



CANNOLI

Il cannolo siciliano è una delle specialità più conosciute della pasticceria italiana e per questo ufficialmente riconosciuta e inserita nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T). Si compone di una cialda di pasta fritta (detta scòrza) ed un ripieno a base di ricotta di pecora. Il ripieno tradizionale consiste di ricotta di pecora setacciata e zuccherata a cui sono poi aggiunti canditi o gocce di cioccolato. Il dolce viene infine spolverato di zucchero a velo.

GUSTI

pistacchio	fragola
fragola	cioccolato

Scorza

La Scorza è lunga da 15 a 20 cm con un diametro di 4-5 cm. Si formano piccoli dischi di pasta (fatta di farina di grano tenero, vino, zucchero e strutto) arrotolati su piccoli tubi di metallo e poi fritti, tradizionalmente nello strutto, oggi anche in grassi meno costosi. Secondo ricercatori la farina usata in origine era quella di grano tenero per dolci maiorca, ampiamente diffusa in Sicilia fino agli anni 50. Prima delle moderne leggi in materia d'igiene, la pasta veniva arrotolata su piccoli cilindri ottenuti ritagliando normali canne di fiume, che diedero così il nome al dolce.

PEZZATURA

Pezzatura grande: 80 gr cad. - confezioni da 10 pezzi

Pezzatura piccola: 20 gr. cad. - confezioni da 25 pezzi