



L'arte della Pasticceria che conquista





INDICE

• RICOTTA	7
• CASSATE SICILIANE.....	9
• TORTE	11
• TORTE - LE DELIZIOSE.....	13
• CANNOLI	15
• FRUTTA CONGELATA	17
• PUREA DI GELSI NERI	19



La **Qualità** del **Gusto**
comincia da qui

DOLCE & DELICATA

La **regina** dei dolci



L'azienda

Nasce a Petrosino, in provincia di Trapani nel rispetto delle più autentiche tradizioni di produzione di prodotti caseari a breve conservazione. L'aumento della richiesta del prodotto da parte dei nostri clienti, ha quasi delineato, naturalmente, l'evoluzione commerciale dell'azienda, portandoci a includere nei processi produttivi la catena del freddo. Applicando le tecniche più innovative nel settore dei prodotti congelati, riusciamo a mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche della ricotta. Oggi consegniamo in tutta Italia e all'estero un prodotto di elevata qualità, capace di dare quella continuità alla tradizione pasticceria siciliana, considerata un vanto non solo della nostra isola, ma anche del nostro paese e che ormai è entrata a pieno titolo in quel "Made in Italy", apprezzato in tutto il mondo.



La preparazione

La **ricotta fresca** viene fatta ben asciugare e sgrondare all'interno delle celle frigorifere, successivamente viene miscelata con la giusta percentuale di zucchero e, viene sistemata in secchielli sterili. Dopo il confezionamento i secchielli vengono portati all'interno del tunnel di abbattimento termico, mediante tale operazione nel giro di poche ore la crema di ricotta zuccherata viene portata ad una temperatura di -18°C e conservata in apposite celle. Questo processo consente di ottenere un prodotto di elevata qualità.

La pasticceria siciliana: le origini

Tre sono le fonti a cui si rifà la pasticceria: la prima è l'ambiente contadino, dove spettava alle donne nell'approssimarsi di ogni festa religiosa e familiare, preparare i dolci previsti per tali ricorrenze.

La seconda fonte è legata ai monasteri, dove le monache di clausura preparavano, inventandoli di volta in volta, dolci ricchi e fantasiosi, che si tramandano fino ad oggi, esclusivamente entro le mura dei conventi.

La terza fonte è, infine, quella di più recente acquisizione e riguarda la raffinata pasticceria importata in Sicilia dai valenti pasticceri svizzeri, che dall'inizio del secolo si trasferirono nell'isola. Infatti, i dolci siciliani più conosciuti sono proprio quelli appartenenti alla pasticceria svizzero-siciliana, che si trova in tutte le principali città d'Italia. Fra le molte dominazioni che si sono succedute nell'isola, è sicuramente quella araba che ha impresso di più la propria impronta, perchè ha introdotto alcuni elementi, quali il pistacchio, la cannella, lo zucchero, la pasta di mandorle, la granita, di cui si fa largo uso nella preparazione di molti dolci siciliani. Ma è attraverso la creatività che la pasticceria siciliana tradizionale si rileva ricca e variata, anche quando impiega ingredienti semplici e poveri come **la ricotta**.



RICOTTA

ZUCCHERATA SURGELATA

PER PASTICCERIA
E RISTORAZIONE



900 GR.
COD. 015984
EAN. 00159845



3 KG.
COD. 011905
EAN. 00119054



5 KG.
COD. 011661
EAN. 00116619



5 KG.
DA FORNO
COD. 012530
EAN. 00125307



11 KG.
DA FORNO
COD. 010909
EAN. 00135665



11 KG.
DA FORNO
COD. 013566
EAN. 00135665



11 KG.
GREZZA | DA FORNO
COD. 016778
EAN. 00167789



12 KG.
COD. 202395
EAN. 0000002023953



1 KG.
SACCO A POCHE
COD. 28541
EAN. 00285414

Modalità di utilizzo

Scongela a temperatura frigo (0 / +4 °C) e utilizzare per la farcitura di prodotti dolciari con la modalità classica. Una volta scongelato, il prodotto ha una durabilità di circa 7 giorni se conservato a una temperatura di +4 °C.

UN'OPERA D'ARTE DA GUSTARE

Il trionfo della **tradizione siciliana**



CASSATA

SICILIANA



CASSATA TRAPANESE

COD. 201160

EAN. 0000002011608

1000 GR

1PZxCRT

CASSATA PALERMITANA

COD. 201229

EAN. 0000002012292

1000 GR

1PZxCRT



MONOPORZIONE

CASSATINA SICILIANA

EAN. 0000002003764
COD. 200376 | 110 GR | 12PZxCRT



MONOPORZIONE

CASSATINA SICILIANA AL PISTACCHIO

EAN. 0000002011837
COD. 201183 | 110 GR | 12PZxCRT

TORTE

CON RICOTTA



RICOTTA E MANDORLE

COD. 200377
EAN. 0000002003771
1200 GR
1PZxCRT



MONOPORZIONE
TORTINO
RICOTTA E MANDORLE

EAN. 0000002014814
COD. 201481 | 110 GR | 12PZxCRT

RICOTTA E PISTACCHIO

COD. 200378
EAN. 0000002003788
1200 GR
1PZxCRT

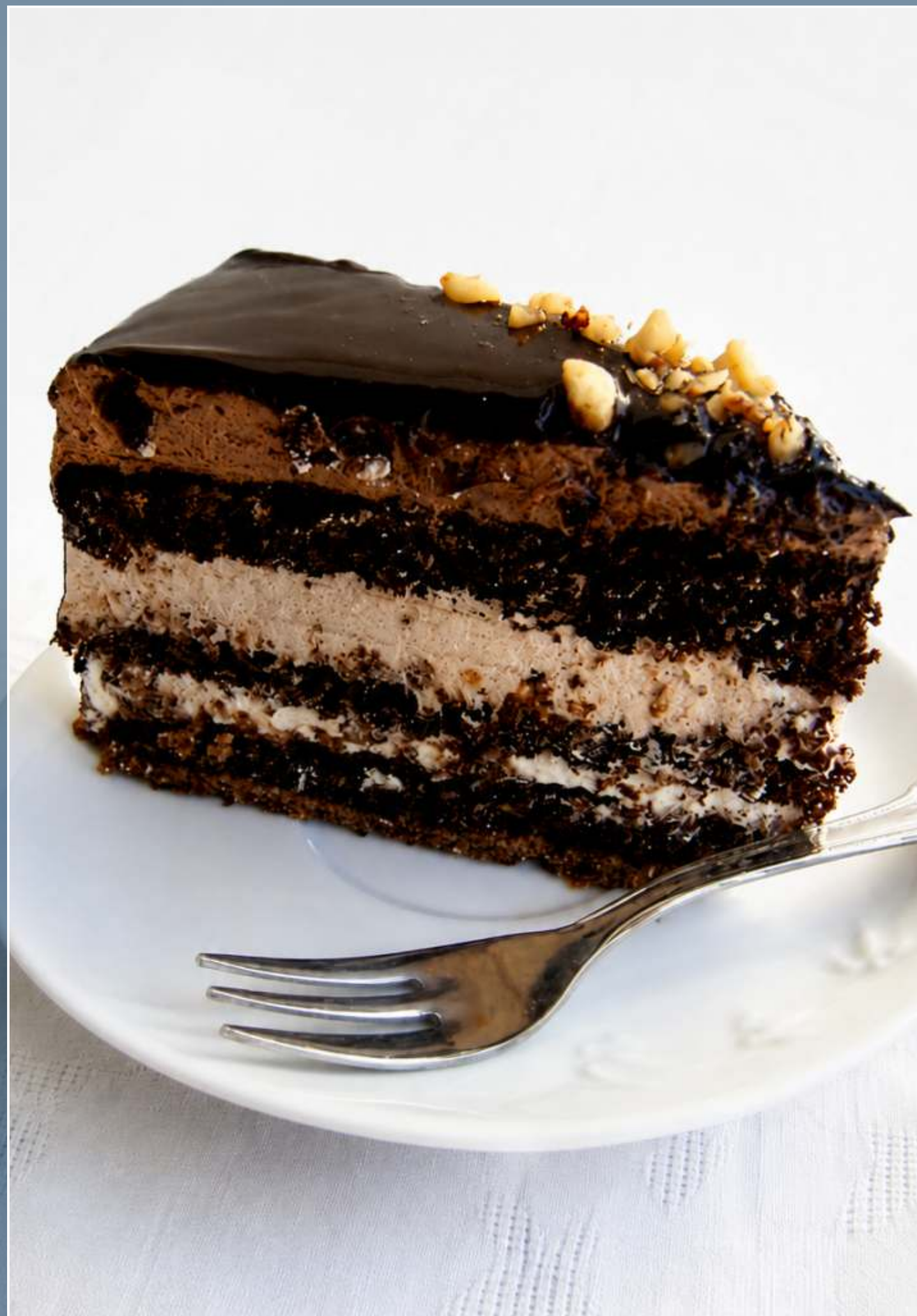


MONOPORZIONE
TORTINO
RICOTTA E PISTACCHIO

EAN. 0000002014821
COD. 201482 | 110 GR | 12PZxCRT

Le Deliziose

7 STRATI



TORTA 7 STRATI
AL CIOCCOLATO

COD. 201771
EAN. 0000002017716
1000 GR
1PZxCRT

TORTA 7 STRATI
AL PISTACCHIO

COD. 201783
EAN. 0000002017839
1000 GR
1PZxCRT

La Torta stratificata per stupire...
SETTE VOLTE PARADISO!



Cannoli



CANNOLO
DI RICOTTA

COD. XXXXXX
EAN. 000000XXXXXX
35/40 GR. CAD.
1KGxCF



CANNOLO
DI RICOTTA MIGNON

COD. XXXXXX
EAN. 000000XXXXXX
120 GR. CAD.
10PZxCF



CANNOLO
DI RICOTTA
AL CIOCCOLATO

COD. XXXXXX
EAN. 000000XXXXXX
35/40 GR. CAD.
1KGxCF



CANNOLO
DI RICOTTA AL CIOCC.
MIGNON

COD. XXXXXX
EAN. 000000XXXXXX
120 GR. CAD.
10PZxCF



FRUTTA

CONGELATA



FRAGOLINA COLTIVATA
COD. 023234 | EAN. 00232340 | 2000GRxCF. | 3CFxCRT



GELSI NERI
COD. 030108 | EAN. 00301084 | 8000GRxCRT



PUREA

DI GELSI NERI



COD. 028711 | EAN. 00287111 | 3000 GRxPZ.

IDEALE PER LA PRODUZIONE DI
GRANITE E GELATI



P.A. Group S.p.A.

C/da Strasatti, 330/A • 91025 Marsala (TP) • Sicily (Italy)

+39 0923 986684 • info@pagroupspa.com



www.pagroupspa.com