





Un salto nel futuro della tradizione dolciaria siciliana.

L'arte del famosissimo dessert con la crema di ricotta trova rifugio nella produzione di cialde de "La Palermitana Cannoli" .

La Palermitana Cannoli nasce nel 1999 come azienda di produzione artigianale di bucce (cialde o scorze) per cannoli.

Sin dall'inizio i suoi sforzi sono tesi ad ottenere uno dei migliori prodotti sul mercato, nel rispetto delle antiche tradizioni siciliane.

Il cannolo è uno dei dolci siciliani più famosi nel mondo. Oltre alla tradizionale versione alla ricotta, nel corso degli anni si sono diffusi, anche per una naturale processo di internazionalizzazione del prodotto, i cannoli al cioccolato e alla crema.

Questo aspetto ha messo ancora di più in primo piano l'importanza della qualità della buccia o cialda (scorza), che deve risultare dolce e croccante al palato.

Il suo gusto che si contrappone a quello della ricotta, o di altra crema utilizzata, ne fa uno degli elementi di misurazione della bontà finale del cannolo. Le bucce o cialde per cannoli siciliani de "La Palermitana Cannoli" sono prodotte nei quattro formati : mignon, medio, grande e maxi.

Grazie ad una profonda ricerca delle migliori materie prime, ed ad un'accurata lavorazione da parte dei maestri pasticceri, La Palermitana Cannoli in pochi anni riesce nell'impresa di conquistare il mercato siciliano, diventando punto di riferimento per i professionisti della pasticceria e della ristorazione.

-Fabio Cavallaro



I nostri cannoli

Linea Grandi



Linea Medi



Linea Piccoli



Linea Mini



Linea Mignon



Linea Micro



Linea Gigante



Linea Maxi





Linea Grandi



17 cm •



25 mm •



60 pz



cialda scura



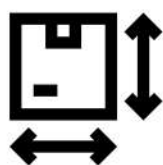
cialda chiara



cialda glassata



cialda al pistacchio



Dimensione scatole
cm 39,5 X cm 39,5 X cm 20



Pallettizzazione
80 X 120 X 220 H



Scatole per strato
6 X 10 = 60



Linea Medi

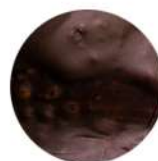
 14,5 cm •  25 mm •  100pz



cialda scura



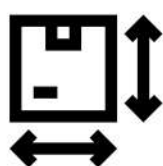
cialda chiara



cialda glassata



cialda al pistacchio



Dimensione scatole
cm 39,5 X cm 39,5 X cm 20



Pallettizzazione
80 X 120 X 220 H



Scatole per strato
6 X 10 = 60



Linea Piccoli

 13,5 cm •  25 mm •  100pz



cialda scura



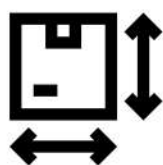
cialda chiara



cialda glassata



cialda al pistacchio



Dimensione scatole
cm 39,5 X cm 39,5 X cm 20



Pallettizzazione
80 X 120 X 220 H



Scatole per strato
6 X 10 = 60



Linea Mini



12 cm •



25 mm •



110pz



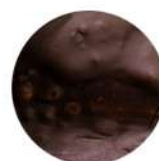
cialda scura



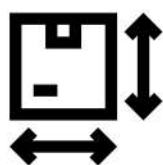
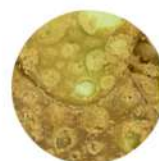
cialda chiara



cialda glassata



cialda al pistacchio



Dimensione scatole
cm 39,5 X cm 39,5 X cm 20



Pallettizzazione
80 X 120 X 220 H



Scatole per strato
6 X 10 = 60

Linea gigante e maxi



cialda scura



cialda chiara



cialda glassata



cialda al pistacchio





Linea Gigante

 40 cm •  18 mm •  6 pz



Linea Maxi

 30 cm •  18 mm •  12 pz



Linea Mignon

L - XL

 8 cm

 18 mm  3,5 KG



cialda scura



cialda chiara



cialda glassata



cialda al pistacchio



 9 cm

 18 mm  3,5 KG



cialda scura



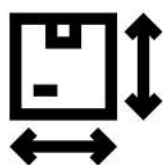
cialda chiara



cialda glassata



cialda al pistacchio



Dimensione scatole
cm 39,5 X cm 39,5 X cm 20



Pallettizzazione
80 X 120 X 220 H



Scatole per strato
6 X 10 = 60



Linea Micro



cialda scura



cialda chiara



cialda glassata



cialda al pistacchio



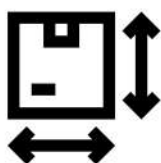
6,8 cm



18 mm



2,5 KG



Dimensione scatole
cm 39,5 X cm 39,5 X cm 20



Pallettizzazione
80 X 120 X 220 H



Scatole per strato
6 X 10 = 60



La nostra ricotta



La crema di ricotta, realizzata con maestria artigianale, è una cremosa specialità siciliana che cattura l'essenza della tradizione locale.

Perfetta per farcire dolci come il classico cannolo, dolce tipico della tradizione gastronomica siciliana.



220 pz.
770 Kg pz.



160 pz.
960 Kg pz.



77 pz.
924 Kg pz.



264 pz.
792 Kg.



198 pz.
792 Kg pz.





Tartellette di frolla al burro

 24 mm •  40 mm superiore •  32 mm inferiore •  200 pz



limone



classica



pistacchio



cacao



fragola



caffè



cacao



fragola



caffè



pistacchio

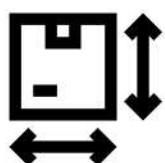


limone



classica

Informazioni per la spedizione



Dimensione scatole
cm 25 X cm 36 X cm 16



Pallettizzazione
80 cm X 120 cm



Scatole per strato
10 X 12 = 120



Le nostre brioches



Brioches Cù Toppu

Ingredienti: farina di grano 00 – latte – zucchero
uova – burro – grassi vegetali
Lievito Naturale – miele
scorza d'arancia – acqua – olio vegetale
siero di latte in polvere
lievito di birra – sale – sorbato di potassio
acido lattico – carotenoidi – curcuma.

**“Quello che cerchi
è dentro di te...”**

**Altrimenti è in un
cannolo siciliano”.**

—Fabrizio Caramagna





NOTE



Via Giovanni Meli 20, Ficarazzi – PA



+39 091 6361836



info@lapalermitanacannoli.it

