

Sciara

si occupa di produzione e commercio di Pistacchio, frutta secca e semilavorati per gelateria, insieme a prodotti destinati al consumo diretto, quali creme spalmabili, pesti, dolci e torroni. Tutti i prodotti Sciara sono realizzati in modo artigianale, arricchiti dal vasto patrimonio enogastronomico locale e dalle tecniche di lavorazione più moderne. I prodotti Sciara sono destinati a tutti coloro che ricercano in Sicilia prodotti di qualità, sapori veri accompagnati da un tocco d'innovazione.

Sciara

deals with production and trade of Pistachio, dried fruit and semi-finished products for ice cream production, together with products intended for direct consumption, such as spreads, pesto, sweets and nougats. All Sciara products are realized in an artisanal way, enriched by the large local culinary heritage and by the most modern manufacturing techniques. Sciara products are intended for everyone is looking for quality products in Sicily, true flavors accompanied by a touch of innovation.



Viale Catania 60
95034 BRONTE (CT)
ITALY
Tel./Fax +39 095 692643
www.sciarapistacchio.com
info@sciarapistacchio.com

Per maggiori informazioni visitate
le nostre pagine social

Visit us:



*" Pure, durante le belle notti
d'estate, le stelle splendevano
lucenti anche sulla sciara, e la
campagna circostante era nera
anch'essa, come la sciara..."*

Rosso Malpelo, G. Verga

Sciara

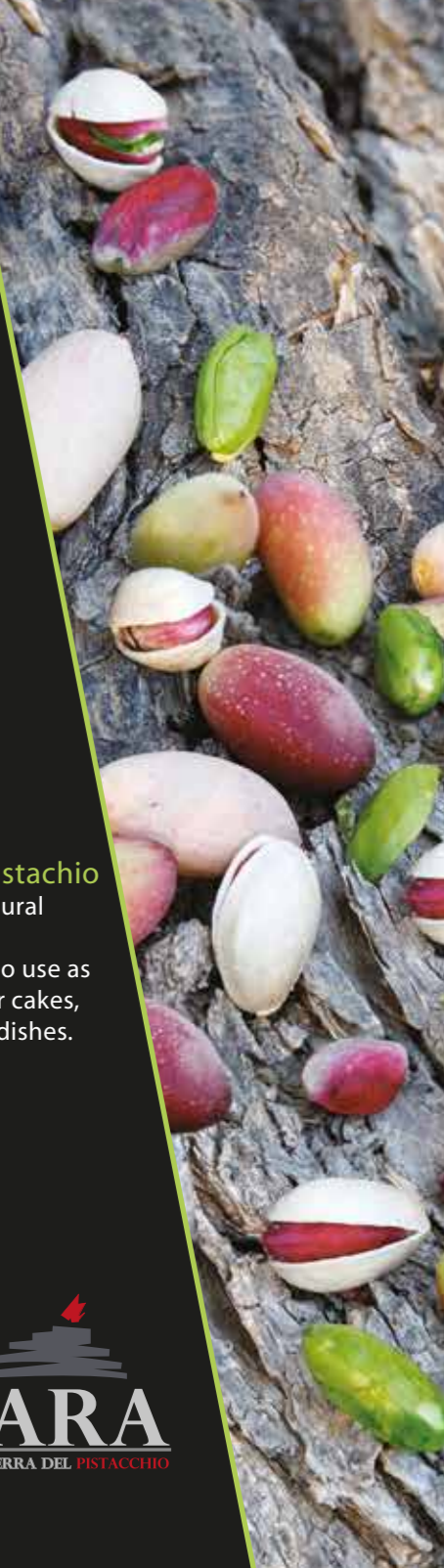
nasce a Bronte, uno dei comuni più estesi della provincia di Catania, situato alle pendici del vulcano Etna e patria del rinomato Pistacchio "Verde di Bronte DOP". Sciara prende il nome dal siculo terreno lavico, detto appunto sciara in dialetto locale, in grado di regalare aspri paesaggi mozzafiato. Ed è proprio in questo habitat proibitivo per ogni altro tipo di vegetazione che si produce la migliore qualità di Pistacchio presente sui mercati mondiali.

Sciara

is based in Bronte, one of the largest towns in Catania province, located on the slopes of Etna volcano and homeland of the famous "Verde di Bronte DOP" Pistachio. Sciara takes its name from the sicilian lava soil, called sciara in the local dialect, which gives us wild stunning scenery. And just in this habitat, prohibitive for any other type of vegetation, it's produced the best quality Pistachio on world markets.



PISTACCHIO



Pistachio sgusciato & pelato
Tutto il gusto del Pistachio al naturale. Da gustare come snack o da utilizzare come preziosa decorazione per dolci, gelati e piatti salati.

Shelled & peeled Pistachio
All the flavor of the natural Pistachio. To enjoy as a snack or to use as precious decoration for cakes, ice creams and savory dishes.

Semilavorati
Basi per la realizzazione di gelati, torte e semifreddi. Disponibili nelle versioni 100% naturali e con aggiunta di coloranti naturali.

Semifinished products
Bases for production of ice cream, cakes and desserts. Available in both 100% natural and with addition of natural dyes versions.

Tritato di Pistachio
Farina di Pistachio ideale per la preparazione di dolci, torte e deliziose panature.

Minced Pistachio
Pistachio flour ideal to prepare pastries, cakes and delicious breadings.

Granella di Pistachio
Guarnizione ideale per gelati, torte, crepes e ogni tipo di dolce.

Chopped Pistachio
Ideal topping for ice cream, cakes, crepes and all kinds of desserts.

SEMILAVORATI

DOLCI



Torrone
Una cascata di frutta secca avvolta nella dolcezza del miele. Rivisitazione del classico torrone in stile tutto siciliano.

Nougat
A cascade of dried fruit wrapped in the sweetness of honey. Revisitation of the classic nougat in sicilian style.

Croccantino
Irresistibile tentazione croccante tutta da gustare. Il massimo del gusto se accompagnato ad un ottimo passito di Sicilia.

Crunchy
Irresistibile crunchy temptation to enjoy slowly. The best of taste if matched with an excellent Sicilian "passito" wine.

Pesto
Reinterpretazione della tradizione culinaria italiana in chiave tipicamente Brontese: nasce così il pesto di Pistachio Sciara. Condimento per pasta, bruschette e sfiziosi secondi piatti. Disponibile anche nei gusti Mandorla e Nocciola.

Pesto
Pistachio pesto: reinterpretation of italian cooking tradition in typically Bronte way. Sauce for pasta, bruschetta and delicious second courses. Also available in Almond and Hazelnut flavors.

Crema
La frutta secca si fa golosa! Pistachio, Mandorla o Nocciola da spalmare o da accompagnare alle vostre dolci creazioni: torte, biscotti, crepes e dolci di ogni tipo.

Cream
Dried fruit becomes delicious! Pistachio, Almond or Hazelnut to spread or to match with your sweet creations: cakes, cookies, crepes and all kind of desserts.

CREME & PESTI

