

TERRA[®]
SICILIAE

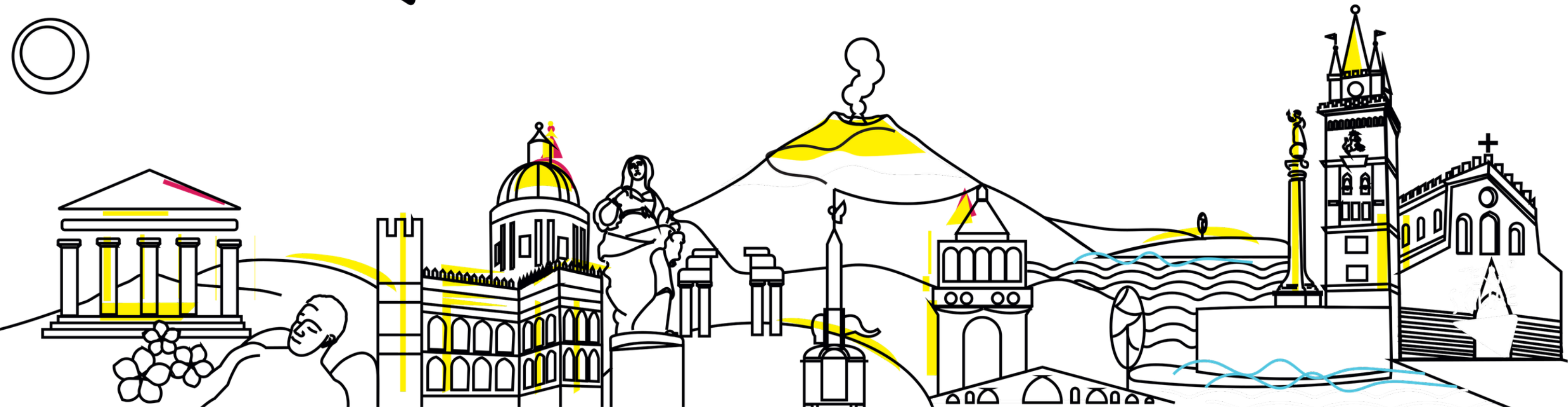
Catalogo
Natale




I Panettoni Artigianali Terra Siciliae I Panettoni Terra Siciliae sono il perfetto connubio tra tradizione e qualità. Realizzati artigianalmente, ogni panettone nasce dalla passione e dalla maestria dei nostri pasticceri, che selezionano le migliori materie prime, tutte rigorosamente naturali. La lenta lievitazione, ed una lavorazione che dura fino a 72 ore, garantisce una consistenza soffice e un gusto ricco, che si sprigiona ad ogni morso. Il nostro panettone è il risultato di un'attenta lavorazione, senza fretta, con il rispetto dei tempi naturali della lievitazione, per ottenere una morbidezza unica e una leggerezza che si scioglie in bocca. Ogni ingrediente è scelto con cura: farina di alta qualità, burro fresco, uova selezionate, e frutta candita senza conservanti, per un prodotto che sa di genuinità e tradizione siciliana.

Terra Siciliae Artisan Panettone The Terra Siciliae Panettone is a perfect blend of tradition and quality. Artisanal by nature, each panettone is the result of the passion and craftsmanship of our pastry chefs, who carefully select only the finest natural ingredients. Thanks to a slow fermentation process that lasts up to 72 hours, each panettone achieves a unique softness and rich flavor that is revealed with every bite. Every panettone is the result of careful, patient craftsmanship that respects the natural rising process, ensuring a light and fluffy texture that melts delicately in the mouth. We use only the highest-quality ingredients: premium flour, fresh butter, selected eggs, and candied fruit without preservatives, offering a product that embodies the authenticity and tradition of Sicily.

TERRA[®]
SICILIAE



A close-up photograph of a slice of almond cake on a wooden cutting board. The cake is golden-brown with a porous, airy texture and is topped with white icing and almond slices. In the background, there is a glass bowl of white flour, several brown eggs, and two whole oranges, all set against a warm, orange-toned background. The text 'DLINEA eluxe' is overlaid on the right side of the image.

DLINEA
eluxe

Panettoni IN SCATOLA

Linea Panettoni Deluxe in Scatola

Quest'anno i nostri panettoni uniscono il gusto della semplicità e dell'autenticità con un profondo amore per la cultura e le bellezze architettoniche della nostra Sicilia. Siracusa, Messina, Palermo e Catania, con le meraviglie che le rendono uniche, si uniscono in una scatola esclusiva, ricca di gusto.

Il sapore esclusivo dei nostri panettoni ti porterà in un viaggio nel tempo e nello spazio, alla riscoperta dei luoghi più suggestivi della Sicilia:

- Il porto e il Duomo a Messina
- La Cattedrale dei Viceré e il Teatro Politeama a Palermo
- Il Teatro Greco, il Duomo e la Fontana di Diana a Siracusa
- Il "Liotro", il Duomo, l'Etna e il Castello Ursino a Catania

Questa confezione in edizione limitata, con il suo design raffinato, non solo esalta il panettone, ma porta anche la bellezza della Sicilia direttamente a casa tua.

lusso del



Codice articolo
PNA750STS

Peso
750g

Ciaurusu

Panettone Tradizionale a lievitazione naturale.

Panettone a lievitazione naturale ricoperto di glassa mandorlata e zuccherini. Soffice impasto con pezzi di arancia candita al naturale.

Traditional Natural Leavening Panettone.
Traditional Natural Leavening Panettone covered with almond icing and sprinkles. Soft dough with pieces of natural candied orange.

Linea Deluxe



Codice articolo
PNP750STS

Peso
750g

Ciocopiru

Panettone Artigianale a lievitazione naturale.

Panettone a lievitazione naturale ricoperto con glassa al cioccolato fondente e con scaglette di mandorle. Soffice impasto con pezzi di pera candita al naturale e gocce di cioccolato.

Artisan Natural Leavening Panettone.

Artisan Natural Leavening Panettone covered with dark chocolate icing and almond slivers. Soft dough with pieces of natural candied pear and chocolate chips.

Deluxe Panettone Line in Box

This year, our panettoni combine the taste of simplicity and authenticity with a deep love for the culture and architectural beauty of our Sicily.

Syracuse, Messina, Palermo, and Catania, with the wonders that make them unique, all come together in a one-of-a-kind box filled with flavor.

The exclusive taste of our panettoni will take you on a journey through space and time, rediscovering the most picturesque spots in Sicily:

- The port and the Cathedral in Messina
- The Cathedral of the Viceroy and the Politeama Theater in Palermo
- The Greek Theater, the Cathedral, and the Fountain of Diana in Syracuse
- The "Liotro," the Cathedral, the Etna Volcan and the Ursino Castle in Catania

This limited-edition packaging, with its intricate design, not only enhances the luxury of the panettone but also brings the beauty of Sicily directly to your home.



Codice articolo
PNF940STS

Peso
750g c.a. +
vasetto 190g

Niuru

Panettone Artigianale a lievitazione

Panettone a lievitazione naturale ricoperto con glassa al cioccolato fondente e gocce di cioccolato. Soffice impasto al cacao abbinato ad un vasetto di Crema CiocoCrock al cioccolato con granella di Pistacchio

Artisan Natural Leavening Panettone.

Artisan Natural Leavening Panettone covered with dark chocolate frosting and chocolate chips. Soft cocoa dough combined with a jar of CiocoCrock chocolate cream with Pistachio grains.



Codice articolo
PNFP940STS

Peso
750g
+190g

Sfiziusu

Panettone Artigianale a lievitazione naturale.

Panettone a lievitazione naturale ricoperto con glassa al cioccolato fondente e granella di pistacchio. Soffice impasto semplice abbinato ad un vasetto di Crema al Pistacchio 35%.

Artisan Natural Leavening Panettone.

Artisan Natural Leavening Panettone covered with dark chocolate icing and pistachio grains. Fluffy plain dough combined with a jar of 35% Pistachio Cream.

Linea Deluxe



Linea Deluxe



Codice articolo
PCF1050STS
Peso
750g c.a. +
vasetto 300g

Pancroccola fondente _____

Panettone Artigianale a lievitazione naturale.
Panettone a lievitazione naturale ricoperto con glassa al cioccolato bianco e granella di pistacchio con gocce di cioccolato. Soffice impasto semplice abbinato ad un vasetto di Croccola Bigusto al Pistacchio e Cioccolato Fondente.

Artisan Natural Leavening Panettone.

Artisan Natural Leavening Panettone covered with white chocolate frosting and pistachio grains with chocolate chips. Fluffy plain dough combined with a jar of Pistachio and Dark Chocolate Croccola Bigusto.



Codice articolo
PCB1050STS
Peso
750g c.a. +
vasetto 300g

Pancroccola bianca _____

Panettone Artigianale a lievitazione naturale.
Panettone a lievitazione naturale ricoperto con glassa al cioccolato bianco e granella di pistacchio con gocce di cioccolato. Soffice impasto semplice abbinato ad un vasetto di Croccola Bigusto al Pistacchio e Cioccolato Bianco

Artisan Natural Leavening Panettone.

Artisan Natural Leavening Panettone covered with white chocolate frosting and pistachio grains with chocolate chips. Fluffy plain dough combined with a jar of Pistachio and White Chocolate Croccola Bigusto.

Linea Deluxe



LINEA
ncar tata

Linea Incartata

DA 750g



Codice articolo
PAP750ITS

Peso
750g

Pandorato

Panettone Artigianale a lievitazione naturale.
Panettone a lievitazione naturale ricoperto con glassa al cioccolato bianco e granella di pistacchio. Soffice impasto semplice.

Artisan Natural Leavening Panettone.
Artisan Natural Leavening Panettone covered with white chocolate frosting and pistachio grains. Fluffy plain dough.



Codice articolo
PNC750ITS

Peso
750g

Chok

Panettone Artigianale a lievitazione naturale.
Panettone a lievitazione naturale ricoperto con glassa al cioccolato bianco e gocce di Cioccolato di Modica IGP. Soffice impasto semplice con gocce di Cioccolato di Modica IGP.

Artisan Natural Leavening Panettone. *Artisan Natural Leavening Panettone covered with white chocolate icing and drops of Cioccolato di Modica IGP. Soft plain dough with drops of Cioccolato di Modica IGP.*



Codice articolo
PNA750ITS

Peso
750g

Ciaurusu

Panettone Tradizionale a lievitazione naturale.
Panettone a lievitazione naturale ricoperto di glassa mandorlata e zuccherini. Soffice impasto con pezzi di arancia candita al naturale.

Traditional Natural Leavening Panettone.
Traditional Natural Leavening Panettone covered with almond icing and sprinkles. Soft dough with pieces of natural candied orange.



Codice articolo
PNP750ITS

Peso
750g

Ciocopiru

Panettone Artigianale a lievitazione naturale.
Panettone a lievitazione naturale ricoperto con glassa al cioccolato fondente e con scaglette di mandorle. Soffice impasto con pezzi di pera candita al naturale e gocce di cioccolato.

Artisan Natural Leavening Panettone.
Artisan Natural Leavening Panettone covered with dark chocolate icing and almond slivers. Soft dough with pieces of natural candied pear and chocolate chips.

Linea Incartata



LINEA *and* PREMIUM
atta



Oro Verde



Codice articolo
PNP1150LTS
Peso
750g+400g

Panettone Artigianale a lievitazione naturale. Panettone a lievitazione naturale ricoperto con glassa al cioccolato al pistacchio e granella di Bianco. Soffice impasto semplice abbinato con Crema di Pistacchio 20% in sac à poche.

Artisan Natural Leavening Panettone.

Artisan Natural Leavening Panettone covered with white chocolate frosting and pistachio grains. Soft plain dough combined with 20% Pistachio Cream in sac à poche.

Linea Premium in latta



Give a golden patina to your Christmas.

Dai una patina dorata al tuo Natale.

Codice articolo

PK1040ST

Peso

640g+400g



Pandorato with drops of Chocolate.

Pandorato con gocce di Cioccolato.

**With
chocolate
sauce**
*Con gocce
di cioccolato*



Codice articolo

PK1040STS

Peso

640g+400g

Terra Siciliae's Pandorato is distinguished by its meticulous craftsmanship. Every step, from ingredient selection to baking, is carefully attended to ensure a superior final product. Each cake is prepared with care and dedication, and the natural leavening-the secret of our tradition-gives our panettone a soft texture and a unique flavor that stands out among many.

Il Pandorato di Terra Siciliae si distingue per la sua lavorazione artigianale meticolosa. Ogni passo, dalla selezione degli ingredienti alla cottura, è curato con attenzione per garantire un prodotto finale di qualità superiore. Ogni dolce viene preparato con cura e dedizione, e la lievitazione naturale - segreto della nostra tradizione - conferisce al nostro panettone una consistenza soffice e un sapore unico, che si distingue tra i tanti.

Also try the version with drops of Cioccolato. Our exclusive recipe includes the addition of chocolate drops in Pandorato's dough to make it an even more intense experience thanks to the perfect combination of the softness of naturally leavened panettone and the crunchiness of Sicily's most famous chocolate.

Prova anche la versione con gocce di Cioccolato. La nostra ricetta esclusiva prevede l'aggiunta di gocce di cioccolato nell'impasto di Pandorato, per renderlo un'esperienza ancora più intensa grazie alla combinazione perfetta tra la morbidezza del panettone lievitato naturalmente e la croccantezza del cioccolato più famoso di Sicilia.

Personalize with the taste you prefer!

Personalizza con il gusto che preferisci!

The Sweetness of Choice.

With Pandorato, the treat is customized to your taste. In fact, our exquisite classic version and our Modica IGP Chocolate version are enriched with sac à poche creams of your choice from:

La Dolcezza della Scelta.

Con Pandorato, il piacere è personalizzato in base ai tuoi gusti. La nostra squisita versione classica e la nostra versione al Cioccolato di Modica IGP si arricchiscono infatti di creme in sac à poche a scelta tra:



Pistachio Cream:

a tribute to the richness and creaminess of Sicily's green gold.

Crema di Pistacchio:

un omaggio alla ricchezza e alla cremosità dell'oro verde siciliano. a tribute to the richness and creaminess of Sicily's green gold.



Two Flavors, Dark Chocolate and Pistachio:

a delicious mix that combines dark chocolate with the intense flavor of pistachio.

Bigusto Fondente e Pistacchio:

un delizioso mix che unisce il cioccolato fondente all'intenso sapore del pistacchio.

CODICE PRODOTTO	NOME	PESO	QNT X CRT
DELUXE LINEA IN SCATOLA			
PNA750STS	CIAURUSU	750g	8
PNP750STS	CIOCOPIRU	750g	8
PNF940STS	NIURU	750g + 190g	6
PNFP940STS	SFIZIUSU	750g + 190g	6
PCF1050STS	PANCROCCOLA FONDENTE	750g + 300g	6
PCB1050STS	PANCROCCOLA BIANCA	750g + 300g	6
DELUXE LINEA INCARTATA			
PNA750ITS	CIAURUSU	750g	8
PNP750ITS	CIOCOPIRU	750g	8
PAP750ITS	PANDORATO	750g	8
PNC750ITS	CHOK	750g	8
LINEA PREMIUM IN LATTA			
PNP1150LTS	ORO VERDE	750g + 400g	6
LINEA NATALE KIT			
PK1040STS	Pandorato + sac a poche Pistacchio	640g + 400g	6
PKC1040STS	Pandorato con gocce + sac a poche pistacchio	640g + 400g	6

Tutti i nostri prodotti sono esclusivi perché:

- hanno una lavorazione artigianale
- viene utilizzato burro di qualità superiore
- vengono utilizzate uova di galline allevate a terra
- viene seguita una lievitazione naturale di 36 ore
- sono privi di coloranti e conservanti

All our products are exclusive because:

- *they are handcrafted*
- *superior quality butter is used*
- *eggs from free-range hens are used*
- *a 36-hour natural leavening process is followed*
- *they are free of dyes and preservatives*



I Veri Sapori dell'Etna s.r.l.



Viale J.F. Kennedy Z.A. S.S. Cristo Lotto 26 95034 Bronte (CT) - Italy



Tel. 0039 0955870885



info@iverisaporidelletna.com

www.terrasiciliae.com

