



Catalogo

PRODOTTI SICILIANI ARTIGIANALI **MA SCIALAI**



Qualità

Prodotti realizzati con ricette e formule originali composte da pochi ingredienti selezionati di altissima qualità, con elevata concentrazione della materia prima del territorio siculo. Garanzia di un processo di naturalità e lavorazione artigianale, in un ambiente controllato, per garantire il miglior risultato possibile.

Fattore insostituibile è la manodopera umana, presente in ogni suo aspetto, dalla produzione al packaging finale, dove la tradizione di qualità si tramanda ogni giorno.

Versatilità

Specialità esclusive, ma facilmente mixabili con gli altri ingredienti prodotti estremamente versatili che permettono, anche con poche referenze, di realizzare numerose preparazioni contemporanee ed originali.

Un'offerta di eccellenze per un risultato all'altezza della clientela più esigente.

Praticità

Referenze facili da utilizzare e pronte all'uso. Prodotti comodi da conservare, con pack che non richiedono trattamenti particolari, nel rispetto dell'ambiente.

Confezioni compatte che ti permettono di utilizzare interamente il prodotto, senza sprechi. Vetro, latta, plastica riciclabile.

Indice

PESTI E CREME SALATE

- Sapuritu ■ 4
- Manciusa ■ 4

PESTI DI PISTACCHIO

- Pesto di Pistacchio ■ 5
- Catering *in Vetro* ■ 5
- Preziosa ■ 5
- Pesto di Pistacchio ■ 6
- Pesto di Pistacchio Siciliano ■ 6
- * Pesto di Pistacchio Tosto ■ 7
- Pesto di Mandorla ■ 7
- Pesto di Noci ■ 8
- Pesto di Finocchietto Selvatico ■ 8
- Pesto di Arachidi ■ 9
- Pesto di Castagne ■ 9

CONFETTURE

- Piccantuzza di Peperoncino ■ 10
- Cipudduzza extra di Cipolla ■ 10
- Confettura di Pomodoro di Sicilia ■ 11

- Pesto di Nocciola ■ 12

CREME DOLCI

- Ducitta di Pistacchio ■ 14
- Ducitta di Mandorla ■ 14
- Ducitta di Nocciola ■ 15
- Ducitta di Gianduia ■ 15

PASTE PURE

- Pasta Pura di Arachidi ■ 16

- Pasta Pura di Pistacchio ■ 17
- Pasta Pura di Nocciola ■ 17

FRUTTA SECCA

- Pistacchio ■ 19
- Mandorla ■ 19
- Nocciola ■ 20
- Noci ■ 20
- Arachidi ■ 21
- Pist. Granella Rustica ■ 21
- Pist. Granella Tostata e salata ■ 21

CAPPERI AL SALE

- 22

CUCUNCI

- Frutti del capperio ■ 22

I MIELI

- 24-27

PEPERONCINO

- Siciliano Macinato ■ 28

ORIGANO Siciliano

- 28

I SICILI:

- POMODORI SECCHI ■ 29

- Sott'olio ed Essiccati al sole

- FORMATI ■ 30

BARATTOLO E SQUEEZY

- Pesto di Pistacchio Catering

- PATÈ DI CAPPERI ■ 31

- Confettura di MANGO ■ 31

- Pesto di Pistacchio e ■ 32

* Limone di Sicilia **SUBLIME**

- DUCITTA LIQUORE ■ 33-34

- Liquore in Crema dolce



Pesti, Creme, Confetture





SAPURITU

CREMA SALATA A BASE DI POMODORI SECCHI, ACCIUGHE E CAPPERI

Per la realizzazione di questo prodotto, sono stati utilizzati: pomodori secchi ragusani essiccati al sole, filetti di acciughe di Sciacca e capperi italiani.

INGREDIENTI:

pomodori secchi, acciughe, cipolla, capperi, olio di semi di girasole, olio EVO - **allergeni:** acciughe

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura coprire con olio e conservare a +4°, consumare in tempi brevi.

UTILIZZO: bruschette, piadina, pizza, primi piatti.

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti



MANCIUSA

CREMA SALATA A BASE DI MELENZANE E MANDORLE

Per la realizzazione di questo prodotto, sono state utilizzate melanzane violetta messinese e mandorle siciliane tostate.

INGREDIENTI:

melanzana, sedano, cipolla, olio di semi di girasole, olio EVO, mandorle, zucchero, aceto, sale - **allergeni:** mandorle e sedano

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura coprire con olio e conservare a +4°, consumare in tempi brevi.

UTILIZZO: bruschette, piadina, pizza, primi piatti.

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti



Pesto di PISTACCHIO catering

Per la realizzazione di questo prodotto, è stato utilizzato un pistacchio selezionato

INGREDIENTI:

pistacchio 65%, olio di semi di girasole, sale, pepe bianco, noce moscata

- **allergeni:** pistacchio

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura coprire con olio e conservare a +4°, consumare in tempi brevi.

UTILIZZO: bruschette, stuzzicherie, formaggi, piadina, pizza, primi piatti, carni.

SHELF LIFE: 18 MESI



A CHI PROPORLO:

pizzerie, pasticci, ristoranti, caseifici, gelaterie



1 kg



5 kg

FORMATI:



PREZIOSA

CREMA SALATA A BASE DI PISTACCHIO E ZAFFERANO

Per la realizzazione di questo prodotto è stato utilizzato un pistacchio europeo e dello zafferano siciliano in pistilli.

INGREDIENTI:

pistacchio 75%, olio di oliva, sale, pepe, noce moscata, zafferano - **allergeni:** pistacchio

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura coprire con olio e conservare a +4°, consumare in tempi brevi.

UTILIZZO: bruschette, piadina, pizza, primi piatti, carni

SHELF LIFE: 18 MESI



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pasticci, ristoranti



100 gr



1 kg



5 kg

FORMATI:

**A CHI PROPORLO:**

bar, piadinerie, pizzerie, pasticci, ristoranti, caseifici, steakhouse

**A CHI PROPORLO:**

bar, piadinerie, pizzerie, pasticci, ristoranti, caseifici, steakhouse

PESTO DI PISTACCHIO

CREMA SALATA A BASE DI PISTACCHIO

Per la realizzazione di questo prodotto è stato utilizzato un pistacchio europeo selezionato.

INGREDIENTI:

pistacchio 75%, olio di oliva, sale, pepe, noce moscata
- **allergeni:** pistacchio

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura coprire con olio e conservare a +4°, consumare in tempi brevi.

UTILIZZO: bruschette, stuzzicherie, formaggi, piadina, pizza, primi piatti, carni.

disponibile anche in olio di semi

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:

PESTO DI PISTACCHIO SICILIANO

CREMA SALATA A BASE DI PISTACCHIO

Per la realizzazione di questo prodotto è stato utilizzato un pistacchio Siciliano selezionato.

INGREDIENTI:

pistacchio siciliano 75%, olio di oliva, sale, pepe, noce moscata

- **allergeni:** pistacchio

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura coprire con olio e conservare a +4°, consumare in tempi brevi.

UTILIZZO: bruschette, stuzzicherie, formaggi, piadina, pizza, primi piatti, carni.

disponibile anche in olio di semi

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:



PESTO DI PISTACCHIO TOSTO

CREMA SALATA A BASE DI PISTACCHIO dal sapore intenso

Per la realizzazione di questo prodotto è stato utilizzato un pistacchio europeo selezionato.

INGREDIENTI:

pistacchio 75%, olio di oliva, sale, pepe, noce moscata - **allergeni:** pistacchio

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura coprire con olio e conservare a +4°, consumare in tempi brevi.

UTILIZZO: bruschette, stuzzicherie, formaggi, piadina, pizza, primi piatti, carni.

disponibile anche in olio di semi



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, caseifici, steakhouse

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:



PESTO DI MANDORLA

CREMA SALATA A BASE DI MANDORLA SICILIANA

Per la realizzazione di questo prodotto è stata utilizzata una mandorla siciliana selezionata.

INGREDIENTI:

mandorla siciliana 70%, olio di oliva, sale - **allergeni:** mandorla

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura coprire con olio e conservare a +4°, consumare in tempi brevi.

UTILIZZO: bruschette, stuzzicherie, formaggi, piadina, pizza, primi piatti, carni.



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, caseifici, steakhouse

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:



**A CHI PROPORLO:**

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, caseifici, steakhouse

**A CHI PROPORLO:**

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, caseifici, steakhouse

PESTO DI NOCI

CREMA SALATA A BASE DI NOCI

Per la realizzazione di questo prodotto è stata utilizzata una noce europea selezionata.

INGREDIENTI:

noci 70%, olio di oliva, pepe, noce mosca, sale
- **allergeni:** noci

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura coprire con olio e conservare a +4°, consumare in tempi brevi.

UTILIZZO: bruschette, stuzzicherie, formaggi, piadina, pizza, primi piatti, carni.

disponibile anche in olio di semi

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:

PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO

CREMA SALATA A BASE DI FINOCCHIETTO SELVATICO E MANDORLA SICILIANA

Per la realizzazione di questo prodotto è stato utilizzato un finocchietto selvatico siciliano e mandorle siciliane.

INGREDIENTI:

finocchietto selvatico 33%, mandorle, uva passa, olio di semi di girasole, sale - **allergeni:** mandorla

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura coprire con olio e conservare a +4°, consumare in tempi brevi.

UTILIZZO: bruschette, stuzzicherie, formaggi, piadina, pizza, primi piatti, carni.

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:



PESTO DI ARACHIDI ITALIANE

CREMA A BASE DI ARACHIDI TOSTATE

Per la realizzazione di questo prodotto sono state utilizzate arachidi toscane tostate a legna.

INGREDIENTI:

arachidi italiane 87%, olio di oliva, pepe, sale

allergeni: arachidi

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura coprire con olio e conservare a +4°, consumare in tempi brevi.

UTILIZZO: bruschette, stuzzicherie, formaggi, piadina, pizza, primi piatti, carni.

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, caseifici, steakhouse



PESTO DI CASTAGNE ITALIANE

CREMA SALATA A BASE DI CASTAGNE

Prodotto realizzato con castagne selezionate italiane

INGREDIENTI:

Castagne italiane 70%, olio di oliva, sale e pepe

allergeni: castagne

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto

UTILIZZO: bruschette, piadine, pizza, carni, primi

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, caseifici, steakhouse



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, enoteche, ristoranti caseifici, steakhouse



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, enoteche, ristoranti caseifici, steakhouse

PICCANTUZZA

CONFETTURA EXTRA A BASE DI PEPERONCINO SICILIANO ROSSO, AL 50% DAL SAPORE DOLCEMENTE PICCANTE

Per la realizzazione di questo prodotto è stato utilizzato un peperoncino rosso siciliano piccante

INGREDIENTI:

peperoncino 50%, zucchero

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura conservare in frigo a +4°, consumare entro 6 mesi.

UTILIZZO: bruschette, stuzzicherie, formaggi, piadina, pizza, primi piatti, carni.

SHELF LIFE: 24 MESI

FORMATI:



120 g



220 g



1,3 kg

CIPUDDUZZA

CONFETTURA EXTRA DI CIPOLLA AL 50%

Prodotto realizzato con cipolla siciliana

INGREDIENTI:

cipolla, zucchero

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura conservare in frigo a +4°, e consumare entro 6 mesi.

UTILIZZO: bruschette, stuzzicherie, formaggi, piadina, pizza, primi piatti, carni.

SHELF LIFE: 24 MESI

FORMATI:



120 g



1,3 kg



CONFETTURA DI POMODORO DI SICILIA

**CONFETTURA EXTRA A BASE
DI POMODORO al 65%**

Per la realizzazione di questo prodotto è stato
utilizzato un pomodoro di sicilia

INGREDIENTI:

pomodoro 65%, 35% zucchero, pectina

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene
conservanti, dopo l'apertura conservare in frigo a
+4°, consumare entro 6 mesi.

SHELF LIFE: 24 MESI



A CHI PROPORLO:

pizzerie, pastifici, ristoranti,
caseifici, gelaterie

FORMATI:



1,2 kg



220 g





PESTO DI NOCCIOLA

**Pesto di Nocciola siciliana
realizzato con l'80% di nocciola**

INGREDIENTI:

nocciola 80%, olio di oliva, pepe bianco, sale

allergeni: nocciola

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene conservanti, dopo l'apertura coprire con olio, conservare in frigo a +4° e consumare in tempi brevi.

SHELF LIFE: 18 MESI



A CHI PROPORLO:

pizzerie, pastifici, ristoranti,
caseifici

FORMATI:



1kg



220g



100g





Creme Dolci

DUCITTA

**A CHI PROPORLO:**

bar, creperie, pizzerie, ristoranti, biscottifici,
panifici

**A CHI PROPORLO:**

bar, creperie, pizzerie, ristoranti, biscottifici,
panifici

DUCITTA DI PISTACCHIO

CREMA DOLCE A BASE DI LATTE E PISTACCHIO

Per la realizzazione di questo prodotto è stato
utilizzato un pistacchio selezionato

INGREDIENTI: pistacchio, zucchero, olio e grassi
non idrogenati (olio di girasole), siero in polvere,
lecitina di girasole, aromi, grassi (palma), latte
scremato - **allergeni:** pistacchio, latte

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene se
dovesse affiorare l'olio

CONSERVAZIONE: una volta aperta, conserva in
dispensa. Se dovesse affiorare l'olio mescolare
energicamente

UTILIZZO: crepes, cornetti, piadine, cheesecake,
biscotti, torte.

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:  100 gr  500 g  5 kg

DUCITTA DI MANDORLA

CREMA DOLCE A BASE DI LATTE E MANDORLA

Per la realizzazione di questo prodotto è stata
utilizzata una mandorla selezionata

INGREDIENTI: mandorla, zucchero, olio e grassi
non idrogenati (olio di girasole), e siero in polvere,
lecitina di girasole, aromi, grassi (palma), latte
scremato - **allergeni:** mandorla, latte

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene se
dovesse affiorare l'olio

CONSERVAZIONE: una volta aperta, conserva in
dispensa. Se dovesse affiorare l'olio mescolare
energicamente

UTILIZZO: crepes, cornetti, piadine, cheesecake,
biscotti, torte.

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:  100 gr  500 g  5 kg



DUCITTA DI NOCCIOLA

CREMA DOLCE A

BASE DI LATTE E NOCCIOLA

Per la realizzazione di questo prodotto è stato utilizzato una Nocciola e un cacao selezionato

INGREDIENTI: nocciola, olio e grassi non idrogenati (olio di girasole), e siero in polvere, lecitina di girasole, aromi, grassi (palma), latte scremato - **allergeni:** nocciola, latte

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene se dovesse affiorare l'olio

CONSERVAZIONE: una volta aperta, conserva in dispensa. Se dovesse affiorare l'olio mescolare energicamente

UTILIZZO: crepes, cornetti, piadine, cheesecake, biscotti, torte.

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:



100 gr



500 g



5 kg

DUCITTA DI GIANDUIA

CREMA DOLCE A BASE DI LATTE, NOCCIOLA E CACAO

Per la realizzazione di questo prodotto è stato utilizzato una Nocciola e un cacao selezionato

INGREDIENTI: nocciola, cacao magro in polvere, zucchero, olio e grassi non idrogenati (olio di girasole), e siero in polvere, lecitina di girasole, aromi, grassi (palma), latte scremato - **allergeni:** nocciola, latte

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene se dovesse affiorare l'olio

CONSERVAZIONE: una volta aperta, conserva in dispensa. Se dovesse affiorare l'olio mescolare energicamente

UTILIZZO: crepes, cornetti, piadine, cheesecake, biscotti, torte.

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:



100 gr



500 g



5 kg



A CHI PROPORLO:

bar, creperie, pizzerie, ristoranti,
biscottifici, panifici



A CHI PROPORLO:

bar, creperie, pizzerie, ristoranti,
biscottifici, panifici



Paste Pure



PASTA PURA DI ARACHIDI

Prodotto realizzato con arachidi italiane tostate

INGREDIENTI: arachidi italiane tostate
allergeni: arachidi

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto

UTILIZZO: creme dolci e salate, gelati, mousse

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:  100 gr  1 kg  5 kg



A CHI PROPORLO:

pizzerie, ristoranti, pasticceria, gelaterie,
pastifici, macellerie



PASTA PURA DI PISTACCHIO

Prodotto realizzato con varie tipologie di pistacchi selezionati

INGREDIENTI:

pistacchio **allergeni:** pistacchio

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto

UTILIZZO: creme dolci e salate, gelati, mousse

SHELF LIFE: 18 MESI



A CHI PROPORLO:

pizzerie, pastifici, ristoranti, caseifici, gelaterie

FORMATI:



1 kg



5 kg



PASTA PURA DI NOCCIOLA SICILIANA TOSTATA NEUTRA

Prodotto realizzato con nocciola dei Nebrodi

INGREDIENTI: nocciola

allergeni: nocciola

CONSIGLI PRIMA DELL'USO: mescolare bene

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto

UTILIZZO: creme dolci, gelati, mousse, torte

SHELF LIFE: 18 MESI



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti

FORMATI:



1 kg



5 kg



Frutta secca

e altri prodotti



PISTACCHIO

pistacchio siciliano e/o estero; intero, granella, affettato, farina

INGREDIENTI:

pistacchio **allergeni:** pistacchio

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto



A CHI PROPORLO:

pizzerie, pastifici, ristoranti, caselfici, gelaterie

SHELF LIFE: 12 MESI

FORMATI:



500gr



MANDORLA

mandorla siciliana e/o estera; intero, granella, affettato, farina. Disponibile anche la mandorla pelata

INGREDIENTI:

mandorle **allergeni:** mandorle

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti

SHELF LIFE: 12 MESI

FORMATI:



500gr



NOCCIOLA

Nocciole dei Nebrodi (Sicilia) e/o estera; intera o granella

INGREDIENTI:

nocciole **allergeni:** nocciole

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto



A CHI PROPORLO:

pizzerie, ristoranti, pasticceria, gelaterie,
pastifici, macellerie

SHELF LIFE: 12 MESI

FORMATI:



500gr



NOCI

Noci selezionate, estero; quarti e a metà

INGREDIENTI:

noci **allergeni:** noci

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto



A CHI PROPORLO:

pizzerie, ristoranti, pasticceria, gelaterie,
pastifici, macellerie

SHELF LIFE: 12 MESI

FORMATI:



500gr



ARACHIDI

Arachidi Italiane pelate

INGREDIENTI:

arachidi **allergeni**: arachidi

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti

SHELF LIFE: 12 MESI

FORMATI:



1/2/5 kg
500gr



GRANELLA RUSTICA

Granella di Pistacchio selezionata, lavorata fresca, al momento non è calibrata, conserva profumo e colore brillante

Disponibile anche tostata e salata



CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto

SHELF LIFE: 12 MESI



A CHI PROPORLO:

pizzerie, ristoranti, botteghe, salumerie

FORMATI:



1/2/5 kg
500gr



1 kg



5 kg

**A CHI PROPORLO:**

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti,
pasticcerie

**A CHI PROPORLO:**

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti,
pasticcerie

CAPPERI

AL SALE

Capperi selezionati - calibro medio

INGREDIENTI:

capperi, sale

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto

PROPRIETÀ: senza aromi, conservanti

UTILIZZO: guarnizione piatti a base di pesce,
pasta, pizza, insalate, salse, patè

SHELF LIFE: 24 MESI



1 kg



5 kg

FORMATI:

Altri formati su richiesta

CUCUNC

FRUTTI DEL CAPPER

INGREDIENTI:

capperi, sale

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto

PROPRIETÀ: Organoletticamente, i capperi sono
più profumati, i cucunci più carnosi e dalla
sapidità più accentuata.

UTILIZZO: fritti come aperitivo, guarnizione piatti a
base di pesce, pasta, pizza, insalate, salse, patè

SHELF LIFE: 24 MESI



500 gr

FORMATI:

Altri formati su richiesta



Mieli di Sicilia

**A CHI PROPORLO:**

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti,
pasticcerie

**A CHI PROPORLO:**

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti,
pasticcerie

MILLEFIORI

MIELE SICILIANO NATURALE

Per la realizzazione di questo prodotto è stato usato un miele siciliano naturale proveniente da zone ambientali non inquinate

INGREDIENTI:

miele **allergeni:** nessuno

CONSERVAZIONE: Il miele va conservato in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore. La cristallizzazione è un processo naturale della conservazione del miele

PROPRIETÀ: il prodotto non contiene conservanti. Energizzante naturale, è un ottimo antibatterico, super alleato di gola, intestino, fegato, pelle e capelli

UTILIZZO: piadina, pizza, taglieri di formaggi e salumi, yogurt, pasticceria

SHELF LIFE: 24 MESI

FORMATI:  120 gr  450 gr  1 kg

Altri formati su richiesta

ZAGARA

MIELE SICILIANO NATURALE

Per la realizzazione di questo prodotto è stato usato un miele siciliano naturale proveniente da zone ambientali non inquinate

INGREDIENTI:

miele **allergeni:** nessuno

CONSERVAZIONE: Il miele va conservato in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore. La cristallizzazione è un processo naturale della conservazione del miele

PROPRIETÀ: il prodotto non contiene conservanti. Ricco di vitamina b12 o colabamina, è utile per il benessere del sistema nervoso, ha proprietà rilassanti e calmanti

UTILIZZO: piadina, pizza, taglieri di formaggi e salumi, yogurt, pasticceria

SHELF LIFE: 24 MESI

FORMATI:  120 gr  450 gr  1 kg

Altri formati su richiesta



CASTAGNO

MIELE SICILIANO NATURALE

Per la realizzazione di questo prodotto è stato usato un miele siciliano naturale proveniente da zone ambientali non inquinate

INGREDIENTI:

miele **allergeni:** nessuno

CONSERVAZIONE: Il miele va conservato in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore. *La cristallizzazione è un processo naturale della conservazione del miele*

PROPRIETÀ: il prodotto non contiene conservanti, antinfiammatorio, ricco di vitamine b e c, è il più ricco di ferro. Meno dolce degli altri, ha un'alta concentrazione di polline, fonte di proteine

UTILIZZO: piadina, pizza, taglieri di formaggi e salumi, yogurt, pasticceria



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, pasticcerie

SHELF LIFE: 24 MESI

FORMATI: 120 gr 450 gr 1 kg

Altri formati su richiesta

SULLA

MIELE SICILIANO NATURALE

Per la realizzazione di questo prodotto è stato usato un miele siciliano naturale proveniente da zone ambientali non inquinate

INGREDIENTI:

miele **allergeni:** nessuno

CONSERVAZIONE: Il miele va conservato in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore. *La cristallizzazione è un processo naturale della conservazione del miele*

PROPRIETÀ: il prodotto non contiene conservanti, ricco di ferro, rame, zinco, magnesio e manganese, è un ottimo alleato per atleti e sportivi.

UTILIZZO: piadina, pizza, taglieri di formaggi e salumi, yogurt, pasticceria



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, pasticcerie

SHELF LIFE: 24 MESI

FORMATI: 120 gr 450 gr 1 kg

Altri formati su richiesta

**A CHI PROPORLO:**

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, pasticcerie

**A CHI PROPORLO:**

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, pasticcerie

CARDO

MIELE SICILIANO NATURALE

Per la realizzazione di questo prodotto è stato usato un miele siciliano naturale proveniente da zone ambientali non inquinate

INGREDIENTI:

miele **allergeni:** nessuno

CONSERVAZIONE: Il miele va conservato in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore. La cristallizzazione è un processo naturale della conservazione del miele

PROPRIETÀ: il prodotto non contiene conservanti. Ricco di vitamine e minerali, aiuta a digerire dopo i pasti è conosciuto per i suoi benefici sulla circolazione sanguigna.

UTILIZZO: piadina, pizza, taglieri di formaggi e salumi, yogurt, pasticceria

SHELF LIFE: 24 MESI

FORMATI:

Altri formati su richiesta

FERLA

MIELE SICILIANO NATURALE

Per la realizzazione di questo prodotto è stato usato un miele siciliano naturale proveniente da zone ambientali non inquinate

INGREDIENTI:

miele **allergeni:** nessuno

CONSERVAZIONE: Il miele va conservato in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore. La cristallizzazione è un processo naturale della conservazione del miele

PROPRIETÀ: il prodotto non contiene conservanti. anticoagulante, si usa per curare la tosse, la gola irritata, la febbre, l'indigestione.

UTILIZZO: piadina, pizza, taglieri di formaggi e salumi, yogurt, pasticceria

SHELF LIFE: 24 MESI

FORMATI:

Altri formati su richiesta

EUCALIPTO

MIELE SICILIANO NATURALE

Per la realizzazione di questo prodotto è stato usato un miele siciliano naturale proveniente da zone ambientali non inquinate

INGREDIENTI:

miele **allergeni:** nessuno

CONSERVAZIONE: Il miele va conservato in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore. La cristallizzazione è un processo naturale della conservazione del miele

PROPRIETÀ: il prodotto non contiene conservanti. Molto ricco di antiossidanti dal sapore forte, intenso, particolarmente balsamico e non eccessivamente dolce.

UTILIZZO: piatti a base di pesce, piadina, pizza, taglieri di formaggi e salumi, yogurt, pasticceria

SHELF LIFE: 24 MESI

FORMATI: 120 gr 450 gr 1 kg

Altri formati su richiesta



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, pasticcerie

MELATA

MIELE SICILIANO NATURALE

Per la realizzazione di questo prodotto è stato usato un miele siciliano naturale proveniente da zone ambientali non inquinate

INGREDIENTI:

miele **allergeni:** nessuno

CONSERVAZIONE: Il miele va conservato in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore. La cristallizzazione è un processo naturale della conservazione del miele

PROPRIETÀ: ricca di nutrienti, oligoelementi, vitamine, sali minerali, è un ottimo antiossidante e antibatterico. Il miele di melata è un grande alleato del nostro cervello e rafforza memoria e concentrazione: è molto meno dolce rispetto agli altri mieli

UTILIZZO: piadina, pizza, taglieri di formaggi e salumi, yogurt, pasticceria

SHELF LIFE: 24 MESI

FORMATI: 120 gr 450 gr 1 kg

Altri formati su richiesta



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, pasticcerie



A CHI PROPORLO:

pizzerie, pastifici, ristoranti, caseifici

PEPERONCINO SICILIANO MACINATO

Prodotto realizzato con peperoncino siciliano selezionato

INGREDIENTI:

peperoncino **allergeni:** peperoncino

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto

UTILIZZO: bruschette, stuzzicherie, formaggi, piadina, pizza, primi piatti, carni.

SHELF LIFE: 24 MESI

FORMATI:



1 kg



300 g

ORIGANO SGRANATO Siciliano

Origano siciliano,

INGREDIENTI:

origano

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI:



200 gr



1 kg



A CHI PROPORLO:

pizzerie, ristoranti, pasticceria, gelaterie, pastifici, macellerie



I SICULI POMODORI SECCHI SOTT'OLIO

Pomodori secchi siciliani

INGREDIENTI: 80 % pomodori secchi siciliani, olio di semi di girasole, aglio, origano, aceto rosso

CONSERVAZIONE: Una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto. Rabboccare e ricoprire i pomodori con olio secondo consumo e necessità.

SHELF LIFE: 24 MESI

FORMATI:  190 gr  1,6 kg



A CHI PROPORLO:

pizzerie, ristoranti, pasticceria, pastifici, macellerie

I SICULI POMODORI SECCHI Siciliani essiccati al sole

Pomodori secchi siciliani, pronti all'uso, interi o tagliati a julienne

INGREDIENTI: pomodori secchi

CONSERVAZIONE: dopo l'apertura conservare in frigo a +4° e consumare entro 3 mesi

CONSIGLI D'USO: qualora dovessero risultare un po' salati, si consiglia un ammollo in acqua corrente per 2/3 ore, con successiva asciugatura con panno o carta.



SHELF LIFE: 12 MESI

FORMATI:  1 kg



A CHI PROPORLO:

bar, piadinerie, pizzerie, pastifici, ristoranti, caseifici, steakhouse

**A CHI PROPORLO:**

bar, piadinerie, pizzerie, pasticci, ristoranti

Pesto di PISTACCHIO catering

FORMATO BARATTOLO

Pesto di pistacchio realizzato con pistacchio selezionato, disponibile anche in barattolo con tappo salva freschezza.

INGREDIENTI:

pistacchio 65%, olio di semi di girasole, pepe bianco, noce moscata, sale

allergeni: pistacchio

CONSERVAZIONE: in un luogo fresco e asciutto

SHELF LIFE: 18 MESI



Il barattolo è
disponibile per
tutti i prodotti
non pastorizzati



5 kg in secchiello

FORMATI:

**A CHI PROPORLO:**

bar, piadinerie, pizzerie, pasticci, ristoranti

FORMATO SQUEEZY

Le referenze disponibili in formato squeezy sono: pesto di pistacchio, pesto di arachidi, di noci, pesto di mandorla, le creme dolci ducitta pistacchio, gianduia, mandorla, nocciola, i mieli.

Tutti i prodotti non pastorizzati.

SHELF LIFE: 18 MESI

FORMATI: 1 KG



PATÈ DI CAPPERI

Per la realizzazione sono stati usati capperi selezionati dal profumo unico e inimitabile. Non contiene né conservanti, né additivi, né aromi di nessun genere. Non necessita di cottura e può essere utilizzato anche come condimento freddo.

INGREDIENTI:

capperi 57%, olio di semi di girasole, pepe bianco, aceto di vino (contiene solfiti)

CONSERVAZIONE:

dopo l'apertura conservare in frigo a +4°

SHELF LIFE: 18 MESI



A CHI PROPORLO:

pizzerie, pastifici, ristoranti, caseifici, gelaterie

FORMATI:



Vaso di vetro
da 1 kg



Vaso di vetro
da 200 gr

CONFETTURA EXTRA DI MANGO

Per questo prodotto è stata usata più del 45% di polpa di mango, quindi risulta essere Extra. Il mango utilizzato è Siciliano.

INGREDIENTI:

Mango 70%, 30% zucchero

CONSERVAZIONE:

dopo l'apertura conservare in frigo a +4°
conservare entro 6 mesi

SHELF LIFE: 18 MESI



A CHI PROPORLO:

bar, pasticcerie, pizzerie, pastifici, ristoranti

FORMATI:



Vaso di vetro
da 1,3 kg



Vaso di vetro
da 200 gr



PESTO DI PISTACCHIO E LIMONE **SUBLIME**

**Pesto di Pistacchio e Limone siciliani
realizzato con il 75% di pistacchio siciliano**

INGREDIENTI:

pistacchio 75%, olio di oliva, pepe bianco,
noce moscata, sale, essenza di limone siciliano.

allergeni: pistacchio

CONSERVAZIONE: il prodotto non contiene
conservanti, dopo l'apertura coprire con olio,
conservare in frigo a +4° e consumare in tempi
brevi.



A CHI PROPORLO:

pizzerie, pastifici, ristoranti,
caseifici

FORMATI:



1kg



220 g



*Dalla ricetta originale
ed esclusiva della crema dolce
Artigianale Ducitta*



**IL FINE PASTO È TRADIZIONE
PER NOI È ANCHE DI PIÙ.**

LIQUORI IN CREMA

I liquori in crema dolce **Ma Scialai** sono interamente artigianali, realizzati con materie prime fresche, nel caso specifico la panna; non ci sono coloranti, addensanti o emulsionanti, e soprattutto c'è all'interno una percentuale di frutta secca pari a **16 o 17 %**, che è realmente presente all'interno del liquore, mentre gli altri presenti sul mercato hanno una percentuale pari o superiore, ma la frutta secca, in percentuale, è soltanto in infusione, dunque della frutta secca resta solo il sapore ma non rimane la frutta secca. I processi di tostatura, miscelazione, selezione sono tutti processi artigianali, realizzati da manodopera specializzata.





LIQUORE IN CREMA DOLCE

DUCITTA NOCCIOLA

Liquore artigianale gusto nocciola

INGREDIENTI:

nocciola siciliana 14%, latte, zucchero, panna di latte fresco, alcool

allergeni: nocciola

CONSERVAZIONE: conservare d una temperatura tra i 5° C e 25° C

14 %Vol.

Il prodotto una volta imbottigliato può presentarsi in due fasi separate, tale condizione è una caratteristica, in quanto vengono usati solo prodotti naturali. Ottimo a fine pasto, adatto anche per dessert ideale per arricchire il gelato o il caffè.

FORMATI: 50 cl e 10 cl



LIQUORE IN CREMA DOLCE

DUCITTA PISTACCHIO

Liquore artigianale gusto pistacchio

INGREDIENTI:

pistacchio 15%, latte, zucchero, panna di latte fresco, alcool

allergeni: pistacchio

CONSERVAZIONE: conservare d una temperatura tra i 5° C e 25° C

15 %Vol.

Il prodotto una volta imbottigliato può presentarsi in due fasi separate, tale condizione è una caratteristica, in quanto vengono usati solo prodotti naturali. Ottimo a fine pasto, adatto anche per dessert ideale per arricchire il gelato o il caffè.

FORMATI: 50 cl e 10 cl



A CHI PROPORLO:

pizzerie, ristoranti, gelaterie, botteghe, bar

CHI SIAMO

Ma Scialai Laboratorio Artigianale opera nel settore alimentare relativamente all'erogazione di:

Produzione di referenze Artigianali per la ristorazione professionale, mediante processi di creazione, produzione, confezionamento e consegna, con specializzazione in produzione di condimenti dolci e salati a base di frutta secca.

Ha un'unica mission: offrire prodotti, creme e pesti naturali, non artificiali, di fascia alta. La principale caratteristica è la **lavorazione artigianale giornaliera**, quale garanzia di altissima qualità, freschezza, ricercatezza e da cui scaturisce la linea di prodotti genuini, grazie alla manodopera umana, sempre presente in ogni ambito. I prodotti **Ma Scialai** nascono da un'attenta **selezione e valorizzazione della materia prima**, frutto di passione e ricerca per un connubio perfetto tra tradizione e innovazione, *"fanno scialare dal primo boccone!"*.

Chi ci sceglie ha la possibilità di ricevere un prodotto di **prima scelta, lavorato fresco, pronto all'uso, molto versatile, referenze facilmente mixabili, che si prestano a numerose preparazioni contemporanee.**

La pluriennale esperienza dei nostri esperti consente di offrire ai nostri clienti prodotti ad hoc, **personalizzati**, valore aggiunto unico, caratterizzante del sistema **Ma Scialai**, per la clientela più esclusiva.

Ma Scialai garantisce assistenza diretta e trasparente dal contatto iniziale al post vendita, offre servizi esclusivi e dedicati, come lo sviluppo del **Menù abbinamenti e consulenza specializzata** in numerosi ambiti di competenza, proponendo una serie di soluzioni concepite per semplificare e velocizzare determinati processi lavorativi nel campo della ristorazione.

I Pack per il confezionamento sono in **vetro o plastica riciclabili**, rispettano l'ambiente e sono ottimizzati per evitare sprechi, alcune le linee sono anche **personalizzabili nel pack finale**, garantendo originalità e praticità.

La distribuzione avviene con **spedizioni in tutta Italia ed Europa**, con vettori certificati, in parte in modo diretto, in parte con distributori.

Il brand è riuscito ad emergere, in pochi anni e a creare una propria, forte identità, divenendo punto di riferimento nel **panorama Nazionale**, in particolare nel settore della panificazione, grazie all'alta qualità dell'offerta, ed alla forte implementazione di determinati strumenti digitali, come leva strategica per il proprio business sempre in continua evoluzione.

LABORATORIO ARTIGIANALE



3338806923



@mascialai



RESTA IN CONTATTO

Puoi seguirci on line su:



@mascialai



Mascialai

CONTATTACI

Puoi chiamarci al telefono

al + 39 327 2017264

o **scriverci** direttamente

in **Chat whatsapp** al  +39 333 8806923

o via email

info@mascialai.com

SE HAI BISOGNO DI UN CONSIGLIO

Siamo sempre disponibili a consigliarti sugli abbinamenti ideali, i migliori, per la realizzazione del tuo piatto finale, mixiamo i tuoi ingredienti con i nostri condimenti per creare insieme menù pizza e non solo, chiamaci anche solo per essere consigliato nella scelta del prodotto da rivendere presso il tuo punto ristoro o punto vendita.


Mascialai®

**LABORA
TORIO DI
SPECIALITÀ**

#crememascialai

SICILY

Quel tocco Speciale che... fa la differenza

#crememascialai