



DAL 1928

**Di Ciaccio**<sup>®</sup>

**PASTICCIERI ARTIGIANI**

CATALOGO 2020

## Dal 1928 una storia tutta dolce...

*La passione che muove le cose, la storia che le riempie di esperienza, la curiosità che spinge all'innovazione: questa è la nostra realtà, una realtà artigiana che si racconta nel tempo, dalle origini ad oggi, attraverso i suoi prodotti, diversi eppure sempre uguali nella filosofia che ne guida la creazione.*

*Dal laboratorio dolciario di Nonno Giovanni, tornato da emigrante negli States con un mestiere appreso e tanta voglia di fare, l'esperienza è passata attraverso le generazioni ed è diventata la nostra realtà attuale, sempre in costante evoluzione.*

*Le nostre radici ci tengono saldi, ma esplorare è ciò che rende i nostri prodotti unici nella loro semplicità.*

*Pochi ingredienti, attentamente selezionati, ci regalano ogni giorno pasticcini, biscotti, dolci tradizionali e lievitati che sono il racconto di ciò che siamo, una realtà dinamica, con tanta storia alle spalle, ma soprattutto con tanta voglia di crescere ancora. Siamo esploratori del gusto oltre che passionali della tradizione.*

*Ecco allora la scelta del burro fresco per regalare un gusto autentico, l'olio di semi di girasole alto oleico per dare maggiore leggerezza agli impasti, le uova fresche da allevamenti a terra più ricche di sostanze nutritive, le farine macinate a pietra naturale da grani e cereali 100% italiani e le farine di grani antichi per preservare tutte le proprietà nutrizionali dei chicchi e conferire agli impasti profumi e consistenze superiori.*

*E ancora la nocciola Piemonte IGP dai profumi e dalla dolcezza inconfondibili, i caffè e i cacao selezionati, i canditi artigianali dei nostri lievitati fatti solo con lievito madre e una lunghissima lievitazione.*

*Nulla è lasciato al caso, solo così naturalezza e gusto diventano protagonisti, solo così si conferisce identità ad un prodotto ed ogni prodotto diventa parte della nostra essenza.*



pasticceria  
-i nostri classici-



## LINGUE DI GATTO

Inattesa fragranza nello spazio di un morso... perfette da consumare in purezza o per accompagnare il classico tè del pomeriggio, un fresco gelato o una crema golosa.

*Unexpected experience in a bite time... perfect to enjoy pure or with a warm afternoon tea, a fresh ice cream or a luxurious dessert.*

## ANTICO SAVOJARDO

SENZA FARINA

Una lavorazione interamente manuale. Uova fresche, zucchero ed "un niente" di fecola. Solo dopo una scrupolosa cottura se ne ricava questa "emozione per il palato". Savoiaro leggero e fragrante, senza paragoni.

*Hand mixing. Fresh eggs, sugar and "a touch" of potato starch. After a meticulous baking we achieve this "emotion for the palate". A light and fragrant ladyfinger, with no comparison.*

## PASTA DI MANDORLE

La mandorla protagonista indiscussa di un classico della pasticceria reinterpretato in pochi e semplici ingredienti. Tutto il gusto inconfondibile e ammaliante della mandorla unito alla delicatezza del miele di acacia in un pasticcino con il 46% di mandorle selezionate.

*The almond undisputed protagonist of a pastry classic reinterpreted in a few simple ingredients. All the unmistakable and bewitching taste of the almond combined with the delicacy of acacia honey in a pastry with 46% of selected almonds.*

DAL 1928  
**Di Ciccio**  
PASTICCIERI ARTIGIANI

## BRUTTIMABUONI

Nocchie Piemontesi in un impasto che ne celebra tutto il sapore con il piacere d'un "biscottino" d'altri tempi. "Confetti da meditazione": per il piacere di dividerli assieme al vino o al liquore che più troverete indicato.

*Hazelnuts from Piedmonte enveloped in a batter that celebrates the flavors of the pleasure of "a cookie" from once upon a time. "Meditation mouthfuls": for the delight of sharing together with a nice glass of wine or liqueur.*



CLASSICI



NOVITÀ



con il 46% di mandorle



AL CACAO



pasticceria  
-i nostri classici-

DAL 1928  
**Di Ciccio**  
PASTICCIERI ARTIGIANI

## CORALLI ALLA SEGALE

La Segale, bruno cereale dell'Asia Minore, "ricco" nutrimento per Celti e Germani, si sposa con la dolce cremosità del burro fresco nella "rustica" fragranza di un corposo biscotto.

*Rye, Asia Minor's dark cereal, "rich" nourishment for the Celts and the Germans, marries the sweet cream of the fresh butter into the "rustic" fragrance of a full-bodied biscuit.*



## CORALLI AL FARRO

Il Farro, epico cereale di Omero, dono solenne agli dei dell'Olimpo Romano, fonde le sue note aromatiche alla generosità di un impasto di fragrante golosità.

*Spelt, epic Omero's cereal, solemn gift to the Roman Olympus divinities, fuses its aromatic notes with the generosity of a dough of fragrant gluttony.*



## GIRANDOLE

Un gioco di sapori semplici e "allegri" per un biscottino da sgranocchiare anche nei momenti di pura golosità.

*A play of simple and "cheerful" tastes for a little biscuit ideal to munch also in your moment of pure gluttony.*



lingue di gatto



bruttimabuoni



definitivi  
integrali



antico savoiardo



bruttimabuoni  
cacao



definitivi  
cacao e nocciole



## ASSORTIMENTO

- di pasticceria -

Una latta che contiene l'ineguagliabile leggerezza del nostro Antico Savoiardo senza farina, l'intensa friabilità delle Lingue di gatto, il profumo inconfondibile della nocciola Piemonte IGP dei nostri Bruttimabuoni, l'elegante corposità della frolla ricca dei Definitivi. Un modo per incontrare la nostra azienda e scoprire la nostra filosofia in un morso, o meglio, sei.

*A tin that contains the incomparable lightness of our Antico Savoiardo without flour, the intense crumbliness of the Lingua di gatto, the unmistakable fragrance of the Piedmont IGP hazelnut of our Bruttimabuoni, the elegant body of the rich shortbread of the Definitive. A way to meet our company and discover our philosophy in a bite, or better, six.*

## ASSORTIMENTO

- di delizie -

Frollini "da compagnia" arricchiti con caffè 100% Arabica, cacao selezionati, buccia di limone fresca o buccia d'arancia fresca. Eccellenti tentazioni per tutti i momenti della giornata. Da offrire a chiunque dal quale si desideri un sorriso.

*This butter biscuits are made for sharing. With 100% Arabian coffee, selected cocoa, fresh lemon zest or fresh orange zest, they are excellence for every moment of the day. Share them with whom you want to make smile.*



arancia



caffè'



limone



cacao

DAL 1928  
*Di Ciaccio*  
PASTICCIERI ARTIGIANI



monoporzioni  
-confezionati uno ad uno-

DAL 1928  
**Di Ciccio**  
PASTICCIERI ARTIGIANI



CONFEZIONATE  
SINGOLARMENTE

## DELIZIA AL CAFFÈ'

Frollini "da compagnia" arricchiti con Caffè 100% Arabica. Eccellenti tentazioni per tutti i momenti della giornata. Da offrire a chiunque dal quale si desideri un sorriso.

*Butter cookies "to share with friends" enriched with 100% Arabian coffee. An excellent temptation any time of the day. Offer one to anyone who you want to smile.*



CONFEZIONATE  
SINGOLARMENTE

## DELIZIA ALL'ARANCIA

Frollini "da compagnia" arricchiti con buccia di Arancia fresca. Eccellenti tentazioni per tutti i momenti della giornata. Da offrire a chiunque dal quale si desideri un sorriso.

*These butter biscuits are made for sharing. With fresh orange zest, they are excellence for every moment of the day. Share them with whom you want to make smile.*



CONFEZIONATE  
SINGOLARMENTE

## DELIZIA AL LIMONE

Frollini "da compagnia" arricchiti con buccia di Limone fresca. Eccellenti tentazioni per tutti i momenti della giornata. Da offrire a chiunque dal quale si desideri un sorriso.

*These butter biscuits are made for sharing. With fresh lemon zest, they are excellence for every moment of the day. Share them with whom you want to make smile.*



CONFEZIONATE  
SINGOLARMENTE

## DELIZIA AL CACAO

Frollini "da compagnia" arricchiti con il miglior Cacao selezionato. Eccellenti tentazioni per tutti i momenti della giornata. Da offrire a chiunque dal quale si desideri un sorriso.

*These butter biscuits are made for sharing. With best cocoa selection, they are excellence for every moment of the day. Share them with whom you want to make smile.*



## DEFINITIVI - integrali -

La rusticità di una farina integrale macinata a pietra si intreccia alla "morbidezza" del burro fresco per un pasticcino che sorprende il palato.

*The hardness of a stone-ground whole wheat flour is interwoven with the "softness" of fresh butter for a pastry that surprises the taste.*



## DEFINITIVI - cacao e nocciole-

Il pasticcino si fa goloso e il classico cacao e nocciole diventa un'esperienza d'assaggio ineguagliabile per questa frolla ricca.

*The pastry becomes greedy and the classic combination cocoa and hazelnuts becomes an experience of peerless taste for this rich pastry.*

linea Sano Gusto  
-grani e cereali antichi-

PRODOTTO  
VEGANO  
FONTE DI  
FIBRE

SENZA LATTE  
SENZA BURRO  
SENZA UOVA

DAL 1928  
**Di Ciccio**  
PASTICCIERI ARTIGIANI

# Biscotti ai GRANI ANTICHI



Una linea vegana, senza burro, senza uova,  
con olio di girasole alto oleico.

## Si definiscono GRANI ANTICHI...

...tutte le varietà che venivano coltivate prima che si iniziassero a selezionare i grani per fini industriali, approssimativamente a partire dagli anni Cinquanta del Novecento. Infatti le varietà oggi più diffuse sono tutte nate negli ultimi decenni per rispondere alle esigenze dell'industria alimentare che ha bisogno di farine performanti per accorciare i processi produttivi. Dagli anni '50-'60, è cambiata anche la morfologia della pianta: da piante a fusto molto alto a piante con fusto più basso con ridotto rischio di "allettamento" (coricamento) e aumentata resa produttiva per ettaro.



...con farina di  
Farro Monococco  
e albicocca



Il sapore intenso del farro si fonde al profumo d'estate dell'albicocca in un biscotto che evoca i campi coccolati dal sole.

*The intense flavor of spelled blends with the summer scent of apricot in a biscuit that evokes the fields pampered by the sun.*

...con farina di  
Grano Gentilrosso  
e frutti di bosco



Il sapore di grano del Gentilrosso si racconta al meglio grazie alla nota raffinata e fortemente aromatica dei frutti di bosco che ne esaltano il gusto autentico.

*The wheat flavor of Gentilrosso is best told thanks to the refined and strongly aromatic note of the berries that enhance its authentic taste.*

...con farina di  
Grano Maiorca  
e mela



Il gusto autentico e un pò rustico del grano Maiorca unito alla nota fresca e briosa della mela è una vera sferzata di energia per il palato.

*The authentic and somewhat rustic taste of the Mallorcan wheat combined with the fresh and lively note of the apple is a real burst of energy for the palate.*

...con farina di  
Grano Verna  
e fichi



Il sapore "primitivo" del grano Verna si arrotonda e completa col dolce avvolgente dei fichi in un biscotto che è il sapore della semplicità.

*The "primitive" flavor of Verna wheat is rounded and completed with the enveloping sweet of figs in a biscuit that is the taste of simplicity.*

*i dolci  
- della nostra tradizione -*

DAL 1928  
**Di Ciccio**  
PASTICCIERI ARTIGIANI

## IL PANETTONE

I nostri panettoni nascono solo da lievito madre, solo da burro fresco e materie prime selezionate. Sono il frutto di 72 ore di lievitazione naturale, un tempo "lento" che regala sapori e consistenze indimenticabili all'assaggio.

*Our panettoni arise just from sourdough, fresh butter, selected candy craft. They are the result of 72 hours of sourdough, a "slow" time that gives unforgettable flavors and textures.*



Mandorlato



Amarena  
e cioccolato fondente



Mela e cannella



## LA PASTIERA

Abbraccio di pasta-frolla per un'esplosione di sapori. L'equilibrio degli aromi offre un esempio di rara bontà artigianale.

I chicchi di grano regalano la piacevolezza di un boccone delicato ed in piena armonia tra ingredienti e cottura.

*An explosion of flavor hugged by a flaky pie crust. The equilibrium of aromas offer a rare recollection of home-made goodness.*

*Grains of wheat offer a delicate taste experience full of harmony between ingredients and baked integrity*





i dolci  
- della nostra tradizione -



## MOSTACCIOLI RIPIENI



Dolci natalizi tipici del basso Lazio, molto gustosi con morbido ripieno a base di cotognata, nocciole, cioccolato, poca frutta candita, il tutto avvolto in una camicia di pasta al cacao e quindi ricoperti di cioccolato.

*Typical Christmas sweets from southern Lazio, with a scrumptious soft center made of quince.*

## SUSAMELLI



Dolci natalizi tipici dell'area campana a base di miele.

*Typical Christmas sweets from the Campania area made with honey.*

## ROCCOGO'



Dolci natalizi tipici del napoletano, croccanti e gustosi con mandorle tostate e spezie.

*Typical Christmas sweets from Napoli: crunchy, tasty with toasted almonds and spices.*

## SCIUSCELLE



Dolci natalizi tipici gaetani a base di miele e spezie che gli conferiscono un gusto pieno e pastoso, ricoperti di una glassa al cacao.

*Typical Christmas sweets from Gaeta made from honey and spices covered with a chocolate glaze.*

DAL 1928  
**Di Ciaccio**  
PASTICCIERI ARTIGIANI





DAL 1928  
**Di Ciaccio**  
PASTICCIERI ARTIGIANI

via Appia Km 136.500 Centro Leonardo - 04024 Gaeta (LT)

tel. 0771 311010 - fax 0771 462524  
*info@diciaccio.com • www.diciaccio.com*