

Siculabrioche[®]



Siculabrioche®



La Sicilia dei sapori



Siculabrioche, una dolce realtà siciliana

La Siculabrioche è un marchio della SP&F srl azienda siciliana che, da oltre 16 anni, è specializzata nella produzione e vendita di prodotti per gelaterie, in particolar modo della brioche siciliana e nella realizzazione di prodotti tipici locali.

Qualità elevatissima, cura artigianale, freschezza del prodotto, accurata selezione delle materie prime, rispetto del cliente: ecco i punti di forza della Siculabrioche.

La produzione avviene seguendo le antiche ricette siciliane ma con attrezzature moderne, sicure ed in grado di offrire la più elevata qualità del prodotto.



Siculabrioche®



Siculabrioche, a sweet, sicilian story

Siculabrioche is a brand belonging to the company SP&F srl, a sicilian small factory specialized, since 1999, in creating and selling products for ice cream parlors and with a special focus for the traditional Sicilian brioche and other typical local sweets.

High quality, crafts care, careful selection of fresh ingredients, respect for the customers: these are the strengths of Siculabrioche.

The entire production cycle follows the ancient sicilian recipes, but high quality and safety are guaranteed by usage of the best modern tools.





La Brioche

Da una ricetta inimitabile si realizza la brioche con il "tuppo", che prende il nome dall'antica acconciatura delle donne siciliane. Sicula e morbida, compagna ideale di gelato e granita.



Brioche

As result of an unique recipe, the brioche with "Tuppo" is taking the name from the traditional hairstyle of the Sicilian women. Sicilian and soft, it is the ideal companion for ice cream and granita.

As freshly baked thanks to the special packaging

The protective capsule has been designed to protect the brioche during transportation and the special modified atmosphere packaging keeps it soft as freshly baked, over two months.



La Brioche
"Co' tuppu"

Capsula salva freschezza

La capsula protettiva, appositamente studiata, protegge la brioche durante il trasporto e, grazie ai benefici dell'atmosfera modificata, la mantiene morbida come appena sfornata per oltre 2 mesi.





La Paffutella

Dal simpatico nome "La Paffutella" brioche tonda, morbida e profumata da farcire con fantasia, si sposa benissimo con creme o marmellate ed una spolverata di zucchero a velo finale.



Paffutella

This is the funny name of a soft and fragrant Brioche, ready to be filled with creams or jam and powdered sugar dusting.



*La morbida
da gustare*





Gli Occhi di Bue

Gli Occhi di Bue sono un classico della pasticceria siciliana, dolci biscotti ripieni di crema al cioccolato, alla mandorla, al pistacchio, all'arancia o al limone adatti per la prima colazione, un the pomeridiano o uno spuntino goloso.



*Lo sfizioso
biscotto
siciliano*

Occhi di bue

The "occhi di bue" are classic Sicilian pastries, sweet biscuits filled with chocolate, almond, pistachio, orange or lemon cream. Perfect for breakfast, afternoon tea or a delicious snack.





La Pasta Lattante

La Pasta Lattante è il nettare dei siciliani. Mandorle siciliane e zucchero nella versione classica, o con aggiunta di pistacchio per un altro gusto tipico della tradizione sicula, danno vita ad una ricetta che racchiude la freschezza dell'estate. A colazione, pranzo o cena il panetto può dare vita ad una cremosa granita, oppure diluito a piacimento per una bevanda fresca e nutriente.



Pasta Lattante

This is the nectar of the Sicilians. Sicilian almonds and sugar are combined in this traditional recipe that contains the freshness of summer. In addition to the classic version, there is another one with the addition of pistachios. The dough can be used at breakfast, lunch or dinner to prepare a creamy granita, or diluted with water for a cool and nutritious drink.



*Il Nettare
dei siciliani*





Le Paste di Mandorla

*Zucchero, mandorle e aria di Sicilia fanno di questo prodotto un dolce delicato.
Una spolverata di zucchero a velo finale per un gusto unico che racchiude
tutta la tradizione della pasticceria siciliana.*



*Le Nuvole di
Mandorla*



Paste di Mandorla

Only sugar, almonds and air of Sicily for this delicate sweet.
A final sprinkling of powdered sugar to obtain a unique taste
that includes the whole Sicilian pastry tradition.



Le Minibrioche

Resistere alla morbidezza della brioche è davvero difficile, ma diventa davvero impossibile quando la si trasforma in una versione mini. Da farcire con crema al pistacchio o alla mandorla in dotazione nella confezione.



Minibrioche

It is really hard to resist to the softness of brioche, but it really becomes impossible when it is in the mini version. To be filled with pistachio or almond creams, included in the package.



*La piccola
sfiziosa*





La Frutta di Martorana

Farina di mandorle, zucchero e tanta maestria. Un prodotto che va oltre la pasticceria perché racconta la storia di una terra, l'amore e la passione per l'arte pasticceria.



*Un dolce
frutto d'arte*

Frutta di Martorana

Almond flour, sugar and a lot of mastery. The result goes beyond pastries because it tells the history of a land, love and passion for the art of pastry.





La Carlotta

Creata solo una volta l'anno in occasione della festa del Natale: la Carlotta grande e morbidissima Brioche con il tuppo da guarnire come si preferisce con le creme alla mandorla o al pistacchio in dotazione nella confezione.

Una dolce ed originale alternativa al classico panettone.



*La Maxi
Brioche
di Natale*

Carlotta

Available only once a year: Christmas time. Carlotta is a big and soft brioche with Tuppo, to be garnished with the almond or pistachio creams included in the package. A sweet and original alternative to the classic panettone.





Le immagini di questo catalogo sono al solo scopo illustrativo.

Siculabrioche®



SP&F s.r.l Via Vitt. Emanuele III, 170 - Aci Platani (CT)
+39 095 805734 + 39 095 2271100 - info@siculabrioche.it
siculabrioche.com