I COLORI DEL BUONO

CATALOGO NATALE 2018

Bonfissuto
SICILIAN FINE FOOD

I fratelli Bonfissuto

Vincenzo

Giulio

Giulio e Vincenzo Bonfissuto, continuano ad affermare il loro talento e la loro passione per la grande pasticceria siciliana.

Il loro percorso e lo sviluppo del loro progetto gastronomico ha radici non troppo “antiche” vista la giovane età, ma trasuda di tutta la tradizione millenaria che l’arte della pasticceria siciliana porta in dote e che pare sia geneticamente innata in chi, come i fratelli Bonfissuto mette a frutto anni di esperienza nel mondo del catering e della ristorazione.

Il mix di entusiasmo giovanile e rigore tecnico porta allo sviluppo di ricette e creazioni che rivisitano senza “offenderlo” il patrimonio della pasticceria siciliana e alcuni dei dolci da forno tipici della tradizione “italiana” come il Panettone.

Bonfissuto
SICILIAN FINE FOOD

DOLCE TRADIZIONE

Una minuziosa e continua ricerca di prodotti d'eccellenza del territorio siciliano ha portato alla riscoperta, la valorizzazione e lavorazione di materie prime di grande qualità.

Il Cioccolato di Modica, la Mandorla di Avola, il Pistacchio di Bronte.
Tutti ingredienti protagonisti di una riscoperta "creativa" che permette di dare
vita nuova a prodotti da forno che hanno una storia secolare.

Attraverso lo studio, l'intuizione, il lavoro e l'esperienza sono state create
nuove deliziose proposte inconfondibili per originalità, gusto e presentazione.

10 RAGIONI PER SCEGLIERE I PANETTONI BONFISSUTO.

1. Anima Siciliana
2. Tecniche Artigianali
3. Uova Fresche
4. Materie Prime Locali
5. Più Miele, meno Zucchero
6. Niente Aromi di Sintesi
7. Lievitazione Lenta e Naturale
8. Profumi Intensi
9. Una Merenda Sana
10. Un Regalo Pregevole

Arancia

ARANCIA

Dolce da forno tradizionale
a lievitazione naturale,
con copertura di cioccolato bianco,
scorza di arance di Sicilia e crema
di arance di Sicilia da spalmare.

Tartufato
Dolce da forno artigianale
a lievitazione naturale
con crema di nocciole
e pistacchi da spalmare

TARTUFATO

Dolce da forno tradizionale
a lievitazione naturale,
con copertura di cioccolato.
Crema di nocciole e pistacchi
da spalmare.

Mandorla

MANDORLA

Dolce da forno tradizionale
a lievitazione naturale,
con copertura di cioccolato bianco,
mandorle di SIcilia intere e crema
di mandorle da spalmare.

Pistacchio

PISTACCHIO

Dolce da forno tradizionale
a lievitazione naturale,
con copertura di cioccolato bianco,
pistacchi interi e crema di pistacchi
di Sicilia selezionati da spalmare.

18 Carati
Dolce da forno artigianale
a lievitazione naturale
con crema di cioccolato
di Modica da spalmare

18 CARATI

Dolce da forno tradizionale
a lievitazione naturale,
con copertura di cioccolato fondente,
pezzi di cioccolato di Modica,
foglia d'oro alimentare 18 carati
e crema di cioccolado di Modica.

Fragoline
Dolce da forno artigianale
a lievitazione naturale
con confettura di fragoline
e champagne da spalmare

FRAGOLINE

Dolce da forno tradizionale
a lievitazione naturale,
con copertura di cioccolato bianco,
scaglie di mandorle e
confettura di fragoline

PANTELLERIA

Dolce da forno tradizionale
a lievitazione naturale,
imbimbito con Passito di
Pantelleria e uvetta sultanina.

TRADIZIONALE

Panettone tradizionale
a lievitazione naturale
con canditi di arance
di Sicilia e uvetta
sultanina.

CIOCCOLATO

Dolce da forno tradizionale a lievitazione naturale con copertura di cioccolato fondente e gocce di cioccolato all'interno.

AMARENA E LIMONE

Dolce da forno tradizionale a lievitazione naturale, con limoni semicanditi, Franciacorta, amarene e copertura di cioccolato bianco.

FRUTTI DI BOSCO

Dolce da forno tradizionale a lievitazione naturale, con frutti di bosco semicanditi e copertura di cioccolato bianco.

PERA E CIOCCOLATO

Dolce da forno tradizionale a lievitazione naturale, con pere candite, gocce di cioccolato e copertura di cioccolato bianco.

ANANAS E ALBICOCCA

Dolce da forno tradizionale a lievitazione naturale, con ananas e albicocche semicandite e copertura di cioccolato bianco.

CROCCANTE DI MANDORLA

CIOCCOLATO DI MODICA

- ARANCIA
- PEPERONCINO
- PISTACCHIO
- TRADIZIONALE

TORRONI

- MANDORLA
- PISTACCHIO

LE CREME

SENZA OLIO DI PALMA

ARANCIA

CIOCCOLATO DI MODICA

MANDORLE

SENZA OLIO DI PALMA

LE CREME

NOCCIOLE E PISTACCHI

FRAGOLE

PISTACCHI

SCORZETTE CANDITE

Scorzette candite con copertura di cioccolato fondente ai gusti di:

- ARANCIA
- LIMONE

PRALINE DI CIOCCOLATO

- PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO
- MANDORLE E CIOCCOLATO
- ARANCE E CIOCCOLATO FONDENTE

Bonfissuto
SICILIAN FINE FOOD

BonCatering sas
di Bonfissuto Vincenzo
Via Antonio de Curtis, 50 - Canicattì (AG)
+39 0922 739045 - info@bonfissuto.com
www.bonfissuto.com