

TERRA[®]
SICILIAE



TERRA[®]
SICILIAE

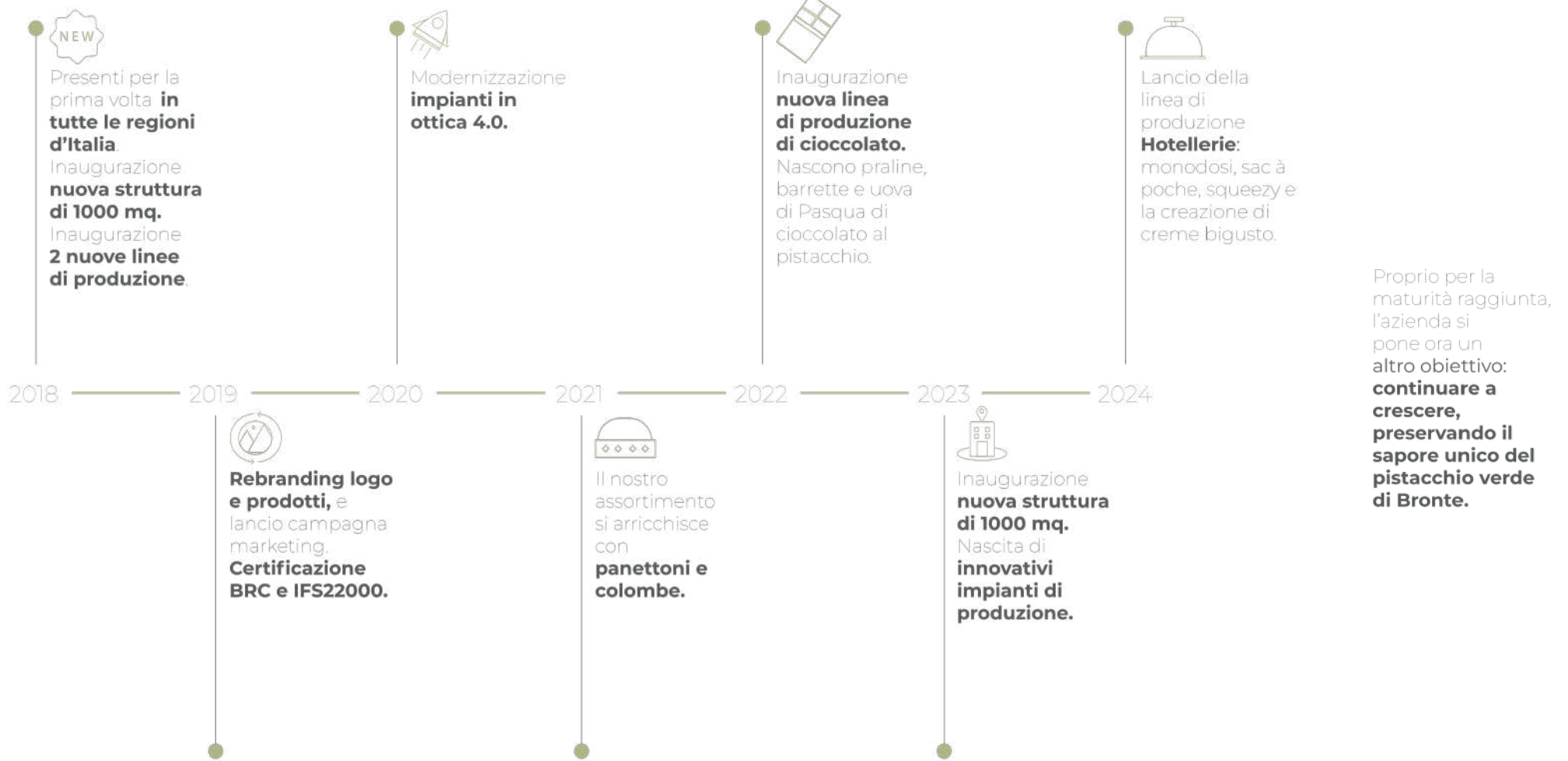


Storia

Terra Siciliae è rivoluzione, ma anche evoluzione.

Ecco le
**tappe più
importanti**
dell'azienda.





Proprio per la maturità raggiunta, l'azienda si pone ora un altro obiettivo: **continuare a crescere, preservando il sapore unico del pistacchio verde di Bronte.**



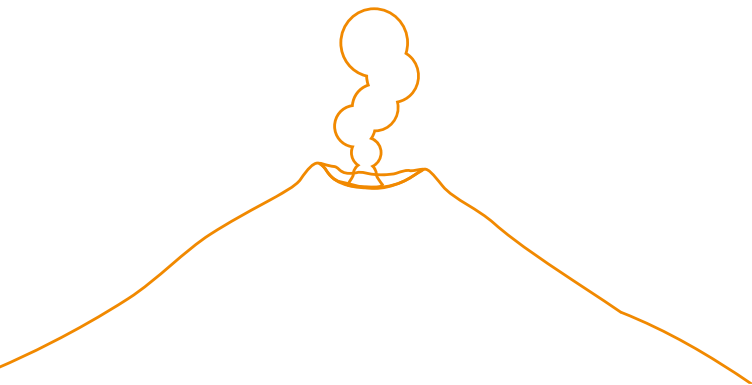
Terra Siciliae, un viaggio tra i sapori dell'isola.

Terra Siciliae è il brand premium de I Veri Sapori dell'Etna, sinonimo di eccellenza nella lavorazione del pistacchio da oltre vent'anni. Nata a Bronte, alle pendici dell'Etna, la nostra azienda affonda le radici nella tradizione siciliana più autentica.

Ogni nostro prodotto è frutto di un sapere antico, che si rinnova grazie alla ricerca continua e alla cura artigianale. Dalla selezione delle materie prime fino alla lavorazione, dedichiamo a ogni passaggio l'attenzione che merita.

Ogni scorcio della Sicilia custodisce racconti affascinanti, paesaggi mozzafiato e profumi inebrianti. Noi di **Terra Siciliae** portiamo tutto questo nelle vostre tavole, grazie a linee di prodotti che si fondano su qualità, genuinità e sostenibilità.

Siamo il partner ideale per professionisti e aziende del settore Ho.Re.Ca. e Retail.



Chi Siamo

Cannoli

I CANNOLI

I Cannoli, un classico della produzione dolciaria siciliana, sono rivisitati da Terra Siciliae con passione e maestria, per un'esperienza che avvolge il palato. Un viaggio tra le tradizioni e l'innovazione, racchiuso in ogni singolo cannolo.



I Cannoli



Cannoli - Scatola 8pz con crema e granella di pistacchio

Codice	Peso gr.
CNP210STS	210g

	n°pz. per crt.	35		crt. per strato	8		crt. per pallet	56
--	-------------------	----	--	--------------------	---	--	--------------------	----

PALLETIZZAZIONE

IVA	Shelf-life		Senza conservanti
10.00%	9 mesi		

INFORMAZIONI

Pasta



LA PASTA

La pasta di semola di grano duro di Terra Siciliae nasce da una filiera autenticamente siciliana, dove ogni ingrediente racconta il legame profondo con il territorio.

Produciamo la nostra pasta in un pastificio artigianale che affonda le radici nella tradizione locale, utilizzando esclusivamente grano siciliano selezionato, coltivato su terreni naturalmente fertili grazie alla ricchezza vulcanica del suolo etneo.

È da questa terra generosa che deriva il gusto unico ed inconfondibile della nostra pasta. La trafilatura a bronzo e l'essiccazione lenta a bassa temperatura conferiscono alla pasta una consistenza ruvida e porosa, ideale per trattenere e valorizzare ogni condimento.

Tra le nostre proposte, anche una linea arricchita con pregiato **pistacchio**, per un'esperienza di gusto delicata e raffinata.



La Pasta



Arricciatella di semola di grano duro

Un formato artigianale dalla caratteristica forma a spirale, perfetto per avvolgere sughi densi e cremosi. La sua consistenza garantisce una tenuta eccellente in cottura.

Codici		Peso gr.	
classica AR250BTS AR500BTS	al pistacchio ARC250BTS ARC500BTS	250g	500g
	n°pz. per crt.	20	10
	crt. per strato	8	8
	crt. per pallet	64	64

PALLETTIZZAZIONE

IVA	Shelf-life
4.00%	18 mesi

INFORMAZIONI



Busiata di semola di grano duro

Classico formato della tradizione siciliana, lungo e attorcigliato, ideale per accogliere condimenti intensi come il pesto di pistacchio o i sughi a base di carne.

Codici		Peso gr.	
classica BS250BTS BS500BTS	al pistacchio BSP500BTS BSP250BTS	250g	500g
	n°pz. per crt.	20	10
	crt. per strato	8	8
	crt. per pallet	64	64

PALLETTIZZAZIONE

IVA	Shelf-life
4.00%	18 mesi

INFORMAZIONI



Busiata Lunga di semola di grano duro

La variante lunga delle busiate, perfetta con sughi freschi e profumati come quelli al pomodoro e basilico, ma anche con preparazioni strutturate e saporite.

Codici		Peso gr.
classica BSL500BTS	al pistacchio BSLP500BTS	500g
	n°pz. per crt.	10
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	56

PALLETTIZZAZIONE

IVA	Shelf-life
4.00%	18 mesi

INFORMAZIONI



La Pasta



Calamarata di semola di grano duro

Pasta ad anelli, ispirata ai calamari da cui prende il nome. È la scelta ideale per piatti di mare.

PALLETIZZAZIONE

Codici		Peso gr.	
classica CLM250BTS CLM500BTS		250g	500g
	n°pz. per crt.	20	10
	crt. per strato	8	8
	crt. per pallet	56	56

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
4.00%	18 mesi
Senza coloranti	



Caserecce di semola di grano duro

Eccellente per trattenere sughi corposi e avvolgenti. Versatile e rustica, è perfetta per esaltare ricette ricche e saporite.

PALLETIZZAZIONE

Codici		Peso gr.	
classica CS250BTS CS500BTS	al pistacchio CSP250BTS CSP500BTS	250g	500g
	n°pz. per crt.	20	10
	crt. per strato	8	8
	crt. per pallet	64	64

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
4.00%	18 mesi
Senza coloranti	



Fusilli di semola di grano duro

Pasta corta a spirale, perfetta per sughi leggeri, vellutate e condimenti freschi. Ottima anche per preparazioni fredde e piatti estivi.

PALLETIZZAZIONE

Codici		Peso gr.	
classica FSL250BTS FSL500BTS	al pistacchio FSP250BTS FSP500BTS	250g	500g
	n°pz. per crt.	20	10
	crt. per strato	8	8
	crt. per pallet	56	56

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
4.00%	18 mesi
Senza coloranti	

La Pasta



Fusilloni di semola di grano duro

La versione maxi dei fusilli: generosa nella forma e nella capacità di trattenere anche i sughi più ricchi.



Paccheri di semola di grano duro

Formato ampio, perfetto per essere condito con sughi densi e corposi come ragù di carne o di pesce.



Mezzi Paccheri di semola di grano duro

Più compatto rispetto al pacchero classico, mantiene la stessa vocazione per sughi corposi.

PALLETTIZZAZIONE

Codici		Peso gr.	
classica FS250BTS FS500BTS	al pistacchio FSN250BTS FSN500BTS	250g	500g
	n°pz. per crt.	20	10
	crt. per strato	8	8
	crt. per pallet	56	56

PALLETTIZZAZIONE

Codici		Peso gr.	
classica PC250BTS PC500BTS	al pistacchio PCP250BTS PCP500BTS	250g	500g
	n°pz. per crt.	20	10
	crt. per strato	8	8
	crt. per pallet	56	56

PALLETTIZZAZIONE

Codici		Peso gr.	
classica MPC250BTS MPC500BTS	al pistacchio MPCP250BTS MPCP500BTS	250g	500g
	n°pz. per crt.	20	10
	crt. per strato	8	8
	crt. per pallet	56	56

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
4.00%	18 mesi
Senza coloranti	

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
4.00%	18 mesi
Senza coloranti	

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
4.00%	18 mesi
Senza coloranti	



Penne di semola di grano duro

Un grande classico della cucina italiana. Versatili e sempre attuali, si adattano perfettamente a ogni tipo di sugo.

PALLETTIZZAZIONE

Codici		Peso gr.	
classica PN250BTS PN500BTS	al pistacchio PNP250BTS PNP500BTS	250g	500g
	n°pz. per crt.	20	10
	crt. per strato	8	8
	crt. per pallet	64	64

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
4.00%	18 mesi

Senza coloranti



Rigatoni di semola di grano duro

Formato corto e rigato, con grande capacità di raccogliere e trattenere i condimenti. Ideale per piatti tradizionali, è un must della cucina casalinga.

PALLETTIZZAZIONE

Codici		Peso gr.	
classica RT250BTS RT500BTS	al pistacchio RTP250BTS RTP500BTS	250g	500g
	n°pz. per crt.	20	10
	crt. per strato	8	8
	crt. per pallet	56	56

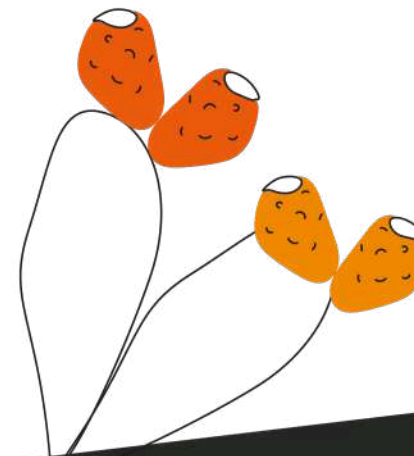
INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
4.00%	18 mesi

Senza coloranti

Sezione Food service

TERRA
SICILIAE



LE DOLCEZZE DI SICILIA

Ogni **creazione** racconta un pezzo di Sicilia: dalle colline di Bronte, dove nasce il nostro pistacchio d'eccellenza, ai profumi intensi degli agrumi, fino alle note avvolgenti del nostro cioccolato. Ogni prodotto è il risultato di un perfetto equilibrio tra gusto, tecnica e selezione delle migliori materie prime.



Crema

LE CREME SPALMABILI

Texture perfetta e gusto deciso: le nostre creme spalmabili sono ideali per farciture, dessert al cucchiaio, gelati artigianali e lavorazioni di pasticceria. Disponibili in vari formati e percentuali di pistacchio, sono versatili e pronte all'uso per semplificare il lavoro dei professionisti.



Le Creme Spalmabili



Crema al Pistacchio
con 15% di pistacchi

Codice Peso gr.

SPP1S15TS **1kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	80

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
10.00%	18 mesi



Crema al Pistacchio
con 15% di pistacchi

Codice Peso gr.

SPP3S15TS **3kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	2
	crt. per strato	10
	crt. per pallet	80

INFORMAZIONI

IVA	Minimo d'ordine	Shelf-life
10.00%	17 crt.	18 mesi



Crema al Pistacchio
con 15% di pistacchi

Codice Peso gr.

SPP5S15TS **5kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	1
	crt. per strato	15
	crt. per pallet	135

INFORMAZIONI

IVA	Minimo d'ordine	Shelf-life
10.00%	20 crt.	18 mesi



Sezione Food Service

Le Creme Spalmabili



Crema al Pistacchio
con 20% di pistacchi

Codice Peso gr.

SPP1STS 1kg

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	80

IVA Shelf-life

10.00% 18 mesi

INFORMAZIONI



Crema al Pistacchio
con 20% di pistacchi

Codice Peso gr.

SPP3STS 3kg

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	2
	crt. per strato	10
	crt. per pallet	80

IVA Shelf-life

10.00% 18 mesi

INFORMAZIONI



Crema al Pistacchio
con 20% di pistacchi

Codice Peso gr.

SPP5STS 5kg

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	1
	crt. per strato	15
	crt. per pallet	135

IVA Shelf-life

10.00% 18 mesi

INFORMAZIONI



Sezione Food Service

Le Creme Spalmabili



Crema Pistacrock
con 35% di pistacchi

Codice	Peso gr.
CRM500STS	500g

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	15
	crt. per pallet	150

IVA	Shelf-life
10.00%	18 mesi

INFORMAZIONI



Crema Pistacrock
con 35% di pistacchi

Codice	Peso gr.
CRM1STS	1kg

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	80

IVA	Shelf-life
10.00%	18 mesi

INFORMAZIONI



Crema Pistacrock
con 35% di pistacchi

Codice	Peso gr.
CRM3STS	3kg

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	2
	crt. per strato	10
	crt. per pallet	80

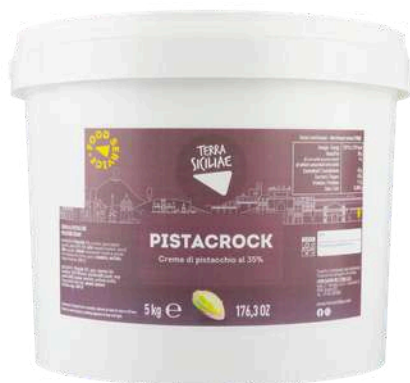
IVA	Shelf-life
10.00%	18 mesi

INFORMAZIONI



Sezione Food Service

Le Creme Spalmabili



Crema Pistacrock con 35% di pistacchi

Codice Peso gr.

CRM5STS 5kg

PALLETTIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	1
	crt. per strato	15
	crt. per pallet	135

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
10.00%	18 mesi
Senza glutine	Senza conservanti
Senza coloranti	

Sezione Food Service



Topping

I TOPPING

I topping Terra Siciliae sono la soluzione perfetta per il mondo gelateria e pasticceria.



I Topping



Topping con spalmabile al pistacchio

Codice	Peso gr.
TP900TS	900g

	n°pz. per crt.	5		crt. per strato	21		crt. per pallet	105
--	-------------------	---	--	--------------------	----	--	--------------------	-----

PALLETTIZZAZIONE

IVA	Minimo d'ordine	Shelf-life		Senza glutine		Senza conservanti
10.00%	20 crt	18 mesi				

INFORMAZIONI

Sac à Poche

LA SAC À POCHE

Formato pratico e ideale per utilizzi in cucina o laboratorio. Le nostre sac à poche sono pronte all'uso, perfette per farciture, decorazioni e rifiniture di precisione. Una soluzione smart pensata per ottimizzare tempi e risultati.



La Sac à Poche



Sac à Poche - Sfusa con crema al pistacchio

Codice	Peso gr.
SP400PSTS	400g

	n°pz. per crt.	14		crt. per strato	12		crt. per pallet	120
--	-------------------	-----------	--	--------------------	-----------	--	--------------------	------------

PALLETTIZZAZIONE

IVA	Shelf-life		Senza glutine		Senza conservanti
10.00%	18 mesi				

INFORMAZIONI



Pasta Pura

LA PASTA PURA

Realizzata solo con pistacchi selezionati, senza additivi o coloranti, la nostra pasta pura è l'ingrediente essenziale in cucina, gelateria o pasticceria. Gusto pieno, resa elevata e massima affidabilità in lavorazione.



Pasta Pura



Pasta Pura di Pistacchio natural green

Codice Peso gr.

PPVN1STS **1kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	80

IVA Shelf-life

10.00% **24 mesi**

INFORMAZIONI



Pasta Pura di Pistacchio natural green

Codice Peso gr.

PPVN3STS **3kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	2
	crt. per strato	10
	crt. per pallet	80

IVA Shelf-life

10.00% **24 mesi**

INFORMAZIONI



Pasta Pura di Pistacchio natural green

Codice Peso gr.

PPVN5STS **5kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	1
	crt. per strato	15
	crt. per pallet	135

IVA Shelf-life

10.00% **24 mesi**

INFORMAZIONI



Sezione Food Service

Pasta Pura



Pasta Pura di Pistacchio colorful green

Codice Peso gr.

PPV1STS **1kg**

PALLETTIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	80

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
10.00%	24 mesi
Senza glutine Senza conservanti Senza lattosio	



Pasta Pura di Pistacchio colorful green

Codice Peso gr.

PPV3STS **3kg**

PALLETTIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	2
	crt. per strato	10
	crt. per pallet	80

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
10.00%	24 mesi
Senza glutine Senza conservanti Senza lattosio	



Pasta Pura di Pistacchio colorful green

Codice Peso gr.

PPV5STS **5kg**

PALLETTIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	1
	crt. per strato	15
	crt. per pallet	135

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
10.00%	24 mesi
Senza glutine Senza conservanti Senza lattosio	

Sezione Food Service

Pasta Pura



Pasta Pura di Pistacchio natural crunchy

Codice Peso gr.

PFN1SGTS **1kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	80

IVA Shelf-life

10.00% **24 mesi**

INFORMAZIONI



Pasta Pura di Pistacchio natural crunchy

Codice Peso gr.

PFN3SGTS **3kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	2
	crt. per strato	10
	crt. per pallet	80

IVA Shelf-life

10.00% **24 mesi**

INFORMAZIONI



Pasta Pura di Pistacchio natural crunchy

Codice Peso gr.

PFN5SGTS **5kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	1
	crt. per strato	15
	crt. per pallet	135

IVA Shelf-life

10.00% **24 mesi**

INFORMAZIONI



Sezione Food Service

Pasta Pura



Pasta Pura di Pistacchio con pistacchio di Sicilia 30%

Codice Peso gr.

PIC1STS **1kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	80

IVA Shelf-life

10.00% **24 mesi**

INFORMAZIONI



Pasta Pura di Pistacchio con pistacchio di Sicilia 30%

Codice Peso gr.

PIC3STS **3kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	2
	crt. per strato	10
	crt. per pallet	80

IVA Shelf-life

10.00% **24 mesi**

INFORMAZIONI



Pasta Pura di Pistacchio con pistacchio di Sicilia 30%

Codice Peso gr.

PIC5STS **5kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	1
	crt. per strato	15
	crt. per pallet	135

IVA Shelf-life

10.00% **24 mesi**

INFORMAZIONI



Dubai Chocolate

LA DUBAI CHOCOLATE

Un prodotto esclusivo, ideale per arricchire l'offerta in pasticceria.



La Dubai Chocolate



Dubai Chocolate Cream 30%
con pasta Kataifi - secchio

Codice Peso gr.

CRM1SKTS **1Kg**

PALLETTIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	80

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
10.00%	12 mesi

Senza conservanti Senza coloranti



Dubai Chocolate Cream 30%
con pasta Kataifi - secchio

Codice Peso gr.

CRM3SKTS **3Kg**

PALLETTIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	2
	crt. per strato	10
	crt. per pallet	80

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
10.00%	12 mesi

Senza conservanti Senza coloranti



Dubai Chocolate Cream 30%
con pasta Kataifi - secchio

Codice Peso gr.

CRM5SKTS **5Kg**

PALLETTIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	1
	crt. per strato	15
	crt. per pallet	135

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
10.00%	12 mesi

Senza conservanti Senza coloranti

Sezione Food Service

Pistacchio Naturale

PISTACCHIO NATURALE

Ideale per topping, lavorazioni salate, dolci o miscele personalizzate.
Provenienza tracciata e qualità premium garantita.



Pistacchio Naturale



**Granella di Pistacchio
secchio**

Codice Peso gr.

GRP500STS 500g

PALLETTIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	80

IVA Shelf-life

4.00% 18 mesi

INFORMAZIONI



**Tritato di Pistacchio
secchio**

Codice Peso gr.

TRT500STS 500g

PALLETTIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	80

IVA Shelf-life

4.00% 18 mesi

INFORMAZIONI



**Pistacchio Sgusciato
secchio**

Codice Peso gr.

PSS500STS 500g

PALLETTIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	80

IVA Shelf-life

4.00% 18 mesi

INFORMAZIONI



Sezione Food Service

Pistacchio Naturale



Granella di Pistacchio
busta sottovuoto

Codice Peso gr.

GRP1BTS 1kg

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	4
	crt. per strato	14
	crt. per pallet	112

IVA Shelf-life

4.00% 18 mesi

INFORMAZIONI



Tritato di Pistacchio
busta sottovuoto

Codice Peso gr.

TRT1BTS 1kg

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	4
	crt. per strato	14
	crt. per pallet	112

IVA Shelf-life

4.00% 18 mesi

INFORMAZIONI



Pistacchio Sgusciato
busta sottovuoto

Codice Peso gr.

PSS1BTS 1kg

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	4
	crt. per strato	14
	crt. per pallet	112

IVA Shelf-life

4.00% 18 mesi

INFORMAZIONI



Sezione Food Service

Pistacchio Naturale



Pistacchio Sgusciato *busta sottovuoto*

Codice

Peso gr.

PSS100BTS

100g

PALLETTIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	25
	crt. per strato	14
	crt. per pallet	112

IVA

Shelf-life

4.00%

18 mesi

INFORMAZIONI



Sezione Food Service

Pesti e sapori di Sicilia

I PESTI

Pesto cremoso, bilanciato e pronto all'uso: perfetto per primi piatti, farciture, finger food e cucina creativa.



I Pesti



Pesto di Pistacchio al 60%
con pistacchio di Sicilia e "Sale marino di Trapani IGP"

Codice Peso gr.

PST500STS 500g

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	15
	crt. per pallet	150

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life	
10.00%	18 mesi	



Pesto di Pistacchio al 60%
con pistacchio di Sicilia e "Sale marino di Trapani IGP"

Codice Peso gr.

PST1VTS 1kg

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	7
	crt. per strato	10
	crt. per pallet	80

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life	
10.00%	18 mesi	



Pesto di Pistacchio al 60%
con pistacchio di Sicilia e "Sale marino di Trapani IGP"

Codice Peso gr.

PST1STS 1kg

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	6
	crt. per strato	8
	crt. per pallet	80

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life	
10.00%	18 mesi	

Sezione Food Service

I Pesti



Pesto di Pistacchio al 60%
con pistacchio di Sicilia e "Sale marino di Trapani IGP"

Codice Peso gr.

PST3STS **3kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	2
	crt. per strato	10
	crt. per pallet	80

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
10.00%	18 mesi

	Senza glutine		Senza conservanti		Senza coloranti
	Senza lattosio				



Pesto di Pistacchio al 60%
con pistacchio di Sicilia e "Sale marino di Trapani IGP"

Codice Peso gr.

PST5STS **5kg**

PALLETIZZAZIONE

	n°pz. per crt.	1
	crt. per strato	15
	crt. per pallet	135

INFORMAZIONI

IVA	Shelf-life
10.00%	18 mesi

	Senza glutine		Senza conservanti		Senza coloranti
	Senza lattosio				

Croccante

IL CROCCANTE

Ricco di pistacchio, il croccante garantisce la consistenza e il gusto intenso ideale per ogni palato.

TERRA
SICILIAE



Il Croccante



Croccante
di pistacchio

Codice

Peso gr.

CRP100BTS

100g



n°pz.
per crt.

20



crt.
per strato

14



crt.
per pallet

98

PALLETTIZZAZIONE

IVA	Shelf-life	Senza glutine	Senza conservanti
10.00%	12 mesi		

INFORMAZIONI



Scegli Terra Siciliae
alla scoperta dei migliori
sapori al pistacchio



Contatti

I Veri Sapori dell'Etna s.r.l.
Zona Industriale Artigianale
Viale J. Kenn, SN - 95034 Bronte (CT)
Tel: 095 5870885
info@iverisaporidelletna.com

www.terrasiciliae.com



COD.1T ITA