



CASSATE E CASSATINE

La cassata siciliana, dall'arabo *quas'at*, "bacinella" o dal latino *caseum*, "formaggio", è una torta tradizionale siciliana a base di ricotta zuccherata (tradizionalmente di pecora), pan di Spagna, pasta reale e frutta candita. È una produzione tipica siciliana, come tale è stata ufficialmente riconosciuta e inserita nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T.) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf), su proposta della Regione Siciliana.

Nonostante l'apparente semplicità della ricetta, esistono innumerevoli varianti locali che spiccano per la tipicità della ricetta: la variante palermitana, quella messinese (meno dolce), la catanese, la trapanese, la nissena e la siracusana (che si distingue per la presenza a strati del pan di Spagna e l'assenza di glassa). Le nostre cassate sono decorate di glassa e scorza d'arancia candita con perline colorate e frutti canditi diversi. Ci possono essere ingredienti aggiuntivi, come pistacchio, pinoli, cioccolato, cannella, o acqua di zagara.

C'è anche una versione monoporzione, la **cassatina**.

PEZZATURA

Torte: da 500 gr e multipli

Cassatine monoporzione: 80 gr. cad. - 20 pezzi per ogni scatola

Cassatine monoporzione: 50 gr. cad. - 30 pezzi per ogni scatola

Di Noto, è un marchio di:

ICEFARM

Sede legale:

via G. Miglioli 26
26015 Soresina (CR)
Italy

Sede Operativa:

C.da S. Maria della Palate
98079 Tusa (ME)
Italy

Punto Vendita:

Piazza Colonna 356/357
00187 Roma
Italy

P.I. 01659590192

Tel. +39 0921 334289
Fax +39 0921 334616
dinoto.eu
info@dinoto.eu