

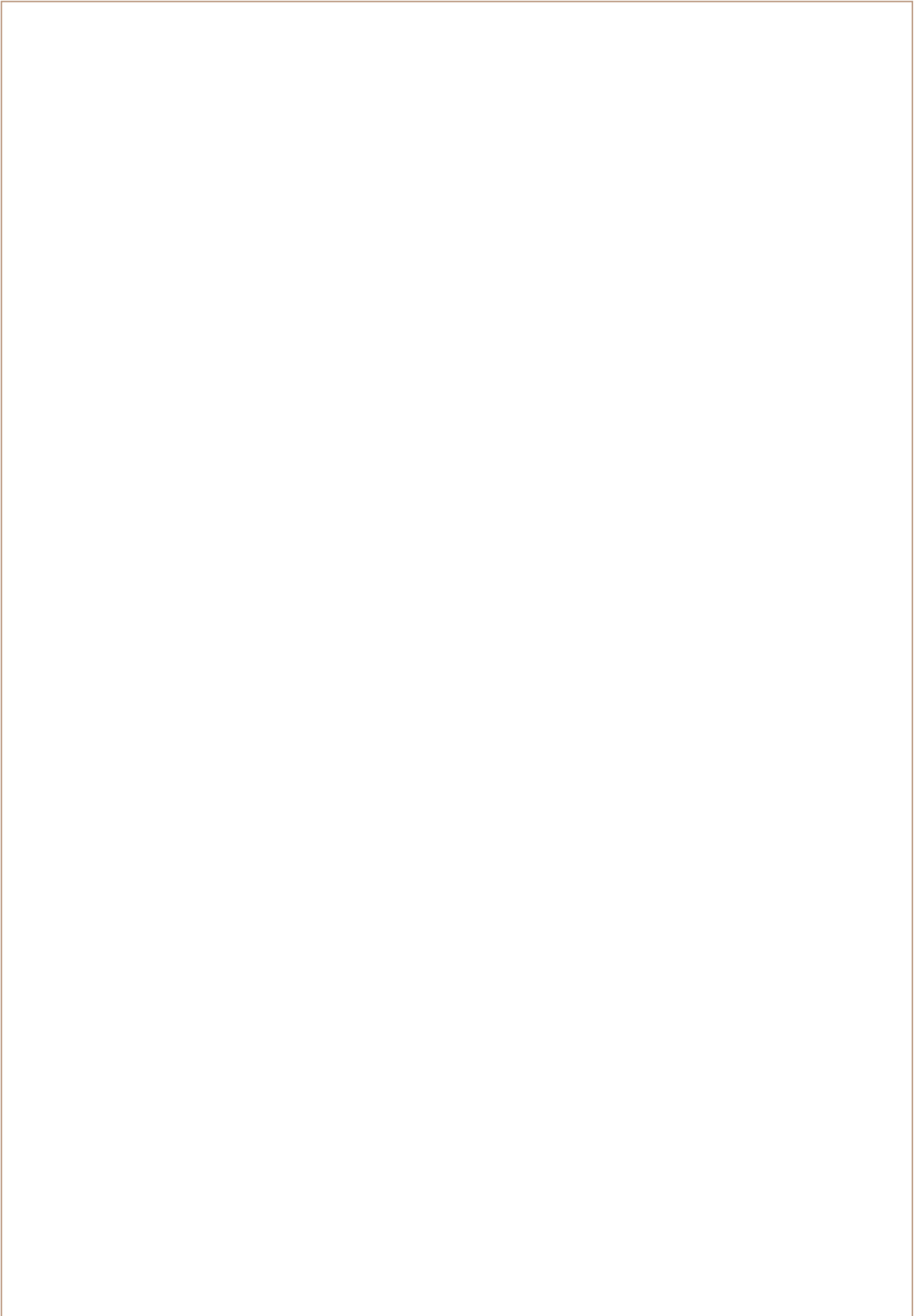


# CATALOGO PRODOTTI

LA PASTICCERIA TRADIZIONALE SICILIANA

Esperienza dolciaria per l'Alta pasticceria di Agira

DOLCEZZE TRADIZIONALI DI AGIRA



# CATALOGO



## Dolcezze di Sicilia

[www.ladolciaria-agira.com](http://www.ladolciaria-agira.com)



## SU DI NOI

Dolc'è è un'azienda specializzata nella produzione di **dolci tipici della Sicilia**. Da oltre trent'anni, i nostri pasticceri si dedicano alla preparazione di ottimi dessert, ispirandosi alle **ricette dell'antica tradizione**, simbolo evidente di un legame indissolubile con il territorio di origine: Agira (Enna). La linea di prodotti Dolc'è è ampia, variegata e riesce a soddisfare le esigenze di qualsiasi palato: delicato, goloso e gourmet. Dalla **Cassatella di Agira alla Raviola di Ricotta**, tra i dolci più amati dai nostri clienti, dalle Paste

di Mandorla al Croccantino di Pistacchio. E poi ancora i Buccellati, le Mezzelune di Nutella, i Cantucci, i Nocatoli, i Cestini di Mandorle, le Giammelle, i Cuori di Pistacchio, le Buccie di Cannoli al forno, gli Infasciatelli e tantissime altre bontà da scoprire e assaggiare.

I **maestri Dolc'è** hanno appreso e perfezionato nel tempo l'arte della pasticceria siciliana, grazie a un selezione accurata delle **materie prime** e all'utilizzo di **ingredienti genuini e di alta qualità**.

Tra tutti occupano un posto di rilievo le mandorle locali, inserite nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T.) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Presenti sia nell'impasto che nel ripieno di molti dolci, vengono schiacciate e separate manualmente mantenendo inalterato il loro profumo e sapore.

La nostra azienda opera nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza alimentare, in conformità ai disciplinari vigenti. Le tecniche di produzione impiegate consentono la tracciabilità completa dei prodotti, dalla fase iniziale di lavorazione al confezionamento finale per la vendita.

Riscoprire e  
valorizzare la  
tradizione  
dolciaria della  
nostra terra

## INDICE TEMATICO

1	<i>La nostra storia</i>
4	<i>Cassatelle di Agira</i>
24	<i>Colombe</i>
30	<i>Panettoni Natale</i>
36	<i>Torte</i>



La Cassatella di Agira è la regina dei dolci tipici ennesi e racconta la storia di una terra ricca di tradizione e gusto. Una squisita mezzaluna di pasta frolla con un morbidissimo ripieno composto da cacao in polvere, mandorle siciliane, farina di ceci, scorze di limone e cannella.



CASSATELLE

# CASSATELLE DI AGIRA



Cassatella di Agira

## Tradizionale

---

Le mandorle locali, il cacao in polvere, la farina di ceci, le scorze di limone e la cannella si fondono insieme per creare un ripieno morbido, fresco avvolto in un guscio di pasta frolla. Un'apoteosi di sapori del passato fatto da mani sapienti ed esperte, che continuano a preparare questo dolce come una volta.

Da qualche anno è stato inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani. Un prodotto versatile nell'utilizzo da consumare in tutte le occasioni.



## Cassatella di Agira al Pistacchio

La cassatella al pistacchio è una rivisitazione moderna della ricetta tradizionale a base di cacao, l'ingrediente distintivo è il pistacchio, prodotto tipico della Sicilia con un gusto intenso e ben definito.

Nessun colorante aggiunto, ma solo ingredienti di qualità e un ripieno cremoso a base di pasta di pistacchio, mandorle locali, polvere di pistacchio e un po' di zucchero.



Cassatella di Agira

## Mandorla Bianca

---

La cassatella alla mandorla bianca ha un sapore delicato, ma chiaramente percepibile. La semplicità del ripieno, realizzato con mandorle siciliane pelate e aromatizzate con scorza di limone, è il segreto della sua inconfondibile dolcezza.



Cassatella di Agira ricoperta

## con Petali di Mandorla

Alla versione classica della Cassatella di Agira, questo dessert aggiunge un ulteriore elemento di dolcezza nella copertura esterna: una croccante mandorla affettata.

Doppiamente gustosa e profumata, la mezzaluna assume un sapore nuovo, che conquista il palato sin dal primo assaggio.



Cassatella di Agira ricoperta  
**di Cioccolato**

---

Alla versione classica della Cassatella di Agira, questo dessert aggiunge un ulteriore elemento di dolcezza nella copertura esterna: una glassa di cioccolato fondente, decorata con granella di mandorle.

Doppiamente gustosa e profumata, la mezzaluna assume un sapore nuovo, che conquista il palato sin dal primo assaggio.



Cassatella di Agira con  
**pasta di Nocciole**

La cassatella alla nocciola è la variante ideale per gli amanti del gusto travolgente e instancabile della nocciola.

La qualità dell'impasto e la farcitura del ripieno, composto principalmente a base di pasta di nocciole, rendono questo dolce da forno un'autentica eccellenza siciliana.



## Amaretto

---

L'Amaretto accentua il carattere esclusivo della mandorla, prodotto tipico largamente usato nella pasticceria siciliana.

La particolarità di questo grazioso dessert consiste nell'aggiunta di una piccola dose di mandorle amare all'impasto base, realizzato con mandorle locali, zucchero e uova. Il risultato finale è un piacevole contrasto di sapore che sorprende positivamente il palato.



## Buccellato di Agira

Il Buccellato di Agira è un dessert tipico della trazione agirina, degustato soprattutto durante le feste natalizie.

Una deliziosa glassa bianca guarnisce per intero l'impasto friabile e leggero, che presenta all'interno una ricca farcitura a base di ingredienti di produzione locale: mandorle, pistacchi, uva passa, cioccolato e miele.



## Infasciatelli di Agira

---

Gli infasciatelli, “nfasciateddi” in siciliano, sono dolci al forno tipici di Agira (Enna). Originali e prelibati, questi biscotti a forma di “S” presentano una farcitura molto nutriente, a base di miele e mandorle locali, che viene avvolta a spirale in una sottile e tenera pasta frolla.



Crocantino di  
**Mandorla**

Sfogliatina di mandorle siciliane pelate e filettate, realizzata con i migliori ingredienti di produzione locale, che si sposano perfettamente con l'impasto croccante ma friabile.

Gusto irresistibile e denso di aromi, l'ideale per chi ama concedersi piccoli momenti di dolcezza.



Cuore di  
**Pistacchio**

---

Dessert di piccole dimensioni dedicato ai cultori del pistacchio, prodotto tipico della tradizione siciliana.

Un pizzico di granella di pistacchio aggiunge sapore e colore all'impasto, morbido e delicato, che contrasta piacevolmente con il gusto più deciso della crema, realizzata a base di pistacchio puro e zucchero.



## Mezzaluna

Un adorabile dessert a forma di mezza luna guarnito all'esterno con una semplice trama di cioccolato fondente, il cui gusto si combina perfettamente con leggerezza della pasta frolla e lo squisito ripieno, realizzato con crema di cacao e nocciole.



## Mastazzola

---

Dolce tipico della tradizione agirina preparato con farina di frumento, zucchero, mandorle siciliane, cannella in polvere e una buona dose di miele artigianale.

Soffice dentro e croccante fuori, all'esterno è arricchito da un'insuperabile granella di mandorle tostate.



## Nocatolo

Il Nocatolo è un dolce tipico della tradizione agririna.

L'impasto, color giallo oro, è composto soprattutto da mandorle siciliane pelate, insaporite ad hoc con una spruzzata di liquore.

All'esterno, il dessert è ricoperto da una glassa di zucchero e mandorle tostate.



## Dessert

---

Un ricco assortimento di biscotti da tè di vario formato, ricoperti e guarniti con cioccolato fondente, cioccolato bianco, marmellata e ciliegie candite. Perfetti per ogni occasione e circostanza, i pasticcini di frolla montata sono molto friabili e vengono realizzati con ingredienti freschi e genuini, che assicurano al palato attimi di puro piacere.



## Raviolo con Ricotta

Il Raviolo di Ricotta è uno dei dolci più rinomati, amati e diffusi della pasticceria siciliana.

Una tenera pasta fritta farcita con ricotta ovina (opportunamente addolcita e amalgamata fino ad ottenere un composto omogeneo) e polvere di cannella, abbellita all'esterno da una pioggerellina di zucchero. Un'armonia di sapori e odori dell'antica tradizione.



## Raviolo al Cioccolato

---

Il Raviolo al Cioccolato ha un sapore intenso e soddisfa i gusti di tutti: all'interno di un guscio morbido di pasta fritta, friabile e leggera, si trova un ripieno cremoso di cacao. All'esterno, una dolce spolverata di zucchero a velo si miscela perfettamente con la polvere di cacao amaro.



Paste di  
**Mandorla**

Le paste di mandorla sono un dolce tipico dalla forma irregolare preparato con mandorle locali, miscelate con miele albume e zucchero. Ci sono anche delle varianti al pistacchio, arancia, mandarino, limone e cacao.

COLOMBE DI PASQUA

---

Dalle sapienti  
mani delle nostre  
dolciarie nasce  
la colomba  
artigianale Dolc'è

---

**La nostra colomba è il  
risultato di un lungo  
processo che vede al centro  
dell'attenzione il rispetto  
della tradizione meneghina  
con la scelta di materie  
prime 100% siciliane.**

Nell'impasto della colomba tradizionale l'uvetta sultanina cede il posto alla scorza d'arancia e la rifinitura (ghiaccia), arricchita da mandorle locali, contribuisce ad aumentarne la gradevolezza. Il punto forte delle nostre colombe è la lievitazione naturale che garantisce la conservazione dei sapori e dei profumi che contraddistinguono i prodotti dolciari artigianali e che i nostri clienti apprezzano.



# COLOMBE



## COLOMBE DI PASQUA



Colomba Artigianale

## Tradizionale

---

Nell'impasto della colomba tradizionale l'uvetta sultanina cede il posto alla scorsa d'arancia e la rifinitura (ghiaccia), arricchita da mandorle locali, contribuisce ad aumentarne la gradevolezza.

Il punto forte delle nostre colombe è la lievitazione naturale che garantisce la conservazione dei sapori e dei profumi che contraddistinguono i prodotti dolciari artigianali e che i nostri clienti apprezzano



Colomba Artigianale

## Cioccolato

Nella preparazione della colomba al cioccolato vengono inserite scaglie di cioccolato fondente che nella lievitazione cedono il sapore all'impasto. La colomba è guarnita con una glassa al cioccolato ricoperta con un mix di praline croccanti di 3 cioccolati: bianco, al latte e fondente. Al taglio gli odori sprigionati dall'impasto ti faranno vivere un'esperienza che solo un prodotto artigianale può regalarti e già dal primo morso si può sentire la morbidezza delle scaglie di cioccolato scontrarsi con le praline croccanti.



Colomba Artigianale  
**Pistacchio**

---

La particolarità di questa colomba è l'aggiunta di pasta di pistacchio all'impasto in modo da esaltarne il gusto e il profumo.

Infatti durante la lunga lievitazione naturale tutti i profumi del pistacchio vengono ceduti alla composto. Dopo la cottura, la colomba viene immersa in un bagno di pistacchio fuso e guarnita con pistacchi interi in modo da aggiungere croccantezza all'intero prodotto.



Colomba Artigianale

## Frutti di Bosco e Cioccolato Bianco

Una ricetta raffinata e avvolgente dove all'impasto del panettone tradizionale si congiunge la freschezza dei frutti di bosco semi-canditi e la dolcezza delle gocce di cioccolato bianco.

PANETTONI NATALE

---

Dall'esperienza  
dolciaria la nostra idea  
di panettone, dove la  
tradizione incontra  
l'innovazione

---

**Il nostro panettone  
lavorato artigianalmente  
ha tutte le caratteristiche di  
un prodotto siciliano che  
rispetta le antiche ricette  
con un occhio alle nuove  
tecniche di preparazione.**

I nostri impasti lievitati naturalmente mantengono tutti gli aromi delle materie prime utilizzate. Le nostre versioni di panettone sono farciti con la prima qualità delle materie prime e ricoperti di granella di pistacchio e cioccolato. Scopri i nostri prodotti nelle loro gradevoli scatole, il regalo perfetto da mettere sotto l'albero.





# PANETTONI NATALE



Panettone Artigianale  
**al pistacchio**

---

La versione al pistacchio è prodotta con all'interno pasta di pistacchio, immerso nella crema di pistacchio fusa e ricoperta di granella di pistacchio. Il peso del panettone è riferito al solo impasto.

Il panettone nel suo insieme pesa circa 1.200g.

Crema di pistacchio Dolc'è Una soffice crema spalmabile biologica prodotta con pistacchio puro da 200ml.



Panettone Artigianale  
**Cioccolato**

La versione del panettone al cioccolato presenta un impasto con scaglie di cioccolato all'interno.

Dopo aver riposato almeno 9 ore il panettone viene immerso nel cioccolato fuso e poi ricoperta da una pioggia di praline al cioccolato bianco, fondente e al latte.

Il peso del panettone (1 Kg) è riferito al solo peso dell'impasto.

Il panettone nel suo insieme pesa all'incirca 1.200 Kg.



Panettone Artigianale

## Tradizionale

---

Il Panettone classico Dolc'è è un inno alla festa. Una calotta dalla tonalità calda e accogliente, con glassa, zuccherini e mandorle intere, è il biglietto da visita di questo panettone. Nell'impasto, di un bel giallo intenso, sono ben distribuite uvetta e canditi di arancia e cedro di ottima qualità.

Gli aromi sono quelli caratteristici: burro, leggera vaniglia, frutta, ricordi di miele. È un dolce che sa di Natale, avvolgente, gustoso ed equilibrato non eccede in dolcezza, ma seduce con aromaticità intensa, precisa e caratteristica. In sintesi un prodotto di gran livello negli ingredienti e nella lavorazione.



Panettone Artigianale

## Frutti di Bosco e Cioccolato Bianco

Una ricetta raffinata e avvolgente dove all'impasto del panettone tradizionale si congiunge la freschezza dei frutti di bosco semi-canditi e la dolcezza delle gocce di cioccolato bianco.

## TORTE

---

I nostri dolci al cucchiaino sapranno rapirti per le loro consistenze ed i gusti unici e freschi.

---

**Scopri le nostre torte ai gusti fruttati o quelle tradizionali come la torta al cioccolato, dei dessert eleganti e golosi, ideali da proporre in estate o durante le festività.**

I nostri semifreddi sono freschi e deliziosi, che uniscono la consistenza setosa delle creme gelato con la leggerezza di una mousse.

Un dessert che sono a metà strada tra torte e gelato, che mette tutti d'accordo e che può essere preparato con tanti ingredienti diversi.





# LE NOSTRE TORTE



Semifreddo al  
**Limone**

---

Il semifreddo è un dolce al cucchiaio tipico della pasticceria italiana, un dessert fresco, elegante e goloso, ideale da proporre in estate o durante le feste natalizie

Il semifreddo, infatti, è un dolce fresco e delizioso che unisce la consistenza setosa di una crema gelato con la leggerezza di una mousse. Un dessert che è a metà strada tra una torta e un gelato, che mette tutti d'accordo e che può essere preparato con tanti ingredienti diversi, dal cioccolato alla frutta



Semifreddo ai  
**Frutti di Bosco**

Il semifreddo è un dolce al cucchiaio tipico della pasticceria italiana, un dessert fresco, elegante e goloso, ideale da proporre in estate o durante le feste natalizie. Il semifreddo, infatti, è un dolce fresco e delizioso che unisce la consistenza setosa di una crema gelato con la leggerezza di una mousse. Un dessert che è a metà strada tra una torta e un gelato, che mette tutti d'accordo e che può essere preparato con tanti ingredienti diversi, dal cioccolato alla frutta.



Torta al  
**Cioccolato**

---

Il semifreddo è un dolce al cucchiaio tipico della pasticceria italiana, un dessert fresco, elegante e goloso, ideale da proporre in estate o durante le feste natalizie

Il semifreddo, infatti, è un dolce fresco e delizioso che unisce la consistenza setosa di una crema gelato con la leggerezza di una mousse. Un dessert che è a metà strada tra una torta e un gelato, che mette tutti d'accordo e che può essere preparato con tanti ingredienti diversi, dal cioccolato alla frutta.

