

*Mastri artigiani del dolce*  
**NATALE 2025**





*Mastri artigiani del dolce*



# Nati sotto una dolce stella

2004

La storia de **I Dolci Sapori dell'Etna** è la storia di un fratello e di una sorella: **Antonio e Vincenza**, due persone innamorate della propria terra - impossibile non esserlo se sei nato in **Sicilia** - e accomunate da una smisurata **passione per i dolci**.

A **Bronte**, cittadina alle pendici occidentali dell'Etna, tutti conoscono il loro **laboratorio di pasticceria** come una vera e propria fucina di prelibatezze.

2015

Diventare grandi, restando **autentici**. Con questa promessa nel cuore, Antonio e Vincenza decidono, dopo dieci anni di attività, di spingersi oltre i confini di Bronte. **L'eccellenza** dei loro prodotti viene immediatamente riconosciuta e premiata. I Panettoni de **I Dolci Sapori dell'Etna** trovano un'accoglienza che va oltre ogni previsione. Questo successo spinge i due fratelli ad aprirsi al mondo, a perfezionare ancora di più le proprie ricette e a sperimentarne di nuove, sempre ispirate dai **sapori tipici** della propria terra.

2025

Oggi, **I Dolci Sapori dell'Etna** è una **realtà conosciuta e apprezzata** a livello internazionale. La produzione si è ampliata ma il **cuore artigianale** dell'azienda è rimasto intatto. Il tocco e la sapienza dei **migliori mastri artigiani del dolce** sono riconoscibili in tutti i prodotti, preparati a partire da ingredienti selezionati, tra cui spiccano alcune delle **eccellenze del territorio siciliano**: il "**Pistacchio Verde di Bronte DOP**", l'Arancia Amara di Sicilia, l'olio EVO Nocellara dell'Etna. Anche la passione di Antonio e Vincenza è rimasta quella di sempre, animata dalla gioia di poter regalare, ogni Natale, il piacere di un buon Panettone, declinato in tante ricette diverse.



## I DONI

I panettoni classici alla  
frutta secca

## PANETTONE TRADIZIONALE

La ricetta classica, per gli amanti della tradizione.  
Un panettone dall'impasto ricco, con uvetta e agrumi canditi, ricoperto da una croccante glassa alla mandorla tempestata di zucchero e mandorle intere.



PANETTONE  
TRADIZIONALE

Shelf life **4 mesi**

Peso Panettone **850 g**

Codice prodotto **0409**

Codice EAN **8033593540853**



 6 pz

 24 pz

 144 pz





## PANETTONE AL PISTACCHIO

Il Panettone più amato dai siciliani: impasto pandorato soffice, glassa al cioccolato bianco e granella con Pistacchio Verde di Bronte DOP, e una deliziosa Crema al Pistacchio da spalmare fetta per fetta.



### PANETTONE AL PISTACCHIO

Shelf life **4 mesi**

Peso Panettone **850 g**

Peso crema **190 g**

Codice prodotto **0406**

Codice EAN **8033593540822**



 6 pz

 24 pz

 144 pz



## PANETTONE ALLA NOCCIOLA

Il sapore pieno delle nocciole e quello intenso del cioccolato si incontrano in questo goloso Panettone, ricoperto di glassa al cioccolato fondente e granella di nocciole, con Crema alle Nocciole a parte.



PANETTONE  
ALLA NOCCIOLA

Shelf life	<b>4 mesi</b>
Peso Panettone	<b>850 g</b>
Peso crema	<b>190 g</b>
Codice prodotto	<b>0408</b>
Codice EAN	<b>8033593540846</b>



 6 pz  24 pz  144 pz





PANETTONE  
ALLA MANDORLA

Shelf life **4 mesi**  
Peso Panettone **850 g**  
Peso crema **190 g**  
Codice prodotto **0407**  
Codice EAN **8033593540839**



 6 pz  24 pz  144 pz

PANETTONE ALLA MANDORLA

Impasto pandorato, morbido e poco zuccherato, ricoperto da una colata di glassa al cioccolato fondente e da una pioggia di mandorle affettate. Come sempre, la Crema alle Mandorle è confezionata a parte, pronta da spalmare.





PANETTONE  
PISTACCHIO  
E AMARENA

Shelf life **4 mesi**

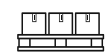
Peso Panettone **1000 g**

Codice prodotto **1582**

Codice EAN **8033593545568**



4 pz



24 pz



144 pz

## PANETTONE AMARENA E PISTACCHIO

Dall'impasto morbido e profumato nasce un panettone che unisce il verde intenso del pistacchio siciliano alla dolcezza leggermente acidula delle amarene. Il burro avvolge ogni morso, mentre il contrasto tra la frutta e la crema al pistacchio crea un equilibrio nuovo, sorprendente.





## PANETTONE AL CARMELLO SALATO

L'aroma del caramello avvolge l'impasto soffice e dorato, incontrando un leggero tocco salato che ne esalta la dolcezza. Ogni fetta racconta di lente cotture, di ingredienti scelti con cura e di ricordi golosi. Un panettone elegante, dal gusto moderno, che nasce dalla tradizione ma guarda avanti.



PANETTONE  
AL CARMELLO  
SALATO

Shelf life	<b>4 mesi</b>
Peso Panettone	<b>850 g</b>
Peso crema	<b>190 g</b>
Codice prodotto	<b>1544</b>
Codice EAN	<b>8033593545544</b>



 4 pz

 24 pz

 144 pz





## **I PREZIOSI**

I panettoni speciali  
a produzione limitata

## NOTTE SULL'ETNA

**Panettone con impasto di cioccolato fondente e arance candite, ricoperto da una glassa di nocchie e cioccolato, e nocchie intere tostate.**

Un impasto al cioccolato, nero come il nostro vulcano, tempestato di gocce al cioccolato fondente e arance candite. Fuori, una glassa al cioccolato e croccanti nocchie intere tostate. L'omaggio dei pasticceri al vulcano Etna.



NOTTE  
SULL'ETNA

Shelf life **4 mesi**  
Peso Panettone **1 kg**  
Codice prodotto **PHL 001**  
Codice EAN **8033593541560**



 6 pz  24 pz  144 pz





BOSCO  
ROSA

Shelf life **4 mesi**  
Peso Panettone **1 kg**  
Codice prodotto **PHL 002**  
Codice EAN **8033593541577**



 6 pz  24 pz  144 pz

## BOSCO ROSA

### **Panettone ai frutti rossi e cioccolato Ruby.**

Fragoline, ribes, more e mirtilli si tuffano nel morbido impasto del Panettone, in una sinfonia di sapori e profumi. La glassa si colora dell'incredibile rosa del cioccolato Ruby, un cioccolato totalmente naturale, dal delicato sapore fruttato.



## SOLE SICILIANO

**Panettone con olio EVO Nocellara dell'Etna, con limoni e cedri diamante canditi.**

E se il Panettone fosse nato in Sicilia? È questa la domanda che sta alla base della creazione di Sole Siciliano. Un impasto incredibilmente morbido, in cui si percepiscono l'intensità dell'olio EVO e la fresca fragranza dei limoni e dei cedri canditi, ricoperto da una croccante copertura con scaglie di mandorle croccanti.

La Sicilia, racchiusa in un Panettone.



SOLE  
SICILIANO

Shelf life **4 mesi**  
Peso Panettone **1 kg**  
Codice prodotto **PHL 003**  
Codice EAN **8033593541584**



 6 pz  24 pz  144 pz





FAVOLA  
DI PISTACCHIO

Shelf life **4 mesi**

Peso Panettone **1 kg**

Codice prodotto **PHL 004**

Codice EAN **8033593541591**



 6 pz

 24 pz

 144 pz

## FAVOLA DI PISTACCHIO

**Panettone al pistacchio con farcitura di marzapane al pistacchio, ricoperto di cioccolato extra fondente e pistacchio.**

Un impasto realizzato con pasta pura e marzapane di pistacchio, così morbido da sciogliersi in bocca, ricoperto di cioccolato con pistacchio in pezzi. Vi presentiamo Favola di Pistacchio, il Panettone più amato del Natale.



## EXTRA

Panettone con “Pistacchio Verde di Bronte DOP”, ricoperto di cioccolato extra fondente e con “Pistacchio Verde di Bronte DOP”, accompagnato da un vasetto di crema con “Pistacchio Verde di Bronte DOP”.

Ingredienti d'eccellenza e lavorazione artigianale. EXTRA è il fiore all'occhiello della produzione de I Dolci Sapori dell'Etna. Un impasto soffice e alveolato, ricoperto da una colata di cioccolato fondente, con “Pistacchio Verde di Bronte DOP”. Confezionata a parte, “La Semplice”, la crema fatta soltanto con tre ingredienti: Pistacchio al 65%, olio EVO e zucchero.



EXTRA

Shelf life	<b>4 mesi</b>
Peso Panettone	<b>850 g</b>
Peso crema	<b>190 g</b>
Codice prodotto	<b>PHL 005</b>
Codice EAN	<b>8033593541607</b>



6 pz 24 pz 144 pz





**LE DEDICHE**  
Dolci lievitati senza  
glutine e senza lattosio

## DOLCE LIEVITATO AL PISTACCHIO SENZA GLUTINE

Il dolce più amato dai siciliani, adesso senza glutine né lattosio.  
Un impasto soffice e la nostra crema al pistacchio da spalmare.



DOLCE LIEVITATO  
AL PISTACCHIO



Shelf life	<b>4 mesi</b>
Peso Panettone	<b>500 g</b>
Peso crema	<b>90 g</b>
Codice prodotto	<b>1146</b>
Codice EAN	<b>8059519910203</b>



 4 pz  24 pz  144 pz





DOLCE LIEVITATO  
ARANCIA AMARA  
E CIOCCOLATO

Shelf life **4 mesi**

Pesoprodotto **500 g**

Codice prodotto **1110**

Codice EAN **8059519910036**



 **4 pz**

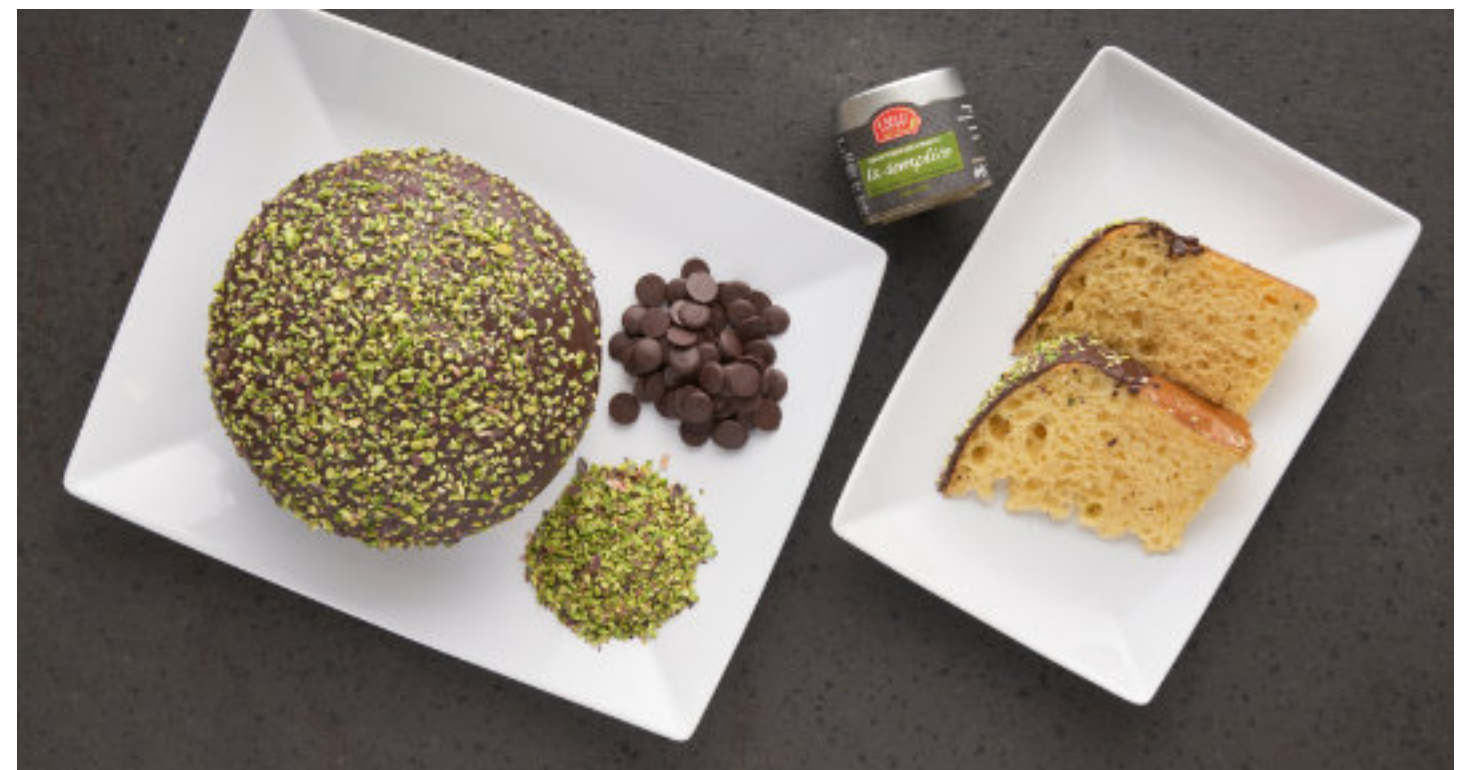
 **24 pz**

 **144 pz**

## DOLCE LIEVITATO ALL'ARANCIA AMARA E CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

Un dolce dall'impasto soffice e delicato, senza glutine né lattosio, aromatizzato all'Arancia Amara di Sicilia e ricoperto da una golosa glassa al cioccolato fondente. Una combinazione raffinata di sapori, da condividere con tutti.





DOLCE LIEVITATO  
AL PISTACCHIO



Shelf life **4 mesi**  
Peso Panettone **500 g**  
Peso crema **90 g**  
Codice prodotto **1202**  
Codice EAN **8059519910197**



 **4 pz**    **24 pz**    **144 pz**

## DOLCE LIEVITATO AL PISTACCHIO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Un impasto soffice, impastato con olio EVO, accompagnato da una  
deliziosa crema Extra anche lei senza glutine e senza lattosio  
con il 50% di pistacchio, zucchero e olio EVO.







## UN NATALE SICILIANO.

PRENOTA I NOSTRI PANETTONI SICILIANI, SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA E ALL'ESTERO.

### **I Dolci Sapori dell'Etna**

via S. Caboto, 1 - 95034 Bronte (CT), Italy  
T. +39 095 772 4549 / +39 095 69 1893

[info@idolcisaporidelletna.it](mailto:info@idolcisaporidelletna.it)  
[idolcisaporidelletna.it](http://idolcisaporidelletna.it)



