

FIASCONARO NATALE 2025





UNA STORIA SENZA FINE

AN ENDLESS STORY

A long time ago, someone gathered all the ingredients of Sicily to write a story of perfumes, light hands, passion and prolong the words of the story like spheres of perpetual motion. Endless.

From father to sons and from sons to the land. It's Mario's story. It is the story of mountains, of tradition, of aromas, of pauses, of breathing, of art, of science, of curiosity. Ingredients of a journey that began over 70 years ago in Castelbuono, an enchanted gateway to the Madonie ice fields, whose ice becomes the inspiration for Mario's citrus-scented granitas.

A small treasure chest that fulfills all the dreams of those who are children of this land and know the flavor contaminated by the ancient populations who passed through here.

Mario is a visionary of his time and travels into his roots without thinking too much, moving from Spain to Arabia to the shores of the Bosphorus. Because cultures continue to dominate blood even while remaining still in the village of Castelbuono. But the fruit never falls far from the citrus tree.

In un tempo lontano, qualcuno ha raccolto tutti gli ingredienti di Sicilia per scrivere una storia di profumi, mani leggere, passione e prolungare le parole come sfere di un moto perpetuo. Senza fine.

Di padre in figli e di figli alla terra. È la storia di Mario. È la storia di montagne, di tradizione, di aromi, di pause, di respiro, di arte, di scienza, di curiosità. Ingredienti di un viaggio iniziato oltre 70 anni fa a Castelbuono, varco incantato verso le neviere delle Madonie, il cui ghiaccio è ispiratore delle granite nella pasticceria di Mario che profuma di agrumi. Un piccolo scrigno che realizza tutti i sogni di chi di questa terra è figlio e conosce i sapori dei popoli antichi che da qui sono passati.

Mario è un visionario del suo tempo e viaggia nelle radici senza pensarci troppo, spostandosi dalla Spagna all'Arabia fino alle rive del Bosforo rimanendo fermo nel suo borgo, perché le culture continuano a dominare il sangue anche rimanendo nello stesso posto. Ma il frutto non cade mai lontano dall'albero di agrumi.



UN INCANTO CUSTODITO DA TRE GENERAZIONI



È la storia di Nicola, Fausto e Martino. I figli di Mario hanno ereditato tutta l'arte dolciaria spingendo la vita oltre il sogno. Il dolce oltre il concetto di dolce stesso. Ma è l'intuizione di Nicola a cambiare tutto e trasforma da lì a poco la pasticceria di famiglia in una fiaba che fa innamorare.

È bastato un viaggio al Nord. Nicola scopre la "magia della pallina di farina", il "gioco delle maglie glutiniche", "la sacralità del lievito madre" e decide di far proprio il dolce da ricorrenza per eccellenza: il panettone. Di reinterpretarlo in chiave mediterranea vestendolo di prodotti made in Sicily; non appartiene più solo alla sua terra e alla sua stagione. Adesso profuma di pistacchi, miele di zagara, cioccolato di Modica, mandorle, marsala, zibibbo e si tinge di linfa, la manna ottenuta direttamente dalla resina degli alberi del Frassino delle Madonie. Il panettone diviene valore Fiasconaro e autenticità mediterranea. Assieme a lui, i fratelli creano incanto sempre e ovunque.

Fausto e Martino, responsabile dello showroom uno e direttore amministrativo l'altro, sono acqua alla base della montagna che alimenta la potenza della natura sulla cima. Un intreccio di forze, come Mario li ha cresciuti.



A DREAM GUARDED BY THREE GENERATIONS

It is the story of Nicola, Fausto and Martino. Mario's children inherited all the confectionery art, pushing life beyond the dream. Dessert goes beyond the concept of dessert itself. But it is Nicola's intuition that changes everything and soon transforms the family pastry shop into a fairy tale that makes you fall in love.

A trip to the North was enough. Nicola discovers the "magic of the flour ball", the "gluten mesh game", the sacredness of sourdough and decides to make the anniversary dessert par excellence: panettone. To reinterpret it in a Mediterranean key by dressing it with products made in Sicily, it no longer belongs only to its land and its season.

Now it smells of pistachios, orange blossom honey, Modica chocolate, almonds, Marsala, zibibbo and is tinged with sap, the manna obtained directly from the resin of the Frassino delle Madonie trees. Panettone becomes Fiasconaro value and Mediterranean authenticity. Together with him the brothers create enchantment always and everywhere.

Fausto and Martino, one showroom manager and the other administrative director, are water at the base of the mountain that fuels the force of nature at the top. A mix of forces, how Mario raised them.

ARTE PASTICCERA SICILIANA

La contemporaneità della visione ha un riflesso generale. All'arte dolciaria della piccola pasticceria di Castelbuono si aggiunge la scienza e l'innovazione, lo studio e la ricercatezza. Tutto oscilla tra alchimia e tradizione. I tre fratelli Fiasconaro sanno bene che per andare lontano bisogna prima guardare le radici, il loro bosco. Il territorio è insostituibile generatore di materie prime e di risorse umane.

La montagna, i noccioleti, i frassineti, le api nere, le uve, la cioccolata del sud. Minuti, ore, giorni. E tutta la pazienza di chi ama la propria terra e il rispetto verso chi si affida a questa favola. Manualità e tecnologia trovano un equilibrio perfetto; le macchine si intrecciano alle mani consapevoli senza tralasciare nessun dettaglio.

I processi produttivi sono lenti, attenti, sapienti ed è incantevole ascoltare Nicola che racconta i segreti della fermentazione, la bellezza della flora batterica, la magia della lievitazione come se svelasse tutti i segreti della natura. L'amore per l'arte traspare con estrema delicatezza nelle confezioni di questi tesori. Veri scrigni di design da collezionare in cui sono contenuti tutta la qualità di Sicilia.

SICILIAN PASTRY ART

The contemporaneity of the vision has a general reflection. Science and innovation, study and refinement are added to the confectionery art of the small Castelbuono pastry shop. Everything oscillates between alchemy and tradition. The three Fiasconaro brothers know well that to go far you must first look at the roots, their forest. The territory is an irreplaceable generator of raw materials and human resources.

The mountains, the hazelnut groves, the ash groves, the black bees, the grapes, the southern chocolate. Minutes, hours, days. And all the patience of those who love their land and respect towards those who rely on this fairy tale. Manual skill and technology find a perfect balance; the machines intertwine with conscious hands without leaving out any detail.

The production processes are slow, careful, wise and it is enchanting to listen to Nicola who tells the secrets of fermentation, the beauty of the bacterial flora, the magic of leavening as if he revealed all the power of nature. The love for art shines through with extreme delicacy in the packaging of these treasures. True design treasure chests to collect containing all the perfumes of Sicily.





LA FORZA ANTICA DI UN'AZIENDA MODERNA

Questa è la storia di una famiglia. È la storia di altri uomini che appartengono all'isola e di altri ancora che appartengono a tutto il mondo.

Oggi, da quel 1953, da piccola pasticceria nel borgo di Castelbuono, la Fiasconaro è diventata una realtà importante ed esporta valore made in Sicily in tutto il mondo. Francia, Canada, Stati Uniti, Germania, Inghilterra, Australia, Nuova Zelanda e Asia, fino a viaggiare su uno shuttle verso la luna.

Nicola, il primo pasticcere, è riconosciuto con titoli prestigiosi oltre ad essere stato nominato Cavaliere del Lavoro nel 2020 dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. E assieme al core-business dell'azienda e cioè l'iconico panettone e la colomba Fiasconaro, la produzione dei torroncini, cubaiti, creme da spalmare, mieli, marmellate, confetture e spumanti aromatici, è incessante. Un'azienda con un cuore appassionato di oltre 200 collaboratori soltanto nel territorio di Castelbuono.

THE ANCIENT STRENGTH OF A MODERN COMPANY

This is the story of a family. It is the story of other men who belong to the island and still others who belong to the whole world.

Today, since 1953, from a small pastry shop in the village of Castelbuono, Fiasconaro has become an important reality and exports Made in Sicily value all over the world. France, Canada, United States, Germany, England, Australia, New Zealand and Asia, up to traveling on a shuttle to the moon.

Nicola, the first pastry chef, is recognized with prestigious titles as well as being appointed Cavaliere del Lavoro in 2020 by the President of the Republic Sergio Mattarella. And together with the company's core business, namely the iconic panettone and Fiasconaro colomba, the production of nougat, cubaita, spreads, honey, jams and aromatic sparkling wines is incessant. A company with a passionate heart of 200 in the Castelbuono area alone.





TRADIZIONALE

LINEA CLASSICA

	750 G	1 KG
Codice articolo	106005	106001
Codice EAN	80 30525 001178	80 30525 000270
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento		7 mesi
Disponibile da		Agosto 2025
Shopper incluse		6
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste		Pag. 202



750g: 20,00 €

1kg: 24,50 €

PANETTONE INCARTATO A MANO

*Panettone con canditi
d'arancia e uvetta
aromatizzata ai vini
“Marsala DOP” e “Terre
Siciliane Zibibbo
Liquoroso IGP”.*



NUOVO INCARTO





LINEA FRUTTA

ALBICOCCA E “CIOCCOLATO DI MODICA IGP”

*Panettone con canditi d'albicocca e
“Cioccolato di Modica IGP”, ricoperto di
glassa e fogliame di nocciole.*

1 KG

Codice articolo	139001
Codice EAN	80 30525 003394
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Disponibile da	Fine Agosto 2025
Shopper incluse	6
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202

1kg: 27,50 €



FRUTTI DI BOSCO

LINEA FRUTTA

Panettone con frutti di bosco semi-canditi ricoperto di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato.

	1 KG
Codice articolo	107001
Codice EAN	80 30525 000690
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2025
Shopper incluse	6
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202

27,50 €



PERA E CIOCCOLATO

LINEA FRUTTA

Panettone con pera candita e gocce di cioccolato, ricoperto di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato.



	750 G	1 KG
Codice articolo	126005	126001
Codice EAN	80 30525 003981	80 30525 002649
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento	4 mesi	
Disponibile da	Fine Settembre 2025	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202	



PANETTONE INCARTATO A MANO

ROSA E FICO D'INDIA

LINEA SPECIALITÀ



Panettone all'essenza di petali di rose con gocce di cioccolato rosa, ricoperto con confettura di fico d'india, cioccolato bianco e croccantini di cioccolato.

1 KG

Codice articolo	147001
Codice EAN	80 30525 000164
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2025
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202

35,00 €



PANETTONE INCARTATO A MANO

NERO SUBLIME

LINEA TERRITORIALE

Panettone con cioccolato di Sicilia ricoperto da confettura extra di fragoline di bosco di Sicilia e cioccolato fondente, con crema al cioccolato di Sicilia da spalmare.



	1 KG
Codice articolo	140001
Codice EAN	80 30525 003646
Peso netto comprensivo della crema (180 g)	1.000 g
Pezzi per cartone	4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2025
Shopper incluse	4
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202
Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema spalmabile al cioccolato di Sicilia e uno spalmينو.	42,00 €



PANETTONE INCARTATO A MANO

TRADIZIONALE

LINEA CLASSICA

Panettone con canditi d'arancia e uvetta
aromatizzata ai vini “Marsala DOP” e “Terre
Siciliane Zibibbo Liquoroso IGP”.

	750 G	1 KG
Codice articolo	106005	<u>106001</u>
Codice EAN	80 30525 001178	80 30525 000270
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento	7 mesi	
Disponibile da	Agosto 2025	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202	
	24,50 €	



PANETTONE INCARTATO A MANO

ALBICOCCA E “CIOCCOLATO DI MODICA IGP”

LINEA FRUTTA

*Panettone con canditi d'albicocca e
“Cioccolato di Modica IGP”, ricoperto di
glassa e fogliame di nocciole.*



	1 KG
Codice articolo	139001
Codice EAN	80 30525 003394
Peso netto	1.000 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	6 mesi
Disponibile da	Fine Agosto 2025
Shopper incluse	6
Disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202

27,50 €



AGRUMI E ZAFFERANO DI SICILIA

LINEA FRUTTA

Panettone con canditi di limoni, arance e zafferano di Sicilia.

	750 G	1 KG
Codice articolo	153005	153001
Codice EAN	80 30525 004711	80 30525 004704
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento		6 mesi
Disponibile da		Metà Agosto 2025
Shopper incluse		6
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste		Pag. 202

PANETTONE INCARTATO A MANO



PANETTONE INCARTATO A MANO

CIOCCOLATO

LINEA CLASSICA

Panettone con gocce di cioccolato ricoperto di glassa.

	750 G	1 KG
Codice articolo	103005	103001
Codice EAN	80 30525 000799	80 30525 000133
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento	6 mesi	
Disponibile da	Fine Agosto 2025	
Shopper incluse	6	
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste	Pag. 202	

103005	20,00 €
103001	24,50 €



PANETTONE INCARTATO A MANO

ORO VERDE

LINEA ORO

Panettone con crema di pistacchio da spalmare, ricoperto con cioccolato bianco e pistacchio.

	1 KG
Codice articolo Codice EAN	121001 80 30525 002311
Peso netto comprensivo della crema (180 g) Pezzi per cartone	1.000 g 4
Scadenza dal confezionamento	4 mesi
Disponibile da	Fine Settembre 2025
Shopper incluse Disponibile anche in confezioni miste	4 Pag. 202
Scatola contenente un panettone, un vasetto di crema spalmabile al pistacchio e uno spalmino.	41,00 €



PANETTONE INCARTATO A MANO

COLLEZIONE 1953

ANANAS,
ALBICOCCA
E PISTACCHI

*Panettone con canditi d'ananas e albicocca
ricoperto di glassa e pistacchi.*

1 KG

35,00 €

104036

80 30525 004674

1.000 g

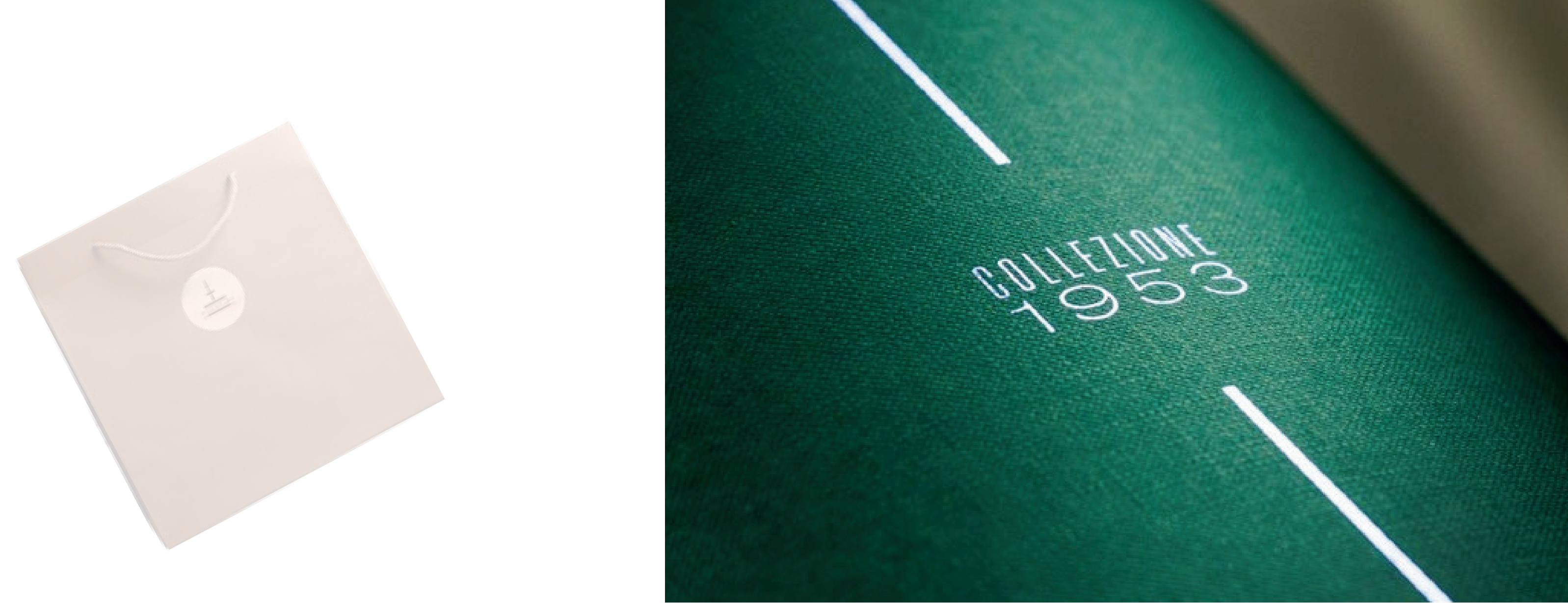
4

6 mesi

Settembre 2025

4

Pag. 202



PANETTONE INCARTATO A MANO

PANETTONI 500 G
CLASSICI

FORMATI SPECIALI



	TRADIZIONALE	CIOCCOLATO	PANDORATO
Codice articolo	106006	103006	102039
Codice EAN	80 30525 000263	80 30525 000126	80 30525 002250
Disponibile da	Agosto 2025	Fine Agosto 2025	Settembre 2025
Scadenza dal confezionamento	7 mesi	6 mesi	6 mesi
Peso netto	500 g	500 g	430 g + 20 g di zucchero a velo
Pezzi per cartone	15,00 €		6
Shopper incluse			6

Pandorato contenente un Panettone e una busta di zucchero a velo.



PANETTONE INCARTATO A MANO

PANETTONI 500 G

CLASSICI

FORMATI SPECIALI

	TRADIZIONALE	CIOCCOLATO	PANDORATO
Codice articolo	106006	103006	102039
Codice EAN	80 30525000263	80 30525 000126	80 30525 002250
Disponibile da	Agosto 2025	Fine Agosto 2025	Settembre 2025
Scadenza dal confezionamento	7 mesi	6 mesi	6 mesi
Peso netto	500 g	500 g	430 g + 20 g di zucchero a velo
Pezzi per cartone	6		
Shopper incluse	6		

Pandorato contente un Panettone e una busta di zucchero a velo.



PANETTONE INCARTATO A MANO

MANDORLE

FORMATI SPECIALI

Panettone con uvetta ricoperto di glassa e mandorle.

	750 G	1 KG
Codice articolo	101005	101001
Codice EAN	80 30525 001123	80 30525 000034
Peso netto	750 g	1.000 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento		6 mesi
Disponibile da		Fine Agosto 2025
Shopper incluse		6
Panettone da 1 Kg disponibile anche in confezioni miste		Pag. 202

101001 24,50 €

101005 20,00 €



PANETTONE INCARTATO A MANO

PANDORATO

FORMATI SPECIALI

Panettone senza uvetta e canditi,
da spolverare con zucchero a velo.



	700 G	900 G
Codice articolo	102038	<u>102037</u>
Codice EAN	80 30525 001208	80 30525 001031
Peso netto comprensivo dello zucchero a velo (40 g)	700 g	900 g
Pezzi per cartone	6	6
Scadenza dal confezionamento	6 mesi	
Disponibile da	Metà Settembre 2025	
Shopper incluse	6	

Incarto contenente un Panettone e una busta di zucchero a velo.

900kg 23,50 €



MIX MARMELLATE E
CONFETTURE

CONFEZIONI MISTE CONTINUATIVI



- Mix di Marmellate e confetture nei gusti:
- 2 – FICHI D’INDIA

2 – LIMONE

2 – ARANCE

1 – MANDARINO

1 – MELE

1 – PESCHE

1 – FRUTTI DI BOSCO

1 – PERE E CACAO

1 – FRAGOLE E ARANCE

Codice	304032
Peso netto	4.320 g
Pezzi per cartone	1
Disponibile da	Tutto l'anno
Codice EAN	Riferimento ai singoli
Scadenza	prodotti

MIX: 55,00 €

**Il mix può subire
variazioni in base alla
disponibilità delle
singole reference*



MARMELLATE E CONFETTURE

360g

	Descrizione	Codice articolo	Codice EAN	Prezzo
	<u>Confettura di Fichi d'India</u>	304001	80 30525 001963	5,80 €
	<u>Marmellata di Arance</u>	304003	80 30525 001987	6,10 €
	<u>Confettura di Frutti di Bosco</u>	304007	80 30525 002144	8,30 €
	<u>Confettura di Pesche</u>	304006	80 30525 002137	6,60 €
	<u>Confettura di Mele</u>	304002	80 30525 001970	5,80 €
	<u>Marmellata di Limoni</u>	304004	80 30525 001994	6,10 €
	<u>Marmellata di Mandarini</u>	304005	80 30525 002007	6,10 €
	<u>Preparazione di Pere e Cacao</u>	304029	80 30525 004001	6,60 €
	<u>Confettura di Fragole e Arance</u>	304030	80 30525 004018	8,30 €



PANETTONE ALTO AI GELSI E CIOCCOLATO AL LATTE

Panettone alto con canditi di gelsi e gocce di cioccolato al latte.

	750 G
Codice articolo	157005
Codice EAN	80 30525 000935
Peso netto	750 g
Pezzi per cartone	6
Scadenza dal confezionamento	5 mesi
Disponibile da	Metà Settembre 2025
Shopper incluse	6

23,00 €



FORMATI SPECIALI

TRADIZIONALE MAXIMUS 3 KG / 5 KG

Panettone con canditi d'arancia e uvetta aromatizzata ai vini “Marsala DOP” e “Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP”, confezionato con un centrotavola in cotone illustrato.



	3 KG	5 KG
Codice articolo	106019	118020
Codice EAN	80 30525 002533	80 30525 001703
Peso netto	3.000 g	5.000 g
Pezzi per cartone	1	1
Scadenza dal confezionamento	5 mesi	

Disponibile da Metà Settembre 2025

3kg 102,00 €



TORRONCINI MORBIDI ASSORTITI

Torroncini morbidi della pasticceria siciliana. Nei gusti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, cioccolato al latte, limone, arancia, caffè.

		SCATOLA 250 G 301046	ESPOSITORE DA BANCO 301048
Codice articolo Codice EAN		80 30525 004551	80 30525 004575
Peso netto		250 g	1.500 g
Pezzi per cartone		12	1
Scadenza dal confezionamento			12 mesi
Disponibile da			Settembre a Maggio

- 301046

14,20 €
- 301048

1,00 € per pz



LINEA CONTINUATIVI

MIELI DI SICILIA

Prodotto artigianalmente senza trattamenti termici, nei gusti: nettare di eucaliptus, nettare di zagara d'agrumi, nettare di millefiori, nettare di sulla e nettare di cardo.

	EUCALIP TUS	ZAGARA	MILLEFIORI
Codice articolo	305003	305001	305002
Codice EAN	80 30525 001949	80 30525 001925	80 30525 001932

SULLA

Codice articolo	305004
Codice EAN	80 30525 001956

Peso netto 350 g

Pezzi per cartone 6

Scadenza dal confezionamento 24 mesi

Disponibile anche in confezioni miste Pag. 204



305003

305001

305002

305004

7,70 €

LINEA CONTINUATIVI

MARMELLATE E CONFETTURE

Marmellate e confetture nei gusti:
fichi d'India di Sicilia, mele
dell'Etna, arance di Sicilia, limoni
di Sicilia, mandarini di Sicilia,
"Pesca di Leonforte I.G.P.", frutti
di bosco, fragole e arance di
Sicilia, pera di Sicilia e fave di
cacao.



Codice articolo
Codice EAN

PERA E FAVE DI CACAO

304029
80 30525 004001

6,60 €

MELE DELL'ETNA

304002
80 30525 001970

5,80 €

ARANCE

304003
80 30525 001987

6,10 €

Codice articolo
Codice EAN

FRUTTI DI BOSCO

304007
80 30525 002144

8,30 €

FRAGOLE E ARANCE

304030
80 30525 004018

8,30 €

PESCA

304006
80 30525 002137

6,60 €

360 g 6 24 mesi
Tutto l'anno



143001 **59,00 €**

CODICE ARTICOLO/CODE: **143001**
 PEZZI PER CARTONE/PIECES PER BOX:
 4 (2 VERDE SCURO + 2 ROSSA/2 GREEN + 2 RED)
 CONFEZIONE LATTA/TIN SIZE: 32 X 25 X 16 CM
 SHOPPER PERSONALIZZATA/ SHOPPER: 4
 DISPONIBILE DA: FINE SETTEMBRE
 AVAILABLE FROM: END OF SEPTEMBER
 PESO NETTO/NET WEIGHT: 1KG
 (800 G + 200 G CREMA/PISTACHIO SPREAD, GOLDEN SPATULA INCLUDED)



146001 **45,00 €**

CODICE ARTICOLO/CODE: **146001**
 PEZZI PER CARTONE/PIECES PER BOX: 4 (2 AZZURRE + 2 ROSSE/2 LIGHT BLUE + 2 RED)
 CONFEZIONE LATTA/TIN SIZE: 25 X 17 CM
 SHOPPER PERSONALIZZATA/ SHOPPER: 4
 DISPONIBILE DA: FINE AGOSTO
 AVAILABLE FROM: END OF AUGUST
 PESO NETTO/NET WEIGHT: 1KG



FIASCONARO S.R.L.

Sede legale

PiazzaMargherita 10 · 90013 · Castelbuono · Palermo, Italia

Produzione

ContradaSanta Lucia · 90013 · Castelbuono · Palermo, Italia

Telefono

(+39)0921677132

Sito Internet

Fiasconaro.com



Facebook Fiasconaro

Instagram

fiasconaro_artepasticcer

a LinkedIn Fiasconaro Srl

Youtube Fiasconaro Srl

© FIASCONARO S.R.L.

È vietata la riproduzione di testi ed immagini presenti in questo volume. Le illustrazioni, le descrizioni e i dati riportati sono indicativi e possono variare senza preavviso.

Coordinamento

Fiasconaro S.R.L.

Progetto grafico

Francesco Gioia, Vincenzo Palumbo

Fotografie

Fabio Florio

Illustrazioni Linea Territoriale

Lorenzo Mattone

Illustrazioni Ypsigro 2025

Stefania Cordone

Introduzione

Alessandra Lucca

Stampa

Officine Grafiche

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE CERTIFICATO



