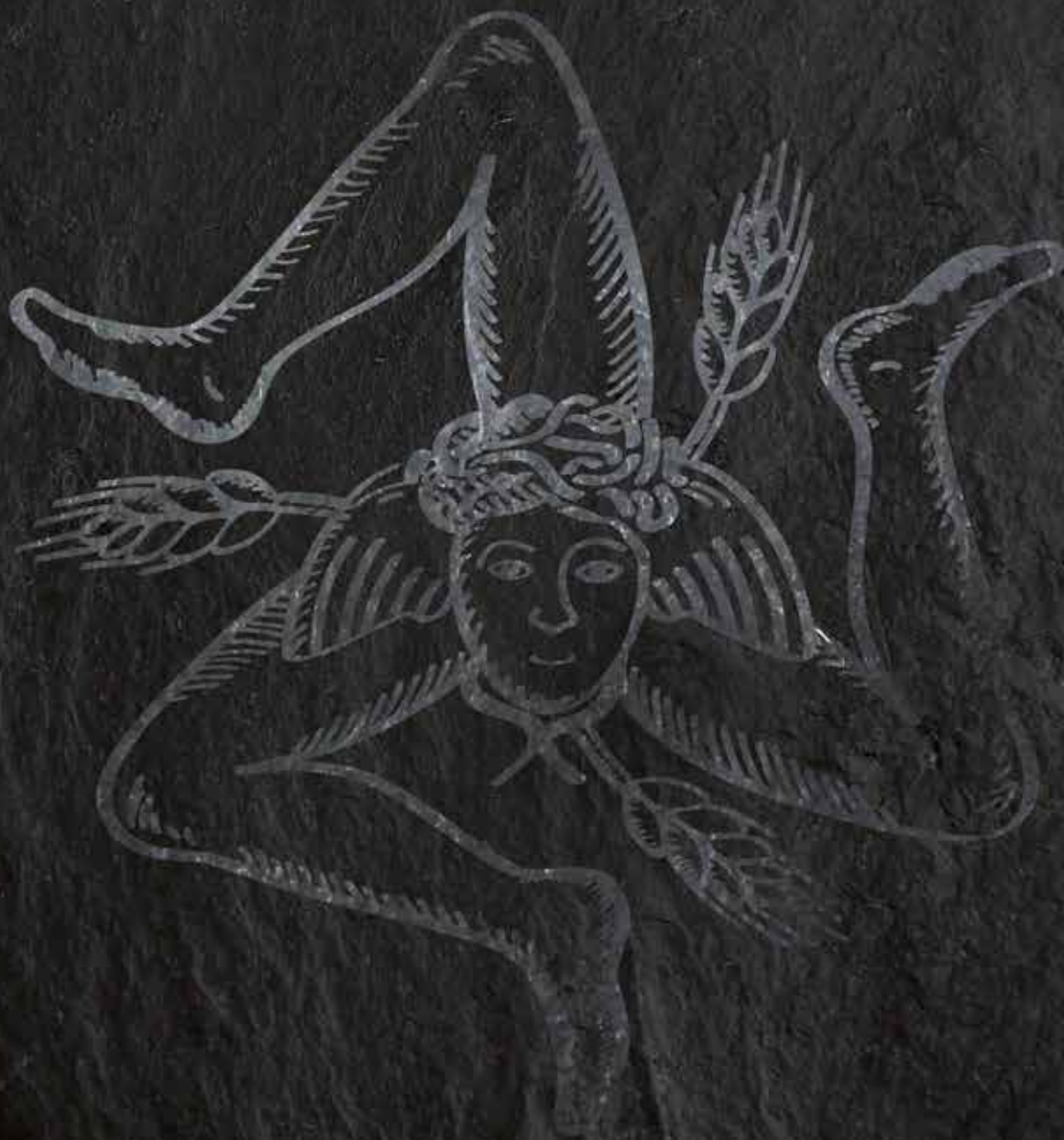




SICILYUM

MAESTRI DOLCIARI DAL 1932

COLLEZIONE
2024






SICILYUM

MAESTRI DOLCIARI DAL 1932

La filosofia a cui si ispira il marchio Sicilyum è quella di valorizzare i frutti tipici di Sicilia, amalgamando innovazione e culture dolciarie dell'isola. I nostri pasticceri interpretano questa filosofia con grande passione, creando una gamma di prodotti di alto pregio e qualità, caratteristiche che contraddistinguono i nostri panettoni, torroni, marmellate, confetture e creme, e ne fanno una indimenticabile esperienza di gusto siciliano.



The philosophy of Sicilyum brand is to enhance typical fruits of Sicily, mixing pastry innovation and cultures of the island. Our pastry chefs interpret this philosophy with passion which you can find into the panettone, nougat, marmalades, jams and spreads. All this make them high quality products and a unforgettable Sicilian taste experience.

PANETTONI

La rielaborazione di un'antica ricetta in chiave siciliana rende impareggiabili i nostri panettoni, che raggiungono l'apice grazie a ingredienti nobili come il Cioccolato di Modica, canditi di Arancia di Sicilia, il Pistacchio di Sicilia, il vino Marsala doc. La lenta lievitazione dell'impasto e l'uso di lievito madre assicurano gusto, morbidezza e fragranza, mentre l'eleganza delle confezioni sottolinea il prestigio della linea.

Our Panettones are made using noble ingredients such as Modica chocolate, Sicilian candied fruits, Pistachio of Sicily and Marsala wine doc. The slow rising of the dough and the natural yeast ensure taste, softness, and fragrance. The elegance of the packaging highlights the brand prestige.





PANETTONE

CLASSICO CON CANDITI DI ARANCIA DI SICILIA
E UVA SULTANINA PROFUMATA CON "VINO
MARSALA FINE DOP"

TRADITIONAL PANETTONE WITH SICILIAN
CANDIED ORANGE PEELS AND RAISINS
FLAVORED WITH "MARSALA FINEWINE DOP"

ART. 74101
1000 g - 35 1/4 oz





L'uvetta sultanina aromatizzata con "vino Marsala Fine DOC" dona al nostro panettone un sapore sublime esaltato dalla freschezza dei canditi d'Arancia di Sicilia. La lenta lievitazione, solo con lievito madre, conferisce morbidezza e fragranza ineguagliabili.

The raisins soaked in "Marsala wine Fine DOC" gives to our Panettone a sublime taste enhanced by the freshness of the semi-candied Sicilian orange peels. The slow leavening, only with natural yeast, gives incomparable softness and sweetness.





PANETTONE

CON SCAGLIE DI "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"
E PERE SEMICANDITE

PANETTONE WITH SICILIAN "CIOCCOLATO
DI MODICA PGI" FLAKES AND SEMI-CANDIED
PEARS

ART. 74201
1000 g - 35 1/4 oz





Le scaglie di “Cioccolato di Modica IGP” donano al nostro panettone un sapore sublime esaltato dalla freschezza della pera candita. La lenta lievitazione, solo con lievito madre, conferisce morbidezza e fragranza ineguagliabili.

The flakes of “Cioccolato di Modica PGI” give to our Panettone a sublime taste enhanced by the freshness of the semi-candied Pear. The slow leavening, only with natural yeast, gives incomparable softness and sweetness.





PANETTONE

RICOPERTO CON PURO CIOCCOLATO FONDENTE,
DECORATO CON GRANELLA DI PISTACCHIO DI
SICILIA, INCLUSA NELLA CONFEZIONE CREMA AL
PISTACCHIO IN SAC À POCHE

DARK CHOCOLATE AND SICILIAN PISTACHIO
GRAINS COVERED PANETTONE CAKE
WITH PISTACHIO SPREAD CREAM IN
SAC À POCHE

ART. 74202

1000g (800g + 200g crema)

35 ¼ oz (28 ¼ oz + 7 oz spread cream)





DA FARCIRE
CON CREMA AL PISTACCHIO
IN SAC À POCHE



La delicata crema al pistacchio di Sicilia insieme al cioccolato fondente donano al nostro panettone un sapore sublime. La lenta lievitazione, solo con lievito madre, conferisce morbidezza e fragranza ineguagliabili.

The delicate Sicilian Pistachio cream and the dark chocolate give to our Panettone a sublime taste. The slow leavening, only with natural yeast, gives incomparable softness and sweetness.





**DA FARCIRE
CON CREMA AL PISTACCHIO
IN SAC À POCHE**

PANDORO

INCLUSA NELLA CONFEZIONE CREMA AL
PISTACCHIO IN SAC À POCHE

PANDORO CAKE WITH PISTACHIO SPREAD
CREAM IN SAC À POCHE

ART. 74204

1000g (800g + 200g crema)

35 ¼ oz (28 ¼ oz + 7 oz spread cream)





**DA FARCIRE
CON CREMA AL PISTACCHIO
IN SAC À POCHE**



PANETTONE IN TIN BOX

RICOPERTO CON PURO CIOCCOLATO FONDENTE,
DECORATO CON GRANELLA DI PISTACCHIO DI
SICILIA, INCLUSA NELLA CONFEZIONE CREMA AL
PISTACCHIO IN SAC À POCHE

DARK CHOCOLATE AND SICILIAN PISTACHIO
GRAINS COVERED PANETTONE CAKE
WITH PISTACHIO SPREAD CREAM IN
SAC À POCHE

ART. 74205

1000g (800g + 200g crema)
35 ¼ oz (28 ¼ oz + 7 oz spread cream)





PANETTONE

CLASSICO CON CANDITI DI ARANCIA DI SICILIA
E UVA SULTANINA PROFUMATA CON "VINO
MARSALA FINE DOP"

TRADITIONAL PANETTONE WITH SICILIAN
CANDIED ORANGE PEELS AND RAISINS
FLAVORED WITH "MARSALA FINE WINE DOP"

ART. 74102
1000 g - 35 1/4 oz





PANETTONE

CON SCAGLIE DI "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"
E PERE SEMICANDITE

PANETTONE WITH SICILIAN "CIOCCOLATO
DI MODICA PGI" FLAKES AND
SEMI-CANDIED PEARS

ART. 74203
1000 g - 35 1/4 oz





TORRONI E TORRONCINI

Secoli or sono i pasticceri siciliani cominciarono a creare torroni con metodi e ingredienti tipici isolani, conferendo al dolce una personalità fatta di profumi e sapori intensi e diversi. Le ricette dei nostri torroni ripercorrono quella tradizione dolciaria, rendendo protagonisti le mandorle e il pistacchio, abbinando a entrambi i frutti, materie prime di notevole qualità.

NOUGATS BAR AND BITE SIZE

Many centuries ago, Sicilian pastry chefs began to create nougats with island typical ingredients, giving it character and intense flavors.

The recipes of our nougats retrace the Sicilian confectionery tradition, making protagonists almonds and pistachio together with other raw materials of remarkable quality.





CON MANDORLE E PISTACCHI

ALMOND AND PISTACHIO

A rendere eccezionale questo torrone sono mandorle siciliane delle migliori cultivar arricchite da pistacchi, che i pasticceri di Sicilyum assemblano in un impasto morbido e profumato da miele di Sicilia.

Sicilian almonds enriched with pistachios, mixed in a soft dough, scented with Sicilian honey make this nougat extraordinary.

ART. 54201

150 g - 5.29 oz



AL PISTACCHIO

PISTACHIO

La ricetta siciliana di questo torrone, di origine antichissima, è eseguita con maestria dai pasticceri di Sicilyum, che lavorano l'impasto preservandone la morbidezza e lo profumano con miele di Sicilia.

The Sicilian recipe of this nougat, which has ancient origins, is skillfully performed by the pastry chefs of Sicilyum. The dough is worked preserving its softness and perfuming it with Sicilian honey.

ART. 54203

150 g - 5.29 oz



**CON MANDORLE E PISTACCHI
RICOPERTO DI CIOCCOLATO
FONDENTE**

ALMOND AND PISTACHIO COATED WITH
DARK CHOCOLATE

*Una squisita glassa di cioccolato fondente è il dolce segreto di questo torrone morbido,
che racchiude mandorle siciliane e profuma di miele di Sicilia.*

*An exquisite dark chocolate glaze is the secret of this nougat, which contains Sicilian almonds
and smells of Sicilian honey.*

ART. 54204
150 g - 5.29 oz



**CON MANDORLE E PISTACCHI
RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO**

ALMOND AND PISTACHIO COATED WITH
WHITE CHOCOLATE

*Una raffinata glassa di cioccolato bianco ricopre questo delizioso torrone,
ricco di mandorle siciliane e miele di Sicilia.*

*A fine white chocolate glaze covers this delicious nougat, rich in Sicilian almonds
and Sicilian honey.*

ART. 54205
150 g - 5.29 oz



CON MANDORLE E PISTACCHI RICOPERTO DI CIOCCOLATO ALL'ARANCIA

ALMOND AND PISTACHIO COATED WITH
ORANGE CHOCOLATE

Una glassa deliziosa di cioccolato all'arancia avvolge questo torrone, arricchito da mandorle e miele di Sicilia e pistacchi.

A delicious orange chocolate glaze wraps this nougat, rich with Sicilian almonds, Sicilian honey and pistachios.

ART. 54206

150 g - 5.29 oz



CON MANDORLE E PISTACCHI RICOPERTO DI CIOCCOLATO AL LIMONE

ALMOND AND PISTACHIO COATED WITH
LEMON CHOCOLATE

È di prelibato cioccolato al limone la glassa che ricopre questo torrone, arricchito da mandorle e miele di Sicilia e pistacchi.

The glaze that covers this nougat is made of delicious lemon chocolate, rich with Sicilian almonds, Sicilian honey and pistachios.

ART. 54207

150 g - 5.29 oz



TORRONI MAGNUM

MAGNUM NOUGATS

- 54210 Torrone magnum classico (con ostia)
Magnum soft nougat traditional (with wafer)
- 54211 Torrone magnum ricoperto con cioccolato fondente
Magnum soft nougat coated with dark chocolate
- 54212 Torrone magnum ricoperto con cioccolato all'arancia
Magnum soft nougat coated with orange chocolate
- 54213 Torrone magnum ricoperto con cioccolato al limone
Magnum soft nougat coated with lemon chocolate

2500 g - 5.5 lb





TORRONCINI IN TIN BOX

SOFT NOUGATS
IN A TIN BOX



*Morbidi torroncini alle Mandorle e Pistacchi
ricoperti con cioccolato bianco, fondente, arancia e limone.*

*Assorted soft nougat bite size coated with white, dark,
orange and lemon chocolate.*

ART. 54221
220 g - 7.76 oz





TORRONCINI IN POCLETTE

SOFT NOUGATS
IN POCLETTE

ART. 54200
170 g - 6.00 oz



TORRONCINI ASSORTITI

ASSORTED
SOFT NOUGATS

ART. 54220
220 g - 7.76 oz



PASTE DI MANDORLA

Da una antichissima ricetta, che ha avuto la sua origine in un convento siciliano intorno al 1100, nascono le paste di mandorla. Riconosciuta come prodotto agroalimentare tradizionale siciliano, la pasta di mandorle é definita da secoli “reale” per la sua bontà degna del palato di un sovrano.

ALMOND COOKIES

This exquisite typical Sicilian pastry was born from an ancient recipe, which had its origin in a Sicilian convent around 1100. The almond cookies are recognized as a traditional Sicilian confectionery product and called for centuries also “Royal”, for its goodness worthy of the palate of a King.





PASTE DI MANDORLA CLASSICHE

ORIGINAL ALMOND COOKIES



Squisiti pasticcini, realizzati con mandorle selezionate, zucchero, miele, albumi, che rispettano la ricetta classica e sono in grado di donare un piacere impareggiabile.

Delicious pastries made from selected almonds, sugar, honey, egg white; they respect the traditional recipe and are able to give unbelievable pleasure.

ART. 64201
170 g - 6.00 oz

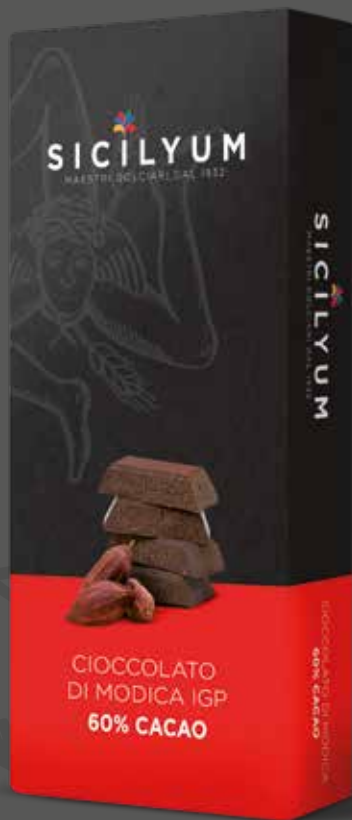


CIOCCOLATO DI MODICA

Già nel XVI secolo nella Contea di Modica si lavoravano le fave di cacao come facevano gli Aztechi, grazie agli Spagnoli che ne hanno introdotto la tecnica. Il Cioccolato di Modica, che si ottiene ancora da una lavorazione a freddo, vanta il riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta (IGP).

In the sixteenth century in the County of Modica, cocoa beans were processed as the Aztecs did, thanks to the Spanish, who introduced the technique. Modica chocolate, which is still obtained by cold working, boasts the recognition of Protected Geographical Indication (PGI).





60% CACAO PISTACCHIO

AGRUMI

60% COCOA

PISTACHIO

CITRUS FRUITS

ART. 75001
75 g - 2.65 oz

ART. 75002
75 g - 2.65 oz

ART. 75003
75 g - 2.65 oz



Il cioccolato di Modica IGP Sicilyum interpreta al meglio la tradizione modicana, che lo vuole squisito e granuloso: dal 60% cacao, privo di aromi e dal gusto naturale, al “Pistacchio”, reso delizioso dal croccante seme verde, e infine al cioccolato agli “Agrumi”, arricchito da note aromatiche di agrumi.

Sicilyum Modica IGP chocolate is exquisite and grainy as the best Modica's chocolate tradition: you can choose between the classic “60% Cocoa”, no aromas, all natural taste; the “Pistachio” one, made delicious by the crunchy green seed, and then “Citrus fruits” chocolate, enriched with aromatic notes of citrus.

*Proposti in
elegante expo
da banco*



MARMELLATE, CONFETTURE E MIELE

Le marmellate di agrumi e le confetture di frutta hanno origini antichissime. L'arte pasticceria siciliana e la varietà di squisiti frutti tipici rendono uniche le nostre marmellate e le nostre confetture. La linea, assortita e deliziosa nei gusti, è proposta in vasetti contraddistinti da un'immagine elegante.

MARMALADES, JAMS AND HONEY

Marmalades and jams have very ancient origins. Sicilian pastry art and the variety of exquisite typical fruits make them unique. The line of these preserves, assorted and delicious in the flavors, is offered in typical and elegant jars.





MARMELLATA DI MANDARINI DI SICILIA

SICILIAN MANDARIN
MARMALADE

ART. 327
370 g



MARMELLATA DI LIMONI DI SICILIA

SICILIAN LEMON
MARMALADE

ART. 326
370 g



MARMELLATA DI ARANCE ROSSE

BLOOD ORANGE
MARMALADE

ART. 325
370 g





CONFETTURA EXTRA DI FICHI

FIGS JAM

ART. 328
370 g



CONFETTURA EXTRA DI GELSI NERI

MULBERRY JAM

ART. 329
370 g





MIELE DI ARANCIO DI SICILIA

SICILIAN
ORANGE HONEY

ART. 323
250 g



MIELE DI LIMONE DI SICILIA

SICILIAN
LEMON HONEY

ART. 324
250 g



CONSERVE AL PISTACCHIO

La linea delle conserve in vasetto è arricchita da due prodotti a base di pistacchio, seme antichissimo, coltivato in Persia, portato in Sicilia dagli arabi. Sia nella crema sia nel pesto si ritrovano la fragranza e il sapore di questo frutto meraviglioso.

PISTACHIO PRESERVES

The line of preserves is enriched by two pistachio products. Very ancient seed, grown in Persia, brought to Sicily by the Arabs. Both in the cream spread or in the pesto we can find the fragrance and taste of this wonderful fruit.





CREMA AL PISTACCHIO

PISTACHIO SPREAD

ART. 3310
200 g



PESTO AL PISTACCHIO

PISTACHIO PESTO

ART. 3300
180 g





IDEE REGALO
GIFT COLLECTION





GOLOSERIA

ART. 74903

PANETTONE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO DI MODICA IGP E PERE SEMICANDITE	1 kg
TORRONE ALLE MANDORLE DI SICILIA	150 gr
CREMA AL PISTACCHIO	200 gr
CIOCCOLATO DI MODICA IGP	75 gr
CIOCCOLATO DI MODICA IGP AGLI AGRUMI	75 gr
CIOCCOLATO DI MODICA IGP AL PISTACCHIO	75 gr
TORRONCINI ALLE MANDORLE E PISTACCHI ASSORTITI	170 gr

CONFEZIONE COMPOSTA DA N. 7 PEZZI



DELLA TRADIZIONE

ART. 74901

PANETTONE CLASSICO CON CANDITI DI ARANCIA DI SICILIA E UVA SULTANINA PROFUMATA CON VINO MARSALA FINE DOP	1 kg
TORRONE ALLE MANDORLE DI SICILIA	150 gr
TORRONCINI ALLE MANDORLE E PISTACCHI ASSORTITI	170 gr
CIOCCOLATO DI MODICA IGP	75 gr
PESTO DI PISTACCHIO	180 gr
MARMELLATA DI MANDARINI DI SICILIA	370 gr
SPUMANTE SAINT GERMAIN FIRRIATO	75 cl

CONFEZIONE COMPOSTA DA N. 7 PEZZI



CLASSICA

ART. 74904

PANETTONE CLASSICO CON CANDITI DI ARANCIA DI SICILIA E UVA SULTANINA PROFUMATA CON VINO MARSALA FINE DOP	1 kg
TORRONE ALLE MANDORLE DI SICILIA	150 gr
CREMA AL PISTACCHIO	200 gr
CIOCCOLATO DI MODICA IGP	75 gr
CIOCCOLATO DI MODICA IGP AGLI AGRUMI	75 gr
CIOCCOLATO DI MODICA IGP AL PISTACCHIO	75 gr
TORRONCINI ALLE MANDORLE E PISTACCHI ASSORTITI	170 gr

CONFEZIONE COMPOSTA DA N. 7 PEZZI



GRAN SICILYUM

ART. 74902

PANETTONE FARCITO CON CREMA AL PISTACCHIO RICOPERTO CON CIOCCOLATO FONDENTE	1 kg
TORRONE AL PISTACCHIO	150 gr
TORRONE ALLE MANDORLE DI SICILIA	150 gr
CREMA AL PISTACCHIO	200 gr
PESTO DI PISTACCHIO	180 gr
TORRONCINI ALLE MANDORLE E PISTACCHI ASSORTITI	170 gr
MARMELLATA DI MANDARINI DI SICILIA	370 gr
CONFETTURA AI GELSI NERI	370 gr
CIOCCOLATO DI MODICA IGP	75 gr
CIOCCOLATO DI MODICA IGP AGLI AGRUMI	75 gr
CIOCCOLATO DI MODICA IGP AL PISTACCHIO	75 gr

CONFEZIONE COMPOSTA DA N. 11 PEZZI

ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO NET WT	PZ. PER CASSA CASE PCS	DIM. PRODOTTO LXPXH - LXWXH	CASSE CASES PER PALLET	DIM. CASSA CASE DIM. LXPXH - LXWXH	M ³ CASSA CASE	EAN 8004920
PANETTONI E PANDORO								
74101	PANETTONE CLASSICO CON CANDITI DI ARANCIA DI SICILIA E UVA SULTANINA PROFUMATA CON VINO MARSALA FINE DOP TRADITIONAL PANETTONE WITH SICILIAN CANDIED ORANGE PEELS AND RAISINS FLAVORED WITH MARSALA FINE WINE DOP	1000g	6	25 X 25 X 18 CM	20	79 X 59 X 21 CM	0,098	741014
74201	PANETTONE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO DI MODICA IGP E PERE SEMICANDITE PANETTONE WITH SICILIAN MODICA CHOCOLATE PGI DROPS AND SEMI-CANDIED PEARS	1000g	6	25 X 25 X 18 CM	20	79 X 59 X 21 CM	0,098	742011
74202	PANETTONE RICOPERTO CON PURO CIOCCOLATO FONDENTE, DECORATO CON GRANELLA DI PISTACCHIO DI SICILIA, INCLUSA NELLA CONFEZIONE CREMA AL PISTACCHIO IN SAC À POCHE DARK CHOCOLATE AND SICILIAN PISTACHIO GRAINS COVERED PANETTONE CAKE WITH PISTACHIO SPREAD CREAM IN SAC À POCHE	800g 200g	6	25 X 25 X 18 CM	20	79 X 59 X 21 CM	0,098	742028
74204	PANDORO CLASSICO, INCLUSA NELLA CONFEZIONE CREMA AL PISTACCHIO IN SAC À POCHE PANDORO CAKE WITH PISTACHIO SPREAD CREAM IN SAC À POCHE	800g 200g	6	23 X 23 X 14 CM	16	78 X 53 X 26 CM	0,107	742042
74205	PANETTONE RICOPERTO CON PURO CIOCCOLATO FONDENTE, DECORATO CON GRANELLA DI PISTACCHIO DI SICILIA, INCLUSA NELLA CONFEZIONE CREMA AL PISTACCHIO IN SAC À POCHE. SCATOLA METALLICA DARK CHOCOLATE AND SICILIAN PISTACHIO GRAINS COVERED PANETTONE CAKE WITH PISTACHIO SPREAD CREAM IN SAC À POCHE. TIN BOX.	800g 200g	6	25 X 25 X 18 CM	20	79 X 59 X 21 CM	0,098	742059
74102	PANETTONE CLASSICO CON CANDITI DI ARANCIA DI SICILIA E UVA SULTANINA PROFUMATA CON VINO MARSALA FINE DOP, INCARTATO A MANO TRADITIONAL PANETTONE WITH SICILIAN CANDIED ORANGE PEELS AND RAISINS FLAVORED WITH MARSALA FINE WINE DOP, HAND WRAPPED	1000g	6	22 X 22 X 14 CM	20	79 X 59 X 21 CM	0,098	741021
74203	PANETTONE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO DI MODICA IGP E PERE SEMICANDITE, INCARTATO A MANO PANETTONE WITH SICILIAN MODICA CHOCOLATE PGI DROPS AND SEMI-CANDIED PEARS, HAND WRAPPED	1000g	6	22 X 22 X 14 CM	20	79 X 59 X 21 CM	0,098	742035
TORRONI E TORRONCINI/SOFT NOUGATS BAR AND BITE SIZE								
54201	TORRONE MORBIDO CON MANDORLE DI SICILIA SICILIAN ALMONDS SOFT NOUGAT	150g	12	23,5 X 2,5 X 5,5 CM	210	27 X 16 X 12 CM	0,005	542017
54203	TORRONE MORBIDO AL PISTACCHIO PISTACHIO SOFT NOUGAT	150g	12	23,5 X 2,5 X 5,5 CM	210	27 X 16 X 12 CM	0,005	542031
54204	TORRONE MORBIDO CON MANDORLE E PISTACCHI RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE ALMOND AND PISTACHIO SOFT NOUGAT COATED WITH DARK CHOCOLATE	150g	12	23,5 X 2,5 X 5,5 CM	210	27 X 16 X 12 CM	0,005	542048
54205	TORRONE MORBIDO CON MANDORLE E PISTACCHI RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO ALMOND AND PISTACHIO SOFT NOUGAT COATED WITH WHITE CHOCOLATE	150g	12	23,5 X 2,5 X 5,5 CM	210	27 X 16 X 12 CM	0,005	542055
54206	TORRONE MORBIDO CON MANDORLE E PISTACCHI RICOPERTO DI CIOCCOLATO ALL'ARANCIA ALMOND AND PISTACHIO SOFT NOUGAT COATED WITH ORANGE CHOCOLATE	150g	12	23,5 X 2,5 X 5,5 CM	210	27 X 16 X 12 CM	0,005	542062
54207	TORRONE MORBIDO CON MANDORLE E PISTACCHI RICOPERTO DI CIOCCOLATO AL LIMONE ALMOND AND PISTACHIO SOFT NOUGAT COATED WITH LEMON CHOCOLATE	150g	12	23,5 X 2,5 X 5,5 CM	210	27 X 16 X 12 CM	0,005	542079
54210	TORRONE MORBIDO CON MANDORLE E PISTACCHI MAGNUM (CON OSTIA) MAGNUM ALMOND AND PISTACHIO SOFT NOUGAT (WITH WAFER)	2500g	1	39 X 11 X 6 CM		41 X 14 X 8 CM		
54211	TORRONE MORBIDO CON MANDORLE E PISTACCHI MAGNUM RICOP. DI CIOCCOLATO FONDENTE ALMOND AND PISTACHIO SOFT NOUGAT MAGNUM COATED W/ DARK CHOCOLATE	2500g	1	39 X 11 X 6 CM		41 X 14 X 8 CM		
54212	TORRONE MORBIDO CON MANDORLE E PISTACCHI MAGNUM RICOP. DI CIOCCOLATO ALL'ARANCIA ALMOND AND PISTACHIO SOFT NOUGAT MAGNUM COATED W/ ORANGE CHOCOLATE	2500g	1	39 X 11 X 6 CM		41 X 14 X 8 CM		
54213	TORRONE MORBIDO CON MANDORLE E PISTACCHI MAGNUM RICOP. DI CIOCCOLATO AL LIMONE ALMOND AND PISTACHIO SOFT NOUGAT MAGNUM COATED W/ LEMON CHOCOLATE	2500g	1	39 X 11 X 6 CM		41 X 14 X 8 CM		
54221	TORRONCINI ALLE MANDORLE E PISTACCHI ASSORTITI IN SCATOLA METALLICA ASSORTED SOFT NOUGAT BITE SIZE TIN BOX	220g	6	17 X 22 X 5,5 CM	98	52 X 24 X 13 CM	0,016	542215

ART.	DESCRIZIONE	PESO NETTO NET WT	PZ. PER CASSA CASE PCS	DIM. PRODOTTO PRODUCT DIM. LXPXH - LXWXH	CASSE CASES PER PALLET	DIM. CASSA CASE DIM. LXPXH - LXWXH	M ³ CASSA CASE	EAN 8004920
54200	TORRONCINI ALLE MANDORLE E PISTACCHI ASSORTITI ASSORTED SOFT NOUGAT BITE SIZE	170g	12	13 X 6,5 X 17 CM	80	29 X 40 X 19 CM	0,022	542000
54220	TORRONCINI ALLE MANDORLE E PISTACCHI ASSORTITI IN BUSTA ASSORTED SOFT NOUGAT BITE SIZE IN BAG	220g	20	18 X 5 X 22 CM	56	40 X 30 X 27 CM	0,032	542208
PASTE DI MANDORLA / ALMOND COOKIES								
64201	PASTE DI MANDORLA CLASSICHE ARTIGIANALI ARTISANAL ALMOND COOKIES	170g	12	13 X 6,5 X 17 CM	80	29 X 40 X 19 CM	0,022	642014
CIOCCOLATO DI MODICA IGP / MODICA CHOCOLATE PGI								
75001	CIOCCOLATO DI MODICA IGP 60% CACAO MODICA CHOCOLATE PGI ORIGINAL 60% COCOA	75g	30	7 X 2 X 14,5 CM	115	21 X 22 X 15,5 CM	0,007	750016
75002	CIOCCOLATO DI MODICA IGP AL PISTACCHIO MODICA CHOCOLATE PGI WITH PISTACHIO	75g	30	7 X 2 X 14,5 CM	115	21 X 22 X 15,5 CM	0,007	750023
75003	CIOCCOLATO DI MODICA IGP AGLI AGRUMI MODICA CHOCOLATE PGI WITH CITRUS FRUITS	75g	30	7 X 2 X 14,5 CM	115	21 X 22 X 15,5 CM	0,007	750030
MARMELLATE E CONFETTURE / MARMALADES & JAMS								
327	MARMELLATA DI MANDARINI DI SICILIA SICILIAN MANDARIN MARMALADE	370g	6	7 X 7 X 9,5 CM	210	26 X 17 X 10 CM	0,004	003273
326	MARMELLATA DI LIMONI DI SICILIA SICILIAN LEMON MARMALADE	370g	6	7 X 7 X 9,5 CM	210	26 X 17 X 10 CM	0,004	003266
325	MARMELLATA DI ARANCIA ROSSA BLOOD ORANGE MARMALADE	370g	6	7 X 7 X 9,5 CM	210	26 X 17 X 10 CM	0,004	003259
328	CONFETTURA EXTRA DI FICHI FIGS JAM	370g	6	7 X 7 X 9,5 CM	210	26 X 17 X 10 CM	0,004	003280
329	CONFETTURA EXTRA DI GELSI NERI MULBERRY JAM	370g	6	7 X 7 X 9,5 CM	210	26 X 17 X 10 CM	0,004	003297
323	MIELE DI ARANCIO ORANGE HONEY	250g	6	6 X 6 X 9 CM	290	22 X 15 X 10 CM	0,003	003235
324	MIELE DI LIMONE LEMON HONEY	250g	6	6 X 6 X 9 CM	290	22 X 15 X 10 CM	0,003	003242
CONSERVE AL PISTACCHIO / PISTACHIO PRESERVES								
3310	CREMA DI PISTACCHIO PISTACHIO CREAM SPREAD	200g	12	6 X 6 X 9 CM	195	22 X 28 X 10 CM	0,006	003310
3300	PESTO DI PISTACCHIO PISTACHIO PESTO	180g	12	6 X 6 X 9 CM	195	22 X 28 X 10 CM	0,006	003303
CONFEZIONI REGALO / HAMPERS								
74903	CONFEZIONE "GOLOSERIA"		1	35 X 35 X 18 CM	60	37 X 37 X 20 CM	0,027	
74904	CONFEZIONE "CLASSICA"		1	35 X 35 X 18 CM	60	37 X 37 X 20 CM	0,027	
74901	CONFEZIONE "DELLA TRADIZIONE"		1	35 X 35 X 18 CM	60	37 X 37 X 20 CM	0,027	
74902	CONFEZIONE "GRAN SICILYUM"		1	35 X 35 X 18 CM	60	37 X 37 X 20 CM	0,027	



SICILYUM

MAESTRI DOLCIARI DAL 1932


SICILYUM
MAESTRI DOLCIARI DAL 1932

WWW.SICILYUM.IT

