance with the rhythm of nature. Artisanal practices and innovative techniques coexist in our recipes, through the use of 0 kilometers ingredients and the collaboration with small and medium enterprises locally based, which accomplish with all the ethical and qualitative parameters. We consider our responsibility not only making fine pastry, but also to know the origins of the ingredients and the ways in which they have been produced. It's our pleasure here to introduce them one by one, in order to make you more aware of what you are going to eat. Vincente is located in Bronte: a special place, where the power and the heat of the Volcano nourish the fruits of the land. The finest Sicilian pastry is born here.





PASTA MADRE

Vincente custodisce i metodi di elaborazione e "nutrimento" della pasta madre. Un antico segreto per ottenere la lievitazione perfetta, fragrante e profumata alla base dei suoi prodotti da forno. La preparazione della pasta madre segue pratiche tradizionali di trasformazione, rimaste inalterate nel tempo. Usare la pasta madre al posto dei processi di lievitazione veloce e industriale significa creare un prodotto che segue i ritmi della natura e i metodi della tradizione come un'anima antica che si tramanda nei nostri dolci di mano in mano e da generazione in generazione. Noi la pasta madre la teniamo in vita da oltre quarant'anni.

Vincente preserves the ancient methods of preparation and 'refreshment' of the mother yeast. An old secret for the perfect leavening, whose scent characterizes its bakery products. The preparation of the mother yeast follows ancient practices, unchanged over the course of time. The use of the mother yeast, instead of the faster chemical leavening, means to make a product in accordance with the rhythm of nature and the traditional methods. Our delicacies have an ancient soul, which is handed down from one generation to another. We have been preserving the same mother yeast for more than forty years.

Pistacchio/pistachio

Vincente è di Bronte. In questa cittadina ai piedi dell'Etna il pistacchio ha trovato le condizioni migliori per crescere e assumere un gusto aromatico universalmente riconosciuto come unico e particolare.

Il pistacchio è uno dei nostri principali ingredienti di ispirazione per gusto, colori e qualità. Il pistacchio di Bronte è certificato DOP.

Vincente belongs to Bronte. In this village at the foot of the mount Etna the pistachio finds the best conditions to grow with its unique taste, which is famous all over the world. Pistachio is one of our main ingredients, which has inspired us in terms of taste, colors and quality. The pistachio from Bronte is PDO certified.

Aroma/aroma

Gli aromi li otteniamo dalla frutta candita, dal miele, dalla vaniglia e dalla pasta madre. Usiamo solo ingredienti genuini che donano ai nostri dolci la freschezza, il gusto e i profumi della purezza. Non abbiamo bisogno di ulteriori additivi per accrescere il sapore dei nostri prodotti, la loro fragranza viene fuori direttamente dai metodi artigianali e dalle materie prime che scegliamo. Quando si lavora con prodotti di alta qualità non c'è bisogno di aggiungere altro.

Flavorings come from candied fruits, honey, vanilla and mother yeast. We use only genuine ingredients which gives to our delicacies freshness, taste and the scent of purity. We do not need any other preservatives to exalt the taste of our products, because their fragrancys is due to artisanal practices and to the selection of raw materials. When you work with high quality products, you do not need anything else.

Vaniglia/vanilla

Le bacche di Vaniglia completano il gusto dei prodotti Vincente. Non usiamo altri tipi di aromi, né tantomeno quelli alterati o non naturali. La vaniglia è una pianta molto delicata. Ha bisogno di una temperatura tra i 21 e i 31 gradi e condizioni di umidità molto particolari. La nostra polvere di vaniglia è ottenuta dalla macinazione dei baccelli interi non trattati.

The vanilla batches intensify the taste of Vincente products. We do not use any other types of flavorings, neither artificial. Vanilla is a really fragile plant. It needs a temperature between 21 and 32 degrees and proper humidity conditions. Our vanilla powder is originated by grounding the whole raw batches.

Honey/honey

Il miele è il dolcificante naturale più sano che esista. Quello selezionato da noi proviene dalla lunga tradizione iblea. Lo usiamo in proporzione maggiore rispetto allo zucchero e questo fa dei nostri prodotti una dolcezza genuina. Tra tutti gli ingredienti, il miele è quello più genuino poiché arriva all'uomo senza lavorazioni aggiuntive, ma direttamente dal fiore all'ape e dall'ape a noi.

Honey is the healthiest natural sweetener. We select a type of honey which comes from an ancient Iblean tradition. The proportion we use is higher than the sugar, making our delicacies naturally sweet. Among all of the ingredients, the honey is the most genuine because it comes to us without any additional processing. Directly from the flower to the bee and from the bee to us.

Frutta candita e uvetta/ candied fruits and rains

Gli agrumi provengono dai frutteti della piana di Catania. Sono canditi dal fresco, senza l'uso di macchinari o processi di raffinamento e alterazione. La frutta viene surgelata appena raccolta per mantenere le sue caratteristiche aromatiche, senza aggiunta di conservanti. Le bucce tagliate dopo il lungo processo di canditura si mantengono morbide e fresche in modo da non disperdere gli oli essenziali e il profumo naturale che portano con sé.

The citrus fruits come from the groves located in the Plain of Catania. We candy only fresh fruits, without using equipments or refining and altering processes. The fruits are frozen when they are just harvested in order to preserve the organoleptic characteristics, without adding any preservative. The peels, which are cut after the long process of candying, keep themselves soft and fresh: in this way the do not lose the essential oils and their natural scent.

Colore/color

Le tinte cromatiche dei nostri dolci sono i colori puri della natura. Gli ingredienti che usiamo hanno in loro stessi le sfumature genuine dei frutti freschi. L'arancione delle albicocche, il giallo dei limoni, il verde smeraldo che solo il pistacchio di Bronte può avere. Non abbiamo bisogno di colorare i nostri dolci per abbellirli con tinte additive. Perciò, niente coloranti artificiali per i prodotti Vincente, ma solo la luce della natura.

The chromatic tones of our delicacies are the pure colors of nature. The same ingredients have the genuine shades of the fresh fruits inside. The orange of the apricots, the yellow of the lemons, the unique green of pistachio from Bronte. We do not need to sweeten our delicacies, because we do not need to embellish them with preservatives. For this reason Vincente products do not have artificial colorings, but only the natural light.

GLASSA/glaze

Gli ingredienti della glassa sono selezionati singolarmente, per dare alla copertura la qualità genuina dell'intero prodotto. L'albumine e la farina di riso sono sempre freschi, così come le colle naturali. Per la sua tipica lucidità usiamo l'olio d'oliva, anziché grassi raffinati. La glassatura è importante quanto le altre fasi, perché conferisce al prodotto il suo aspetto finale. A noi piace croccante, consistente, la otteniamo attraverso un semplice equilibrio tra l'albumine e la farina.

The ingredients of the glaze are individually selected in order to give to the coat the genuine quality of the whole product. The egg white and the rice flour are always fresh, as well as the rest of natural glues. We use olive oil, instead of the refined grease, because of its typical gloss. The glaze phase is as important as the others phases, because it gives to the product its final aspect. We like it crunchy and we created it by a simple equilibrium between egg white and the flour.

CIOCCOLATO/CHOCOLATE

Solo cioccolato purissimo, lavorato a basse temperature, per mantenere gli aromi spontanei e le rotondità di gusto delle fave di cacao. Le fave, provenienti da coltivazioni certificate, vengono macinate e tostate senza aggiunte di altri ingredienti, lasciando che tutte le qualità si esprimano nel processo di frammentazione e raffinazione. Abbiamo selezionato e controllato moltissime aziende prima di ottenere il cioccolato che cercavamo, dotato di persistenza e aromaticità intense.

We use only the purest chocolate, processed at low temperatures, to keep the natural flavors and the strong taste of cocoa beans. The beans, which come from certified cultivations, are grounded and toasted without adding any other ingredient, in order to bring out the organoleptic characteristics during the process of fragmentation and refining. We have analyzed a thousand of farms, before finding the perfect chocolate which is forceful to the senses.

OLIO/OIL

Il nostro olio proviene dagli uliveti Iblei, una zona della Sicilia sud orientale nella quale gli ulivi trovano le qualità migliori per crescere. Le olive sono raccolte a mano o con il "pettine" per non danneggiare la pianta. Appena giungono a maturazione vengono condotte al frantoio per essere lavorate il giorno stesso. Spesso sostituiamo il burro con l'olio per dare ai nostri prodotti una consistenza morbida e meno grassa.

Our oil comes from the Iblean olive groves, which are located in the South-East of Sicily, where olive trees find the best conditions to grow up. The olives are harvested by hand or with what we call the "comb", in order to avoid the damage of the plant.

UOVA/eggs

Usiamo solo uova fresche, prodotte da galline allevate a terra e libere di girare all'aperto. Questa nostra scelta ha dei motivi sia etici che salutistici. Quando le galline vengono allevate in batteria, nascono e muoiono in spazi ristretti, senza potersi mai spostare o aprire le ali. Inoltre, in condizioni così nocive, è probabile che sviluppino malattie, per questo sono spesso sottoposte a dosi massicce di antibiotici. Noi preferiamo fare scelte consapevoli, tenendo in considerazione la dignità di questi animali, la loro e la nostra salute.

We use only fresh eggs, from hens raised free. Our choice is due to ethical and healthy reasons. When hens grow in battery cages, born and die in tight spaces, without being able to move or to open the wings. Moreover, in such harmed conditions, it is probable that they contract diseases, for this reason they took huge doses of antibiotic. We prefer to make conscious choices, taking into account the dignity of these animals and our health.

LATTE FRESCO E BURRO/ FRESH MILK AND BUTTER

Usiamo solo latte fresco, consegnato ogni mattina dalla latteria più vicina. Come la maggior parte delle nostre materie prime, anche il latte ha una filiera corta, dal produttore al consumatore, vera garanzia di freschezza. Per il burro preferiamo invece una provenienza d'oltralpe, perché in Italia il burro è considerato un sottoprodotto del formaggio. Nelle regioni del nord Europa è derivato invece da metodi di lavorazione a centrifugazione, l'unico metodo che non altera le sue proprietà organolettiche.

We use only fresh milk, delivered every morning by the closest dairy. Just like the best part of our raw materials, also the milk has a short chain, from the producer to the consumer, which is a real guarantee of freshness. As regard to the butter, we prefer the one which comes from beyond the Alps, because in Italy the butter is considered a cheese by-product. In the North- Europe regions, instead, it is produced by centrifugation, the only process that does not change the organoleptic properties.

LIEVITO MADRE/MOTHER YEAST

Il lievito madre è una materia molto complessa da gestire perché ha tempi di fermentazione difficili da regolare per una grande produzione. Solo mastri pasticciieri in possesso di una sapienza artigianale sanno come trattare questo elemento così delicato e particolare per ottenere un prodotto finale di altissima qualità.

The mother yeast is a complex raw material to handle, because its fermentation times are difficult to adapt for large-scale production. Only the wise hands, with a artisan experience, know how to deal with such a delicate element to obtain the finest final product.

Colombe incarto a mano

/ handwrapped easter
cakes



Colomba artigianale/ artisan Easter cake

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE **COL001**
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX **06**
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE LES FRUITS, CON ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHIO DI SICILIA / ARTISAN EASTER CAKE LES FRUITS, WITH PINEAPPLE, APRICOT AND SICILIAN PISTACHIO

Farcita con canditi di Ananas e Albicocche, si presenta al palato con una confettura di Pistacchi di Sicilia e granella di zucchero. La Colomba Le Fruits è confezionata a mano nella classica carta bianco Vincente.

Stuffed with pieces of Pineapple and Apricots, it is presented on the palate with a glaze with Sicilian Pistachios and sugar grains. The Easter cake Les Fruits is hand-wrapped with the classic Vincente white paper.



CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL011
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE ALLA PESCA, CON CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AL 70% E PISTACCHIO DI SICILIA
ARTISAN EASTER CAKE WITH PEACH, 70% EXTRA DARK CHOCOLATE AND SICILIAN PISTACHIO

Il tenero impasto, dal sapore raffinato e avvolgente, intreccia la delicatezza della Pesca candita con le gocce di Cioccolato Extra Fondente al 70%. Una glassatura di zuccherini e pistacchi completano l'opera.

The soft dough, with its typical refined and mouth-filling taste, combines the delicacy of Candied Peach with 70% Extra Dark Chocolate drops. The glaze with sugar grains and pistachios completes the work.

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL009
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE ALLA VANIGLIA
ARTISAN EASTER CAKE PLAIN INSIDE WITH VANILLA

Confezionata a mano, delicata, morbida, profumata con la migliore Vaniglia. L'ideale per chi ama i gusti semplici e raffinati; sublime, se accompagnata con creme spalmabili.

Hand wrapped, delicate, soft, scented with the best Vanilla. It is perfect for the ones who love a simple and refined taste. Moreover, if it is combined with spreadable creams, the taste is sublime.

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL003
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE CLASSICA
CLASSIC ARTISAN EASTER CAKE

Con glassa croccante ricoperta di mandorle siciliane e granelli di zucchero, che avvolge una pasta soffice e profumata, farcita con freschi canditi d'arancia siciliana e deliziosa uvetta.

A crunchy glaze with Sicilian almonds and sugar grains, covers a soft and scented dough, filled with candied fresh Sicilian orange and delicious raisin.

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL007
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE AL MANDARINO
ARTISAN EASTER CAKE WITH TANGERINE

Soffice pasta aromatizzata agli agrumi, ripiena di canditi freschi ai Mandarini. Confezionata a mano, è l'alternativa più adatta per chi gradisce un gusto semplice e genuino.

A soft dough flavored with citrus fruits, filled with fresh candied Tangerine, handwrapped, it is the most suitable choice for the ones who appreciate a simple and genuine taste.



CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL002
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE CON CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AL 70% / ARTISAN EASTER CAKE WITH 70% EXTRA DARK CHOCOLATE

Una densa superficie di Cioccolato Extra Fondente al 70% ricopre la soffice pasta del dolce, arricchita ancora con pezzetti di Cioccolato Extra Fondente e incartata a mano in una vellutata carta marrone.

A 70% Extra Dark Chocolate surface covers the soft dough, which is enriched with Extra Dark Chocolate drops and hand wrapped with velvety brown paper.



CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL004
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE PANDORATA CON CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO DI SICILIA / ARTISAN EASTER CAKE PLAIN INSIDE WITH WHITE CHOCOLATE AND SICILIAN PISTACHIO

L'elegante incarto verde acqua avvolge un dolce tenero e profumato. Una copertura di purissimo Cioccolato Bianco, con Pistacchio Siciliano ricoperto di Cioccolato Bianco, avvolge la morbida pasta. Ogni assaggio immerge il palato in un piacere dal gusto intenso e delicato.

The elegant sea green wrapper envelops a sweet and scented dough. A coating, with extra fine White Chocolate and a deluge of whole Sicilian Pistachios, covers the soft dough. Every bite is pure pleasure for the palate.



CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL010
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE CON FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO BIANCO / ARTISAN EASTER CAKE WITH WILD BERRIES AND WHITE CHOCOLATE

Puro Cioccolato Bianco e freschi Frutti di Bosco canditi scorrono sulla superficie di un morbido impasto. Il dolce, confezionato a mano con cura ed eleganza, è avvolto in un vestito di carta viola tulip.

Fine White Chocolate and Candied Wild Berries fill the surface of a soft dough. The cake, hand wrapped with care, is enveloped in a violet paper.



CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL008
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE CON ARANCIA ROSSA CANDITA E CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AL 70% / ARTISAN EASTER CAKE WITH BLOOD ORANGE AND 70% EXTRA DARK CHOCOLATE

Canditi d'Arancia Rossa e granelli di zucchero incastonati in un'avvolgente superficie di Cioccolato Fondente al 70%. La farcitura con scaglie di Cioccolato Condente e Arancia candita, fanno di questo dolce un'esperienza coinvolgente.

The candied Blood Orange and sugar grains are nestled in a 70% Extra Dark chocolate surface. The filling made by Extra Dark Chocolate drops and candied Blood Orange turns this sweet into a sensorial experience.

NEW



Colomba artigianale/ artisan Easter cake

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE **COL020**
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE CON CILIEGIA CANDITA E SCAGLIE DI "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" RICOPERTA DI "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" E SCAGLIE DI "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" / ARTISAN EASTER CAKE WITH CANDIED CHERRY AND "CHOCOLATE OF MODICA PGI" FLAKES COVERED WITH "CHOCOLATE OF MODICA PGI" COATING AND "CHOCOLATE OF MODICA PGI" FLAKES

Il Cioccolato di Modica IGP, reso unico dall'antico metodo di lavorazione degli Aztechi, incontra, in un valzer di profumi, la Ciliegia candita in un impasto morbidissimo. All'esterno una copertura dello stesso Cioccolato, che trionfa anche in cima con le sue scaglie croccanti.

PGI Chocolate of Modica, unique in its genre for the ancient processing inherited from the Aztecs, meets, in a waltz of perfumes, the Candied Cherry in a fluffy dough. Outside an icing made of the same Chocolate, which triumphs also on the top with its crunchy flakes.

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE **COL021**
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE AI 3 CIOCCOLATI CON GOCCE DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70%, CIOCCOLATO AL LATTE 36% E CIOCCOLATO BIANCO, RICOPERTA DI FINISSIMO CIOCCOLATO BIANCO E SFERE DI CIOCCOLATO / ARTISAN EASTER CAKE WITH 3 CHOCOLATES WITH 70% EXTRA DARK CHOCOLATE CHIPS, 36% MILK CHOCOLATE AND WHITE CHOCOLATE, COVERED WITH FINE WHITE CHOCOLATE AND CHOCOLATE SPHERES

Un tripudio di gusto e passione si incontrano in un morbidissimo impasto al Cioccolato reso sublime da gocce di Cioccolato Bianco, al latte e fondente, il tutto ricoperto da finissimo Cioccolato Bianco e sfere di Cioccolato ai tre gusti.

A feast of taste and passion gathers in the softest Chocolate dough made sublime by drops of white, milk and extra dark Chocolate. Everything is covered fine White Chocolate and chocolate spheres.

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE **COL022**
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE CON FRAGOLA CANDITA RICOPERTA DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70% E PISTACCHI DI SICILIA INTERI / ARTISAN EASTER CAKE WITH CANDIED STRAWBERRY, COVERED WITH 70% EXTRA DARK CHOCOLATE AND WHOLE SICILIAN PISTACHIOS

Una superba e croccante copertura di Cioccolato Extra Fondente al 70%, cosparsa di Pistacchi interi, ricopre il morbidissimo e fragrante impasto della nostra Colomba artigianale, reso ancora più unico dall'incontro con la Fragola Candita. Una golosità per il palato.

A superb and crunchy icing of 70% extra Dark Chocolate, sprinkled with whole Pistachios, covers the very soft and fragrant dough of our artisan Easter cake, made even more unique by the encounter with Candied Strawberry. A delicacy for the palate.



Colombe linea Camastra

/ Camastra Line
easter cakes

NEW



Colomba artigianale/ artisan Easter cake

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE **COL022-C**
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE CON FRAGOLA CANDITA RICOPERTA DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70% E PISTACCHI DI SICILIA INTERI
ARTISAN EASTER CAKE WITH CANDIED STRAWBERRY, COVERED WITH 70% EXTRA DARK CHOCOLATE AND WHOLE SICILIAN PISTACHIOS

Una superba e croccante copertura di Cioccolato Extra Fondente al 70%, cosparsa di Pistacchi interi, ricopre il morbidissimo e fragrante impasto della nostra Colomba artigianale, reso ancora più unico dall'incontro con la Fragola Candita. Una golosità per il palato.

A superb and crunchy icing of 70% extra Dark Chocolate, sprinkled with whole Pistachios, covers the very soft and fragrant dough of our artisan Easter cake, made even more unique by the encounter with Candied Strawberry. A delicacy for the palate.

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE **COL020-C**
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE CON CILIEGIA CANDITA E SCAGLIE DI "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" RICOPERTA DI "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" E SCAGLIE DI "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" / ARTISAN EASTER CAKE WITH CANDIED CHERRY AND "CHOCOLATE OF MODICA PGI" FLAKES COVERED WITH "CHOCOLATE OF MODICA PGI" COATING AND "CHOCOLATE OF MODICA PGI" FLAKES

Il Cioccolato di Modica IGP, reso unico dall'antico metodo di lavorazione degli Aztechi, incontra, in un valzer di profumi, la Ciliegia candita in un impasto morbidissimo. All'esterno una copertura dello stesso Cioccolato, che trionfa anche in cima con le sue scaglie croccanti.

PGI Chocolate of Modica, unique in its genre for the ancient processing inherited from the Aztecs, meets, in a waltz of perfumes, the Candied Cherry in a fluffy dough. Outside an icing made of the same Chocolate, which triumphs also on the top with its crunchy flakes.

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE **COL002-C**
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE CON CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AL 70% / ARTISAN EASTER CAKE WITH 70% EXTRA DARK CHOCOLATE

Una densa superficie di Cioccolato Extra Fondente al 70% ricopre la soffice pasta del dolce, arricchita ancora con pezzetti di Cioccolato Extra Fondente e incartata a mano in una vellutata carta.

A 70% Extra Dark Chocolate surface covers the soft dough, which is enriched with Extra Dark Chocolate drops and hand wrapped with velvety paper.

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE **COL008-C**
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE CON ARANCIA ROSSA CANDITA E CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AL 70% / ARTISAN EASTER CAKE WITH BLOOD ORANGE AND 70% EXTRA DARK CHOCOLATE

Canditi d'Arancia Rossa e granelli di zucchero incastonati in un'avvolgente superficie di Cioccolato Fondente al 70%. La farcitura con scaglie di Cioccolato Fondente e Arancia Candita, fanno di questo dolce un'esperienza coinvolgente.

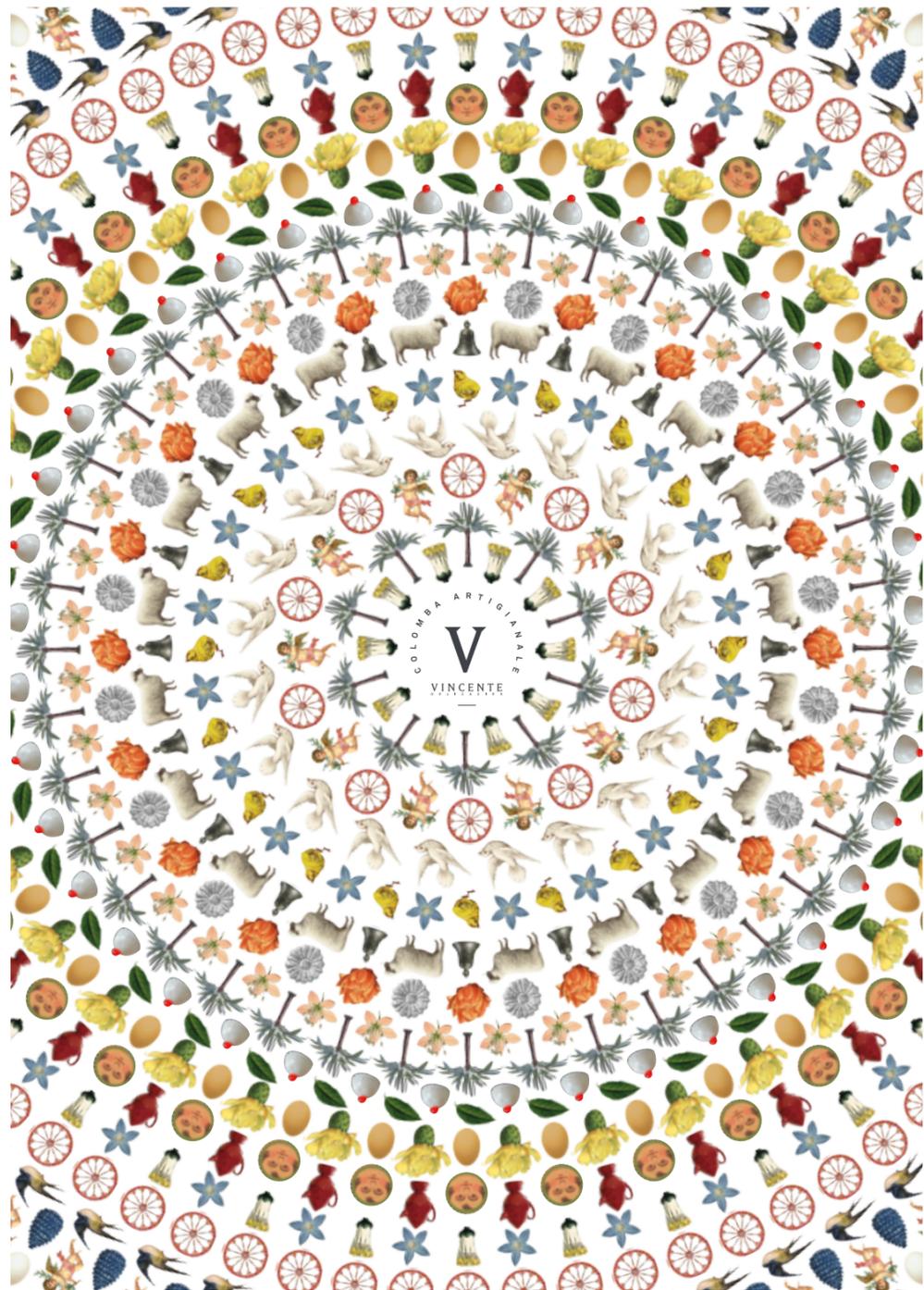
The candied Blood Orange and sugar grains are nestled in a 70% Extra Dark Chocolate surface. The filling made by Extra Dark Chocolate drops and candied Blood Orange turns this sweet into a sensorial experience.



La Casa
Artigiana
PANDORA
CIOCCOLATA
FONDENTE E
PISTACCHIO

Colombe linea Fastuca

/ Fastuca line
Easter Cakes



Colomba artigianale/ artisan Easter cake

MONGIBELLO
 CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL004-F
 PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
 750 GR

**COLOMBA ARTIGIANALE PANDORATA CON CIOCCOLATO BIANCO
 E PISTACCHIO DI SICILIA /ARTISAN EASTER CAKE PLAIN INSIDE
 COVERED WITH WHITE CHOCOLATE AND SICILIAN PISTACHIO**

L'elegante incarto avvolge un dolce tenero e profumato. Uno strato di purissimo Cioccolato Bianco, con pioggia di Pistacchio Siciliano pralinato al Cioccolato Bianco, ricopre la morbida pasta. Ogni assaggio immerge il palato in un piacere dal gusto intenso e delicato. The elegant wrapper envelops a sweet and scented dough. A coating, with extra fine White Chocolate and a deluge of whole Sicilian Pistachios, covers the soft dough. Every bite is pure pleasure for the palate.



Colomba artigianale/ artisan Easter cake

PERSICA
CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL011-F
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE PESCA, CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70% E PISTACCHIO DI SICILIA / ARTISAN EASTER CAKE WITH PEACH, 70% EXTRA DARK CHOCOLATE AND SICILIAN PISTACHIO

Il tenero impasto, dal sapore raffinato e avvolgente, intreccia la delicatezza della Pesca candita con le gocce di Cioccolato Extra Fondente al 70%. Una glassatura di zuccherini e Pistacchi completano l'opera.

The soft dough, with its typical refined and mouth-filling taste, combines itself with the delicacy of candied Peach with 70% Extra Dark chocolate drops. The glaze with sugar grains and Pistachios completes the work.

JARDINA
CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL001-F
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
750 GR

COLOMBA ARTIGIANALE CON ANANAS, ALBICOCCA E PISTACCHIO DI SICILIA / ARTISAN EASTER CAKE WITH PINEAPPLE, APRICOT AND SICILIAN PISTACHIO

Farcita con canditi di Ananas e Albicocche, si presenta al palato con una confettura di Pistacchi di Sicilia e granella di zucchero. La Colomba Jardina è confezionata a mano nella particolare carta Fastuca.

Stuffed with pieces of Pineapple and Apricots, it is presented on the palate with a glaze with Sicilian Pistachios and sugar grains. The Easter cake Jardina is hand-wrapped with the stylish Fastuca wrapping.

MORESCA
CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL716F-F
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
900 GR

COLOMBA ARTIGIANALE PANDORATA RICOPERTA DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AL 70% CON GRANELLA DI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P E FARCITA CON CREMA AL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P / ARTISAN EASTER CAKE, COVERED WITH 70% EXTRA DARK CHOCOLATE AND CHOPPED PDO GREEN PISTACHIO OF BRONTE, STUFFED WITH PDO GREEN PISTACHIO OF BRONTE

Una copertura di fragrante Cioccolato Extra Fondente al 70% e granella di Pistacchio Verde di Bronte, e all'interno la morbida farcitura di crema al Pistacchio, fanno di questo dolce un capolavoro di alta arte pasticceria. A fragrant 70% Extra Dark Chocolate and chopped PDO Green Pistachio of Bronte coating, over a PDO Green Pistachio of Bronte cream filling make this sweet a high pastry artwork.

NORMANNA
CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL707F-F
PEZZI PER COLLO / PCS/BOX 06
900 GR

COLOMBA ARTIGIANALE PANDORATA RICOPERTA DI FINISSIMO CIOCCOLATO BIANCO E GRANELLA DI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P, FARCITA CON CREMA AL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P / ARTISAN EASTER CAKE, PLAIN INSIDE COVERED WITH EXTRA FINE WHITE CHOCOLATE AND CHOPPED PDO GREEN PISTACHIO OF BRONTE, FILLED WITH PDO GREEN PISTACHIO OF BRONTE CREAM

Un rivestimento di finissimo Cioccolato Bianco si unisce alla delicata crema di Pistacchio, per una elegante e gradevole farcitura. Granelloni di Pistacchio Verde di Bronte DOP completano quest'opera di alta pasticceria. A covering made with Extra fine White Chocolate combines with a delicate Pistachio Cream, making a pleasant filling. The chopped PDO Green Pistachio of Bronte complete this fine pastry artwork.



Colombe farcite in scatola regalo

/ cream stuffed easter
cakes in gift box



— **CIOCCOLATO FONDENTE**
Il puro cioccolato extra fondente dona al palato un gusto amaro calmo, profondo e equilibrato.

— **EXTRA DARK CHOCOLATE**
The pure extra dark chocolate gives to the palate a calm, deep and equilibrated bitter taste.





CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE **COL716F**
PEZZI PER COLLO/ PCS/BOX **04**
900 GR

COLOMBA ARTIGIANALE LE CHIC PANDORATA RICOPERTA DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AL 70% CON GRANELLA DI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P E FARCITA CON CREMA AL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P /ARTISAN EASTER CAKE LE CHIC, COVERED WITH 70% EXTRA DARK CHOCOLATE AND CHOPPED PDO GREEN PISTACHIO OF BRONTE, STUFFED WITH PDO GREEN PISTACHIO OF BRONTE

Una copertura di fragrante Cioccolato Extra Fondente al 70% e granella di Pistacchio Verde di Bronte DOP, e all'interno la morbida farcitura di crema al Pistacchio, fanno di questo dolce un capolavoro di alta arte pasticceria. A fragrant 70% Extra Dark Chocolate and a chopped PDO Green Pistachio of Bronte coating, over a Pistachio cream filling make this sweet a high pastry artwork.

CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE **COL800F**
PEZZI PER COLLO/ PCS/BOX **04**
900 GR

COLOMBA ARTIGIANALE LE CHIC PANDORATA RICOPERTA DI FINISSIMO CIOCCOLATO BIANCO FARCITA CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO / ARTISAN EASTER CAKE LE CHIC, COVERED WITH EXTRA FINE WHITE CHOCOLATE AND STUFFED WITH WHITE CHOCOLATE CREAM

La leggerezza dell'impasto si lega a un ripieno di squisita crema al Cioccolato Bianco. La copertura, anch'essa di finissimo Cioccolato Bianco, completa questo capolavoro di dolcezza e magnificenza. The lightness of the dough combines itself with an exquisite White Chocolate cream filling. The coating, also made with Extra fine White Chocolate, completes this artwork of sweetness and magnificence.

CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE **COL900F**
PEZZI PER COLLO/ PCS/BOX **04**
900 GR

COLOMBA ARTIGIANALE LE CHIC PANDORATA RICOPERTA DI "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" E SCAGLIE DI "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" FARCITA CON CREMA AL "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" LE CHIC - ARTISAN EASTER CAKE COATED WITH "CHOCOLATE OF MODICA PGI" AND CHOPPED "CHOCOLATE OF MODICA PGI" FLAKES STUFFED WITH "CHOCOLATE OF MODICA PGI" CREAM

Copertura di Cioccolato Extra Fondente al 70%, arricchito con pezzi di Cioccolato Modicano, copre una pasta profumata e soffice, farcita con crema al Cioccolato di Modica. La confezione è regale e elegante come il suo nome. The coating made with 70% Extra Dark Chocolate and chopped Chocolate of Modica covers a soft and scented dough, stuffed with chocolate of Modica cream. The wrapper is royal and elegant like its name.

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE **COL707F**
PEZZI PER COLLO/ PCS/BOX **04**
900 GR

COLOMBA ARTIGIANALE LE CHIC PANDORATA RICOPERTA DI FINISSIMO CIOCCOLATO BIANCO E GRANELLA DI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP, FARCITA CON CREMA AL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P / ARTISAN EASTER CAKE LE CHIC, COVERED WITH EXTRA FINE WHITE CHOCOLATE AND CHOPPED PDO GREEN PISTACHIO OF BRONTE, STUFFED WITH PDO GREEN PISTACHIO OF BRONTE CREAM

Un rivestimento di finissimo Cioccolato Bianco si unisce alla delicata crema di Pistacchio, per una elegante e gradevole farcitura. Granelloni di Pistacchio Verde di Bronte DOP completano quest'opera di alta pasticceria. A coating made with Extra fine White Chocolate combines with a delicate Pistachio cream, making a pleasant filling. The chopped PDO Green Pistachio of Bronte complete this fine pastry artwork.



Colombe in scatola regalo

/ Easter cakes in gift box



Colomba artigianale/ Artisan Easter cake

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE COL101
PEZZI PER COLLO/ PCS/BOX 04
750 GR + 180 GR

COLOMBA ARTIGIANALE ENSAMBLE PANDORATA CON CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO DI SICILIA CON VASETTO DI CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P. / ARTISAN EASTER CAKE ENSEMBLE WITH WHITE CHOCOLATE, PLAIN INSIDE WITH SICILIAN PISTACHIOS AND A JAR OF PDO GREEN PISTACHIO OF BRONTE SPREADABLE CREAM

La scatola contiene una colomba ricoperta di purissimo Cioccolato Bianco e Pistacchi Siciliani. Nella confezione, un prezioso vasetto di crema spalmabile al Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. accompagna il dolce.

The box contains an Easter cake covered with Extra fine White Chocolate and Sicilian Pistachios, together with a precious jar of PDO Green Pistachio of Bronte spreadable cream.



CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE COL103
PEZZI PER COLLO/ PCS/BOX 04
750 GR + 240 GR

COLOMBA ARTIGIANALE ENSAMBLE ALL'ARANCIA ROSSA CANDITA E CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 70% CON VASETTO DI MARMELLATA DI ARANCIA ROSSA/ ARTISAN EASTER CAKE ENSEMBLE, WITH BLOOD ORANGE, 70% EXTRA DARK CHOCOLATE AND A JAR OF BLOOD ORANGE MARMALADE

Una raffinata scatola custodisce un dolce coperto di Cioccolato Extra Fondente al 70% e un vasetto di gustosa marmellata all'Arancia Rossa.

A refined box enshrines a cake coated with 70% Extra fine Dark Chocolate and a jar of exquisite Blood Orange marmalade.



CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE COL104
PEZZI PER COLLO/ PCS/BOX 04
750 GR + 180 GR

COLOMBA ARTIGIANALE ENSAMBLE CON FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO BIANCO CON VASETTO DI CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO BIANCO /ARTISAN EASTER CAKE ENSEMBLE, WITH WILD BERRIES AND WHITE CHOCOLATE, WITH A JAR OF WHITE CHOCOLATE SPREADABLE CREAM

Il purissimo Cioccolato Bianco si intreccia ai profumi dei Frutti di Bosco canditi. L'elegante confezione custodisce insieme al dolce un vasetto di deliziosa crema al Cioccolato Bianco.

The Extra fine White Chocolate combines itself with the scent of candied Wild Berries. The elegant box enshrines together with the cake a delicious jar of White Chocolate cream.

