

# CATÁLOGO

Sikania Export les presenta nuestro catálogo, en el que encontrarán nuestros productos



# Ciocolato di Modica

El “Ciocolato di Modica” es celebre en todo el mundo. Según algunos históricos, durante la dominación española en Sicilia, la gente ha aprendido la receta de este chocolate especial. En efecto el Ciocolato di Modica se compone de un 70% de cacao, haciéndolo muy amargo. Cada tableta de chocolate puede completarse con naranjas, limones o pistachos y también con las especias (vainilla, canela y gengibre).

*€3 cada tableta (100g)*



# Pistacchio Di Bronte

Con el nombre “Pistacchio di Bronte” llamamos una variedad de pistacho, cultivado en un pueblo, cerca de Catania.

Este producto ha cambiado la economía de Bronte, así que los granjeros lo llaman “Oro Verde”, este nombre tiene el mismo significado tanto en italiano como en español.

Con el pistacho se obtiene también una maquilla muy buena y natural que puede ser dulce o salada.

*El pistacho: €10 por 200g*

*La maquilla: €5 por 200g*



# Torrone di Mandorle

Es una variante del clásico “Torrone”, un pastel de navidad, compuesto de almendras y azúcar.

El Torrone tiene diferentes recetas por cada región italiana; para empezar, en Sicilia es rectangular, sin embargo, en Siena, una ciudad en toscana, el torrone tiene forma redonda.

*€3 cada tableta (130g)*



# Pasta di Mandorle

La Pasta di Mandorle es una masa compuesta de almendras y azúcar y clara de huevo.

Esta fue creada para complacer al rey Ruggero II que deseaba un nuevo dulce para terminar bien su comida.

A la derecha hay una fotografía de la masa y una fotografía de un dulce compuesto de Pasta di Mandorle

*€22 por kilo*



# Frutta martorana

Es típica del patrimonio culinario siciliano.

La tradición quiere que este dulce se comió el 2 de noviembre durante una festividad regional: "I Morti", esta sirve a recordarse de todos los parientes muertos.

La Frutta Martorana se compone de Pasta de almendras y azúcar pintada como una fruta.

*€8 por 200g*



# Caponata siciliana

Es un producto que encontrarán solo en el sur de Italia.

Hay muchos tipos de Caponata.

La Caponata Siciliana es un compuesto de verduras en salsa de tomate y salsa agri dulce: berenjenas, apio, aceitunas, cebolla, alcaparras, aceite, vinagreta y sal.

*Alrededor €4,50 por 200g*



# Cannoli siciliani

Los orígenes del Cannolo Siciliano son dudosos: algunos históricos piensan que ellos tienen orígenes saracenas, otros piensan que son romanas.

El Cannolo es un dulce que representa la Sicilia: una galleta rellena de un compuesto de ricota y azúcar.

Algunas veces puede ser decorado con chocolate y fruta confitada.

*€2 por Cannolo*





# Gioielli Siciliani

Estos collares y pendientes son típicos de la tradición siciliana.

Los pendientes de abajo representan las ruedas del “Carro Siciliano” y los espejos son los adornos de los caballos.

*€5 cada para los pendientes .  
Para el collar el precio varia según  
cuanto es larga.*



**Nosotros os saludamos y esperamos vuestra respuesta**

***SIKANIA EXPORT***

- **Carollo Valerio**
- **D'amico Rita**
- **Gaudesi Filippo**
- **Giudice Giorgia**
- **Giunta Cristina**
- **Oliveri Alessandro**
- **Ouerfelli Siwar**
- **Sangilles Gaetano**
- **Scalici Francesco**
- **Vassallo Annamaria**
- **Vassallo Giovanni**

