

Sommario Index

Colombe

Classica, da farcire
e senza glutine.

*Classic, to be Filled
and gluten free.*

4



nOvu

la Colomba
ha fatto l'Uovo.

*The Colomba made
the Egg.*

11



Creme, Pesti, la Frutta

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

13



Le Cremose

Cinque varietà di gusto.
Five varieties of taste.

17



Pesti

Pensate per arricchire primi, pizze
e piatti tipici della cucina italiana.

*Designed to enrich pasta dishes,
pizzas and typical Italian dishes.*

19



Torroncini

Torroncini Siciliani, dolci
tipici della tradizione.

*Sicilian Nougats,
traditional sweet.*

21



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

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

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.





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

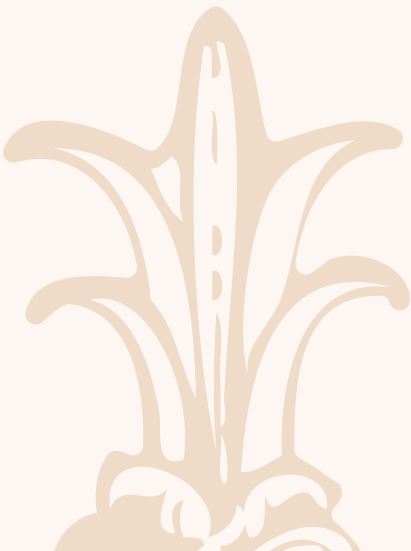
PISTACCHIO
SICILIANO
DA FARCIRE

SICILIAN
PISTACHIO
TO BE FILLED



Bag 750gr [585gr + 165gr] 6 pz/ct
6 pcs/ct

Bag 750gr [585gr + 165gr] 1kg [780gr + 220gr] 6 pz/ct
6 pcs/ct



CIOCCOLATO
SICILIANO
DA FARCIRE

SICILIAN
CHOCOLATE
TO BE FILLED



Bag 750gr [585gr + 165gr] 1kg [780gr + 220gr] 6 pz/ct 6 pcs/ct

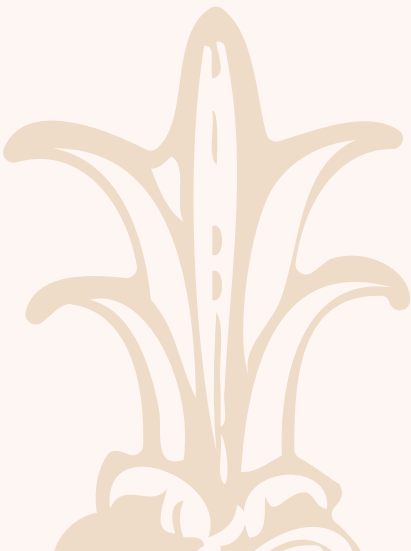
PISTACCHIO SICILIANO
FARCITO FRESCHISSIMO
SICILIAN PISTACHIO FRESHLY STUFFED

Bag 750gr 1kg 6 pz/ct 6 pcs/ct



CIOCCOLATO SICILIANO
FARCITO FRESCHISSIMO
SICILIAN CHOCOLATE FRESHLY STUFFED

Bag 750gr 1kg 6 pz/ct 6 pcs/ct



SEMPLICE SICILIANA
SIMPLY SICILIAN

Bag 700gr 6 pz/ct
6 pcs/ct



MELA
APPLE

Bag 750gr 6 pz/ct
6 pcs/ct



MANDORLATA SICILIANA
SIMPLY SICILIAN

Bag 750gr 1kg 6 pz/ct
6 pcs/ct



MANDARINO DI CIACULLI
& FONDENTE
CIACULLI MANDARIN & DARK
CHOCOLATE

Bag 750gr 6 pz/ct
6 pcs/ct



UVA PASSA DI PANTELLERIA
GRAPES OF PANTELLERIA

Bag 750gr 6 pz/ct 6 pcs/ct



PERA E CIOCCOLATO
SICILIANO
PEAR & SICILIAN CHOCOLATE

Bag 750gr 6 pz/ct 6 pcs/ct



ALBICOCCA
APRICOT

Bag 750gr 6 pz/ct 6 pcs/ct



CACAO & AGRUMI DI SICILIA
COCOA AND CITRUS FRUITS OF SICILY

Bag 750gr 6 pz/ct 6 pcs/ct



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

Bag

750gr

6 pz/ct

6 pcs/ct

CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
WHITH EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

Bag

750gr

6 pz/ct

6 pcs/ct

MANDORLATA SICILIANA
SICILIAN ALMOND



CIOCCIOLATO
SICILIANO IN GOCCE
SICILIAN CHOCOLATE DROPS

Bag

750gr

6 pz/ct

6 pcs/ct



PISTACCHIO SICILIANO DA FARCIRE

Senza glutine e infinitamente golosa questa colomba è una coccola su misura, da farcire con la crema al pistacchio. Ideale per chi ama un'esperienza autentica e personalizzabile.

SICILIAN PISTACHIO TO BE FILLED

Gluten-free and irresistibly delicious, this colomba is a tailor-made treat, perfect for filling with pistachio cream. Ideal for those who crave an authentic and customizable experience.

DA FARCIRE / TO BE FILLED



Bag 750gr [585gr + 165gr] 6 pz/ct 6 pcs/ct



CARRUBO, ARANCIA & CIOCCOLATO SICILIANO

La dolcezza del carrubo incontra la vivacità degli agrumi di Sicilia e la profondità del cioccolato locale creando una colomba senza glutine sorprendente, profumata e armoniosa, pensata per chi cerca sapori diversi ma equilibrati.

CAROB, ORANGE & SICILIAN CHOCOLATE

The sweetness of carob meets the vibrancy of Sicilian citrus and the depth of local chocolate, creating a surprising, fragrant and harmonious gluten-free colomba designed for those seeking different but balanced flavors.

CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
WITH EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL



Bag 750gr 6 pz/ct 6 pcs/ct





nOVU

Nuova espressione del dolce pasquale, nOVU è un soffice lievitato mignon (200gr) a forma di uovo, disponibile in 8 gusti autenticamente siciliani insieme alle 3 versioni da farcire con creme artigianali al pistacchio, gianduia e cioccolato siciliani.

A new take on the traditional Easter dessert, nOVU is a soft, egg-shaped miniature leavened cake (200g), available in 8 authentically Sicilian flavors, along with 3 fillable versions to pair with artisanal pistachio, gianduia, and Sicilian chocolate creams.

Di Stefano

NOVU



Semplice Siciliana
Simply Sicilian



Mandorlato Siciliana
Sicilian Almond



Mela
Apple



Mandarino di Ciaculli
& Fondente
Ciaculli Mandarin & Dark Chocolate



Albicocca
Apricot



Pera e Cioccolato
Siciliano
Pear & Sicilian Chocolate



Cacao & Agrumi
di Sicilia
Cacao and Citrus Fruits of Sicily



Carrubo, Arancia
& Cioccolato Siciliano
Carob, Orange and Sicilian Chocolate

Da farcire
To be filled



Gianduia Siciliana
Sicilian Gianduia



Pistacchio Siciliano
Sicilian Pistachio



Cioccolato Siciliano
Sicilian Chocolate



200gr | Non farciti
200gr | Not stuffed

16 pezzi per cartone: 2 Semplice siciliana, 2 Mandorlata Siciliana, 2 Mela, 2 Mandarino di Ciaculli, 2 Albicocca, 2 Pera & Cioccolato, 2 Cacao e agrumi, 2 Carrubo. Arancia & Cioccolato

16 pieces total: 2 Simple Sicilian, 2 Almond, 2 Apple, 2 Mandarin of Ciaculli, 2 Apricot, 2 Pear & Chocolate, 2 Cocoa and citrus, 2 Carob, Orange and Chocolate

Mini Taglia
Mini size

200gr

16 pz - assortiti
16 pcs/ct

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 Gianduia

Mini Taglia
Mini size

200gr [175gr + 45gr]

16 pz - assortiti
16 pcs/ct



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.

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.



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 pz/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.



Pistacchio Siciliano
Sicilian Pistachio



Nocciola Siciliana
Sicilian Hazelnut



Mandorla Siciliana
Sicilian Almond

180gr 90gr 6 pz/ct 6 pz/ct

72% Materia prima

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.



LA FRUTTA BOUTIQUE

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



Albicocche Siciliane
Sicilian Apricot
65gr Albicocca / *Apricot*



Gelsi Neri Siciliani
Sicilian Mulberry
80gr Gelsi / *Mulberry*



Mandarino Siciliano
Sicilian Mandarin
75gr Mandarino / *Mandarin*



Arance Bionde Siciliane
Sicilian Blonde Oranges
75gr Arancia / *Orange*

 240gr  6 pz/ct
6 pz/ct

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.





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.



Gianduiosa
Gianduia



Cioccogolosa
Dark Chocolate



Pistacchiosa
Pistachio



Mandorlosa
Almond



Nocciogolosa
Hazelnut

180gr 90gr 6 pz/ct

CREAMY SPREAD

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

20% **Materia prima**





I PESTOSI

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

CREAMY SPREAD

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.



Mandorla
Almond



Nocciola
Hazelnut



Pistacchio
Pistachio

180gr 90gr 6 pz/ct
6 pz/ct

65% Materia prima





TORRONCINI DI STEFANO

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.

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.

Frutta secca di Sicilia,
miele e sapiente
lavorazione

Frutta secca di Sicilia, miele e sapiente lavorazione

Avvolti in incarti vivaci e festosi, i nostri torroncini interpretano alla perfezione la tradizione siciliana: croccanti all'esterno, morbidi all'interno, intensi nel sapore e irresistibili al palato. Disponibili in cinque varianti golose – pistacchio, cioccolato fondente, vaniglia, mandarino, cioccolato e arancia – raccontano il carattere vivace e creativo della pasticceria isolana.

Tre formati pensati per ogni occasione: il vassoio da 200 g (12 pezzi), il cubo da 500 g (30 pezzi) e il dispenser da 2 kg (circa 118 pezzi), ideali per la condivisione o per un regalo di gusto autentico.

On the table
200 gr.



Sicilian dried fruit,
honey and skilful
processing

Sicilian dried fruit, honey, and masterful craftsmanship

Wrapped in vibrant and festive packaging, our torroncini perfectly embody Sicilian tradition: crunchy on the outside, soft on the inside, rich in flavor, and simply irresistible. Available in five delicious variations pistachio, dark chocolate, vanilla, mandarin, and chocolate & orange – they reflect the lively and creative spirit of Sicilian pastry-making.

Three formats designed for every occasion: the 200 g tray (12 pieces), the 500 g cube (30 pieces), and the 2 kg dispenser (about 118 pieces), ideal for sharing or gifting a taste of authentic Sicily.

One more
2 kg.



Secret Box
500 gr.



Gusti / Flavours



Pistacchio
Pistachio



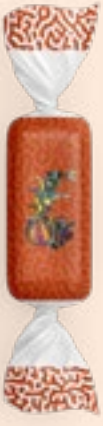
Cioccolato Fondente
Dark Chocolate



Vaniglia
Vanilla



Fondente e Arancia
Dark Chocolate and Orange



Mandarino
Mandarin

COLOMBE	nOVU 200gr	Bag 750gr	Bag 750gr Freschissimo	Bag 750gr Sac-a-poche	Bag 1kg	Bag 1kg Freschissimi	Bag 1kg Sac-a-poche
Semplice Siciliana	● *				● **		
Mandorlata Siciliana	●	●			●		
Cioccolato Siciliano	●		●	●		●	●
Pistacchio Siciliano	●		●	●		●	●
Gianduia Siciliana	●			●			
Mela	●	●					
Pera & Cioccolato Siciliano	●	●					
Albicocca con glassa di Cioccolato Siciliano	●	●					
Carrubo, Arancia e Cioccolato Siciliano	●	●					
Mandarino di Ciaculli & Fondente	●	●					
Cacao & Agrumi di Sicilia	●	●					
Uva Passa di Pantelleria		●					
Mandorlato Siciliano Gluten Free		●					
Cioccolato Siciliano in gocce Gluten Free		●					
Pistacchio Siciliano da Farcire Gluten Free				●			
Carrubo, Arancia e Cioccolato Siciliano Gluten Free		●					
Unità di vendita per imballo	16 pezzi	6 pezzi	6 pezzi	6 pezzi	6 pezzi	6 pezzi	6 pezzi

*150gr **700gr

Di Stefano
dal 1986

distefanodolciaria.it



Di Stefano