



# CICIRITTU

PICCOLI PIACERI SICILIANI

*NATALE & CONTINUATIVI*  
**2026**



PIACERI SICILIANI | CICIRITTU | PICCOLI PIACERI  
PICCOLI PIACERI SICILIANI | CICIRITTU |

# INDICE / INDEX

Storia del brand 4

## **DOLCI TIPICI 7**

Paste di mandorla 8

Croccanti 12

Cannoli 18

Torrone 22

Scorzette di agrumi 26

Frutta martorana 30

## **LINEA DESSERT 33**

Dessert di mandorla 34

Dessert al burro 36

Tentazioni al rum 38

Cantucci 40

## **LINEA CREME 45**

Crema spalmabili 46

## **LINEA NATALE 51**

Panettoni 52

Linea classica 55

Linea farciti 59

Linea frutta 60

Linea agrumi 64

Line con vasetto 66

Linea premium 69

Pandoro 73

## **LIMITED EDITION 75**

Bonajuto 76



# DA UNA PASSIONE DI FAMIGLIA, UN NOME DIVENTATO PROMESSA

Cicirittu è una storia che sa di dolci e di coraggio.

Una passione diventata, nel 2015, una scelta consapevole: restare. Restare in Sicilia. Investire nel territorio. Credere che le proprie radici possano essere il punto di partenza di un'impresa moderna, capace di guardare lontano senza dimenticare da dove viene.

**Domenico e Rosario D'Agata** hanno trasformato le ricette della tradizione in un progetto imprenditoriale fondato su qualità, ricerca e rispetto per l'arte dolciaria siciliana. **Il nome Cicirittu** è un omaggio ai nonni, conosciuti con questo soprannome, e racchiude esattamente questa doppia anima: custodire il passato e costruire qualcosa di nuovo.

Oggi questo percorso si riflette anche in un'evoluzione dell'identità visiva e delle confezioni: un restyling che non cambia ciò che siamo, ma lo racconta con maggiore consapevolezza, rafforzando il legame tra tradizione e visione contemporanea.

## ***From a family passion, a name turned into a promise***

*Cicirittu is a story that tastes of sweetness and courage.*

*A passion that, in 2015, became a conscious choice: to stay. To stay in Sicily. To invest in our land. To believe that our roots can be the starting point of a modern business — one that looks ahead without ever forgetting where it comes from.*

*Domenico and Rosario D'Agata have transformed traditional family recipes into an entrepreneurial project built on quality, research, and deep respect for the art of Sicilian pastry-making. The name Cicirittu is a tribute to their grandparents, known by this nickname, and perfectly embodies this dual spirit: preserving the past while building something new.*

*Today, this journey is also reflected in an evolution of the brand's visual identity and packaging: a restyling that doesn't change who we are, but expresses it with greater clarity, strengthening the bond between tradition and a contemporary vision.*









*LINEA*  
**DOLCI  
TIPICI**

Paste di mandorla  
Croccanti  
Cannoli  
Torrone  
Scorzette di agrumi  
Frutta martorana

## PASTE DI MANDORLA

Simbolo della tradizione dolciaria siciliana, le paste di mandorla nascono da pochi ingredienti semplici, mandorle, zucchero, albume e miele, trasformati con pazienza e maestria in piccoli capolavori di gusto. Dolci essenziali e autentici, che celebrano la Sicilia nella sua forma più pura: quella fatta di gesti lenti, ingredienti genuini e sapori che restano nel tempo.

### **ALMOND PASTRIES**

*A symbol of Sicilian pastry tradition, almond pastries are made from just a few simple ingredients—almonds, sugar, egg whites, and honey, transformed with patience and craftsmanship into small masterpieces of flavor. Essential and authentic sweets that celebrate Sicily in its purest form: one shaped by slow gestures, genuine ingredients, and flavors that endure over time.*



# PASTE DI MANDORLA

## VARIANTI DI GUSTO

### **Paste di mandorla tradizionali**

Mandorle siciliane di altissima qualità finemente macinate e unite a zucchero e miele di arancia di Sicilia, danno vita a un pasticcino genuino e goloso, perfetto a fine pasto, per una pausa pomeridiana o da accompagnare a un buon tè nero.

### **Traditional almond pastries**

*Finely ground, high-quality Sicilian almonds combined with sugar and Sicilian orange blossom honey create a genuine and indulgent pastry, perfect at the end of a meal, for an afternoon break, or paired with a fine black tea.*



### **Paste di mandorla agli agrumi**

Profumatissimi biscotti alle mandorle arricchiti con scorzette candite di agrumi siciliani, senza aromi artificiali né coloranti: pensati per chi ama i sapori autentici.

### **Citrus almond pastries**

*Fragrant almond pastries enriched with candied Sicilian citrus peels, made without artificial flavors or colorings — crafted for those who appreciate authentic taste.*

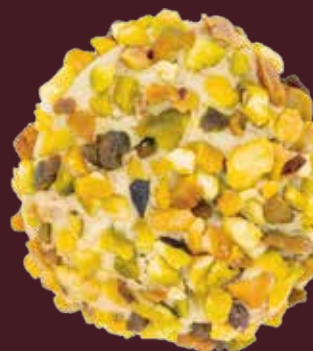


### **Paste di mandorla al pistacchio**

Dolcetti artigianali a base di pasta di mandorle e pistacchio, variante golosa delle tradizionali paste di mandorla siciliane.

### **Pistachio almond pastries**

*Artisanal pastries made with almond paste and pistachio, a rich variation of traditional Sicilian almond pastries.*



## PASTE DI MANDORLA FORMATI DISPONIBILI

### CAVALLOTTO TRASPARENTE • 100 G

Un sacchetto da 100 g in materiale trasparente che valorizza le nostre paste di mandorla, chiuso con una fascetta in carta. Un confezionamento essenziale, pensato per preservarne fragranza e qualità.

### CLEAR BAG • 100 G

*A 100 g transparent bag that showcases our almond pastries, sealed with a paper band. An essential packaging solution, designed to preserve their fragrance and quality.*



# PASTE DI MANDORLA

## FORMATI DISPONIBILI

### **CUBO • 180 G**

Box da 180 g nella nuova confezione a cubo:  
design compatto, massima praticità e tutta la qualità  
artigianale sempre a portata di mano.

### **CUBE BOX • 180 G**

*A 180 g box in the new cube-shaped packaging:  
compact design, maximum practicality, and all the  
quality of artisanal craftsmanship always within  
reach.*



LINEA DOLCI TIPICI



## CROCCANTI ALLE MANDORLE

### VARIANTI DI GUSTO

#### **Croccante alle mandorle**

Sottili sfoglie croccanti realizzate con mandorle in lamelle e caramello dorato. Un dolce semplice e irresistibile, che esalta al massimo la qualità degli ingredienti.

#### ***Croccante with sliced almonds***

*Delicate, crisp sheets of sliced almonds bound in golden caramel. A simple yet irresistible treat that brings out the very best in its ingredients.*



#### **Croccante alle mandorle glassate al cioccolato fondente**

Sfoglie di croccante alle mandorle in lamelle ricoperte da un velo di cioccolato fondente, che aggiunge intensità e carattere alla dolcezza del caramello.

#### ***Croccante with sliced almonds coated in dark chocolate***

*Thin sheets of croccante with sliced almonds coated in a layer of dark chocolate, adding depth and intensity to the sweetness of the caramel.*



#### **Croccante alle mandorle glassate al cioccolato bianco**

Croccante di mandorle in lamelle arricchito da una delicata glassatura al cioccolato bianco, che avvolge il caramello con una nota morbida e vellutata.

#### ***Croccante with sliced almonds coated in white chocolate***

*Croccante with sliced almonds enriched with a delicate white chocolate coating, softening the caramel with a smooth and velvety touch.*



# CROCCANTI AL PISTACCHIO

## VARIANTI DI GUSTO

### **Croccante al pistacchio**

Sfoglie croccanti di pistacchio dal gusto intenso e aromatico, confezionate singolarmente per conservarne la fragranza.

### ***Croccante with pistachio***

*Crunchy pistachio sheets with an intense and aromatic flavor, individually wrapped to preserve their freshness.*



### **Croccante al pistacchio glassato al cioccolato fondente**

Sfoglie di croccante al pistacchio ricoperte da un velo di cioccolato fondente, che esalta le note intense e aromatiche del pistacchio.

### ***Croccante with pistachio coated in dark chocolate***

*Pistachio croccante sheets coated in a layer of dark chocolate, enhancing the intense and aromatic notes of the pistachio.*



### **Croccante al pistacchio glassato al cioccolato bianco**

Croccante al pistacchio arricchito da una delicata glassatura al cioccolato bianco, che ne ammorbidisce il carattere con una nota dolce e avvolgente.

### ***Croccante with pistachio coated in white chocolate***

*Pistachio croccante enriched with a delicate white chocolate coating, softening its character with a sweet and velvety touch. A refined and irresistible taste.*



LINEA DOLCI TIPICI



## CROCCANTI FORMATI DISPONIBILI

Un classico della tradizione siciliana reinterpretato con l'attenzione e la cura della lavorazione artigianale. Le nostre sfoglie croccanti, sottili e fragranti, racchiudono tutta la bontà della frutta secca tostata e del caramello dorato, in un perfetto equilibrio tra dolcezza e carattere.

*A classic of Sicilian tradition, reinterpreted with the care and attention of artisanal craftsmanship. Our thin, crisp sheets capture the richness of toasted nuts and golden caramel, in a perfect balance of sweetness and character.*



### CAVALLOTTO TRASPARENTE • 100 G

Il formato da 100 g è pensato per chi cerca una pausa dolce quotidiana. Le nostre specialità, confezionate singolarmente per preservarne fragranza e qualità, sono racchiuse in un packaging pratico ed essenziale, ideale da portare con sé. Disponibile solo per il croccante alle mandorle e il croccante al pistacchio.

### CLEAR BAG • 100 G

*The 100 g format is designed for those who enjoy a sweet treat as part of their daily routine. Each piece is individually wrapped to preserve its freshness and quality, and presented in a practical, minimalist package that's easy to take on the go. Available exclusively for almond croccante and pistachio croccante.*



PICCOLI PIACERI SICILIANI / CICI RITTU / PICCOLI PIACERI SICILIANI / CICI RITTU



## CROCCANTI FORMATI DISPONIBILI

### **CUBO • 180 G**

Il formato da 180 g nella nuova confezione a cubo è pensato per valorizzare il prodotto anche come idea regalo. Al suo interno, i prodotti sono confezionati singolarmente per garantire freschezza e praticità, custoditi in un packaging compatto ed elegante che unisce estetica e funzionalità.

### **CUBE BOX • 180 G**

*The 180 g format, presented in the new cube-shaped packaging, is designed to enhance the product as a refined gift idea. Inside, each piece is individually wrapped to ensure freshness and convenience, all enclosed in a compact and elegant package that combines aesthetics and functionality.*





## CANNOLI

Simbolo indiscusso della pasticceria siciliana, il cannolo è molto più di un dolce: è un'emozione, una tradizione che si tramanda di generazione in generazione tra i profumi della Sicilia più autentica.

La sua cialda friabile e dorata **avvolge un cuore cremoso** che, nella nostra versione, si declina in tre varianti irresistibili: **crema al pistacchio, crema alla mandorla e crema alla nocciola.**

### CANNOLI

*An undisputed icon of Sicilian pastry-making, the cannolo is far more than a sweet treat, it is an emotion, a tradition passed down through generations amid the timeless aromas of authentic Sicily.*

*Its crispy, golden shell wraps around a luscious creamy filling that, in our version, comes in three irresistible varieties: **pistachio cream, almond cream and hazelnut cream.***





## CANNOLI FORMATI DISPONIBILI

### **BOX • 360 G**

Concediti un momento di dolcezza o fai un regalo speciale: i nostri cannoli sono confezionati in una pratica box da 360 g, confezionati singolarmente e pronti da gustare.

### **BOX • 360 G**

*Treat yourself to a moment of indulgence or give the perfect gift: our cannoli come in a handy 360 g box, individually wrapped and ready to enjoy.*



PIACERI SICILIANI | CICIPRITTU | PICCOLI PIACERI SICILIANI | CICIPRITTU | PICCOLI PIACERI SICILIANI



## TORRONE MORBIDO

### FORMATI DISPONIBILI

Simbolo della tradizione dolciaria siciliana, il torrone Cicirittu nasce da una lavorazione artigianale che unisce ingredienti genuini e maestria pasticceria.

La sua consistenza morbida e la dolcezza equilibrata lo rendono un piacere raffinato e senza tempo. Disponibile nelle varianti alla mandorla e al pistacchio.



#### SOFT TORRONE

*A symbol of Sicilian confectionery tradition, Cicirittu nougat is crafted through an artisanal process that combines wholesome ingredients with expert pastry-making. Its soft texture and balanced sweetness make it a refined, timeless indulgence. Available in almond and pistachio varieties.*

#### STECCA • 100 G

Il nostro torrone morbido in stecca racchiude tutto il gusto autentico della tradizione siciliana in un formato pratico e perfetto da condividere. Un classico senza tempo, ideale da regalare o da gustare fetta dopo fetta, per un'esperienza di pura dolcezza siciliana.

#### BAR • 100 G

*Our soft torrone bar captures all the authentic flavour of Sicilian tradition in a practical format, perfect for sharing. A timeless classic, ideal as a gift or to enjoy slice by slice, for an experience of pure Sicilian sweetness.*





## TORRONCINI FORMATI DISPONIBILI

Deliziosi torroncini morbidi artigianali, confezionati singolarmente, con **5 gusti assortiti: pistacchio, cioccolato fondente, cioccolato bianco, limone e arancia**.

*Delicate artisan soft nougat in an assortment of flavors – **pistachio, dark chocolate, white chocolate, lemon, and orange.***



### CUBO • 200 G

Il formato da 200 g, racchiuso in un'elegante confezione a cubo, è pensato per esaltare i torroncini anche come idea regalo. All'interno, una selezione assortita di gusti, con ogni pezzo confezionato singolarmente.

### CUBE BOX • 200 G

*The 200 g format, presented in an elegant cube-shaped box, is designed to showcase these soft nougat bites as a refined gift. Inside, an assorted selection of flavors, with each piece individually wrapped.*





## SCORZETTE FORMATI DISPONIBILI

Le nostre scorzette di agrumi candite sono il risultato di una selezione accurata e di una lavorazione artigianale che esalta ogni nota degli agrumi siciliani. Disponibili neutre o glassate al cioccolato fondente o bianco, sono un piccolo tesoro da gustare da sole o da usare per impreziosire dolci, cioccolato e dessert.

### CANDIED CITRUS PEELS

*Our candied citrus peels are the result of careful selection and artisanal craftsmanship that brings out every note of Sicilian citrus. Available plain or glazed with dark or white chocolate, they're a small treasure to enjoy on their own or use to elevate desserts, chocolate, and pastries.*

### ASTUCCIO APERTURA A FIAMMIFERO • 150 G

Un packaging pratico ed essenziale, con apertura a scorrimento, pensato per custodire e valorizzare le nostre scorzette candite. Compatto e raffinato, è ideale da portare con sé o da regalare, mantenendo intatta la fragranza e la qualità del prodotto.

### SLIDE OPEN BOX • 150 G

*A practical, minimalist slide-open package designed to protect and showcase our candied peels. Compact and refined, it's ideal to take on the go or to gift, preserving the product's freshness and quality.*





## SCORZETTE DI ARANCIA

### VARIANTI DI GUSTO

#### **Scorzette di arancia candita**

Dolci ma mai stucchevoli, ottenute con lenta cottura in sciroppo ed essiccazione delicata. Morbide e profumate, esprimono tutta la vivacità aromatica dell'arancia siciliana.

#### **Candied Orange Peel**

*Sweet yet never cloying, made through slow cooking in syrup and gentle drying. Soft and fragrant, they express the vibrant aroma of Sicilian orange.*



#### **Scorzette di arancia canditagliassate al cioccolato fondente**

Scorzette candite avvolte in un sottile strato di cioccolato fondente intenso. Un equilibrio elegante tra dolcezza agrumata e note profonde di cacao.

#### **Candied Orange Peel coated in dark chocolate**

*Candied orange peels coated in a thin layer of rich dark chocolate. An elegant balance of citrus sweetness and deep cocoa notes.*



#### **Scorzette di arancia canditagliassate al cioccolato bianco**

Scorzette candite ricoperte da un delicato velo di cioccolato bianco. Una combinazione morbida e avvolgente, tra dolcezza e freschezza agrumata.

#### **Candied Orange Peel coated in white chocolate**

*Candied orange peels covered in a delicate layer of white chocolate. A smooth and enveloping combination of sweetness and citrus freshness.*



# SCORZETTE DI LIMONE

## VARIANTI DI GUSTO

### **Scorzette di limone candito**

Candite lentamente secondo tradizione, conservano tutta la freschezza naturale del limone. Morbide e profumate, regalano un gusto equilibrato tra dolcezza e piacevole acidità.

### **Candied Orange Peel**

*Slowly candied using traditional methods, they preserve the natural freshness of lemon. Soft and fragrant, they offer a balanced taste between sweetness and gentle acidity.*

### **Scorzette di limone canditoglassate al cioccolato fondente**

Il carattere agrumato del limone incontra l'intensità del cioccolato fondente. Un abbinamento deciso, pensato per chi ama contrasti eleganti e persistenti.

### **Candied Orange Peel coated in dark chocolate**

*The citrus character of lemon meets the intensity of dark chocolate. A bold pairing, crafted for those who appreciate refined contrasts.*

### **Scorzette di limone canditoglassate al cioccolato bianco**

La freschezza del limone si unisce alla dolcezza vellutata del cioccolato bianco. Una combinazione delicata e armoniosa, dal gusto rotondo e avvolgente.

### **Candied Orange Peel coated in white chocolate**

*The freshness of lemon meets the smooth sweetness of white chocolate. A delicate and harmonious combination with a soft, rounded taste.*



LINEA DOLCI TIPICI



## FRUTTA MARTORANA

Colorata e ricca di storia, la Frutta Martorana è uno dei simboli più antichi della tradizione dolciaria siciliana. Realizzata a mano con pasta di mandorle finissima, modellata e decorata con cura artigianale, riproduce la frutta mediterranea in tutta la sua perfezione di forme e colori. Ogni pezzo è un piccolo capolavoro di maestria e dolcezza, dal profumo delicato e dal gusto intenso di mandorla.

### MARTORANA FRUIT

*Colorful and steeped in history, Martorana Fruit is one of the oldest symbols of Sicilian confectionery tradition. Handcrafted from the finest almond paste, each piece is carefully shaped and decorated to faithfully recreate Mediterranean fruits in their perfect forms and vibrant colors. Every piece is a small masterpiece of craftsmanship and sweetness, with a delicate aroma and a rich almond flavor.*

### CASSETTINA IN LEGNO • 210 G

La frutta martorana è presentata in una cassetta in legno che richiama le tradizionali cassette della frutta, sottolineandone il legame con la natura e l'immaginario siciliano.

Un packaging distintivo e curato, pensato per valorizzare l'estetica del prodotto e trasformarlo in un'elegante idea regalo.

### WOODEN CRATE • 210 G

*Martorana fruit is presented in a wooden crate inspired by traditional fruit boxes, evoking its connection to nature and Sicilian heritage.*

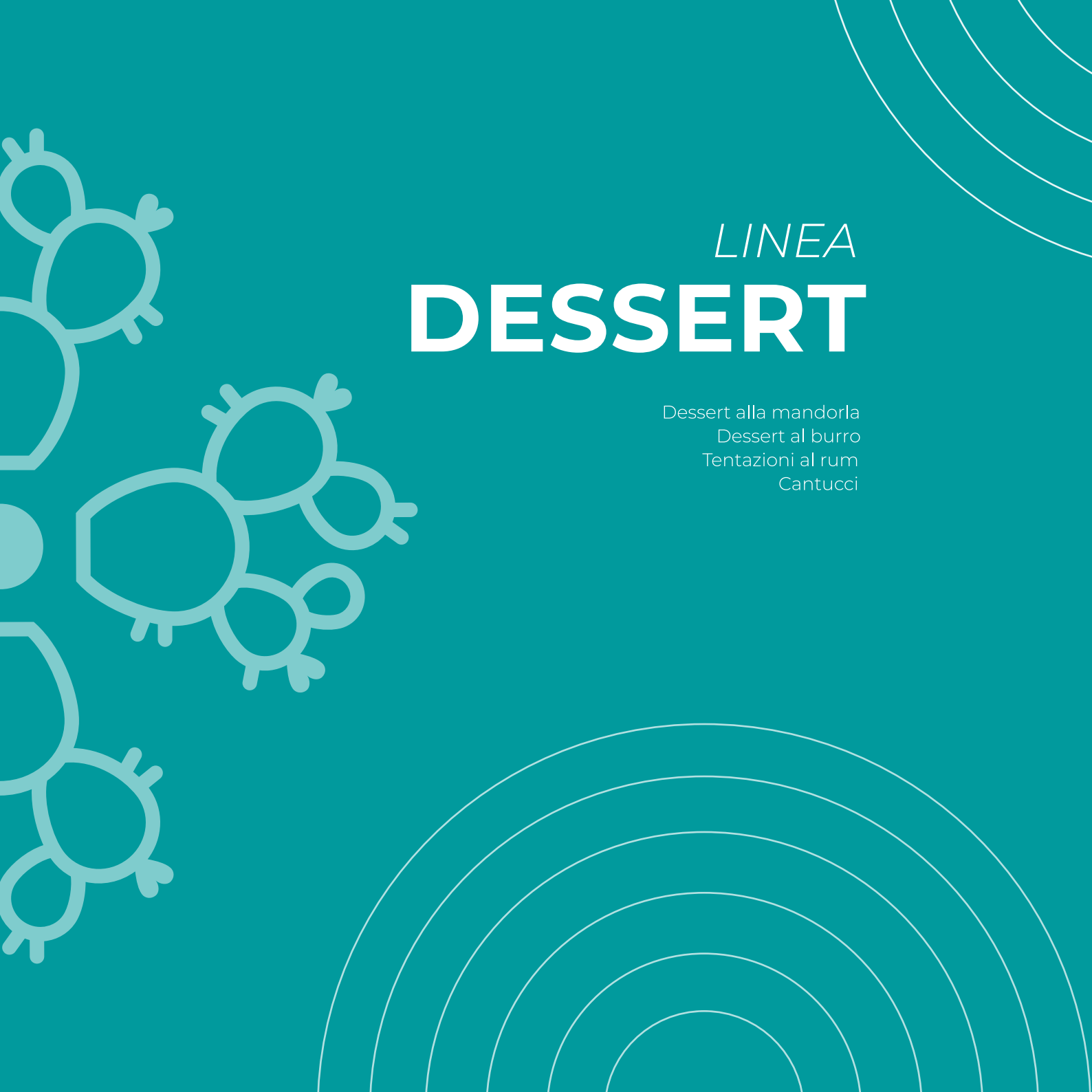
*A distinctive and refined packaging designed to enhance its visual appeal and turn it into an elegant gift. go or to gift, preserving the product's freshness and quality.*





PIACERI SICILIANI / CICIRITTU / PICCOLI  
PICCOLI PIACERI SICILIANI / CICIRITTU





# *LINEA* **DESSERT**

Dessert alla mandorla  
Dessert al burro  
Tentazioni al rum  
Cantucci

## DESSERT ALLA MANDORLA

### FORMATI DISPONIBILI

Biscotti artigianali a base di mandorle siciliane, arricchiti da ciliegie candite che ne esaltano colore e dolcezza. Morbidi e delicatamente fragranti, sono realizzati con ingredienti semplici per un gusto autentico e senza tempo.

#### ALMONDS BISCUIT

*Artisan biscuits made with Sicilian almonds, enriched with candied cherries that enhance both color and sweetness. Soft and delicately fragrant, they are crafted with simple ingredients for an authentic, timeless taste.*



#### BOX • 150 G

Una confezione pratica ed essenziale, pensata per preservare freschezza e qualità del prodotto. Ideale per una pausa dolce, semplice ma ricercata.

#### BOX • 150 G

*A practical, minimalist box designed to preserve freshness and quality. Ideal for a simple yet refined sweet break.*





## DESSERT AL BURRO

### FORMATI DISPONIBILI

Biscotti artigianali preparati con burro fresco di alta qualità, dalla consistenza friabile e dal gusto delicato. Espressione della pasticceria più semplice nella sua forma più autentica.

#### **BUTTER DESSERT BISCUITS**

*Artisan biscuits made with high-quality fresh butter, with a delicate flavor and a perfectly crumbly texture. An expression of simple pastry at its most authentic.*



#### **BOX • 150 G**

Una confezione compatta pensata per preservare la fragranza e la consistenza dei biscotti. Ideale per accompagnare momenti di relax, esalta la semplicità elegante del prodotto.

#### **BOX • 150 G**

*A compact box designed to preserve the biscuits' fragrance and delicate texture. Perfect alongside a quiet moment, it highlights the product's understated elegance.*





## TENTAZIONI AL RUM

### VARIANTI DI GUSTO

Pregiata frutta secca siciliana incontra la profondità aromatica del rum e la morbidezza avvolgente del cioccolato, dando vita a un equilibrio perfetto tra intensità e dolcezza. Mandorle e pistacchi vengono delicatamente tostati, aromatizzati al rum e ricoperti da un sottile strato di cioccolato che ne esalta ogni sfumatura.

Disponibili nelle varianti mandorla e cioccolato, mandorla e cioccolato bianco e pistacchio e cioccolato, queste piccole creazioni racchiudono l'anima di una Sicilia elegante e contemporanea, tutta da concedersi.

#### **RUM TEMPTATIONS**

*Premium Sicilian nuts meet the aromatic depth of rum and the smooth richness of chocolate, creating a perfect balance of intensity and sweetness. Almonds and pistachios are gently roasted, infused with rum, and coated in a thin layer of chocolate that enhances every nuance of their flavor. Available in Chocolate Rum Almonds, White Chocolate Rum Almonds, and Chocolate Rum Pistachios, these small creations capture the spirit of a refined, contemporary Sicily – made to be savored.*



# TENTAZIONI AL RUM

## FORMATI DISPONIBILI

### BOX • 180 G

Confezione da 180 g disponibile in tre varianti gusto: mandorla e cioccolato fondente, mandorla e cioccolato bianco e pistacchio e cioccolato. Un formato ideale per scoprire o regalare una selezione di sapori intensi e avvolgenti.

### BOX • 180 G

*A 180 g box available in three flavor varieties: Dark Chocolate Rum Almonds, White Chocolate Rum Almonds, and Chocolate Rum Pistachios. An ideal format for discovering or gifting a selection of rich and indulgent flavors.*



LINEA DESSERT



## CANTUCCI

### FORMATI DISPONIBILI

Biscotti secchi e fragranti, caratterizzati da una croccantezza decisa ottenuta attraverso la tradizionale doppia cottura. Di origine toscana, vengono reinterpretati con ingredienti siciliani, dando vita a un incontro tra tradizione e identità territoriale. Ideali da gustare a fine pasto con un vino liquoroso, da inzuppare in tè o caffè, o semplicemente da assaporare nella loro essenzialità.

**Disponibili nelle varianti alla mandorla e al pistacchio.**

### CANTUCCI

*Dry, crisp biscuits defined by their signature crunch, achieved through a traditional double-baking process. Originally from Tuscany, they are reinterpreted with Sicilian ingredients, creating a meeting point between tradition and local character. Perfect after a meal with a dessert wine, to dip in tea or coffee, or simply to enjoy on their own.*

**Available in almond and pistachio varieties.**

### BOX • 140 G

Una confezione pratica pensata per preservare la fragranza e la croccantezza dei biscotti. Un formato versatile, ideale per accompagnare momenti di degustazione o per una pausa dal gusto autentico.

### BOX • 140 G

*A practical box designed to preserve the biscuits' fragrance and crunch. A versatile format, ideal for tasting moments or a break centered on authentic flavor.*













# *LINEA* **CREME**

## **Creme spalmabili**

Caramello salato

Nocciola

Cioccolato

Mandorla

Pistacchio

Arancia

Limone

Choco Dubai

## CREME SPALMABILI

### FORMATI DISPONIBILI

Le nostre creme spalmabili nascono da ingredienti selezionati e da una lavorazione attenta, pensata per esaltare gusto e consistenza.

Morbide, avvolgenti e ricche di carattere, sono ideali da spalmare, da gustare al cucchiaino o per arricchire dolci e colazioni.

**Disponibili nei formati da 100 g e 200 g.**

### **CREME**

*Our spreadable creams are crafted from carefully selected ingredients and a meticulous process designed to enhance both flavor and texture.*

*Smooth, rich, and full of character, they are perfect for spreading, enjoying by the spoonful, or elevating desserts and breakfasts.*

**Available in 100 g and 200 g formats.**



PICCOLI PIACERI SICILIANI | CICIRITTU | PICCOLI PIACERI SICILIANI



## CREME SPALMABILI VARIANTI DI GUSTO

### **Crema al caramello salato • 100 g / 200 g**

Equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità, con note calde e avvolgenti. Una crema intensa e vellutata, dal gusto deciso e irresistibile.

### **Salted caramel spread • 100 g / 200 g**

*A perfect balance of sweetness and saltiness, with warm, enveloping notes. A rich, velvety cream with a bold and irresistible flavor.*



### **Crema alla nocciola • 100 g / 200 g**

Ricca e cremosa, esalta il sapore autentico della nocciola. Una consistenza morbida per un gusto pieno e rotondo.

### **Hazelnut spread • 100 g / 200 g**

*Rich and creamy, highlighting the authentic flavor of hazelnuts. A smooth texture with a full, rounded taste.*



### **Crema al cioccolato • 100 g / 200 g**

Avvolgente e intensa, dal profilo ricco di cacao. Perfetta per chi ama i sapori profondi e persistenti.

### **Chocolate spread • 100 g / 200 g**

*Deep and indulgent, with a rich cocoa profile. Perfect for those who enjoy intense, lingering flavors.*



### **Crema alla mandorla • 100 g / 200 g**

Delicata e profumata, valorizza la dolcezza naturale della mandorla. Una crema equilibrata, dal gusto raffinato e armonioso.

### **Almond spread • 100 g / 200 g**

*Delicate and fragrant, enhancing the natural sweetness of almonds. A balanced cream with a refined, harmonious taste.*



# CREME SPALMABILI

## VARIANTI DI GUSTO

### **Crema al pistacchio • 100 g / 200 g**

Morbida e avvolgente, con un gusto ricco e caratteristico. Esprime tutta l'intensità del pistacchio in una consistenza vellutata.

### **Pistachio spread • 100 g / 200 g**

*Smooth and enveloping, with a rich and distinctive flavor. Captures the full intensity of pistachio in a velvety texture.*

### **Crema all'arancia • 200 g**

Fresca e profumata, unisce dolcezza e vivacità agrumata. Una crema leggera e aromatica, dal gusto brillante.

### **Orange spread • 200 g**

*Fresh and fragrant, combining sweetness with citrus brightness. A light, aromatic cream with a vibrant taste.*

### **Crema al limone • 200 g**

Vivace e fragrante, con una piacevole nota acidula. Perfetta per chi cerca una crema fresca e rinfrescante.

### **Lemon spread • 200 g**

*Lively and fragrant, with a pleasant tangy note. Ideal for those seeking a fresh, refreshing flavor.*

### **Choco Dubai • 100 g / 200 g**

Un incontro sorprendente tra croccantezza e cremosità, ispirato alla celebre tavoletta. La pasta kataifi e il pistacchio siciliano danno vita a una crema unica, intensa e irresistibile.

### **Choco Dubai • 100 g / 200 g**

*An unexpected blend of crunch and creaminess, inspired by the iconic bar. Crispy kataifi pastry and Sicilian pistachio create a unique, rich, and irresistible spread.*



LINEA CREME







# *LINEA* **NATALE**

## **Panettoni**

Linea classica

Linea farciti

Linea frutta

Linea agrumi

Linea spalmabili

**Linea premium**

**Pandoro**

**Limited Edition**

# IL PANETTONE

C'è un momento dell'anno in cui il profumo di burro, uova e lievito madre riempie il laboratorio e il tempo sembra rallentare. È il momento del panettone: un'arte che richiede pazienza, materie prime eccellenti e il rispetto di una tradizione che si misura in ore di lievitazione.

Il nostro panettone nasce così, con impasti curati, ingredienti selezionati e la voglia di offrire qualcosa che vada oltre l'ordinario.

## **Linea Classica**

Per chi ama i sapori della tradizione. Il mandorlato con canditi e arancia, il pandorato con zucchero a velo, le gocce di cioccolato e il tradizionale con uvetta: quattro espressioni di una ricetta che non ha bisogno di reinventarsi, solo di essere fatta bene.

## **Linea Farciti**

Per chi ama la sorpresa al primo taglio. Crema al pistacchio, caramello salato, nocciola: farciture generose che si fondono con la morbidezza dell'impasto per un'esperienza intensa e golosa.

## **Linea Frutta**

La frutta incontra il cioccolato, le spezie e i ricordi. Amarena e cioccolato fondente, albicocca e anice, lampone e cioccolato al latte, mela con uvetta e cannella, frutti di bosco e cioccolato bianco: abbinamenti nati per stupire, pensati per restare.

## **Linea Agrumi**

Il racconto della Sicilia in ogni fetta. Farcito all'arancia, farcito al limone, Mandarino di Ciaculli e cioccolato fondente — scorze profumate e sapori avvolgenti: qualcosa di riconoscibile, profondo, inequivocabile.

## **Linea con vasetto**

Per chi ama decidere l'abbondanza della propria farcitura. Ogni panettone viene accompagnato da un vasetto di crema al pistacchio, caramello salato o nocciola, perché il piacere sia anche quello della scelta.



# PANETTONE

*There is a moment each year when the scent of butter, eggs, and natural sourdough fills the laboratory, and time seems to slow down. That is the moment of panettone: a craft that demands patience, outstanding ingredients, and deep respect for a tradition measured in hours of careful fermentation.*

*Our panettone is born this way – through meticulously crafted doughs, carefully selected ingredients, and the desire to offer something that goes beyond the ordinary.*

## **Classic Line**

*For those who appreciate traditional flavors. Almond-glazed with candied fruit and orange, pandoro-style with icing sugar, chocolate chip, and the traditional raisin version: four expressions of a recipe that doesn't need reinvention—only to be made properly.*

## **Filled Line**

*For those who love a surprise at first slice. Pistachio cream, salted caramel, hazelnut: generous fillings that blend seamlessly with the soft texture of the dough, creating a rich and indulgent experience.*

## **Fruit Line**

*Fruit meets chocolate, spices, and memory. Amarena cherry with dark chocolate, apricot with anise, raspberry with milk chocolate, apple with raisins and cinnamon, mixed berries with white chocolate: combinations designed to surprise and to linger.*

## **Citrus Line**

*A true expression of Sicily in every slice. Orange-filled, lemon-filled, Mandarino di Ciaculli with dark chocolate – fragrant peels and enveloping flavors that are distinctive, deep, and unmistakable.*

## **Jar Collection**

*For those who prefer to customize their indulgence. Each panettone is paired with a jar of pistachio cream, salted caramel, or hazelnut spread, allowing customers to decide the level of richness with every serving.*





## MANDORLATO CON CANDITI DI ARANCIA



## PANETTONE TRADIZIONALE



NATALE / LINEA CLASSICA



## PANDORATO



## GOCCE DI CIOCCOLATO









**FARCITO CON  
CREMA ALLA  
NOCCIOLA**

**FARCITO CON  
CREMA AL  
PISTACCHIO**

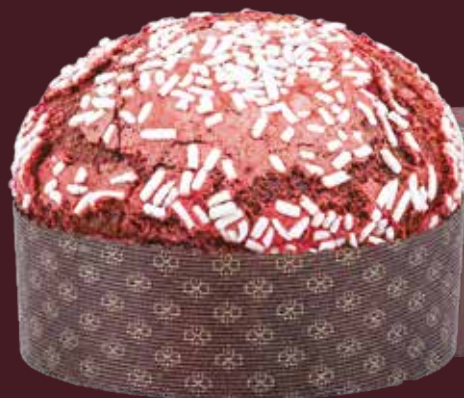


**FARCITO CON  
CREMA AL  
CARAMELLO  
SALATO**

NATALE / LINEA FARCITI







**AMARENA E  
CIOCCOLATO  
FONDENTE**

**ALBICOCCA  
E SEMI DI  
ANICE**



**FRUTTI DI BOSCO  
E CIOCCOLATO  
BIANCO**



## LAMPONE E CIOCCOLATO AL LATTE



## MELA, UVETTA E CANNELLA





LEA AGRUMI  
**FARCITO  
CON CREMA  
ALL'ARANCIA**

36 ORE DI  
LIEVITAZIONE NATURALE

PRODOTTO  
ARTIGIANALE  
SICILIANO

**CICIRITTU**

LINEA AGRUMI

PRODOTTO  
ARTIGIANALE  
SICILIANO





**FARCITO CON  
CREMA  
AL LIMONE**

**FARCITO CON  
CREMA  
ALL'ARANCIA**



**MANDARINO DI  
CIACULLI E  
CIOCCOLATO  
FONDENTE**

NATALE / LINEA AGRUMI





**AL CIOCCOLATO  
CON VASETTO  
DI CREMA  
AL CARMELLO  
SALATO**

**ALLA NOCCIOLA  
CON VASETTO  
DI CREMA  
ALLA NOCCIOLA**



**AL PISTACCHIO  
CON VASETTO  
DI CREMA  
AL PISTACCHIO**







# PANETTONI

## LINEA PREMIUM

Ci sono panettoni che si regalano e panettoni che si ricordano.

**La linea premium nasce per chi cerca qualcosa di più** impasti d'eccellenza, abbinamenti raffinati e una confezione disegnata con cura, una scatola di latta che è già, di per sé, un oggetto da conservare.

**Rum & Pera e Limoncello:** due gusti che parlano di ricerca, di equilibrio, di cura per ogni dettaglio. Perché il lusso, a tavola, si riconosce dal primo sguardo e si conferma all'ultimo morso.

### **PREMIUM LINE**

*There are panettoni you give as gifts, and others that are remembered.*

*The **Premium Line** is created for those seeking something more: exceptional doughs, refined flavor pairings, and carefully designed packaging – a collectible tin that is, in itself, worth keeping.*

***Rum & Pear and Limoncello:** two flavors that speak of craftsmanship, balance, and attention to every detail. Because true luxury at the table is recognized at first glance and confirmed with the very last bite.*

NATALE / LINEA PREMIUM



## RUM & PERA



LIMONCELLO



NATALE / LINEA PREMIUM





# PANDORO

Tutta la morbidezza del pandoro artigianale, nella versione classica che profuma di tradizione e in quella con gocce di cioccolato, per un Natale ancora più goloso.

*All the softness of artisanal pandoro, in the classic version that smells of tradition and in the one with chocolate chips – for an even more indulgent Christmas.*

## PANDORO TRADIZIONALE



## PANDORO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

NATALE / LINEA PANDORO





# LIMITED EDITION

## CICIRITTU + BONAJUTO

### LIMITED EDITION —

#### CON IL CIOCCOLATO DELL'ANTICA DOLCERIA BONAJUTO

Ci sono incontri che hanno senso solo quando entrambe le parti portano qualcosa di vero. Questo panettone nasce da uno di quei incontri.

L'Antica Dolceria Bonajuto è a Modica dal 1880, la più antica fabbrica di cioccolato in Sicilia, sei generazioni di una famiglia che ha tramandato la sapienza nella lavorazione del cacao mantenendo fede alle antiche ricette e tecniche tradizionali. Il loro cioccolato si distingue per la lavorazione a freddo, un metodo che risale alle popolazioni mesoamericane e che gli spagnoli introdussero in Sicilia nel XVI secolo: un processo che mantiene intatti i cristalli di zucchero e conferisce al cioccolato una consistenza unica e un gusto intenso.

È con le pepite di questo cioccolato che abbiamo farcito il nostro panettone limited edition 2026: un impasto che porta con sé il meglio della tradizione meneghina e un'anima siciliana autentica, riconoscibile, millenaria.

**Pochi pezzi. Solo per chi sa riconoscere la differenza.**

### LIMITED EDITION —

#### FEATURING CHOCOLATE FROM ANTICA DOLCERIA BONAJUTO

*Some collaborations only make sense when both sides bring something real. This panettone is the result of one of those encounters.*

*Antica Dolceria Bonajuto has been based in Modica since 1880. It is the oldest chocolate factory in Sicily, with six generations of the same family preserving the art of cocoa processing while remaining faithful to ancient recipes and traditional techniques. Their chocolate is distinguished by a cold-processing method that dates back to Mesoamerican civilizations and was introduced to Sicily by the Spanish in the 16th century – a process that preserves the sugar crystals and gives the chocolate its unique texture and intense flavor.*

*It is with shards of this chocolate that we have filled our Limited Edition 2026 panettone: a dough that carries the finest Milanese tradition, combined with an authentic Sicilian soul – distinctive, recognizable, and deeply rooted in history.*

**Limited quantities. Reserved for those who know the difference.**

NATALE / LIMITED EDITION





# I NOSTRI CONTATTI

## **Cicirittu S.r.l.**

P. IVA: IT05973850877  
Via Donatello 6/A  
95025 Aci Sant'Antonio - Catania

---

Phone: 095 0922542  
Mobile: +39 379 294 9106

E-mail:  
[info@panettonicicirittu.it](mailto:info@panettonicicirittu.it)  
[commerciale@cicirittu.it](mailto:commerciale@cicirittu.it)

**[www.cicirittu.it](http://www.cicirittu.it)**







