



SICILYUM

MAESTRI DOLCIARI DAL 1932






SICILYUM
MAESTRI DOLCIARI DAL 1932



AUTENTICA ARTE PASTICCERA SICILIANA

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 le nostre colombe, 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 colomba, panettone, nougat, marmalades, jams and spreads. All this make them high quality products and a unforgettable Sicilian taste experience.





COLOMBE

Classico dolce Pasquale nato in Italia negli anni '30, la colomba è stata rielaborata dai nostri pasticceri in chiave siciliana. A renderla unica e preziosa, infatti, sono ingredienti come mandorle, pistacchi e canditi di Arancia di Sicilia. La lenta lievitazione dell'impasto e l'uso di lievito madre, donano gusto, morbidezza e fragranza. Le raffinate confezioni enfatizzano il prestigio della linea.

Colomba, traditional Easter cake born in Italy, in the 30s, has been reviewed in Sicilian style by our pastry chefs. almonds, pistachios and candied orange of Sicily make it unique and precious. The slow rising of the dough and the use of mother yeast give taste, softness, and fragrance. The elegant boxes emphasize the prestige of the line.





COLOMBA CLASSICA

CON CANDITI D'ARANCIA E DECORATA
CON MANDORLE E PISTACCHI DI SICILIA

TRADITIONAL COLOMBA CAKE WITH CANDIED
ORANGE RINDS, ALMONDS AND PISTACHIOS
OF SICILY

ART. 76101
1000g - 35 ¼ oz





Classico dolce pasquale reso ineguagliabile dalla freschezza dei canditi d'arancia, dalle mandorle e dai pistacchi, tutti elementi rigorosamente siciliani che ne ricoprono la croccante glassa. La lenta lievitazione, solo con lievito madre, conferisce morbidezza e fragranza sublimi.

Classic Easter cake enhanced by the freshness of candied orange peels, almonds and pistachios, all strictly Sicilian. The slow leavening, only with natural yeast, gives incomparable softness and sweetness.





COLOMBA

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

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

ART. 76202

1000g (800g + 200g crema)

35 ¼ oz (28 ¼ oz + 7 oz spread cream)





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



Classico dolce pasquale arricchito da una copertura di cioccolato fondente esaltato da croccante granella di pistacchi di Sicilia. La lenta lievitazione, solo con lievito madre, conferisce morbidezza e fragranza ineguagliabili. Ne completa la bontà una golosa crema al pistacchio in sac à poche da aggiungere a proprio piacere.

Classic Easter cake enriched with dark chocolate and enhanced by crunchy grains of Sicilian pistachio. The slow leavening, only with natural yeast, gives incomparable softness and sweetness. The deliciousness is completed by a greedy pistachio cream in sac à poche to spread as you like.





COLOMBA

CON SCAGLIE DI "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"
E PERE SEMICANDITE
DECORATA CON MANDORLE DI SICILIA

COLOMBA WITH SICILIAN "CIOCCOLATO DI MODICA
IGP" FLAKES AND SEMI-CANDIED PEARS
DECORATED WITH SICILIAN ALMONDS

ART. 76203

1000g

35 ¼ oz





Le scaglie di “cioccolato di Modica IGP” donano alla nostra Colomba un sapore sublime esaltato dalla freschezza della pera semi-candita. La lenta lievitazione, solo con lievito madre, conferisce morbidezza e fragranza ineguagliabili.

The chocolate flakes of Modica IGP give to our Colomba a sublime taste enhanced by the freshness of the semi-candied pear. The slow leavening, only with natural yeast, gives incomparable softness and sweetness.



MARMELLATE & CONFETTURE

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

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 GELSI NERI

MULBERRY JAM



ART. 329
370 g

CONFETTURA EXTRA DI FICHI

FIGS JAM



ART. 328
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



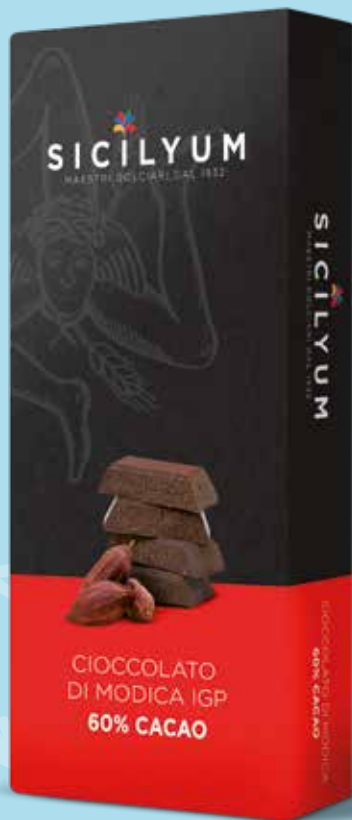
CIOCCOLATO DI MODICA

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

60% COCOA

ART. 75001
75 g - 2.65 oz

PISTACCHIO

PISTACHIO

ART. 75002
75 g - 2.65 oz

AGRUMI

CITRUS FRUITS

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 “pistachio”, 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*



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



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
COLOMBE								
76101	COLOMBA CLASSICA CON CANDITI DI ARANCIA DI SICILIA GLASSATA E DECORATA CON MANDORLE E PISTACCHI TRADITIONAL COLOMBA CAKE WITH CANDIED ORANGE RINDS, ALMONDS AND PISTACHIOS OF SICILY	1000g	6	28 X 26 X 14 CM	22	79 X 59 X 18 CM	0,084	761012
76202	COLOMBA RICOPERTA CON PURO CIOCCOLATO FONDENTE, DECORATA CON GRANELLA DI PISTACCHIO DI SICILIA, INCLUSA NELLA CONFEZIONE CREMA AL PISTACCHIO IN SAC À POCHE DARK CHOCOLATE AND SICILIAN PISTACHIO GRAINS COVERED COLOMBA CAKE WITH PISTACHIO SPREAD CREAM IN SAC À POCHE	800g 200g	6	28 X 26 X 14 CM	22	79 X 59 X 18 CM	0,084	762026
76203	COLOMBA CON SCAGLIE DI "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" E PERE SEMICANDITE, DECORATA CON MANDORLE DI SICILIA COLOMBA WITH SICILIAN "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" FLAKES AND SEMI-CANDIED PEARS, DECORATED WITH SICILIAN ALMONDS	1000g	6	28 X 26 X 14 CM	22	79 X 59 X 18 CM	0,084	762033
MARMELLATE E CONFETTURE / MARMALADES & JAMS								
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
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
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
MIELI / HONEYS								
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
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
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


SICILYUM
 MAESTRI DOLCIARI DAL 1932

info@sicilyum.it

Zona ind.le Piano Tavola
95032 Belpasso - Ct

