



SCIARA

LA TERRA DEL **PISTACCHIO**



*" Pure, durante le belle notti d'estate,
le stelle splendevano lucenti anche sulla sciara,
e la campagna circostante era nera anch'essa,
come la sciara..."*

Rosso Malpelo, G. Verga



Crema di Pistacchio - Pistachio Cream

Pistachio da spalmare? Perché no!

Da una lavorazione di tipo artigianale, priva di conservanti e di coloranti, nasce una golosa e delicata crema spalmabile. Una squisita crema di Pistacchio in un pratico vasetto da 190 gr. Ottima sul pane e perfetta per farcire torte, crepes e per colazioni piene di gusto!

Un piccolo gioiello siciliano capace di impreziosire ogni spuntino o deliziare ogni fine pasto. Pronta, pratica e spalmabile. Prodotto irrinunciabile per ogni amante del pistacchio: qualità artigianale, gusto unico e genuino.

Pistachio to spread? Why not!

Produced manually, free from preservatives and dyes, this tasty and delicate spread made with delicious pistachios comes in an easy-to-use 190g. jar.

Excellent over bread, pancakes, or as a cake filling! A small jewel from Sicily straight to your table to treat yourself during your coffee breaks or to end a meal in the sweetest way. Ready to use, practical, spreadable.

Essential product for every pistachio lover: handmade quality, unique and genuine taste.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. CP1 - CP19 - CP9)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: **pistacchio** (30%), zucchero, oli (olio di **soia**, di colza, di girasole e di mais in proporzioni variabili) e grassi (palma) vegetali non idrogenati, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), aroma (vanillina).

Ingredients: **pistachio** (30%), sugar, vegetable oils (**soy oil**, rapeseed oil, sunflower seeds oil, corn oil in variable proportions) and non hydrogenated vegetable fats (palm), skimmed **milk powder**, **milk whey powder**, emulsifier: E322 (**soy lecithin**), flavour (vanillin).

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Calorie 630 Kcal/2616 KJ, Calorie da Lipidi 306 Kcal, Lipidi 48,6 g, Grassi saturi 17 g, Carboidrati totali 40,4 g di cui zuccheri 40 g, Proteine 7,7 g, Sale 0,2 g.

Calories 630 Kcal/2616 KJ, Calories from Fats 306 Kcal, Fat 48.6 g, Saturated fat 17 g, Total carbohydrate 40.4 g, Sugars from carbohydrate 40 g, Protein 7.7 g, Sodium 0.2g

Vaso da	Unit Sales	1 kg	190 g	90 g
Codice	Code	CP1	CP19	CP9
Numero di unità per scatola	Number of units per box	6	24	24
Peso scatola	box weight	6830 g	8110 g	4500 g
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 – 1200 kg):				
Numero di cartoni per strato	Number of cartons per layer	8	14	21
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	10	10	10
Numero di cartoni per pallet	Number of cartons per pallet	80	140	210
Numero di unità per pallet	Number of units per pallet	480	3360	5040
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 – 1500 kg):				
Numero di cartoni per strato	Number of cartons per layer	10	18	28
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	10	8	9
Numero di cartoni per pallet	Number of cartons per pallet	100	144	252
Numero di unità per pallet	Number of units per pallet	600	3456	6048

Codice EAN 13 vaso 190 g / EAN 13 Code jar 190 g :

8052744180021

Codice EAN 13 vaso 90g / EAN 13 Code jar 90 g :

8052744180014

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: 8-16 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.

Umidità: max 65%, conservare in luogo asciutto.

Temperature: 8-16 °C, do not subject the product to elevations of temperature.

Humidity: max 65%, store in a dry place.

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 18 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 18 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.

BISCOTTI AL CACAO CON CREMA DI PISTACCHIO

Ingredienti: farina 00 150g, cacao amaro 50g, lievito in polvere 5g, 1 pizzico di sale, burro freddo a dadini 100 g, zucchero di canna 120g, 1 tuorlo d'uovo grande, 1 cucchiaio latte, Crema di Pistacchio "Sciara" 190g.

Procedimento: In una terrina versate il burro e lo zucchero; impastate fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete il tuorlo e il latte e amalgamate. Setacciate insieme la farina, il cacao, il lievito e il sale. Unite questo mix alla base precedente e impastate amalgamando bene. Avvolgete l'impasto ottenuto in pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 1 ora. Accendete il forno a 170°C. Riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello in un disco non troppo sottile. Ritagliate i biscotti in numero pari e, sulla metà di questi, ritagliate un foro centrale o laterale. Disponete i biscotti su una teglia rivestita di carta forno e fate cuocere per 18-20 minuti. Fate raffreddare completamente i biscotti, quindi unite le due metà con abbondante Crema di Pistacchio. Rifiniteli riempiendo ogni foro con ancora un ciuffetto di Crema di Pistacchio.

COCOA BISCUITS WITH PISTACHIO CREAM

Ingredients: 0 flour 150g, bitter cocoa 50g, baking powder 5g, 1 pinch of salt, cold butter diced 100g, brown sugar 120g, 1 egg yolk, 1 tablespoon milk, Pistachios Cream "Sciara" 190g.

Preparation: Put in a bowl butter and sugar, mix all getting a sandy mixture. Add the egg yolk and milk and stir. Sift together flour, cocoa, baking powder and salt. Add all to the previous dough and knead. Wrap this dough in plastic and let rest in the fridge for 1 hour. Preheat the oven to 170°C. Take back the dough, and roll it out in a disk (not too thin) using a rolling pin. Set aside cookies using a round shape cutter. Cut a hole in the center of half of them. Put the biscuits on a baking tray lined with baking paper and bake them for 18-20 minutes. Let them cool completely, then couple two by two with plenty of pistachio cream. Complete your biscuits filling each hole with even a tuft of Pistachio cream.

FORMATI / SIZES:



90 g
3.17oz



190 g
6.70oz



1 Kg
35.27oz





SCIARA

LA TERRA DEL PISTACCHIO



Crema di Pistacchio "Oro" - "Oro" Pistachio Cream

Essenziale e preziosa... semplicemente "Oro"!
Crema spalmabile dolce nata dalla combinazione di **tre soli ingredienti**, semplici e di qualità. Pistacchio, olio d'oliva e zucchero fanno di questa crema un prodotto irrinunciabile per chiunque ami uno stile di vita sano e genuino, pur non rinunciando al piacere del gusto. Dal sapore e dal colore 100% naturali la crema oro è priva di lattosio, glutine, olio di palma e alcun tipo di colorante. Questa crema spalmabile è ideale per una dolce pausa in ogni momento della giornata.

Essential and precious... simply "Oro"!
*Sweet spread born from the combination of **only three simple and top quality ingredients**. Pistachio, Olive oil and Sugar make this cream an essential product for anyone who loves a healthy and genuine life, while not giving up the pleasure of flavor.*
With flavor and color 100% natural "Oro" Cream is Lactose-free, gluten-free, palm oil-free and without any natural or artificial colourings. This spreadable cream is ideal for a sweet break every moment of the day.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. CPO1 - CPO19 - CPO9)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: **pistacchio** (50%), zucchero e olio di oliva.

Ingredients: **pistachio** (50%), sugar and olive oil.

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Calorie 565 Kcal/2351 KJ, Grassi totali 36,7 g di cui saturi 4,3 g, Carboidrati totali 44,2 g di cui zuccheri 42,4 g, Proteine 11,7 g, Fibra 5,4 g, Sale 0,2 g.

Calories 565 Kcal/2351 KJ, Fat 36.7 g, Saturated fat 4.3 g, Total carbohydrate 44.2 g, Sugars from carbohydrate 42.4 g, Protein 11.7 g, Dietary fiber 5.4 g, Sodium 0.2 g.

Vaso da	/ Unit Sales	1 kg	190 g	90 g
Codice	/ Code	CPO1	CPO19	CPO9
Numero di unità per scatola	/ Number of units per box	6	24	24
Peso scatola	/ box weight	6830 g	8110 g	4500 g
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 – 1200 kg):				
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	8	14	21
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	10	10	10
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	80	140	210
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	480	3360	5040
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 – 1500 kg):				
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	10	18	28
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	10	8	9
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	100	144	252
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	600	3456	6048

Codice EAN 13 vaso 190 g / EAN 13 Code jar 190 g :

8052744180243

Codice EAN 13 vaso 90g/ EAN 13 Code jar 90 g :

8052744180236

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: 8-16 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.

Umidità: max 65%, conservare in luogo asciutto.

Temperature: 8-16 °C, do not subject the product to elevations of temperature.

Humidity: max 65%, store in a dry place.

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 12 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 12 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.

TORTA AL PISTACCHIO

Ingredienti: Uova 6, Zucchero 250g, Tritato di Pistacchio Sciara 300g, Farina 100g, Burro sciolto 150g (in alternativa Margarina 150 g oppure Olio d'oliva o di semi 120 g), Lievito 1 bustina, Crema di Pistacchio "Oro" Sciara 190g, Granella di Pistacchio Sciara 100g.

Procedimento: Fare preriscaldare il forno a 150° e mantenere la temperatura per il tempo di cottura. Montare insieme le uova e lo zucchero. Aggiungere il Tritato di Pistacchio, il burro sciolto e freddo, la farina e il lievito. Versare l'impasto in una teglia imburrata e spolverata di farina, passare subito in forno caldo per circa 45 minuti. A cottura ultimata lasciare la torta in forno spento ancora 5 minuti. Al raffreddamento, spalmare la Crema di Pistacchio "Oro" sulla superficie della torta (a piacere farcire anche l'interno) e guarnire con la Granella di Pistacchio.

PISTACHIO CAKE

Ingredienti: Eggs 6, Sugar 250g, Minced Pistachio "Sciara" 300g, Flour 100g, Melted butter 150g (alternatively Margarine 120 g or Olive/Seeds oil 150 g), Baking powder 1 packet, Pistachio Cream Oro "Sciara" 190g, Chopped Pistachio "Sciara" 100g.

Preparation: Preheat the oven to 150° C and maintain the temperature for the cooking time. Mount together the eggs and sugar, add the Minced Pistachios, the melted and cold butter, the flour and the baking powder. Pour the mixture into a buttered baking dish and sprinkle with flour, put immediately into a hot oven for about 45 minutes. When cooked, leave the cake in the oven off still for 5 minutes. When cool, spread the Pistachio Cream Oro on the surface of the cake (fill also inside if you like) and garnish the cake with Chopped Pistachio.



FORMATI / SIZES:



90 g
3.17oz



190 g
6.70oz



1 Kg
35.27oz



Pesto di Pistacchio - Pistachio Pesto

Il Pesto di Pistacchio Sciarra reinterpreta un classico della tradizione culinaria italiana in chiave tipicamente Brontese. Un condimento versatile adatto per primi piatti di pasta, gustose bruschette o sfiziose seconde portate. Utilizzabile come un classico pesto, direttamente dal barattolo al piatto o da arricchire con soffritto di cipolla, pancetta e panna da cucina per realizzare una deliziosa salsa al Pistacchio. Ingredienti semplici e gustosi rendono unico questo pesto artigianale: pistacchio tritato, sale, olio, un pizzico di pepe e noce moscata per rendere il tutto più gustoso.

Sciarra Pistachio Pesto reinterprets a classic of Italian culinary tradition in a typically Bronte way. A versatile dressing suitable for pasta dishes, tasty bruschetta or delicious second courses. It can be used as a classic pesto, directly from the jar to the plate or enriched with fried onions, bacon and cooking cream to make a delicious Pistachio sauce. Simple and tasty ingredients make this homemade pesto unique: minced pistachio, salt, oil, a pinch of pepper and nutmeg to make it tastier.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. PP1 - PP19 - PP9)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: **Pistacchio** (60%), olio di semi di girasole, sale, pepe, noce moscata, fibra alimentare.

Ingredients: **pistachio** (60%), sunflower seeds oil, salt, pepper, nutmeg, dietary fiber.

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Calorie 690 Kcal/2845 KJ, Calorie da Lipidi 476 Kcal, Lipidi 69 g, Grassi saturi 10,4 g, Carboidrati totali 6,2 g di cui zuccheri 3,5 g, Proteine 11 g, Sale 0,67 g

Calories 690 Kcal/2845 KJ, Calories from Fats 476 Kcal, Fat 69 g, Saturated fat 10.4 g Total carbohydrate 6.2 g, Sugars from carbohydrate 3.5 g, Protein 11 g, Sodium 0.67 g

Vaso da	/ Unit Sales	1 kg	190 g	90 g
Codice	/ Code	PP1	PP19	PP9
Numero di unità per scatola	/ Number of units per box	6	24	24
Peso scatola	/ box weight	6830 g	8110 g	4500 g
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 – 1200 kg):				
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	8	14	21
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	10	10	10
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	80	140	210
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	480	3360	5040
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 – 1500 kg):				
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	10	18	28
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	10	8	9
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	100	144	252
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	600	3456	6048

Codice EAN 13 vaso 190 g / EAN 13 Code jar 190 g :

8052744180045

Codice EAN 13 vaso 90g/ EAN 13 Code jar 90 g :

8052744180038

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: 8-16 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.
Umidità: max 65%, conservare in luogo asciutto.

Temperature: 8-16 °C, do not subject the product to elevations of temperature.

Humidity: max 65%, store in a dry place.

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 18 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 18 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.

PENNETTE AL PISTACCHIO

Ingredienti (per 4 persone): pennette 350 g, 1 barattolo di pesto di Pistacchio Sciarra da 90g, cipolla ½, prosciutto cotto o pancetta 50 g, panna da cucina 200 ml, latte q.b. burro 1 noce, brandy q.b. tritato di Pistacchio Sciarra per guarnire.

Procedimento: sciogliete il burro in una casseruola e fatevi rosolare la cipolla tritata. Unite il prosciutto a dadini e poco pistacchio tritato. Amalgamate, fiammeggiate con il brandy e aggiungete la panna diluita con il latte. Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente. Saltate le pennette in una casseruola con la salsa, pepate e servite cospargendo con tritato di Pistacchio. Variante: aggiungete un cucchiaino di curry alla salsa per donare una nota esotica al piatto.

PISTACCHIO "PENNETTE" PASTA

Ingredienti (for 4 people): 350 g "pennette" pasta, 90 g jar Sciarra Pistachio pesto, 1/2 onion, 50 g bacon or ham, 200 ml cooking cream, milk to taste, 1 tablespoon butter, brandy to taste, Sciarra minced Pistachio to garnish.

Preparation: Melt the butter in a saucepan and sauté the chopped onion. Add the diced ham and Pistachio pesto. Mix, flame with brandy and add the cooking cream thinned with milk. Cook the pasta in plenty of boiling salted water until al dente and drain. Mix the pasta in a saucepan with the sauce, add pepper and serve sprinkled with minced Pistachio.



90 g



190 g

FORMATI / SIZES:



90 g
3.17oz



190 g
6.70oz



1 Kg
35.27oz



SCIARA

LA TERRA DEL PISTACCHIO

Pesto
di pistacchio
Oro



Pesto di Pistacchio “Oro” - “Oro” Pistachio Pesto

La linea di prodotti “Oro” offre anche la versione in olio extravergine d’oliva del nostro Pesto di Pistacchio. Ideato per chi ama i sapori pieni e decisi, il Pesto di Pistacchio “Oro” è un condimento versatile e genuino. Potrete realizzare le più svariate portate, dagli antipasti ai primi piatti, ai secondi di carne o pesce. Utilizzabile come un classico Pesto, da aggiungere tal quale alle vostre portate, o da arricchire a piacere per preparare deliziose salse per le vostre creazioni in cucina. Ingredienti semplici e gustosi rendono unico questo Pesto artigianale: il 60% di Pistacchio, olio extravergine d’oliva e un pizzico di sale.

“Oro” product line offers also the extra-virgin olive oil variant of our Pistachio Pesto. It’s designed for intense flavours lovers, “Oro” Pistachio is a versatile and genuine seasoning. With Sciara “Oro” Pistachio Pesto you can realize several recipes, from appetizers to first courses and meat or fish second courses. You can use this product as a classic Pesto, simply adding it to your dishes, but you can also enrich it to prepare delicious sauces for your kitchen creations. Simple and tasty ingredients make this artisanal Pesto unique: 60% of Pistachio, extra-virgin olive oil and a pinch of salt.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. PP1 - PP19 - PP9)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: **pistacchio** (60%), olio extravergine d'oliva, sale.

Ingredients: **pistachio** (60%), extra-virgin olive oil, salt.

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Calorie 684 Kcal/2845 KJ, Lipidi 68,5 g, Grassi saturi 3,8 g, Carboidrati totali 4,1 g di cui zuccheri 2,3 g, Fibra 4,7 g, Proteine 10,5 g, Sale 0,67 g.

Calories 684 Kcal/2845 KJ, Fat 68,5 g, Saturated fat 3,8 g, Total carbohydrate 4,1 g, Sugars from carbohydrate 2,3 g, Fiber 4,7 g, Protein 10,5 g, Sodium 0,67 g

Vaso da	/ Unit Sales	1 kg	190 g	90 g
Codice	/ Code	PPO1	PPO19	PPO9
Numero di unità per scatola	/ Number of units per box	6	24	24
Peso scatola	/ box weight	6830 g	8110 g	4500 g
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 – 1200 kg):				
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	8	14	21
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	10	10	10
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	80	140	210
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	480	3360	5040
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 – 1500 kg):				
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	10	18	28
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	10	8	9
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	100	144	252
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	600	3456	6048

Codice EAN 13 vaso 190 g / EAN 13 Code jar 190 g : 8052744180281
Codice EAN 13 vaso 90g/ EAN 13 Code jar 90 g : 8052744180274

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: 8-16 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.
Umidità: max 65%, conservare in luogo asciutto.

Temperature: 8-16 °C, do not subject the product to elevations of temperature.
Humidity: max 65%, store in a dry place.

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 12 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 12 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.

CANNOLI SALATI AL PISTACCHIO

Ingredienti: 3 fogli di pasta fillo (circa 75 g); 150 g di ricotta di pecora; 70 g di pesto di pistacchio oro; 1 cucchiaio di panna fresca; 30 g di burro; 50 g di alici fresche salate; 50 g di pangrattato; 2 cucchiaini di peperoncino secco; 1 cucchiaio di aceto di mele; 2 spicchi d'aglio; ribes fresco; 1 goccio di Gin; olio evo e pepe q.b.

Procedimento: lavate le alici, trasferitele in una ciotola e copritele con l'aceto, il peperoncino, l'aglio a pezzetti e un goccio di acqua. Mescolate e mettetele in frigo per 30' coperte con della pellicola. Sciogliete il burro e spennellate la superficie di ogni foglio. Disponete i fogli imburrati uno sull'altro per ottenere otto rettangoli 9x6 cm. Imburrate le formine da cannoli e avvolgetegli attorno i rettangoli tenendo gli apici verso il basso. Cuocete i cannoli in forno a 180° per 8'. In una ciotola mescolate la ricotta, il pesto di pistacchio, la panna e un pizzico di pepe. Fate riposare in frigorifero. Sfilate dallo stampo i cannoli raffreddati. Togliete le alici dalla marinata e saltatele due minuti in un padellino con filo d'olio del pesto e un goccio di Gin. Fatele raffreddare, sbriciolatele e mescolatele al pangrattato. Con una sac à poche riempiete ogni cannolo con la crema di ricotta e pistacchio. Servite i cannoli salati accompagnati dal pangrattato, alici, e qualche ribes fresco.

SALTED PISTACHIO CANNOLI

Ingredienti: Eggs 6, Sugar 250g, Minced Pistachio "Sciara" 300g, Flour 100g, Melted butter 150g (alternatively Margarine 120 g or Olive/Seeds oil 150 g), Baking powder 1 packet, Pistachio Cream Oro "Sciara" 190g, Chopped Pistachio "Sciara" 100g.

Preparation: clean the anchovies, move them in a bowl and cover them with vinegar, chili pepper, minced garlic and some water. Mix it, cover with transparent film and let the mix rest in fridge for 30'. Melt the butter and brush the surface of each sheet with the melted butter. Place a sheet on the other obtaining eight rectangles of about 9x6 cm. Lightly butter the cannoli shapers. Wrap each rectangle around the shaper with the apex downwards. Bake the cannoli on a 180°C oven for 8'. Mix in a bowl ricotta, Pistachio Pesto, fresh cream and a pinch of black pepper. Stir the ingredients and let them rest in fridge. Let the cannoli cool before taking them out of the shapers. Remove the anchovies from marinating and cook them for two minutes in a pan with a little bit of Pesto oil and some drops of Gin. Let them cool, crumble and mix with the breadcrumbs.



FORMATI / SIZES:

 90 g
3.17oz

 190 g
6.70oz

 1 Kg
35.27oz



Crema di Mandorla - Almond Cream

Una crema spalmabile artigianale ideale per tutti gli amanti della frutta secca. Con la Crema di Mandorla Sciara è possibile farcire torte, dolci e crepes, o arricchire fette di pane, semplice o tostato, per concedersi un delizioso momento di piacere. Un modo goloso per beneficiare di tutte le proprietà della Mandorla: alto valore nutriente, vitamine A, B, E, calcio, ferro, potassio, fosforo e acidi grassi polinsaturi. La Crema di Mandorla Sciara è ottenuta dall'utilizzo delle migliori mandorle siciliane, pelate e leggermente tostate. La qualità è garantita dalla lavorazione totalmente artigianale e dall'utilizzo di soli ingredienti naturali.

An artisanal sweet spread ideal for all dried fruit lovers. With Sciara Almond Cream you can fill cakes, pastries and crepes, or enrich slices of bread, plain or toasted, to enjoy a delicious moment of pleasure. A luscious way to benefit from all the properties of Almond: high nutrient value, vitamins A, B, E, minerals such as calcium, iron, potassium, phosphorus and polyunsaturated fatty acids. Sciara Almond Cream is obtained using of the best Sicilian almonds, peeled and lightly toasted. The quality of this cream is guaranteed by the totally craftsmanship and the use of only natural ingredients.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. PM1 - PM19 - PM9)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: **mandorla** (30%), zucchero, oli (olio di **soia**, di colza, di girasole e di mais in proporzioni variabili) e grassi (palma) vegetali non idrogenati, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), aroma (vanillina).

Ingredients: almond (30%), sugar, vegetable oils (soy oil, rapeseed oil, sunflower seeds oil, corn oil in variable proportions) and non hydrogenated vegetable fats (palm), skimmed milk powder, milk whey powder, emulsifier: E322 (soy lecithin), flavour (vanillin).

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Calorie 620 Kcal/2575 KJ, Calorie da Lipidi 286 Kcal, Lipidi 46,2 g, Grassi saturi 16,2 g, Carboidrati totali 42,8 g, di cui zuccheri 42,5 g, Proteine 8,1 g, Sale 0,2 g

Calories 620 Kcal/2575 KJ, Calories from Fats 286 Kcal, Fat 46.2 g, Saturated fat 16.2 g, Total carbohydrate 42.8 g, Sugars from carbohydrate 42.5 g, Protein 8.1 g, Sodium 0,2 g

Vaso da	Unit Sales	1 kg	190 g	90 g
Codice	Code	PM1	PM19	PN9
Numero di unità per scatola	Number of units per box	6	24	24
Peso scatola	box weight	6830 g	8110 g	4500 g
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 - 1200 kg):				
Numero di cartoni per strato	Number of cartons per layer	8	14	21
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	10	10	10
Numero di cartoni per pallet	Number of cartons per pallet	80	140	210
Numero di unità per pallet	Number of units per pallet	480	3360	5040
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 - 1500 kg):				
Numero di cartoni per strato	Number of cartons per layer	10	18	28
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	10	8	9
Numero di cartoni per pallet	Number of cartons per pallet	100	144	252
Numero di unità per pallet	Number of units per pallet	600	3456	6048

Codice EAN 13 vaso 190 g / EAN 13 Code jar 190 g : 8052744180120

Codice EAN 13 vaso 90 g / EAN 13 Code jar 90 g : 8052744180113

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: 8-16 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.

Umidità: max 65%, conservare in luogo asciutto.

Temperature: 8-16 °C, do not subject the product to elevations of temperature.

Humidity: max 65%, store in a dry place.

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 18 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 18 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.



90 g



190 g

PASTICCINI ALLA CREMA DI MANDORLA

Ingredienti (per 4 persone):

farina 00 150 g, Crema di mandorla Sciarà 190 g, uovo 1 (medio), cioccolato fondente 100 g, panna fresca 90 g, scaglie di cioccolato.

Procedimento: In una terrina versate la Crema di mandorla e unitevi l'uovo: amalgamate bene con una forchetta. Aggiungete la farina e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Accendete il forno a 150°C e mettete l'impasto in frigorifero per 15 minuti. Ora preparate la ganache: in un pentolino portate la panna al limite del bollore e versatela calda sul cioccolato in una ciotola mescolando con una frusta per ottenere una crema. Coprite la ganache con un foglio di pellicola a contatto e lasciate raffreddare, quindi mettete in frigorifero per 15-20 minuti. Riprendete l'impasto dei mandorlotti e formate delle palline grandi come una noce. Con il pollice fate un incavo al centro e infornateli. Fate cuocere per 13-15 minuti, sfornate e fate raffreddare completamente. Montate la ganache a crema e farcite l'incavo dei mandorlotti. Decorate con le scaglie di cioccolato.

ALMOND CREAM SWEET PASTRIES

Ingredients (for 4 people): 00 flour 150g, Almond cream Sciarà 190 g, egg 1, dark chocolate 100 g, fresh cream 90 g, chocolate flakes.

Preparation: In a bowl, pour the Almond cream and add the egg: mix well with a fork. Add the flour and stir getting a homogeneous mixture. Preheat the oven to 150 °C and put the dough in the fridge for 15 minutes to harden. Meanwhile prepare the ganache: chop the chocolate with a knife and pour it into a bowl. Heat up fresh cream and pour it hot over chocolate, stirring with a whisk: you'll get a smooth and glossy cream.

Cover the ganache with a sheet of plastic and let cool, then refrigerate for 15-20 minutes. Divide the mandorlotti dough in walnut size balls. Make a hole in the middle put them into the oven. Bake for 13-15 minutes, take out immediately from the oven and let cool. Whip chocolate ganache getting a cream and use it to stuff the center of your pastries. Decorate with chocolate flakes and serve.

FORMATI / SIZES:



90 g
3.17oz



190 g
6.70oz



1 Kg
35.27oz



SCIARA

LA TERRA DEL PISTACCHIO



Pesto di Mandorla - Almond Pesto

Un condimento pratico e genuino, fantasioso e tutto da gustare! Il profumo e il gusto unici delle migliori Mandorle da accompagnare alle vostre creazioni culinarie. Ideale per essere abbinato a primi piatti, secondi di carne o di pesce e a tutto quello che vi suggerisce la fantasia! Il pesto di Mandorla Sciara è molto più dei soliti condimenti: un prodotto artigianale che saprà soddisfare qualunque gusto, un prodotto che fa della naturalezza e della genuinità la sua filosofia. Il nostro Pesto di Mandorla porta i sapori della Sicilia sulla tua tavola e impreziosisce ogni portata con un irresistibile tocco esclusivo.

A practical and genuine dressing, fancy and all to enjoy! The unique aroma and flavor of the best Almonds to accompany to your culinary creations. Ideal to match with first courses, meat or fish second courses and with everything that imagination suggests to you! Sciara Almond pesto di Mandorla Sciara is much more than the usual dressings: an artisanal product that will satisfy any taste, a product that makes the naturalness and authenticity its own philosophy. Our Almond Pesto brings the flavors of Sicily to your table and enriches each course with an irresistible exclusive touch.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. PM1 - PM19 - PM9)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: **mandorla** (60%), olio di semi di girasole, sale, pepe, noce moscata, fibra alimentare.

Ingredients: **almond** (60%), sunflower seeds oil, salt, pepper, nutmeg, dietary fiber.

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Calorie 715 Kcal/2947 KJ, Calorie da Lipidi 490 Kcal, Lipidi 68,6g, Grassi saturi 5,4 g, Carboidrati totali 5,1 g di cui zuccheri 2,1 g, Proteine 13,7 g, Sale 0,6 g

Calories 715 Kcal/2947 KJ, Calories from Fats 490 Kcal, Fat 68.6 g, Saturated fat 5.4 g, Total carbohydrate 5.1 g, Sugars from carbohydrate 2.1 g, Protein 13.7 g, Sodium 0.6 g

Vaso da	/ Unit Sales	1 kg	190 g	90 g
Codice	/ Code	PM1	PM19	PN9
Numero di unità per scatola	/ Number of units per box	6	24	24
Peso scatola	/ box weight	6830 g	8110 g	4500 g
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 - 1200 kg):				
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	8	14	21
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	10	10	10
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	80	140	210
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	480	3360	5040
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 - 1500 kg):				
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	10	18	28
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	10	8	9
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	100	144	252
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	600	3456	6048

Codice EAN 13 vaso 190 g / EAN 13 Code jar 190 g : 8052744180120

Codice EAN 13 vaso 90 g / EAN 13 Code jar 90 g : 8052744180113

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: 8-16 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.

Umidità: max 65%, conservare in luogo asciutto.

Temperature: 8-16 °C, do not subject the product to elevations of temperature.

Humidity: max 65%, store in a dry place.

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 18 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 18 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.

POLPETTINE SAPORITE ALLE MANDORLE

Ingredienti (per 4 persone):

macinato scelto di vitellone adulto 500 g, prosciutto cotto 50 g, 1 scalogno, 6 pomodori secchi, Pesto di Mandorla Sciara 1 vasetto da 190 g, 1 uovo medio, sale, pepe, noce moscata, 2 cucchiai mandorle in scaglie, olio evo. Procedimento: tritate lo scalogno, i pomodori secchi e il prosciutto e versate tutto in una terrina. Aggiungete la carne macinata e mescolate. Unite l'uovo, 4 cucchiari di Pesto di Mandorla Sciara, due prese di sale, un pizzico di pepe e uno di noce moscata. Amalgamate bene poi, con le mani umide, formate delle polpettine ben sode. Versate le mandorle in scaglie su un vassoio e rotolatevi le polpette. Fate scaldare due cucchiari di olio in una larga padella e fatevi dorare le polpettine. Rigriratele, abbassate la fiamma al minimo, coprite con un coperchio e fate cuocere per 15 minuti circa. Servite le polpettine per un aperitivo, accanto ad una ciotolina con il rimanente Pesto di Mandorla Sciara in cui intingerle.

TASTY ALMONDS MEATBALLS

Ingredients (for 4 people): minced beef 500g, ham 50 g, 1 shallot, 6 dried tomatoes, 1 Sciara Almond pesto sauce 190 g jar, 1 medium egg, salt, pepper, nutmeg, 2 tablespoons almonds flakes, extra virgin olive oil.

Preparation: Finely chop shallot, dried tomatoes and ham: pour into a bowl. Add minced meat and stir. Add the egg, 4 tablespoons of Sciara Almond pesto, two pinches of salt, a pinch of pepper and nutmeg. Mix well then, with wet hands, form your meatballs. Pour the almonds flakes on a tray and roll the meatballs. Heat 2 tablespoons of oil in a large frying pan and brown the meatballs. Turn them, reduce the heat to minimum, cover with a lid and cook for about 15 minutes. Serve the meatballs as appetizer, next to a small bowl with the remaining Sciara almonds pesto sauce.

FORMATI / SIZES:

 90 g
3.17oz

 190 g
6.70oz

 1 Kg
35.27oz



90 g



190 g



Crema di Nocciola - Hazelnut Cream

Crema spalmabile artigianale e di qualità alla Nocciola, l'ingrediente che da un tocco in più alle vostre ricette e alla vostra tavola! Pregiate nocciole da spalmare sul pane, sui crackers o da accompagnare alle vostre creazioni più dolci: torte, biscotti, crepes e molto altro... la frutta secca non è mai stata così buona! Una specialità artigianale per rendere migliore ogni colazione e terminare ogni pasto con tutta la dolcezza della nocciola. Un modo creativo e originale per inserire la frutta secca nelle vostre ricette e nelle vostre piccole invenzioni culinarie.

Artisanal and quality Hazelnut spreadable cream, the ingredient that gives a special touch to your recipes and your table! Precious hazelnut to spread on bread, on crackers or to accompany to your sweetest creations: cakes, cookies, crepes and much more ... dried fruit has never been so good! An artisanal specialty to make every breakfast better and to end each meal with all the sweetness of hazelnut. A creative and original way to use the nuts in your recipes and in your small culinary inventions.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. CN1 - CN19 - CN9)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: **nocciola** (30%), zucchero, oli (olio di **soia**, di colza, di girasole e di mais in proporzioni variabili) e grassi (palma) vegetali non idrogenati, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), aroma (vanillina).

Ingredients: hazelnut (30%), sugar, vegetable oils (soy oil, rapeseed oil, sunflower seeds oil, corn oil in variable proportions) and non hydrogenated vegetable fats (palm), skimmed milk powder, milk whey powder, emulsifier: E322 (soy lecithin), flavour (vanillin).

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Calorie 624 Kcal/2591 KJ, Calorie da Lipidi 296 Kcal, Lipidi 47,5 g, Grassi saturi 16,6 g, Carboidrati totali 42,8 g di cui zuccheri 42,1 g, Proteine 6,2 g, Sale 0,2 g

Calories 624 Kcal/2591 KJ, Calories from Fats 296 Kcal, Fat 47.5 g, Saturated fat 16.6 g, Total carbohydrate 42.8 g, Sugars from carbohydrate 42.1 g, Protein 6.2 g, Sodium 0.2 g

Vaso da	/ Unit Sales	1 kg	190 g	90 g
Codice	/ Code	PN1	PN19	PN9
Numero di unità per scatola	/ Number of units per box	6	24	24
Peso scatola	/ box weight	6830 g	8110 g	4500 g
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 - 1200 kg):				
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	8	14	21
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	10	10	10
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	80	140	210
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	480	3360	5040
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 - 1500 kg):				
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	10	18	28
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	10	8	9
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	100	144	252
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	600	3456	6048

Codice EAN 13 vaso 190 g / EAN 13 Code jar 190 g : 8052744180052
Codice EAN 13 vaso 90g / EAN 13 Code jar 90 g : 8052744180069

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: 8-16 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.
Umidità: max 65%, conservare in luogo asciutto.

*Temperature: 8-16 °C, do not subject the product to elevations of temperature.
Humidity: max 65%, store in a dry place.*

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 18 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 18 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.



90 g



190 g

MUFFINS ALLA DOPPIA CREMA

Ingredienti (per 4 persone):

farina 00 135 g, cacao amaro 50 g, lievito in polvere 8 g, 1 pizzico di sale, zucchero di canna 60 g, burro fuso a temperatura ambiente 65 g, 1 uovo medio, latte 90 g, Crema di Nocciola Sciarra 70 g, crema pasticcera 280 g, 3 cucchiari di mandorle in scaglie.

Procedimento: in una terrina versate la farina, il cacao, il lievito, il sale e lo zucchero: girate il tutto con una forchetta eliminando eventuali grumi. In una seconda terrina sbattete l'uovo, aggiungete il burro, la crema di nocciole e il latte: mescolate bene. Versate questi ingredienti nella terrina con la farina e mescolate tutto insieme con una forchetta. Unite la crema pasticcera e amalgamate-la ottenendo un impasto morbido e omogeneo. Accendete il forno a 170°C, statico. Rivestite con dei pirottini di carta uno stampo multiplo da muffins del diametro di 6.5 cm e riempite con l'impasto e decorate con le mandorle. Infornate e fate cuocere per 25 minuti. Fate raffreddare completamente i muffins, quindi toglieteli dallo stampo e gustate con un buon bicchiere di latte di mandorla.

DOUBLE CREAM MUFFINS

Ingredients (for 4 people): 00 flour 130 g, bitter cocoa 50 g, baking powder 8 g, 1 pinch of salt, melted butter at room temperature 65 g, brown sugar 65 g, 1 medium egg, milk 90 g, custard 280 g, Sciarra Hazelnut Cream 70 g, 3 tbs almond flakes.

Preparation: in a bowl pour flour, cocoa, baking powder, salt and sugar: mix all with a fork dissolving any lumps. In a second bowl beat the egg, add the butter, hazelnut cream spread and milk: stir well. Pour these ingredients into the bowl with flour and mix everything together with a fork. Add the custard and stir getting a smooth and homogeneous mixture. Preheat the oven to 170 °C, static. Use 12 paper cups to coat 12 muffins tins of 6.5 cm and fill all with the mixture. Decorate with almond flakes and bake for 25 minutes. Let cool and enjoy with a glass of almond milk.

FORMATI / SIZES:

 90 g
3.17oz

 190 g
6.70oz

 1 Kg
35.27oz



Pesto di Nocciola - Hazelnut Pesto

Le migliori Nocciole sono lavorate con sapienza per creare questo pesto semplice ma pieno di gusto. Il Pesto di Nocciola Sciara è perfetto per essere accostato a primi piatti, secondi di pesce e di carne.

Passione e natura rendono il pesto di Nocciola Sciara unico per gusto e qualità. Un prodotto di origine artigianale che saprà deliziare anche i palati più pretenziosi, un condimento assolutamente genuino e naturale per impreziosire ogni pasto.

Best hazelnuts are worked with wisdom to create this simple but full of flavor pesto sauce. Sciara Hazelnut Pesto is perfect to combine with first courses, fish and meat.

Passion and nature make Sciara Hazelnut Pesto unique for taste and quality. A product with artisanal origin that will delight even the most demanding palates, an absolutely genuine and natural seasoning to enrich every meal.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. PN1 - PN19 - PN9)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: **nocciola** (60%), olio di semi di girasole, sale, pepe, noce moscata, fibra alimentare.

Ingredients: **almond** (60%), sunflower seeds oil, salt, pepper, nutmeg, dietary fiber.

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Calorie 737 Kcal/3036 KJ, Calorie da Lipidi 547 Kcal, Lipidi 74,2 g, Grassi saturi 6,4 g, Carboidrati totali 3,6 g di cui zuccheri 2 g, Proteine 8,6 g, Sale 0,5 g

Calories 737 Kcal/3036 KJ, Calories from Fat 547 Kcal, Fat 74.2 g, Saturated Fat 6.4 g, Total Carbohydrate 3.6 g, Sugars from Carbohydrate 2 g, Protein 8.6 g, Sodium 0,5 g

Vaso da	/ Unit Sales	1 kg	190 g	90 g
Codice	/ Code	PN1	PN19	PN9
Numero di unità per scatola	/ Number of units per box	6	24	24
Peso scatola	/ box weight	6830 g	8110 g	4500 g
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 - 1200 kg):				
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	8	14	21
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	10	10	10
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	80	140	210
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	480	3360	5040
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 - 1500 kg):				
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	10	18	28
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	10	8	9
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	100	144	252
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	600	3456	6048

Codice EAN 13 vaso 190 g / EAN 13 Code jar 190 g :

8052744180083

Codice EAN 13 vaso 90g/ EAN 13 Code jar 90 g :

8052744180076

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: 8-16 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.

Umidità: max 65%, conservare in luogo asciutto.

Temperature: 8-16 °C, do not subject the product to elevations of temperature.

Humidity: max 65%, store in a dry place.

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 18 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 18 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.

RISOTTO BUFALA E NOCCIOLA

Ingredienti (per 4 persone):

300 gr riso carnaroli, 600 gr brodo vegetale, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 mozzarella di bufala affumicata da 300 gr, 4 cucchiaini di pesto di nocciola Sciarra, olio evo, sale, pepe.

Procedimento: scolate la mozzarella dal proprio liquido di governo, conservandolo.

Tagliatela a pezzetti e mettetela in uno scolapasta appoggiato su una ciotola. Coprite con un coperchio e lasciate riposare per 2 ore. Strizzate la mozzarella nella ciotola sottostante ed unitelo al liquido di conserva-to in precedenza. Scaldate un cucchiaio di olio in una casseruola, unite il riso e fatelo tostare per 3 minuti. Salate, bagnate con il vino bianco e fate evaporare. Aggiungete il liquido di governo con il siero e, una volta assorbito, continuate aggiungendo il brodo caldo poco per volta, mestolo dopo mestolo, portando il risotto a cottura. Spegnete la fiamma, unite la mozzarella di bufala, pepe macinato e mescolate. Impiattate e servite il risotto con un cucchiaio di pesto di nocciola a testa.

RISOTTO WITH MOZZARELLA AND HAZELNUT PESTO SAUCE

Ingredients (for 4 people): 300 g carnaroli rice, 600 g vegetable broth, 1 glass of dry white wine, 300 g smoked buffalo mozzarella, 4 tablespoons of Sciarra hazelnut pesto, olive oil, salt, pepper.

Preparation: drain buffalo mozzarella from the preserving liquid (keep it aside), cut it into small pieces and place it in a colander, over a bowl. Cover and let stand for 2 hours. Squeeze the cheese collecting its serum in the bowl below and add it to the preserving liquid kept aside. Heat a tablespoon of oil in a casserole, add the rice and toast for 3 minutes. Add salt, add the white wine and let evaporate. Add first the preserving liquid with serum and then the hot broth, little by little, ladle by ladle, until rice is ready. Turn off, add the buffalo mozzarella, a generous grinding of pepper and stir. Serve this special risotto with a spoonful of Sciarra hazelnut pesto sauce per person.



90 g



190 g

FORMATI / SIZES:



90 g
3.17oz



190 g
6.70oz



1 Kg
35.27oz

SCIARA

LA TERRA DEL PISTACCHIO



Selezione di Creme Spalmabili - Spreadable Creams Selection

Questo prodotto rappresenta un'occasione unica per gustare le nostre Creme spalmabili a base di Pistacchio, Mandorla e Nocciola. Le nostre Creme spalmabili nascono da una lavorazione di tipo artigianale, non contengono conservanti nè coloranti e sono anche gluten free.

Perfetta anche come idea regalo o bomboniera per i vostri eventi e cerimonie, la nostra Selezione di Creme spalmabili vi permetterà di scoprire gusti unici e autentici.

La confezione contiene 3 vasetti da 40 grammi: Crema di Pistacchio, Crema di Mandorla e Crema di Nocciola.

This product is a unique opportunity to enjoy our spreadable Creams made with Pistachio, Almond and Hazelnut.

Our spreadable Creams come from an artisanal process, do not contain any preservatives either dyes and they are gluten free too. This Selection package is perfect also as gift idea or bonbonniere for your events and ceremonies. Our spreadable Creams Selection will let you fully enjoy the unique and authentic flavors of dried fruit.

The package contains three 40 grams jars: Pistachio Cream, Almond Cream and Hazelnut Cream.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. TRIS-C4)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: **pistacchio/mandorla/nocciola** (30%), zucchero, oli (olio di **soia**, di colza, di girasole e di mais in proporzioni variabili) e grassi (palma) vegetali non idrogenati, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), aroma (vanillina).

Ingredients: **Pistachio/almond/hazelnut** (30%), sugar, oil (**soy**, rapeseed, sunflower, corn in variable proportions), non-hydrogenated vegetable fats (palm), skimmed **milk powder**, **milk** whey powder, emulsifier **soy lecithin**, vanillin.

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Crema di Pistacchio: Calorie 630 Kcal/2616 KJ, Calorie da grassi 306 Kcal, Grassi 48,6 g, Grassi saturi 17 g, Carboidrati totali 40,4 g, Zuccheri da carboidrati 40 g, Proteine 7,7 g, Sale 0,2 g.

Crema di Mandorla: Calorie 620 Kcal/2575 KJ, Calorie da grassi 286 Kcal, Grassi 46,2 g, Grassi saturi 16,2 g, Carboidrati totali 42,8 g, Zuccheri da carboidrati 42,5 g, Proteine 8,1 g, Sale 0,2 g.

Crema di Nocciola: Calorie 624 Kcal/2591 KJ, Calorie da grassi 296 Kcal, Grassi 47,5 g, Grassi saturi 16,6 g, Carboidrati 42,8 g, Zuccheri da carboidrati 42,1 g, Proteine 6,2 g, Sale 0,2 g.

Pistachio cream: Energy 630 Kcal/2616 KJ, Calories from Fat 306 Kcal, Fat 48,6 g, Saturated Fat 17 g, total Carbohydrate 40,4 g, Sugars from Carbohydrate 40 g, Protein 7,7 g, Salt 0,2 g.

Almond cream: Energy 620 Kcal/2575 KJ, Calories from Fat 286 Kcal, Fat 46,2 g, Saturated Fat 16,2 g, total Carbohydrate 42,8 g, Sugars from Carbohydrate 42,5 g, Protein 8,1 g, Salt 0,2 g.

Hazelnut cream: Energy 624 Kcal/2591 KJ, Calories from Fat 296 Kcal, Fat 47,5 g, Saturated Fat 16,6 g, total Carbohydrate 42,8 g, Sugars from Carbohydrate 42,1 g, Protein 6,2 g, Salt 0,2 g.

Scatola da 3 Barattoli / 3 Jars Box		120 g
Codice	/ Code	TRIS-C4
Numero di unità per scatola	/ Number of units per box	
Peso scatola	/ box weight	
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 – 1200 kg):		
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 – 1500 kg):		
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	

Codice EAN 13 / EAN 13 Code: 8052744180304

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: max 30°C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.

Umidità: max 65%, conservare in luogo asciutto.

Temperature: max 30°C, do not subject the product to elevations of temperature.

Humidity: max 65%, store in a dry place.

Termine massimo di conserv:

Scadenza: 18 mesi dalla data prod

conservazione di cui al punto prec

Best before 18 months from product

conditions set out in the preceding p



MUFFIN CON CREMA DI PISTACCHIO, MANDORLA E NOCCIOLA

Un modo per gustare le nostre Creme spalmabili a base di Pistacchio, Mandorla e Nocciola è quello di utilizzarle come farcia o guarnizione per i vostri dolci. Per esempio, vi suggeriamo di realizzare dei golosi muffin decorandoli con le nostre Creme.

Ingredienti: 125 g farina, 100 g zucchero, 1/2 bustina di lievito per dolci, 1 bustina di vanillina, 80 ml di latte, 1 uovo, 40 g di burro.

Procedimento: In una ciotola mescolare la farina, lo zucchero, il lievito e la vanillina. A piacere potete aggiungere all'impasto delle gocce di cioccolato. Dopo aver mescolato la farina, lo zucchero, il lievito e la vanillina in una terrina, prendete un'altra ciotola in cui mescolerete l'uovo insieme al latte e al burro fuso intiepidito.

Una volta fatto, potete unire tutti gli ingredienti in un'unica terrina. Dopo aver imburrato le formine e aver versato il composto, infornate a 180° cuocendo per circa 20 minuti. A fine cottura, mentre i muffin saranno ancora caldi, guarniteli a piacere con le nostre Creme spalmabili di Pistacchio, Mandorla e Nocciola.

MUFFINS WITH PISTACHIO, ALMOND AND HAZELNUT CREAM

One way to enjoy our Pistachio, Almond and Hazelnut based spreadable Creams is to use the mas filling or topping for your dessert and cakes. For example, we suggest you to make some delicious muffins decorating them with our Creams.

Ingredients: 125 g flour, 100 g sugar, 1/2 sachet of baking powder, 1 sachet of vanillin, 80 ml of milk, 1 egg, 40 g of butter.

Preparation: In a bowl mix flour, sugar, baking powder and vanillin.

If you like, you can add some chocolate chips to the dough. After mixing flour, sugar, baking powder and vanillin in a bowl, take another one where you will mix the egg together with milk and cooled melted butter. Once this is done, you can combine all the ingredients in one bowl. After buttering the molds and pouring the mixture, bake them at 180° for about 20 minutes. When cooked, while muffins will still be hot, garnish them to taste with pur Pistachio, Almond and Hazelnut spreadable Creams.

FORMATI / SIZES:



3 x 40 g
3 x 1.41oz



SCIARA
LA TERRA DEL PISTACCHIO



Croccantino di Pistacchio - Pistachio Crunchy Snack

Un piccolo e sfizioso dolce testimone della tradizione dolciaria siciliana.

Pistacchio tritato, zucchero e miele da gustare insieme in un irresistibile piccolo dolce croccante.

Il croccantino di pistacchio Sciara racchiude nelle sue piccole sfoglie fragranti tutta la passione e la maestria artigiana siciliana, insieme al gusto e alla genuinità del migliore pistacchio al mondo.

A small and fanciful sweet witness of the Sicilian confectionery tradition.

Chopped pistachio, sugar and honey to taste together in an irresistible small crunchy sweet. Sciara Pistachio crunchy snack contains in its small fragrant bars all the Sicilian passion and craftsmanship, along with all the taste and authenticity of the best pistachio in the world.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. CRP10)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: **Pistacchio** (60%), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale: olio di semi di girasole, miele, emulsionante: lecitina di girasole, **panna** (33% grassi), aromi.

*Ingredients: **Pistachio** (60%), sugar, glucose syrup, vegetable oil (sunfloweroil), honey, emulsifier: sunflower lecithin, **cream** (33% fat), flavors.*

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Calorie 561,4 Kcal/2353 KJ, Calorie da Lipidi 228 Kcal, Lipidi 40,6 g, Grassi saturi 5,12 g, Carboidrati totali 39,1 g, Proteine 14,26 g, Sale 0,006 g

Calories 561.4 Kcal/2353 KJ, Calories from fats 228 Kcal, Fat 40.6 g, Saturated Fat 5.12 g, Total carbohydrate 39.1 g, Protein 14.26 g, Sodium 0.006 g

Scatola da 10 Pezzi / 10 Pieces Box	100 g
Codice / Code	CRP10
Numero di unità per scatola / Number of units per box	20
Peso scatola / box weight	2390 g
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 – 1200 kg):	
Numero di cartoni per strato / Number of cartons per layer	14
Numero di strati per pallet / Number of layers per pallet	12
Numero di cartoni per pallet / Number of cartons per pallet	168
Numero di unità per pallet / Number of units per pallet	3360
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 – 1500 kg):	
Numero di cartoni per strato / Number of cartons per layer	18
Numero di strati per pallet / Number of layers per pallet	12
Numero di cartoni per pallet / Number of cartons per pallet	216
Numero di unità per pallet / Number of units per pallet	4320

Codice EAN 13 / EAN 13 Code: 8052744180151

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: 8-16 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.
Umidità: max 65%, conservare in luogo asciutto.

*Temperature: 8-16 °C, do not subject the product to elevations of temperature.
Humidity: max 65%, store in a dry place.*

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 18 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 18 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.



SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Il Croccantino di Pistacchio Sciara deriva dalla tipica ricetta brontese della "frastucata", un dolce croccante con pistacchio di Bronte, detto, appunto, "frastuca" nel dialetto locale.

La frastucata è un dolce semplice e facile da preparare, ma considerato "ricco" per il valore della materia prima utilizzata e, quindi, tradizionalmente preparato solo per le occasioni speciali. Oggi, grazie al Croccantino di Pistacchio Sciara, ogni occasione può diventare speciale. È possibile, infatti, concedersi questo piccolo lusso ogni giorno, abbandonandosi al suo gusto unico e raffinato. Sigillato in pratiche bustine monoporzione, il Croccantino di Pistacchio è presentato in un'elegante scatola da 10 pezzi. Uno snack ideale in ogni momento della giornata, perfetto come fine pasto. Il massimo del gusto se accompagnato a un ottimo Passito di Sicilia.

Da gustare nella sua semplicità o da reinventare creando deliziosi abbinamenti con dessert e gelati.

TIPS ON USE

Sciara Pistachio crunchy snack derives from the typical Bronte "frastucata" recipe, a crunchy sweet prepared with Bronte pistachio, called, in fact, "frastuca" in the local dialect.

The frastucata is a simple sweet and easy to prepare, but considered "rich" because of the value of the raw material used and, thus, traditionally prepared only for special occasions.

Today, thanks to Sciara Pistachio crunchy snack, every occasion can become special. You can, in fact, enjoy this little luxury every day, surrendering to its unique and refined taste.

Sealed in practical single-portion sachets, the Pistachio crunchy snack is presented in an elegant box containing 10 pieces. An ideal snack at any time of the day, perfect end of any meal. It represents the best of fancy if accompanied by an excellent Passito di Sicilia sweet wine. It can be enjoyed in its simplicity or reinvented creating delicious combinations with desserts and ice creams.

FORMATI / SIZES:



100 g
3.52oz



Torrone di Pistacchio - Pistachio Nougat

Il Pistacchio diventa protagonista in questo morbidissimo Torrone dal gusto inconfondibile.

Sciara reinterpreta un caposaldo della tradizione dolciaria italiana in chiave Brontese, con tutta la qualità e il gusto del migliore pistacchio al mondo.

Una cascata di frutta secca avvolta nella dolcezza del miele: due prodotti siciliani si incontrano per dare vita a un prodotto unico.

Una stecca di Torrone morbido racchiuso in una pratica confezione da 150 grammi da gustare da soli o in compagnia.

Pistachio becomes protagonist in this soft Nougat with a unique taste.

Sciara reinterprets a cornerstone of the Italian confectionery tradition in Bronte way, with all the quality and taste of the best pistachio in the world.

A cascade of nuts wrapped in the sweetness of honey: two Sicilian products meet to create a unique product.

A stick of soft Nougat wrapped in a practical 150-grams pack to enjoy alone or with friends.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. TP15)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: **Pistacchio** (60%), miele, zucchero, sciroppo di glucosio, **albume d'uovo**, copertura d'ostia 2%: (amido di patata, acqua, olio d'oliva), aromi naturali.

Ingredients: Pistachio (60%), honey, sugar, glucose syrup, **egg white**, wafer coverage 2%: (potato starch, water, olive oil), natural flavors.

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Calorie 538 Kcal/2238 KJ, Grassi 35,5 g, Acidi grassi saturi 3,5 g, Carboidrati 39,6 g di cui zuccheri 35,5 g, Proteine 11,7 g, Fibre alimentari 6,7 g, Sale 0,010 g.

Calories 538 Kcal/2238 KJ, Fat 35,5 g, Saturated fat 3,5 g, Carbohydrate 39,6 g, Sugars 35,5 g, Protein 11,7 g, Dietary fiber 6,7 g, Sodium 0,010 g

Scatola da 10 Pezzi / 10 Pieces Box		100 g
Codice / Code		TP15
Numero di unità per scatola / Number of units per box		20
Peso scatola / box weight		3330 g
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 – 1200 kg):		
Numero di cartoni per strato / Number of cartons per layer		21
Numero di strati per pallet / Number of layers per pallet		12
Numero di cartoni per pallet / Number of cartons per pallet		252
Numero di unità per pallet / Number of units per pallet		5040
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 – 1500 kg):		
Numero di cartoni per strato / Number of cartons per layer		28
Numero di strati per pallet / Number of layers per pallet		12
Numero di cartoni per pallet / Number of cartons per pallet		336
Numero di unità per pallet / Number of units per pallet		6720

Codice EAN 13 / EAN 13 Code: 8052744180137

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: 8-16 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.
Umidità: max 65%, conservare in luogo asciutto.

*Temperature: 8-16 °C, do not subject the product to elevations of temperature.
Humidity: max 65%, store in a dry place.*

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 12 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 12 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.



SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Il torrone è un immancabile dolce natalizio presente sulle tavole degli italiani già da tempi antichissimi. Già gli antichi latini, infatti, conoscevano e facevano uso di questo dolce. L'etimo stesso della parola è di origine latina e allude proprio al processo di torrefazione al quale vengono sottoposte le mandorle, usate nella ricetta originale. Questo dolce fu poi esportato dagli arabi durante il Medioevo, divenendo così noto e apprezzato anche in altre parti del mondo. Secondo altre teorie furono, invece, proprio gli arabi a inventare questo dolce. La conformazione geometrica e allungata del torrone gli fu invece conferita durante il XV secolo in occasione del matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti e pare che fu ispirata dalla sagoma del campanile cittadino, noto con il nome di Torrazzo. Squisito da assaporare nella sua semplicità, il Torrone di Pistacchio Sciara è un dolce goloso e versatile, che può anche essere facilmente utilizzato in cucina. Se ridotto in granella, può essere utilizzato per conferire fragranza e una nota croccante ai dolci al cucchiaio oppure può essere aggiunto al cioccolato fuso per creare sfiziosi e originali cioccolatini. Il Torrone è anche un ottimo ingrediente per preparare frappè, gelati, semifreddi e tiramisù. Può essere, infine, utilizzato anche per realizzare biscotti, mousse e creme.

TIPS ON USE

Nougat is a Christmas must on every Italian table since the ancient times. Already the Romans, in fact, knew and used this sweet. The etymology of the word itself has Latin origin and alludes to the roasting process to which are subjected the almonds used in the original recipe. This sweet was then exported by the Arabs during the Middle Ages, becoming well known and appreciated in other parts of the world.

According to other theories were, instead, just the Arabs who invented this sweet.

The geometric and elongated shape was instead given to Nougat during the XV century during the marriage between Francesco Sforza and Bianca Maria Visconti and probably it was inspired by the silhouette of the city bell tower, known as the Torrazzo.

Exquisite to enjoy in its simplicity, Sciara Pistachio Nougat is a delicious and versatile sweet, which can also be easily used in cooking. If reduced in grains, it can be used to give fragrance and a crisp note to spoon desserts or it can be added to melted chocolate to create fanciful and original chocolates. Nougat is also an excellent ingredient for smoothies, ice cream, frozen desserts and tiramisù. It can be, finally, also used to make biscuits, mousses and creams.



Panettone al Pistacchio con Crema di Pistacchio Pistachio Panettone with Pistachio Cream



Una deliziosa creazione artigianale di pasticceria, un classico del Natale rivisitato in chiave tipicamente siciliana: il Panettone al Pistacchio Sciara. All'interno di un'elegante confezione, dove il logo di Sciara diventa l'immagine del tipico albero di Natale, troverete il Panettone al Pistacchio accompagnato da un vasetto di Crema spalmabile di Pistacchio con cui farcire il dolce a piacere. Il Panettone Sciara, infatti, totalmente privo di conservanti e coloranti, non presenta all'interno né canditi né farciture pronte. Sciara racchiude tutto il gusto del migliore pistacchio in una creazione soffice e profumatissima, che diverrà protagonista assoluta delle vostre feste. A Natale, si sa, siamo tutti più buoni... e il Panettone Sciara ancora di più!

A delicious artisanal pastry creation, a classic of Christmas revisited in a typical Sicilian way: Sciara Pistachio Panettone. Inside an elegant package, where the Sciara logo becomes the image of the typical Christmas tree, you will find the Pistachio Panettone accompanied by a jar of spreadable cream with which stuffing the sweet as you like. Sciara Panettone, in fact, totally free of preservatives and dyes, does not contain inside candied fruit or ready fillings. Sciara encloses all the taste of the best pistachio in a soft and fragrant creation, which will become the absolute protagonist of your Christmas holidays. Christmas, you know, makes everyone better... Sciara Panettone even more!

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. PANP-C)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti Panettone: Farina di **frumento**, **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, lievito naturale, emulsionante: E420 (sorbitolo), miele, zucchero invertito, sale, emulsionante: E471 (mono e di gliceridi degli acidi grassi), **latte** scremato in polvere, bacche di vaniglia, aromi. Copertura: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto di vaniglia), granella di **pistacchio** 5%.
Ingredienti Crema: **pistacchio** (30%), zucchero, oli (olio di **soia**, di colza, di girasole e di mais in proporzioni variabili) e grassi (palma) vegetali non idrogenati, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), aroma (vanillina).

Panettone ingredients: **wheat flour**, **butter**, **egg** yolk, sugar, natural yeast, emulsifier: E420 (sorbitol), honey, invert sugar, salt, emulsifier: E471 (mono and diglycerides of fatty acids), skimmed **milk powder**, vanilla pods, flavorings. Covering: white chocolate (sugar, cocoa butter, **milk powder**, **milk** whey powder, emulsifier: **soy** lecithin, vanilla extract), chopped **pistachio** 5%.

Cream ingredients: **pistachio** (30%), sugar, vegetable oils (**soy** oil, rapeseed oil, sunflower seeds oil, corn oil in variable proportions) and non hydrogenated vegetable fats (palm), skimmed **milk powder**, **milk** whey powder, emulsifier: E322 (**soy** lecithin), flavour (vanillin).

Scatola da 10 Pezzi	/	10 Pieces Box	940 g
Codice	/	Code	PANP-C
Numero di unità per confezione	/	Number of units per package	1
Peso confezione	/	box weight	1,33 Kg
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 – 1200 kg):			
Numero di confezioni per strato	/	Number of packages per layer	15
Numero di strati per pallet	/	Number of layers per pallet	11
Numero di confezioni per pallet	/	Number of packages per pallet	165
Numero di unità per pallet	/	Number of units per pallet	165
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 – 1500 kg):			
Numero di confezioni per strato	/	Number of packages per layer	20
Numero di strati per pallet	/	Number of layers per pallet	11
Numero di confezioni per pallet	/	Number of packages per pallet	220
Numero di unità per pallet	/	Number of units per pallet	220

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Panettone: Calorie 416 Kcal/1739 KJ, Grassi 24 g, Acidi grassi saturi 10,9 g, Carboidrati totali 42 g di cui zuccheri 20,9 g, Proteine 7,8 g, Fibre alimentari 0,7 g, Sale 0,6 g.

Crema: Calorie 630 Kcal/2616 KJ, Calorie da Lipidi 306 Kcal, Lipidi 48,6 g, Grassi saturi 17 g, Carboidrati totali 40,4 g di cui zuccheri 40 g, Proteine 7,7 g, Sale 0,2 g.

Panettone: Calories 416 Kcal/1739 KJ, Fats 24 g, Saturated fatty acids 10,9 g, Total carbohydrates 42 g of which sugars 20,9 g, Proteins 7,8 g, Dietary fiber 0,7 g, Sodium 0,6 g.

Cream: Calories 630 Kcal/2616 KJ, Calories from Fats 306 Kcal, Fat 48.6 g, Saturated fat 17 g, Total carbohydrate 40.4 g, Sugars from carbohydrate 40 g, Protein 7.7 g, Sodium 0.2 g

Codice EAN 13 / EAN 13 Code :

8052744180250

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: max 20 °C. Il prodotto va stoccato in ambiente pulito, fresco e asciutto e alla temperatura sopra indicata.

Temperature: max 20 °C. The product must be stored in a clean, cool and dry place and at the temperature indicated above

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 6 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 6 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.



SUGGERIMENTI D'UTILIZZO

Le origini del Panettone si perdono tra la storia e la leggenda della città di Milano, ma è ormai diventato in Italia un dolce nazionale, tipico del periodo natalizio. Diverse sono le varianti alla ricetta originale, tra le quali Sciarà propone la squisita variante al Pistacchio.

Decorare il Panettone dà un tocco personale che lo rende speciale. Il nostro consiglio è quello di sbriciolare qualche Croccantino di Pistacchio Sciarà sulla sommità del Panettone per arricchire ulteriormente la glassa di copertura. L'ideale è disporre il Panettone sopra un'alzatina con piede, anziché su un piatto piano. In questo modo, infatti, lo renderete più scenografico e facile da tagliare. Per rendere il Panettone davvero irresistibile, scaldatelo per qualche minuto prima di servirlo, sarete conquistati dalla consistenza e la fragranza che si sprigioneranno. Tagliate, quindi, il Panettone direttamente al tavolo per avere un gradevole effetto scenografico: utilizzate un coltello lungo e con la lama seghettata, spostando poi le fette con una pala da torta. Vi consigliamo, inoltre, di servire il Panettone con la Crema di Pistacchio su un piatto, sdraiando la fetta e irrorandola con la Crema.

TIPS ON USE

The origins of Panettone are lost between history and legend of Milano city, but it has now become in Italy a national sweet, typical of the Christmas period. There are several variants to the original recipe, among which Sciarà proposes the exquisite Pistachio variant.

Decorating Panettone gives a personal touch that makes it special.

Our advice is to crumble some Sciarà Pistachio crunchy snack on the top of Panettone to further enrich the cover glaze. The ideal thing is to place Panettone on a footed plate, instead of a plain plate. In this way, in fact, you will make it more scenographic and easier to cut. To make Panettone absolutely irresistible, heat it for a few minutes before serving, you will be conquered by the consistence and fragrance that will flow out.

Cut, therefore, the Panettone directly on the table to get a pleasing scenographic effect: use a long knife with a serrated blade, then moving the slices with a cake server. We suggest also to serve the Panettone with the Pistachio Cream on a plate, by laying the slice and basting it with the Cream.

FORMATI / SIZES:

190 g 750 g
6.70oz 26.45 oz





Dolce di Natale al Pistacchio con Crema di Pistacchio Christmas Pistachio Cake with Pistachio Cream

Il Panettone Sciara diventa Oro!
Con tutto il gusto del pistacchio, del cioccolato fondente e il 100% di prodotti di origine vegetale, il Dolce di Natale vegan di Sciara racchiude tutta la semplicità e la bontà delle creazioni artigianali di pasticceria. Non presenta canditi né ripieni, ideale per chi ama il Panettone semplice. Da farcire a piacere con la Crema di Pistacchio "Oro" inclusa nella confezione. Senza latte né prodotti di origine animale, il nostro Dolce di Natale al Pistacchio 100% vegetale è perfetto per chi è intollerante al lattosio o per chi ha scelto uno stile di vita vegan.

*Sciara Panettone gets "Oro"!
With all the taste of pistachio, dark chocolate and 100% vegetable products, Sciara vegan Christmas cake encloses all the simplicity and the goodness of pastry handmade creations.
It does not have any candies or fillings, it is ideal for those who love simple cakes. Sciara "Oro" Christmas cake has to be filled as you prefer with the "Oro" Pistachio Cream included in the box. Sciara "Oro" Christmas cake is without milk or any animal products, it is perfect for lactose intolerants and for everyone who choose a vegan lifestyle.*

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. PANV-O)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti Panettone: farina di **frumento**, margarina vegetale (contiene **soia**), zucchero, lievito naturale, zucchero invertito, sale, emulsionante: E471, bacche di vaniglia, aromi. Copertura: cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), granella di **pistacchio** (5%).

Ingredienti Crema: **pistacchio** (50%), zucchero e olio di oliva.

Panettone ingredients: wheat flour, vegetable margarine (contains soy), sugar, natural yeast, invert sugar, salt, emulsifier: E471, vanilla pods, flavorings. Covering: dark chocolate (sugar, cocoa butter, emulsifier: E322 soy lecithin, natural vanilla aroma), chopped pistachio 5%.

Cream ingredients: pistachio (50%), sugar and olive oil.

Scatola da 10 Pezzi	/ 10 Pieces Box	940 g
Codice	/ Code	PANV-O
Numero di unità per confezione	/ Number of units per package	1
Peso confezione	/ box weight	0,88 Kg
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 – 1200 kg):		
Numero di confezioni per strato	/ Number of packages per layer	14
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	11
Numero di confezioni per pallet	/ Number of packages per pallet	154
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	154
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 – 1500 kg):		
Numero di confezioni per strato	/ Number of packages per layer	18
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	11
Numero di confezioni per pallet	/ Number of packages per pallet	198
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	198

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Panettone: Calorie 395 Kcal/1652 KJ, Grassi 21,7 g, Acidi grassi saturi 10,8 g, Carboidrati totali 44,8 g di cui zuccheri 20,9 g, Proteine 4,7 g, Fibre alimentari 1,1 g, Sale 0,8 g.

Crema: Calorie 565 Kcal/2351 KJ, Grassi totali 36,7 g di cui saturi 4,3 g, Carboidrati totali 44,2 g di cui zuccheri 42,4 g, Proteine 11,7 g, Fibra 5,4 g, Sale 0,2 g.

Panettone: Calories 395 Kcal/1652 KJ, Fats 21,7 g, Saturated fatty acids 10,8 g, Total carbohydrates 44,8 g of which sugars 20,9 g, Proteins 4,7 g, Dietary fiber 1,1 g, Salt 0,8 g

Cream: Calories 565 Kcal/2351 KJ, Fat 36,7 g, Saturated fat 4.3 g, Total carbohydrate 44.2 g, Sugars from carbohydrate 42.4 g, Protein 11.7 g, Dietary fiber 5.4 g, Sodium 0.2 g.

Codice EAN 13 / EAN 13 Code :

8052744180298

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: max 20 °C. Il prodotto va stoccato in ambiente pulito, fresco e asciutto e alla temperatura sopra indicata.

Temperature: max 20 °C. The product must be stored in a clean, cool and dry place and at the temperature indicated above

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 12 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 12 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.

SUGGERIMENTI D'UTILIZZO

La linea Oro di Sciarra si arricchisce di un nuovo prodotto pensato per il periodo Natalizio, il nostro Dolce di Natale al Pistacchio 100% vegetale. Il classico Dolce delle Feste, dall'impasto soffice e fragrante, frutto di nuova ricetta ideata nel 2017 dai nostri maestri pasticceri, artigiani con alle spalle anni di esperienza nel settore dolciario, utilizzando esclusivamente ingredienti vegetali di prima scelta. Una volta tagliato il nostro Dolce di Natale, potrete farcirlo a piacere con la Crema di Pistacchio Oro, anch'essa 100% vegetale, inclusa nella confezione. L'ideale è disporre il Panettone sopra un'alzatina con piede, in modo da renderlo più scenografico e facile da tagliare. Per rendere il Dolce di Natale davvero irresistibile, scaldatelo per qualche minuto prima di servirlo, sarete conquistati dalla consistenza e la fragranza che si sprigioneranno. Tagliate, quindi, il Dolce direttamente al tavolo per avere un gradevole effetto scenografico: utilizzate un coltello lungo e con la lama seghettata, spostando poi le fette con una pala da torta. Vi consigliamo, inoltre, di servire il Dolce con la Crema di Pistacchio su un piatto, sdraiando la fetta e irrorandola con la Crema.

TIPS ON USE

Sciarra "Oro" product is enriched with a new product created for Christmas time, our 100% vegetable Pistachio Christmas cake. The classic Italian Christmas dessert, with soft and fragrant dough, result of a new recipe created in 2017 by our pastry chefs, artisans with a long experience in the confectionery industry, using only first choice vegetable ingredients. Once you cut our Christmas cake, you can fill it ad lib with the "Oro" Pistachio Cream, which is also 100% vegetable, included in the box. The ideal thing is to place the Pistachio cake on a footed plate, instead of a plain plate. In this way, in fact, you will make it more scenographic and easier to cut. To make Pistachio "Oro" cake absolutely irresistible, heat it for a few minutes before serving, you will be conquered by the consistence and fragrance that will flow out. We also suggest to serve the Christmas Pistachio cake with the Pistachio Cream on a plate, by laying the slice and basting it with the Cream.

FORMATI / SIZES:

90 g 500 g
3.17oz 17.63 oz





Colomba al Pistacchio con Crema di Pistacchio Pistachio Colomba with Pistachio Cream

Una deliziosa creazione artigianale di pasticceria, un classico della Pasqua rivisitato in chiave tipicamente siciliana: la Colomba al Pistacchio Sciara. All'interno della scatola troverete la Colomba al Pistacchio accompagnata da un vasetto di Crema spalmabile di Pistacchio con cui farcire il dolce a piacere. La Colomba Sciara, infatti, totalmente priva di conservanti e coloranti, non presenta all'interno né canditi né farciture pronte. Realizzata esclusivamente con lievito madre, La Colomba al Pistacchio Sciara è frutto di una lievitazione lunga 48 ore. Sciara racchiude tutto il gusto del migliore pistacchio in una creazione soffice e profumatissima, che diverrà protagonista assoluta della vostra Pasqua.

A delicious artisanal pastry creation, a classic of Easter revisited in a typical Sicilian way: Sciara Pistachio Colomba. Inside the box you will find the Pistachio Colomba accompanied by a jar of spreadable cream with which stuffing the sweet as you like. Sciara Colomba, in fact, totally free of preservatives and dyes, does not contain inside candied fruit or ready fillings. Exclusively made with natural yeast, Sciara Pistachio Colomba is the result of a 72 hours long leavening. Sciara encloses all the taste of the best pistachio in a soft and fragrant creation, which will become the absolute protagonist of your Easter.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. COLP-C)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti Colomba: Farina di **frumento**, **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, lievito naturale, emulsionante: E420 (sorbitolo), miele, zucchero invertito, sale, emulsionante: E471 (mono e di gliceridi degli acidi grassi), **latte** scremato in polvere, bacche di vaniglia, aromi. Copertura: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto di vaniglia), granello di **pistacchio** 5%.
Ingredienti Crema: **pistacchio** (30%), zucchero, oli (olio di **soia**, di colza, di girasole e di mais in proporzioni variabili) e grassi (palma) vegetali non idrogenati, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), aroma (vanillina).

Colomba ingredients: **wheat flour**, **butter**, **egg yolk**, **sugar**, **natural yeast**, **emulsifier: E420 (sorbitol)**, **honey**, **invert sugar**, **salt**, **emulsifier: E471 (mono and diglycerides of fatty acids)**, **skimmed milk powder**, **vanilla pods**, **flavorings**.
Covering: **white chocolate (sugar, cocoa butter, milk powder, milk whey powder, emulsifier: soy lecithin, vanilla extract)**, **chopped pistachio 5%**.

Cream ingredients: **pistachio (30%)**, **sugar**, **vegetable oils (soy oil, rapeseed oil, sunflower seeds oil, corn oil in variable proportions)** and **non hydrogenated vegetable fats (palm)**, **skimmed milk powder, milk whey powder, emulsifier: E322 (soy lecithin), flavour (vanillin)**.

Scatola da 10 Pezzi	/	10 Pieces Box	940 g
Codice	/	Code	COLP-C
Numero di unità per confezione	/	Number of units per package	1
Peso confezione	/	box weight	1,33 Kg
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 – 1200 kg):			
Numero di confezioni per strato	/	Number of packages per layer	14
Numero di strati per pallet	/	Number of layers per pallet	11
Numero di confezioni per pallet	/	Number of packages per pallet	154
Numero di unità per pallet	/	Number of units per pallet	154
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 – 1500 kg):			
Numero di confezioni per strato	/	Number of packages per layer	18
Numero di strati per pallet	/	Number of layers per pallet	11
Numero di confezioni per pallet	/	Number of packages per pallet	198
Numero di unità per pallet	/	Number of units per pallet	198

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Panettone: Calorie 416 Kcal/1739 KJ, Grassi 24 g, Acidi grassi saturi 10,9 g, Carboidrati totali 42 g di cui zuccheri 20,9 g, Proteine 7,8 g, Fibre alimentari 0,7 g, Sale 0,6 g.

Crema: Calorie 630 Kcal/2616 KJ, Calorie da Lipidi 306 Kcal, Lipidi 48,6 g, Grassi saturi 17 g, Carboidrati totali 40,4 g di cui zuccheri 40 g, Proteine 7,7 g, Sale 0,2 g.

Panettone: Calories 416 Kcal/1739 KJ, Fats 24 g, Saturated fatty acids 10,9 g, Total carbohydrates 42 g of which sugars 20,9 g, Proteins 7,8 g, Dietary fiber 0,7 g, Sodium 0,6 g.

Cream: Calories 630 Kcal/2616 KJ, Calories from Fats 306 Kcal, Fat 48.6 g, Saturated fat 17 g, Total carbohydrate 40.4 g, Sugars from carbohydrate 40 g, Protein 7.7 g, Sodium 0.2 g

Codice EAN 13 / EAN 13 Code :

8052744180267

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: max 20 °C. Il prodotto va stoccato in ambiente pulito, fresco e asciutto e alla temperatura sopra indicata.

Temperature: max 20 °C. The product must be stored in a clean, cool and dry place and at the temperature indicated above

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 6 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 6 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.



SUGGERIMENTI D'UTILIZZO

L'origine della Colomba Pasquale è legata a molte leggende, una di queste, del VI sec, racconta che durante l'assedio di Pavia Re Alboino si vide offrire da un vecchio mercante un dolce a forma di colomba in segno di pace.

Un'altra leggenda è fatta risalire al tempo di Federico Barbarossa e della Lega dei Comuni lombardi, nel XII sec. Un condottiero, osservando durante la battaglia due colombe posarsi sopra le insegne lombarde, decise d'infondere ai suoi uomini il nobile spirito di quegli uccelli, facendo confezionare dei pani a forma di colomba.

Per servire la Colomba l'ideale è disporla sopra un'alzantina con piede, così da renderla più scenografica e facile da tagliare. Per rendere la Colomba davvero irresistibile, scaldatela per qualche minuto prima di servirla, sarete conquistati dalla consistenza e la fragranza che si sprigioneranno. Tagliatela utilizzando un coltello lungo e con la lama seghettata, spostando poi le fette con una pala da torta. Vi consigliamo, inoltre, di servire la Colomba con la Crema di Pistacchio su un piatto, sdraiando la fetta e irrorandola con la Crema.

TIPS ON USE

The origin of Easter Colomba is linked to many legends: a sixth century legend tells that during the siege of Pavia by King Alboin, an old merchant offered to the king a dove-shaped sweet as a sign of peace. Another legend is traced back to the time of Frederick Barbarossa and the Lombard League of Municipalities, in the twelfth century. A warlord of the Northern League, observing during the battle two doves stand above the Lombard insignia, decided to infuse his men the noble spirit of those birds, making realize by his cooks some dove-shaped breads.

The ideal thing is to place Colomba on a footed plate. In this way you will make it more scenographic and easier to cut. To make Colomba absolutely irresistible, heat it for a few minutes before serving, you will be conquered by the consistence and fragrance that will flow out.

Cut using a long knife with a serrated blade, then moving the slices with a cake server. Serve the Colomba with the Pistachio Cream on a plate, by laying the slice and basting it with the Cream.

FORMATI / SIZES:

190 g
6.70oz

750 g
26.45 oz





Base per Gelato al Pistacchio - Base for Pistachio Ice Cream

Pasta pura di Pistacchio ideale per la realizzazione di gelati artigianali. Con la Base al Pistacchio Sciara è possibile dare gusto a tutte le vostre creazioni, sia dolci che salate, con la certezza di un prodotto 100% naturale e artigianale.

La Base per gelato Sciara è il risultato di un'attenta selezione delle materie prime.

Il prodotto è disponibile in varie tipologie, in grado di soddisfare le diverse esigenze di utilizzo. Dal classico gelato ai dolci al cucchiaio, dai piatti salati alle creme.

Tutto il gusto unico, intenso e inconfondibile del pistacchio in un prodotto pratico e di qualità.

Ingredienti 100% naturali e totalmente privi di OGM.

Pistachio pure paste ideal to realize handmade ice creams

With Pistachio base you can give flavor to all your creations, both savory and sweet, certain to have a 100% natural and handmade product.

Sciara base for ice cream is the result of a careful selection of raw materials.

This product is available in different typologies to satisfy the various needs of usage. From the classic ice cream to the spoon desserts, from savory food to creams.

All the unique taste, intense and distinctive of pistachio in a practical and quality product.

100% natural and totally GMO free ingredients.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. BGP9)

Composizione e descrizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: 100% **Pistacchio** sgusciato Sicilia, prodotto ottenuto dalla raffinatura di Pistacchio sgusciato tostato.

Ingredients: 100% shelled Sicily **Pistachio**, product obtained from the refinement of roasted shelled pistachio.

Caratteristiche nutrizionali per 100g* - Nutritional values for 100g*:

Calorie 579 Kcal/2403 KJ, Grassi 45,0 g - grassi saturi 5,8 %, Proteine 19,4 g, Carboidrati 24,0 g - zuccheri 13,0 %, Sodio < 0,002 %, Sale < 0,005 %

* Questi valori possono cambiare secondo la tipologia di Pistacchio utilizzato.

Calories 579 Kcal/2403 KJ, Fat 45,0 g - saturated fat 5,8 %, Protein 19,4 g, Carbohydrate 24,0 g - sugar 13,0 %, Sodium < 0,002 %, Salt < 0,005 %

* These values may change depending on the typology of Pistachio used.

Vaso da	/ Unit Sales	3kg	90 g
Codice	/ Code	-	BGP9
Numero di unità per scatola	/ Number of units per box	2	24
Peso scatola	/ box weight	7120 g	4500 g
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 – 1200 kg):			
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	11	21
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	9	10
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	99	210
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	198	5040
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 – 1500 kg):			
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	13	28
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	9	9
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	117	252
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	234	6048

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: 8-10 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.
Umidità: max 45%, conservare in luogo asciutto.

Temperature: 8-10 °C, do not subject the product to elevations of temperature.
Humidity: max 45%, store in a dry place.

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 18 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 18 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.



GELATO DI RICOTTA AL PISTACCHIO

Ingredienti: 200 gr ricotta, 120 gr panna, 180 gr latte, 1 tuorlo, 80 gr zucchero semolato, 15 gr miele fluido di carrubo, 60 gr pasta di pistacchio Sciara, granella di pistacchio Sciara.

Procedimento: In una bacinella di acciaio sbattete il tuorlo insieme allo zucchero e al miele con una frusta a mano. Unite la ricotta precedentemente passata attraverso un setaccio e sbattete ancora. Aggiungete il latte e la panna a filo e amalgamate bene. Portate la bacinella su un bagnomaria caldo e cuocete la crema senza mai smettere di sbattere, per circa 10 minuti portandola a 80°C (controllando la temperatura con un termometro da cucina). Mettete la bacinella in un bagnomaria freddo con acqua e ghiaccio (così da ridurre i tempi di raffreddamento) e, sempre mescolando con la frusta, fate raffreddare la crema. Fate riposare in frigorifero per almeno 1 ora, fino a completo raffreddamento quindi aggiungete la pasta di pistacchio e miscelate nuovamente. Rimettete la bacinella in frigorifero per 3 ore, poi versate il composto nella gelatiera e mantecate per circa 40 minuti.
6. Aggiungete la granella di pistacchio e servite il gelato dopo un riposo in freezer di almeno 1 ora.

RICOTTA & PISTACCHIO ICE CREAM

Ingredienti: 200 g ricotta cheese, 120 g fresh cream, 180 g milk, 1 egg yolk, 80 g sugar, 15 g fluid honey, 60 g base for pistachio ice cream by Sciara, chopped pistachios by Sciara.

Preparation: In a bowl beat egg yolk, sugar and honey with a hand whisk. Add ricotta previously passed through a sieve and whisk again. Add milk and fresh cream little by little and beat again. Bring the bowl on a hot water bath and cook the cream, always whisking, for about 10 minutes, checking the temperature with a cooking thermometer: it must not exceed 85 °C. Put the pan in a cold water bath with water and ice and, stirring constantly with a whisk, let cool the cream. Let rest it in the fridge for 1 hour, then add the pistachio paste and mix again. Put the bowl in the fridge for 3 hours, then pour the mixture in the ice cream freezer creaming for 40 minutes. Add chopped pistachios and keep the ice cream in the freezer for at least 1 hour more.

FORMATI / SIZES:



90 g
3.17oz



3 Kg
105.82oz



Pistacchio Sgusciato – Tritato – Granella Shelled – Minced – Chopped Pistachio

Tutto il gusto del Pistacchio di Sicilia al naturale. Dalla raccolta al confezionamento, il prodotto mantiene intatte tutte le sue peculiarità. Nessun additivo, infatti, viene utilizzato nel processo di lavorazione. Il pistacchio viene semplicemente asciugato, sgusciato e conservato in appositi spazi a temperatura controllata. Il gusto intenso di questo Pistacchio non necessita di alcuna tostatura o aggiunta di sale e lo rende perfetto per gli utilizzi in cucina e in pasticceria. Un prodotto semplice, naturale e sano da gustare come nutriente snack o da utilizzare come preziosa decorazione per dolci, gelati e piatti salati.

All the taste of the natural Sicilian Pistachio. From harvesting to packaging, the product keeps all its peculiarities. No additive, in fact, is used in the production process. Pistachio is simply dried, shelled and stored in appropriate spaces under controlled temperature. The intense flavor of this Pistachio needs no roasting or addition of salt and makes it perfect for use in cooking and pastry. A simple, natural and healthy product to be enjoyed as a nutritious snack or to be used as a precious decoration for cakes, ice cream and savory dishes of all kinds.

DATI PRODOTTO - PRODUCT DATA

(cod. PS10 - PT10 - PG10)

Composizione del prodotto - Product composition:

Ingredienti: **pistacchio** sicilia(100%)

Ingredients: Sicily **pistachio** (100%)

Caratteristiche nutrizionali per 100g - Nutritional values for 100g:

Calorie 579 Kcal/2403 KJ, Lipidi 45,0 g di cui grassi saturi 5,8 g, Proteine 19,4 g, Carboidrati totali 24,0 g di cui Zuccheri 13,0 g, Sale 0,3 g.

Calories 579 Kcal/2403 KJ, Fat 45.0 g, Saturated fat 5.8 g, Protein 19.4 g, Total carbohydrate 24.0 g, - Sugars from carbohydrate 13.0 g, Sodium 0.3 g

Vaso da	/ Unit Sales	1kg	100 g
Codice Pistacchio Sgusciato	/ Shelled Pistachio Code	PSS1	PS10
Codice Pistacchio Tritato	/ Minced Pistachio Code	PT021	PG10
Codice Granella di Pistacchio	/ Chopped Pistachio Code	PT241	PT10
Numero di unità per scatola	/ Number of units per box	10	24
Peso scatola	/ box weight	1080 g	5710 g
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 800x1200 – 1200 kg):			
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	9	14
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	6	10
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	54	140
Numero di unità per pallo	/ Number of units per pallet	540	3360
Configurazione pallet / Pallet configuration (EPAL 1000x1200 – 1500 kg):			
Numero di cartoni per strato	/ Number of cartons per layer	10	18
Numero di strati per pallet	/ Number of layers per pallet	6	8
Numero di cartoni per pallet	/ Number of cartons per pallet	60	144
Numero di unità per pallet	/ Number of units per pallet	600	3456

Codici EAN 13 vasi 100 g / EAN 13 Codes jars 100 g :

PS10: 8052744180229

PG10: 8052744180205

PT10: 8052744180199

Modalità di conservazione e trasporto - Storage and transport conditions:

Temperatura: 8-10 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.

Umidità: max 45%, conservare in luogo asciutto.

Temperature: 8-10 °C, do not subject the product to elevations of temperature.

Humidity: max 45%, store in a dry place.

Termine massimo di conservazione - Shelf-life:

Scadenza: 12 mesi dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

Best before 12 months from production date, the integrity of the product depends on the storage conditions set out in the preceding paragraph.

SUGGERIMENTI D'UTILIZZO

I pistacchi sono ricchi di proprietà benefiche. Contengono acidi grassi essenziali, sali minerali e vitamina E. 7 Pistacchi al giorno (rigorosamente senza sale) sono un vero toccasana: diuretici, anticolesterolo, antifettivi, antiansia e utili anche in caso di depressione lieve.

Ma soprattutto... i Pistacchi non fanno ingrassare! Anzi possono aiutare a dimagrire grazie alla grossa quantità di fibre e al grande senso di sazietà che offrono.

Il Pistacchio è un ingrediente impiegato in moltissime ricette siciliane e si caratterizza per essere un prodotto molto versatile.

Grazie al suo gusto "neutro", infatti, il Pistacchio ben si presta sia per la realizzazione di pietanze dolci che salate.

Il Tritato di Pistacchio è ideale per impreziosire primi piatti, creare gustose panature o realizzare torte e dolci.

La Granella di Pistacchio è una perfetta guarnizione per gelati, torte, crepes e ogni tipo di dolce.

TIPS ON USE

Pistachios are rich in beneficial properties. They contain essential fatty acids, minerals and vitamin E. 7 Pistachios per day (absolutely without salt) are a blessing: diuretics, anti-cholesterol, anti-infectives, anti-anxiety and useful even in case of mild depression. But above all...

Pistachios are not fattening! On the contrary they can help to slim down thanks to the large amount of fiber and the great sense of satiety that they offer.

Pistachio is a popular ingredient in many Sicilian recipes and it's known to be a very versatile product. Thanks to his "neutral" taste, in fact, Pistachio is well suited both for savory and sweet foods.

Minced Pistachio is ideal for embellishing first courses, creating tasty breadings or realize cakes and desserts.

Chopped Pistachio is a perfect topping for ice cream, cakes, crepes and all kinds of sweet.



FORMATI / SIZES:



100 g
3.53oz



1 Kg
35.27oz



V.le Cavalieri di V. Veneto, 11
95034 BRONTE (CT)
ITALY

Tel./Fax +39 095 692643
www.sciarapistacchio.com
info@sciarapistacchio.com

Per maggiori informazioni visitate
le nostre pagine social

Visit us:

