

*Di Stefano*

dal 1986



*Di Stefano*



## UNA PASSIONE TUTTA SICILIANA

La nostra famiglia nasce in Sicilia, a Raffadali in provincia di Agrigento, dove abbiamo deciso di vivere e lavorare. Ispirati da materie prime di alta qualità e guidati dai segreti dell'arte pasticceria tramandati da nostro padre esaltiamo le eccellenze del territorio attraverso la lavorazione a mano, le continue revisioni delle ricette e la sperimentazione di nuovi gusti.

## SICILIAN PASSION

Our family was born in Sicily, in Raffadali in the province of Agrigento, where we have decided to live and work. Inspired by high quality raw materials and guided by the secrets of the pastry art handed down by our father, we exalt the excellence of the territory through hand work, continuous revisions of recipes and experimentation with new flavours.



## IL MONDO DI STEFANO

### Le ricette della tradizione

Siamo ambasciatori della tradizione dolciaria siciliana con i nostri prodotti - panettoni, colombe, marmellate, confetture e creme - preparati con l'amore di chi crea per i propri cari.

Ogni specialità è curata nel dettaglio e lavorata a mano in tutta la fase di produzione, dall'ideazione della ricetta al confezionamento del prodotto, per assaporare la genuinità siciliana nelle occasioni di festa.

## DI STEFANO WORLD

### Recipes of our tradition

We are ambassadors of the Sicilian confectionery tradition with our products – panettone (Christmas cake), colomba (Easter Cake), marmelades, jams and spreadable creams - prepared with the love of those who prepare them for their loved ones. Each specialty is treated in detail and hand-worked throughout the production phase, from the creation of the recipe to the packaging of the product, to make you taste the Sicilian genuineness on festive occasions.

## Lievitati *Leavened product*

### Panettoni

Classici, Latta, Gluten free, Magnum e Mignon.  
*Classic, Tin box, Gluten free, Magnum and Mignon.*



### Il Pandoro

Veronese di origine, siciliano per adozione.  
*Veronese by origin, Sicilian by adoption.*



### La Colomba

Classica e senza glutine  
*Classic and gluten free*



## I vasi *Jars*

### Creme, Pesti, la Frutta

Le Creme, i Pesti, la Frutta  
*Creams, Pesto Sauces, Jams*



### Le Cremose



### I Pestosi



## Le specialità *Specialities*

### Torroncini





## PANETTONE SICILIANO

Dal classico a quello dai gusti più ricercati. Noi abbiamo detto no a tutto ciò che non avremmo mai messo in una ricetta che avrebbero mangiato i nostri figli. Quindi niente emulsionanti, niente conservanti, niente superfluo.

## SICILIAN PANETTONE

From the classic taste, to the most refined one. We said no to all the ingredients we would have never put in a recipe for our children. No emulsifiers, no preservatives, no unnecessary ingredients.

# Di Stefano

## FATTO A MANO

Ci teniamo a ribadirlo sempre che i nostri panettoni sono lavorati a mano. Sì, perché questo fa la differenza.

Da qui inizia il viaggio dentro il panettone siciliano Di Stefano, gusto per gusto, sapore dopo sapore.



## HANDMADE

We would like to stress that all our panettoni are handmade. Yes, because this makes the difference.

The journey inside the Di Stefano Sicilian panettone starts here, taste by taste, flavour after flavour.



# LATTE

Le tinte accese e a contrasto esaltano il carretto siciliano ultra pop donando un effetto glam alle latte.

# TINS

The bright and contrasting colours enhance the ultra-pop Sicilian cart giving a glam effect to the tins.

Pera & Cioccolato Siciliano  
*Pear & Sicilian Chocolate*

Cacao & Agrumi di Sicilia  
*Cocoa & Sicilian Citrus*

Mela  
*Apple*

Pistacchio Siciliano  
| Da Farcire  
*Sicilian Pistachio*  
| To be Filled

Gianduia Siciliana  
| Da Farcire  
*Sicilian Glanduja*  
| To be Filled

Mandorlato Siciliano  
*Sicilian Almond*



Latte / Tins

1kg

4 pz/ct  
4 pcs/ct

# GIANDUIA SICILIANA DA FARCIRE

Il panettone alla Gianduia, con calotta croccante, farcita con le tue mani!

Grazie alla comoda, semplice e pratica sac à poche inclusa nella confezione pensata per donare un tocco sartoriale.



# SICILIAN GIANDUIA TO BE FILLED

The Gianduia panettone, with crispy top, stuffed with your own hands!

The convenient, simple and practical sac à poche included in the package is designed to give a sartorial touch.



Mini Taglia Mini size	200gr	16 pz - assortiti 16 pcs/ct
Bag	750gr	1kg  4 pz/ct 4 pcs/ct
Latte / Tins	1kg	4 pz/ct 4 pcs/ct



# PISTACCHIO SICILIANO DA FARCIRE

Il panettone al Pistacchio Siciliano da farcire, ricoperto da una glassatura a base di cioccolato al pistacchio, è soffice, senza conservanti e la crema in sac à poche, inclusa nella confezione, ne esalta la freschezza e golosità.



# SICILIAN PISTACHIO TO BE FILLED

The Sicilian Pistachio Panettone for filling, covered with a pistachio chocolate glaze, is soft, preservative-free and the cream in a sac à poche, included in the package, enhances its freshness and deliciousness.



Mini Taglia Mini size	200gr	16 pz - assortiti 16 pcs/ct
Bag	750gr	1kg  4 pz/ct 4 pcs/ct
Latte / Tins	1kg	4 pz/ct 4 pcs/ct

# CIOCCOLATO SICILIANO DA FARCIRE

Il panettone al Cioccolato Siciliano da farcire, sormontato da una glassatura a base di cioccolato, è soffice, fresco e senza conservanti. La crema in sac à poche, inclusa nella confezione ne esalta la golosità.



# SICILIAN CHOCOLATE TO BE FILLED

The Sicilian Chocolate Panettone for filling, topped with a chocolate glaze, is soft, fresh and preservative-free. The cream in a sac à poche, included in the package, enhances the deliciousness.



Mini Taglia Mini size	200gr	16 pz - assortiti 16 pcs/ct
Bag	750gr	1kg  4 pz/ct 4 pcs/ct

# PISTACCHIO SICILIANO FARCITO FRESCHISSIMO

Glassa al cioccolato e pistachio arricchita da pistacchi interi siciliani. Impasto soffice e fragrante, farcito con crema di pistacchi siciliani. Il tuo Panettone Di Stefano è irresistibile e godurioso come appena sfornato.

# SICILIAN PISTACHIO FRESHLY STUFFED

Chocolate and pistachio icing enriched with whole Sicilian pistachios. Soft and fragrant dough, filled with Sicilian pistachio cream. Your Panettone Di Stefano is as irresistible and delicious as freshly baked.



Bag

750gr

1kg

6 pz/ct  
6 pcs/ct

# CIOCCOLATO SICILIANO FARCITO FRESCHISSIMO

Fuori glassa e pepite di cioccolato siciliano. Dentro una goduriosa crema rigorosamente al cioccolato siciliano. Una piccola tentazione, tutta dark, che al tradizionale impasto del panettone unisce la felice trasgressione del cioccolato.



# SICILIAN CHOCOLATE FRESHLY STUFFED


Outside frosting and Sicilian chocolate nuggets. Inside, a delicious Sicilian chocolate cream. A little temptation, all dark, that combines the traditional panettone dough with the happy transgression of chocolate.



Bag

 750gr

 1kg

 6 pz/ct  
6 pcs/ct

# SEMPLICE SICILIANO

Senza canditi, senza uvetta, senza glassa.  
Rimane tutto il gusto di un impasto soffice, profumato e fragrante. Buonissimo per tutti e adatto alle libere interpretazioni di gusto.

# SIMPLY SICILIAN

No candied fruit, no sultanas, no icing. All the taste of a soft, fragrant, fragrant dough remains. Delicious for everyone and suitable for free interpretations of taste.



Mini Taglia  
Mini size



150gr



16 pz - assortiti  
16 pcs/ct

Bag



500gr



700gr



6 pz/ct  
6 pcs/ct

# CLASSICO SICILIANO

Solo cubetti di arance siciliane candite e uva passa.  
L'essenza dell'intramontabile panettone che con la morbidezza del suo impasto riporta indietro a tutti i Natali vissuti.



# SICILIAN CLASSIC

Just cubes of candied Sicilian oranges and sultanas.  
The essence of the timeless panettone that with the softness of its dough takes you back to all the Christmases you have experienced.



Bag	750gr	1kg	6 pz/ct 6 pcs/ct
Maxi Bag	3kg	5kg	1 pz/ct 1 pcs/ct

# MANDORLATO SICILIANO

Colpisce per la croccantezza della sua maestosa cupola con mandorle siciliane intere e zucchero muscovado.

Dentro, il gusto dell'uva passa e dei cubetti di arance di Sicilia candite.



# SICILIAN ALMOND

You'll be struck by the crunchiness of its majestic dome of whole Sicilian almonds and muscovado sugar.

Inside, taste the raisins and small candied Sicilian oranges cubes.



Mini Taglia Mini size	200gr	16 pz - assortiti 16 pcs/ct
Bag	750gr	1kg  6 pz/ct 6 pcs/ct
Latte / Tins	1kg	4 pz/ct 4 pcs/ct

# MELA

Ad ognuno i suoi canditi. Qui troviamo piccoli cubetti di mela candita, che arricchiscono un impasto morbido e delicato.

Un sapore sorprendente per chi ama stupire.



# APPLE


To each his own candied fruit. Here you'll find small cubes of candied apple, which enrich the soft, delicate dough.

A surprising taste for those who love to amaze.



Mini Taglia  
Mini size


 200gr

 16 pz - assortiti  
16 pcs/ct

Bag


 750gr

 1kg

 6 pz/ct  
6 pcs/ct

Latte / Tins


 1kg

 4 pz/ct  
4 pcs/ct

Maxi Bag

 3kg

 5kg

 1 pz/ct  
1 pcs/ct



# PESCA

Il soffice impasto lievitato lentamente è qui impreziosito da succosi e profumati cubetti di pesca canditi.

Una sorpresa fresca e frizzante.



# PEACH

The soft dough leavened slowly is enriched with juicy, fragrant small cubes of candied peach.

A fresh and sparkling surprise.



Bag

 750gr

 1kg

 6 pz/ct  
6 pcs/ct

# MANDARINO DI CIACULLI & FONDENTE

Le scorzette candite di Mandarino Tardivo di Ciaculli – presidio Slow Food – caricano di un gusto squisitamente siciliano l'impasto soffice del panettone.

Insieme a loro, anche le pepite di cioccolato fondente purissimo. Un omaggio alle specialità uniche della Sicilia.



# CIACULLI MANDARIN & DARK CHOCOLATE


The candied peel of Ciaculli Late Mandarin – Slow Food Foundation – loads the soft panettone dough with an exquisitely Sicilian taste.

There are also pure dark chocolate chips. A tribute to the unique specialities of Sicily.



Mini Taglia  
Mini size

 200gr

 16 pz - assortiti  
16 pcs/ct

Bag

 750gr

 1kg

 6 pz/ct  
6 pcs/ct

# UVA PASSA ZIBIBBO DI PANTELLERIA

Con uva Moscato Zibibbo essiccata al sole, pastosa, naturalmente dolce, con una croccante nota dei semi all'interno.

Una piacevolissima ed insolita esperienza CRUNCHY.



# PANTELLERIA ZIBIBBO RAISIN


With pasty, naturally sweet, sun-dried Moscato Zibibbo grapes and with crisp note given by the seems inside.

A pleasant and unusual CRUNCHY experience.



Bag

 750gr

 6 pz/ct  
6 pcs/ct

# ALBICOCCA

Un contrasto dolce amaro per un panettone dai colori vivaci. La copertura è di glassa al cioccolato siciliano, mentre all'interno affiorano cubetti di albicocca canditi.



# APRICOT

A bittersweet contrast in a brightly coloured panettone. Sicilian chocolate icing on the outside, while small cubes of candied apricot appear inside.



Mini Taglia Mini size	200gr	16 pz - assortiti 16 pcs/ct
Bag	750gr	1kg  6 pz/ct 6 pcs/ct

# PERA & CIOCCOLATO SICILIANO

Un abbinamento consolidato che qui si esprime in una copertura di glassa di cioccolato siciliano e in un interno ricco di sapore grazie ai cubetti di pera e alle pepite di cioccolato. Un panettone per intenditori.

# PEAR & SICILIAN CHOCOLATE

A well-established combination that here is expressed in Sicilian chocolate icing on the outside and a flavourful inside of small cubes of pear and Chocolate chips. A panettone for connoisseurs.



Mini Taglia Mini size	200gr	16 pz - assortiti 16 pcs/ct
Bag	750gr	1kg  6 pz/ct 6 pcs/ct
Latte / Tins	1kg	4 pz/ct 4 pcs/ct
Maxi Bag	3kg  5kg	1 pz/ct 1 pcs/ct

# CACAO & AGRUMI DI SICILIA

Impasto nero di cacao e cioccolato, con canditi in polpa di arancia e limone. Profumatissimo e pieno di carattere, come il nostro Vulcano Etna.

# COCOA & SICILIAN CITRUS

Black cocoa and chocolate dough, with candied fruit in orange pulp and lemon. Very fragrant and full of character, like ours Etna Volcano.



Mini Taglia Mini size	200gr	16 pz - assortiti 16 pcs/ct
Bag	750gr	1kg  6 pz/ct 6 pcs/ct
Latte / Tins	1kg	4 pz/ct 4 pcs/ct

# CARRUBO, ARANCIA & CIOCCOLATO SICILIANO

Tre ingredienti che insieme creano un'unione perfetta. L'impasto è preparato con farina di polpa di carrube e olio extravergine d'oliva, senza burro. Piccoli cubetti di arancia candita e pepite di cioccolato che affiorano ad ogni morso.

 CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA










# CAROB, ORANGE & SICILIAN CHOCOLATE

The dough is prepared with carob pulp and Extra-Virgin Olive Oil, without any butter. With small candied orange cubes and chocolate chips that emerge at every bite.

 WITH EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL



Mini Taglia Mini size	 200gr	 16 pz - assortiti 16 pcs/ct
Bag	 750gr	 1kg  6 pz/ct 6 pcs/ct
Maxi Bag	 3kg	 1 pz/ct 1 pcs/ct

# LINEA MIGNON

Soffice impasto alveolato a regola d'arte e tutta la bontà di pistacchi, mandorle, arance e cioccolato siciliano in un delizioso formato mini. Per un originale cadeau o per un percorso di degustazione dell'autentico Panettone Siciliano.



**Il Dolce con Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano**  
*Il Dolce with Carob, Orange & Sicilian Chocolate*



**Cacao & Agrumi Siciliani**  
*Cocoa & Sicilian Citrus*

# MINI COLLECTION

A perfectly soft, airy dough and all the goodness of pistachios, almonds, oranges, and Sicilian chocolate in a delicious mini format. An original gift or perfect for a tasting itinerary of the authentic Sicilian Panettone.



**Mandorlato Siciliano**  
*Sicilian Almond*



**Mela**  
*Apple*



**Albicocca**  
*Apricot*



**Pera & Cioccolato Siciliano**  
*Pear & Sicilian Chocolate*



**Semplice Siciliano**  
*(nel formato da 150g)*  
*Simply Sicilian (150g size)*



**Mandarino di Ciaculli & Fondente**  
*Ciaculli Mandarin & Dark Chocolate*

## Da farcire To be filled



**Cioccolato Siciliano**  
*Sicilian Chocolate*



**Pistacchio Siciliano**  
*Sicilian Pistachio*



**Glanduia Siciliana**  
*Sicilian Gianduja*

## 200gr | Non farciti 200gr | Not stuffed

16 pezzi per cartone:  
2 Mandorlato, 2 Mela, 2 Pera & Cioccolato,  
2 Albicocca, 2 Semplice siciliano, 2 Carrubo,  
2 Mandarino di Ciaculli, 2 Caco e agrumi

16 pieces total:  
2 Almond, 2 Apple, 2 Pear & Chocolate, 2 Apricot,  
2 Simple Sicilian, 2 Carob, 2 Mandarin of Ciaculli,  
2 Persimmon & Citrus

## 200gr | Da farcire 200gr | To be filled

16 pezzi per cartone:  
8 Pistacchio, 4 Cioccolato, 4 Gianduia

16 pieces total:  
8 Pistachio, 4 Chocolate, 4 Gianduja

Mini Bag

200gr

16 pz/ct  
16 pcs/ct



## CIOCCOLATO SICILIANO IN GOCCE

Pepite di cioccolato incontrano il soffice impasto per una goduriosa esplosione di gusto.

## SICILIAN CHOCOLATE DROPS

Chocolate chips meet the soft dough, for a lascivious taste explosion.



## MANDORLATO SICILIANO

Cupola croccante con zucchero muscovado e mandorle siciliane intere. Impasto soffice, profumato, con uva passa e arance di Sicilia candite.

## SICILIAN ALMOND

A crunchy dome with muscovado sugar and whole Sicilian almonds. A soft, sweet-smelling, with raisins and candied Sicilian oranges.



Incartato a mano  
Hand-wrapped

Bag



750gr



6 pz/ct  
6 pcs/ct

Incartato a mano  
Hand-wrapped

Bag



750gr



6 pz/ct  
6 pcs/ct



## PANDORO SICILIANO

La rilettura siciliana della tradizione veronese del classico Pandoro ne esalta la semplicità degli ingredienti grazie alla selezione di materie prima di alta qualità e alla lavorazione a mano.

## SICILIAN PANDORO

The Sicilian reinterpretation of the classic Pandoro tradition enhances the simplicity of its ingredients thanks to the selection of high quality raw materials and hand processing



# Di Stefano

# PANDORO SICILIANO

Veronese di origine, siciliano per adozione.  
Il pandoro siciliano reinterpreta la classica ricetta della tradizione secondo i valori e l'arte pasticceria di Di Stefano. Soffice, dal profumo e gusto naturale e delicato, senza emulsionanti, conservanti e aromi.




# SICILIAN PANDORO

Originally from Verona, adopted by Sicily.  
Sicilian pandoro reinterprets the traditional recipe, according to Di Stefano's values and pastry art. Soft, natural and delicate in its fragrance and flavor, without emulsifiers, preservative and aromas.



Bag

 750gr

 6 pz/ct  
6 pcs/ct



## PANETTONE MAGNUM

Un panettone speciale che racconta e custodisce al suo interno non solo la bontà siciliana ma anche la bellezza grazie ai multipli d'autore a tiratura limitata che ogni anno vengono realizzati da diversi artisti e designer siciliani.

## MAGNUM PANETTONE

A special panettone that tells and holds within it not only Sicilian goodness but also beauty, thanks to the limited edition author's multiples that are created each year by various Sicilian artists and designers.



# DiStefano

# PANETTONE MAGNUM

Un panettone in quattro gusti: carrubo arancia&cioccolato siciliano, classico siciliano, mela, pera e cioccolato siciliano. Per il Natale 2024 la Limited Edition è firmata da un eclettico illustratore-musicista che ha ideato un ironico disco-piatto della Panettone Orchestra.



# MAGNUM PANETTONE

A panettone in four flavours: carob orange & Sicilian chocolate, classic Sicilian, apple, pear and Sicilian chocolate. For Christmas 2024, the Limited Edition is signed by an eclectic illustrator-musician who has designed an ironic Panettone Orchestra disc.



Classico Siciliano  
*Sicilian Classic*



Carrubo, Arancia  
e Cioccolato Siciliano  
*Carob, Orange e Sicilian  
Chocolate*  
(solo/only 3kg)



Pera e Cioccolato Siciliano  
*Pear and Sicilian Chocolate*



Mela  
*Apple*

Maxi Bag

3kg

5kg

1 pz/ct  
1 pcs/ct



## LIMITED EDITION: ADRIANO DI MAURO

Adriano Di Mauro è un illustratore, animatore, graphic designer e musicista di Catania. Ha realizzato i primi video animati per le sue canzoni e ha prodotto animazioni per musicisti italiani e stranieri oltre che per la pubblicità. Ha collaborato come Game Artist nella creazione di un videogioco. Ha creato una linea di t-shirt e borse shopper personalizzate dipinte direttamente sul tessuto. Ha co-organizzato la prima edizione di Yop Yop, un festival di illustrazione e arte fai da te e ha co-fondato Onda, un collettivo che ospita una serie di eventi a tema etnico con musica dal vivo, performance artistiche, danza, DJ set.

Adriano Di Mauro is an illustrator, animator, graphic designer and musician from Catania, Italy. He made the first animated videos for his songs and has produced animations for Italian and foreign musicians as well as for advertising. He collaborated as a Game Artist in the creation of a video game. He created a line of customised t-shirts and shopper bags painted directly on fabric. He co-organised the first edition of Yop Yop, a DIY illustration and art festival and co-founded Onda, a collective that hosts a series of ethnic-themed events with live music, performance art, dance and DJ sets.

## GLI ARTISTI DEL PANETTONE SICILIANO

*The artists of Sicilian panetone*

Lavorare con le mani è una delle nostre vocazioni. Nel corso degli anni abbiamo celebrato l'arte che sta nel lavoro manuale insieme ad artisti, designer, chef e stilisti siciliani. Il risultato sono opere e ricette originali che ben rappresentano lo spirito creativo e ingegnoso della Sicilia, per noi il miglior simbolo per le nostre creazioni.

Working with our hands is one of our vocations. Over the years we have celebrated the art that lies in manual work together with Sicilian artists, designers, chefs, and stylists. This has resulted in original works and recipes that perfectly represent the creative, ingenious spirit of Sicily, the best symbol for our creations.

## 2023



### Lorenzo Romano e Azzurra Messina

*Piatto Magnum - Abbiamo Tutto Manca il Resto / collab FARM*

Piatto teaser della quadriennale transdisciplinare "Abbiamo tutto manca il resto" firmato da Lorenzo Romano e Azzurra Messina che hanno ideato un oggetto senza fronte e retro, privo del verso di lettura, specchiato da una parte, con la scritta "Abbiamo tutto manca il resto" e stampato dall'altra, raffigurante tre soggetti differenti generati con AI, ritratti in luoghi cult della Sicilia.

*Magnum Dish - We Have Everything The Rest Is Missing / collab FARM*

Teaser plate of the quadrennial transdisciplinary event "Abbiamo tutto manca il resto" signed by Lorenzo Romano and Azzurra Messina who designed an object without front and back, lacking the reading verse, mirrored on one side, with the inscription "Abbiamo tutto manca il resto" and printed on the other, depicting three different subjects generated with AI, portraits in cult places in Sicily.



## 2022

### Roberto di Alicudi

*Piatto Magnum- Isola Dolce*

Un'ideale e onirica isola vulcanica del Mediterraneo da cui fuoriescono lapilli di frutta. La pittura su vetro di Roberto d'Alicudi diventa una stampa impressa su una tavola di bambù prodotta dall'azienda siciliana Laboo.

*Magnum Dish- Isola Dolce*

An ideal, dreamlike Mediterranean volcanic island from which lapilli of fruit emerge. Roberto d'Alicudi's glass painting becomes a print imprinted on a bamboo board produced by the Sicilian company Laboo.

## 2022

### Sdrina

*Latta d'Autore - Sicilia insuperabile*

In "Sicilia Insuperabile" Sandra Virlinzi – in arte Sdrina – si spoglia dei colori pop ma non della sua ironia realizzando personaggi semiseri e di chiaro rimando alla Sicilia, come San Limone.

*Author's Tin - Unsurpassed Sicily*

In "Sicilia Insuperabile" Sandra Virlinzi - aka Sdrina - she sheds her pop colours but not her irony by creating semi-serious characters with a clear reference to Sicily, such as San Limone.





# 2021

## Sdrina

*Piatto Magnum - Pin up e agrumi per una SICILIA POP*

Come si addice al suo stile pop, colorato e ironico, Sandra Virlinzi – in arte Sdrina – ricrea nelle sue pin up, lo spirito irriverente della Sicilia e dei siciliani.

*Magnum Dish - Pin up and citrus fruits for a SICILY POP*

As befits her colourful and ironic pop style, Sandra Virlinzi - aka Sdrina - recreates the irreverent spirit of Sicily and Sicilians in her pin-ups.

# 2020

## Domenico Pellegirno

*Latta d'Autore- Stupor Mundu*

Attraverso il leitmotiv delle sue luminarie pop folk, l'autore tratteggia i contorni di un uomo che più di ogni altro rappresenta l'ingegno, la mentalità libera ed eclettica e la capacità di valorizzare e integrare le diversità tipiche della storia della Sicilia: Federico II di Svevia, Stupor Mundi.

*Author's Tin - Stupor Mundu*

Through the leitmotif of his pop folk illuminations, the author sketches the outlines of a man who more than any other represents the ingenuity, the free and eclectic mentality and the ability to value and integrate the diversity typical of Sicily's history: Frederick II of Swabia, Stupor Mundi.



# 2020

## Ligama

*Piatto Magnum - Dittico SCILLA E CARIDDI*

Gli spaventosi mostri della mitologia greca, rivivono attraverso i colori e i tratti tipici della street art sullo sfondo di un murales virtuale stampato su vetro temperato.

*Magnum Dish - Diptych SCILLA AND CARIDDI*

The frightening monsters of Greek mythology are brought to life through the colours and features of street art against the backdrop of a virtual mural printed on tempered glass.



# 2019

## Domenico Pellegirno

*Piatto Magnum - A-Mori*

Narra la passione che avvince un moro e una siciliana: una storia della tradizione accesa da tratti decisivi e vibranti bassorilievi.

*Magnum Dish - A-Mori*

It tells the story of the passion that binds a Moor and a Sicilian: a story of tradition lit by decisive strokes and vibrant bas-reliefs.



2018



**Andrea Branciforti**  
*Piatto Magnum*  
*Magnum Dish*

2018



**Alice Valenti**  
*Latta d'Autore - Paladini*  
*Author's Tin - Paladini*



**A CENA CON  
IL PANETTONE**  
**Bianca Celano**  
**+ Chef Stellati**

Road Tour nazionale che ha fatto tappa a Torino, Milano, Roma e Firenze con 4 cene d'autore per celebrare la versatilità del panettone siciliano. Protagonisti del tour la chef ambassador siciliana Bianca Celano e gli chef Marcello Trentini, Marco Ambrosino, Arcangelo Dandini e Maurizio Zanolla.

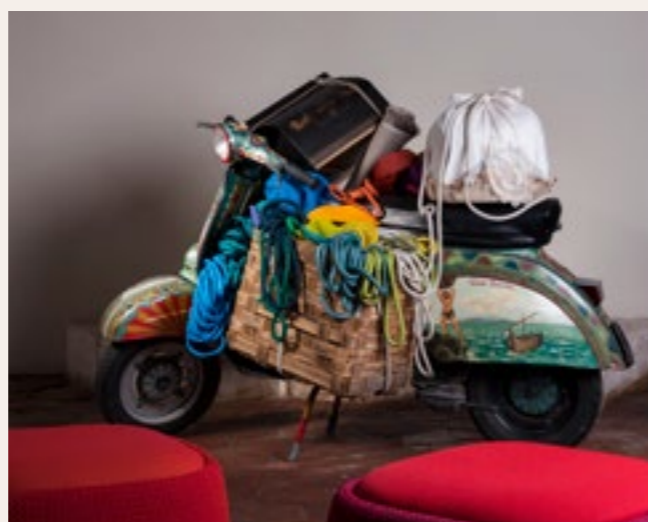
A national Road Tour stopping off at Turin, Milan, Rome, and Florence with 4 signature dinners celebrating the versatility of Sicilian panettone. The key players on the tour: Sicilian chef ambassador Bianca Celano and chefs Marcello Trentini, Marco Ambrosino, Arcangelo Dandini, and Maurizio Zanolla.

2017



**Alice Valenti**  
*Piatto Magnum - Paladini*  
*Magnum Dish - Paladini*

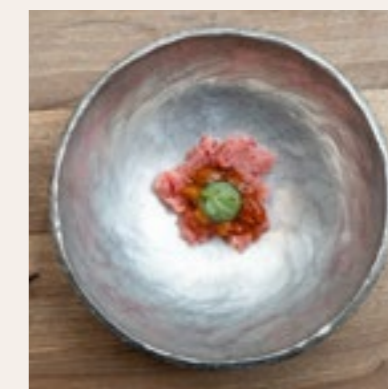
2016



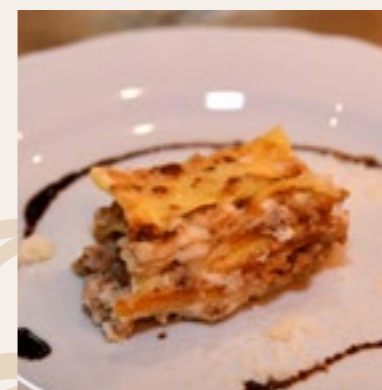
**Marella Ferrara**  
*Progetto Magnum - Truscia*  
*Magnum Project - Truscia*



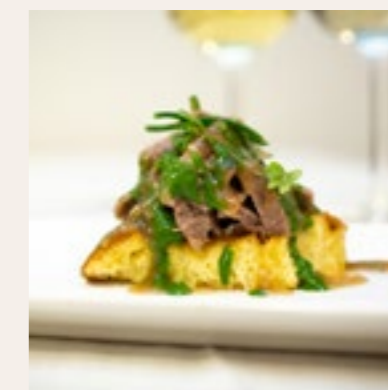
**TORINO**  
*Ristorante Magorabin*



**MILANO**  
*Ristorante 28 Posti*



**ROMA**  
*Ristorante Arcangelo*



**FIRENZE**  
*Ristorante Zanolla*





## COLOMBA SICILIANA

Ogni colomba è concepita come un'isola di gusto soffice, buona e originale, pensata come un omaggio alle materie prime isolate che esaltiamo con la lavorazione a mano.

## SICILIAN COLOMBA

Each colomba is conceived as an island of soft, good and original taste, designed as a tribute to the island's raw materials that we enhance with handcrafting.

# Di Stefano

**GIANDUIA SICILIANA  
DA FARCIRE**  
SICILIAN GIANDUJA  
TO BE FILLED

Bag 750gr 1kg



**PISTACCHIO SICILIANO  
DA FARCIRE**  
SICILIAN PISTACHIO  
TO BE FILLED

Bag 750gr 1kg



**CIOCCOLATO SICILIANO  
DA FARCIRE**  
SICILIAN CHOCOLATE  
TO BE FILLED

Bag  750gr  1kg



**PISTACCHIO SICILIANO  
FARCITO FRESCHISSIMO**  
SICILIAN PISTACHIO FRESHLY STUFFED

Bag  750gr  1kg



**CIOCCOLATO SICILIANO  
FARCITO FRESCHISSIMO**  
SICILIAN CHOCOLATE FRESHLY STUFFED

Bag  750gr  1kg



SEMPLICE SICILIANA  
SIMPLY SICILIAN

Bag 750gr

Mela  
APPLE

Bag 750gr



MANDORLATA SICILIANA  
SIMPLY SICILIAN

Bag 750gr 1kg

MANDARINO DI CIACULLI  
& FONDENTE  
CIACULLI MANDARIN & DARK  
CHOCOLATE

Bag 750gr



UVA PASSA DI PANTELLERIA  
GRAPES OF PANTELLERIA

Bag 750gr



PERA E CIOCCOLATO  
SICILIANO  
PEAR & SICILIAN CHOCOLATE

Bag 750gr



ALBICOCCA  
APRICOT

Bag 750gr



CACAO & AGRUMI DI SICILIA  
COCOA AND CITRUS FRUITS OF SICILY

Bag 750gr



CARRUBO, ARANCIA  
& CIOCCOLATO SICILIANO  
CAROB, ORANGE  
AND SICILIAN CHOCOLATE

Bag 750gr



SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE



MANDORLATA SICILIANA  
SICILIAN ALMOND

Bag 750gr



CIOCCIOLATO  
SICILIANO IN GOCCE  
SICILIAN CHOCOLATE DROPS

Bag 750gr



## LINEA BOUTIQUE

Arricchiscono la tavola di sapori, possono sposarsi alla perfezione – nel caso delle creme – con molti dei nostri panettoni e racchiudono ingredienti tipici delle nostre preparazioni come pistacchio, nocciola, mandorla e cioccolato. La frutta invece propone marmellate e confetture di mandarino, gelsi neri, arancia e albicocca rigorosamente siciliana. Infine, i pesti, tornano protagonisti la frutta secca, in versione salata, per arricchire primi, pizze e i piatti tipici della cucina italiana.

## BOUTIQUE LINE

The creams enrich the table with flavors and can perfectly match panettoni. Made with typical ingredients of sicilian dishes, such as pistachio, hazelnut, almond and chocolate. The fruit line proposes tangerine, mulberry, orange and apricot's jams and marmalades whose ingredients are strictly sicilian. Finally, pesto sauces see dried fruits as protagonists, in their salty version, to enrich main courses, pizzas and typical dishes of the italian cuisine.



# Di Stefano



## LE CREME BOUTIQUE

Senza conservanti e dalla dolcezza equilibrata, le creme boutique contengono frutta secca esclusivamente siciliana. Perfette con ogni abbinamento si riconoscono per il loro gusto e retrogusto autentico.

## BOUTIQUE CREAMS

With no preservatives and balanced in sweetness, the boutique creams contain strictly sicilian dried fruits. Perfect in every culinary combination, they are easily recognizable for their authentic taste and aftertaste.



Gianduia Siciliana  
*Sicilian Gianduia*



Cioccolato Fondente  
*Dark Chocolate*



Pistacchio Siciliano  
*Sicilian Pistachio*



Mandorla Siciliana  
*Sicilian Almond*



Nocciola Siciliana  
*Sicilian Hazelnut*



180gr

90gr



6 pz/ct  
6 pcs/ct

25% *Materia  
prima*



## PESTI BOUTIQUE

Ottimi per esaltare piatti dolci e salati, i pesti boutique nascono per valorizzare al massimo l'alta qualità della materia prima con cui sono fatti, ovvero, il pistacchio, la mandorla e la nocciola.

## BOUTIQUE PESTO CREAMS

Excellent for enhancing sweet and savoury dishes, boutique pestos are created to make the most of the high quality of the raw material they are made from, namely, pistachio, almond and hazelnut.



Pistacchio Siciliano  
Sicilian Pistachio



Nocciola Siciliana  
Sicilian Hazelnut



Mandorla Siciliana  
Sicilian Almond



180gr

90gr



6 pz/ct  
6 pcs/ct

72% Materia  
prima



# LA FRUTTA BOUTIQUE

Preparate con cura, frutta e zucchero, sono pensate per portare in tavola i migliori frutti di Sicilia, da spalmare, da e amalgamare con altri ingredienti.

# BOUTIQUE FRUIT

Prepared with care, fruit and sugar, they are designed to bring the best fruits of Sicily to the table, to be spread and mixed with other ingredients.

- |   |   |   |
|---|---|---|
|  <p>Albicocche Siciliane<br/><i>Sicilian Apricot</i><br/>65gr Albicocca / <i>Apricot</i></p>        |  <p>Gelsi Neri Siciliani<br/><i>Sicilian Mulberry</i><br/>80gr Gelsi / <i>Mulberry</i></p> |  <p>Mandarino Siciliano<br/><i>Sicilian Mandarin</i><br/>75gr Mandarino / <i>Mandarin</i></p> |
|  <p>Arance Bionde Siciliane<br/><i>Sicilian Blonde Oranges</i><br/>75gr Arancia / <i>Orange</i></p> |   |   |

 240gr  6 pz/ct  
6 pcs/ct





## LE CREMOSE

Senza conservanti e dal sapore autentico e godurioso, le cremose sono la dolce tentazione che mancava per i più golosi.

## CREAMY SPREAD

Preservative-free and with an authentic, mouth-watering flavour, the creamsicles are the sweet temptation for the sweet tooth.

# Di Stefano

## CREMOSE

Sono cinque le varietà di gusto delle cremose – Nocciola, gianduia, pistacchio, cioccolato e mandorla - come i cinque sensi che intendono coccolare con ricette dolci e salate.

## CREAMY SPREAD

There are five flavour varieties of the creamsicles - hazelnut, gianduja, pistachio, chocolate and almond - like the five senses they are intended to pamper with sweet and savoury recipes.



Gianduiosa  
*Gianduia*



Cioccogolosa  
*Dark Chocolate*



Pistacchiosa  
*Pistachio*



Mandorlosa  
*Almond*



Nociogolosa  
*Hazelnut*



180gr

90gr



6 pz/ct  
6 pcs/ct

20% **Materia  
prima**





## I PESTOSI

Un condimento veloce e creativo in grado di personalizzare in pochi gesti le preparazioni quotidiane e quelle delle feste.

## PESTO SAUCES

A quick and creative seasoning that can customise everyday and festive preparations in just a few steps.



*Di Stefano*

## I PESTOSI

La frutta secca, in versione salata, è la vera protagonista del piatto. Le sue tre varianti di gusto: pistacchio, nocciola e mandorla, sono pensate per arricchire primi, pizze e piatti tipici della cucina italiana.

## PESTO SAUCES

Dried fruit, in a savoury version, is the real star of the dish. Its three flavour variants - pistachio, hazelnut and almond - are designed to enrich first courses, pizzas and typical Italian dishes.



Mandorla  
Almond



Nocciola  
Hazelnut



Pistacchio  
Pistachio



180gr

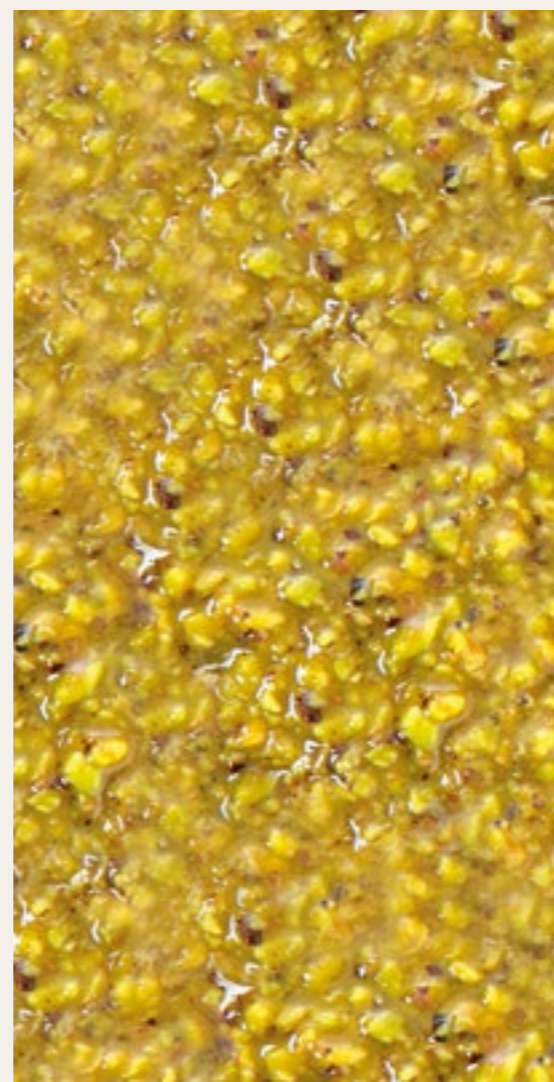


90gr



6 pz/ct  
6 pcs/ct

65% **Materia  
prima**





## TORRONCINI

Croccanti fuori e morbidi dentro, intensi nel sapore e nell'aroma i torroncini ai gusti pistacchio, cioccolato fondente, vaniglia, mandarino, cioccolato e arancia accontentano proprio tutti.

## TORRONCINI

Crispy on the outside and soft on the inside, intense in flavour and aroma, the nougat in pistachio, dark chocolate, vanilla, tangerine, chocolate and orange flavours please everyone.

# Di Stefano



Confezioni / Packages

200gr

500gr

2kg



Pistacchio  
*Pistachio*



Cioccolato Fondente  
*Dark Chocolate*



Vaniglia  
*Vanilla*



Fondente e Arancia  
*Dark Chocolate and Orange*



Mandarino  
*Mandarin*

# Torroncini

PANETTONI	Mini taglia 200gr	Mini taglia 200gr con crema in vaso	Bag 750gr	Bag 750gr Freschissimo	Bag 750gr Sac-a-poche
Classico Siciliano			●		
Mandorlato Siciliano	●		●		
Cioccolato Siciliano		●		●	●
Pistacchio Siciliano		●		●	●
Gianduia Siciliana		●			●
Mela	●		●		
Pera & Cioccolato Siciliano	●		●		
Pesca			●		
Albicocca con glassa di Cioccolato Siciliano	●		●		
Semplice Siciliano	● *		● **		
Carrubo, Arancia e Cioccolato Siciliano	●		●		
Mandarino di Ciaculli	●		●		
Cacao & Agrumi	●		●		
Mandorlato Siciliano Gluten Free			●		
Cioccolato Siciliano in gocce Gluten Free			●		
Uva Passa di Pantelleria			●		
Pandoro Zucchero a velo			●		
<i>Unità di vendita per imballo</i>	<i>16 pezzi</i>	<i>16 pezzi</i>	<i>6 pezzi</i>	<i>6 pezzi</i>	<i>4 pezzi</i>

Bag 1kg	Bag 1kg Freschissimi	Bag 1kg Sac-a-poche	Latta 1kg	Latta con Sac-a-poche 1kg	Maxi Bag 3kg	Maxi Bag 5kg
●					●	●
●			●			
	●	●				
	●	●		●		
		●		●		
●			●		●	●
●			●		●	●
●						
● ***						
●					●	
●						
●			●			
<i>6 pezzi</i>	<i>6 pezzi</i>	<i>4 pezzi</i>	<i>4 pezzi</i>	<i>4 pezzi</i>	<i>1 pezzo</i>	<i>1 pezzo</i>

\*150gr    \*\*500gr    \*\*\*700gr

