

# НЕ ТОЛЬКО ШОКОЛАД...

*Изысканные десерты, которыми можно наслаждаться в любое время. Песочное тесто, приготовленное из ингредиентов высшего качества, усиливающих вкус и сладость кремов. Выпечка с фундуком, наполненная фисташковым или ореховым кремом и покрытая шоколадом: это наши деликатесы.*



## МИНДАЛЬНЫЕ ПАСТЫ

Миндаль, сахар и еще немного для превосходного вкуса. Прекрасная кондитерская линия символ кондитерской традиции, но приготовленной с использованием самых передовых технологий производства.

Вкусная выпечка с миндалем, фисташками, а также сицилийскими цитрусовыми, такими как апельсин, лимон, мандарин. По самой вкусной сицилийской традиции, которая использует плоды своей земли для создания уникального сенсорного опыта.





*Широкий выбор полуфабрикатов для выпечки: соленые и сладкие подочки, тарталетки разнообразного розмера, толщены и много другого*



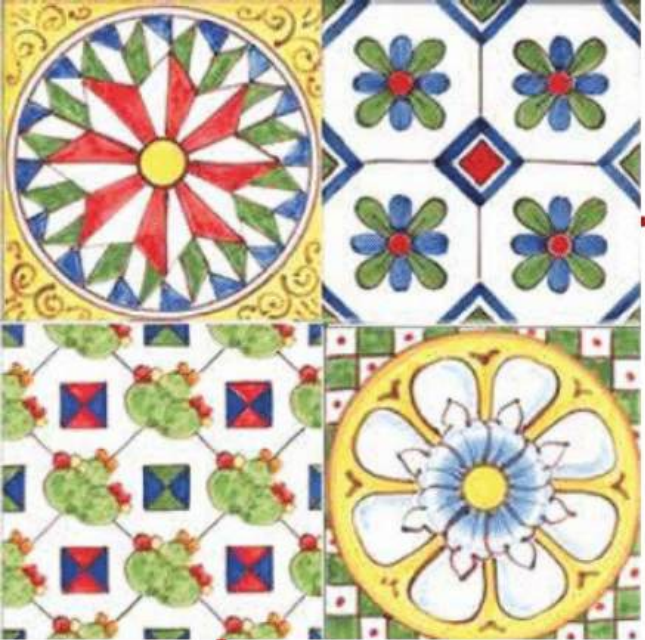
# PANETTONI & COLOMBE

## ARTIGIANALI

*Очень ценная линия, сочетающаяся с вином Moscato Sicilia Doc и грецкими орехами, ароматным инжиром и цукатами.*

*Также следует отметить нежный вкус в сочетании с фисташками и шоколадом Modica IGP.*

*И превыше всего характеризуется особой естественной закваской, которая предполагает очень длительный процесс брожения «хорошие 36 часов». То же самое происходит и в «матери», ядре ферментированной пасты, к которому постепенно добавляются вода и мука*



# PELUSO

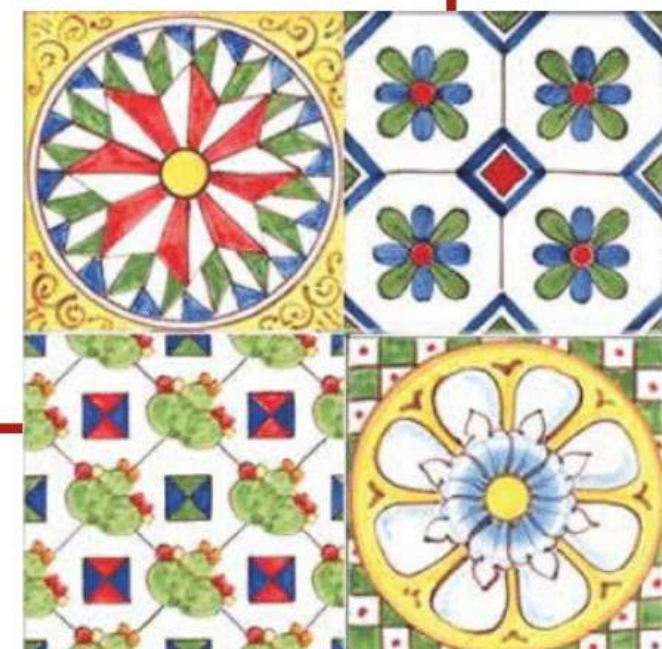
## 1964

*Контактные данные :*

*Представитель компании - Елена Апостолова*

*Тел. +39 324 780 8861*

*Email: [olenaapostolova@cioccolatomodica.it](mailto:olenaapostolova@cioccolatomodica.it)*



Р

PELUSO

1964

ПРОИЗВОДСТВО СЛАДКИХ СТРАСТЕЙ БОЛЕЕ 50 ЛЕТ

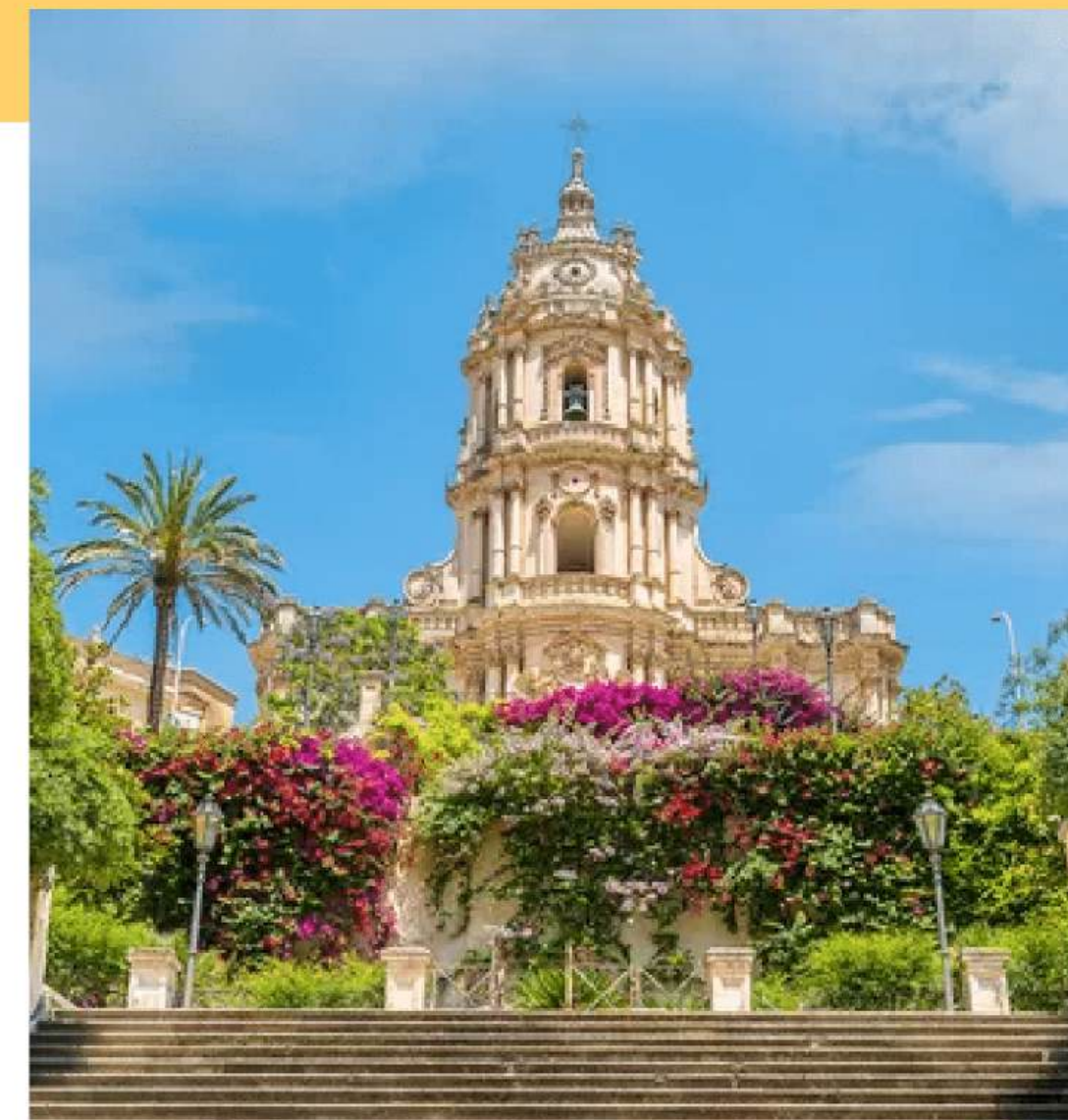
ARTIGIANA  
BISCOTTI  
DAL 1964

sisily  
pensare siciliano

i Blasonati

# НАША ИСТОРИЯ

*Недалеко от элегантного барочного исторического центра Модики находится современная и динамичная кондитерская компания: PELUSO 1964.*



*Название явно связано с годом ее основания, и с тех пор она страстно посвятила себя созданию самой известной типичной сицилийской выпечки, ценя самые древние рецепты, которые сохраняются и передаются по местной традиции.*

*Таким образом, из счастливого союза рецептов далеких времен и их современной обработки рождается целый ряд вкусов с самыми привлекательными вариациями, способными удовлетворить требовательную публику гурманов.*

*Секрет такого деликатеса кроется в любви к своему делу на протяжении более 10 десятилетий, в профессионализме наших кондитеров и сознательном выборе использования только натуральных и тщательно отобранных ингредиентов.*



# CIOCCOLATO DI MODICA IGP:



## ИСТОРИЯ И ТРАДИЦИИ

*От древних ацтеков до наших дней, пройдя через Испанию: история шоколада Модики IGP представляет собой переплетение культур, народов и традиций, которые разные, но связаны друг с другом, вплоть до того, что передаются с течением времени и практически не изменяются до сегодняшних дней. Фактически, именно во времена испанского господства на Сицилии в процветающем графстве Модика распространился так называемый «шоколад а-ля-пьедра». Это выражение более чем когда-либо суммирует уникальные характеристики, которые «Шоколад Модика IGP» сохраняет и сегодня.*





**CIOCCOLATO DI MODICA IGP:  
70% BIO 50 GR**

