



# *Catalogo*

# *2013*

# Indice

Cake design .....	1
Frutta candita .....	3
Babà e tartellette .....	5
Cannoli siciliani e sigarette da farcire .....	6
Amidi e zuccheri .....	7
Farine e semilavorati .....	8
Preparati per creme .....	10
Creme pronte per farciture .....	11
Cioccolato e scaglette .....	12
Aromi .....	14
Frutta secca e granelle .....	15
Coloranti .....	17
Lievitanti, addensanti e gelatine .....	18
Elementi decorativi .....	20
Pasta di mandorle .....	21
Confetteria .....	22
Preparati per gelati da preparare a casa .....	25
Basi e paste per gelato .....	26
Coni e cialde per gelato .....	27
Dolcetti in confezione .....	28
Biscotti in confezione .....	30



# Cake design



## Pasta di zucchero flower paste

Colore Bianco	100 g	Codice K13/100
	250 g	Codice K13/250
	500 g	Codice K13/500



## Pasta di zucchero

Colore Bianco	250 g	Codice K03/250
	500 g	Codice K03/500
Colore Arancio	250 g	Codice K01/250
Colore Azzurro	250 g	Codice K02/250
Colore Celeste	250 g	Codice K04/250
Colore Fuxia	250 g	Codice K05/250
Colore Giallo	250 g	Codice K06/250
Colore Glicine	250 g	Codice K07/250
Colore Marrone	250 g	Codice K08/250
Colore Nero	250 g	Codice K09/250
Colore Rosa	250 g	Codice K10/250
Colore Verde	250 g	Codice K11/250
Colore Viola	250 g	Codice K12/250



## Pasta di zucchero per modelling

Colore Bianco	250 g	Codice K14/250
	500 g	Codice K14/500



## Cioccolato plastico

Colore Bianco	250 g	Codice K15/250
Colore Marrone	250 g	Codice K16/250



## CMC (Carbossimetilcellulosa)

50 g

Codice K18/50



## Colla edibile

50 g

Codice K17/50



## Gelatina gusto albicocca

100 g  
300 g

Codice E16/100  
Codice E16/300



## Sciroppo di glucosio

100 g  
300 g

Codice E17/100  
Codice E17/300

## Gomma arabica

100 g

Codice E11/100



# Frutta candita



Ciliegie rosse candite

100 g

Codice F09/100



Ciliegie verdi candite

100 g

Codice F10/100



Scorzetta d'arancia a filetti

150 g

Codice F25/150



Tondini d'arancia

150 g

Codice F33/150



Scorza d'arancia a quarti

150 g

Codice F32/150



Macedonia

100 g

Codice F27/100



## Cubetti di zucca

100 g

Codice F23/100



## Frutta mista

300 g  
500 g

Codice F26/300  
Codice F26/500



## Conserva pasticceria bionda

500 g

Codice F11/500



## Conserva pasticceria verde

500 g

Codice F12/500

# Babà e tartellette



## Babà

micro	150 g	Codice B01/150
mignon	200 g	Codice B02/200



## Barchette frolla

dolci	240 g	Codice B04/240
salate	240 g	Codice B05/240



## Tartellette

dolci	240 g	Codice B10/240
salate	240 g	Codice B11/240



## Cannoli sfoglia mignon

100 g	Codice B08/100
-------	----------------



## Cestini sfoglia micro

150 g	Codice B16/150
-------	----------------



## Vol au vent

micro	150 g	Codice B13/150
mignon	210 g	Codice B14/210



# Cannoli siciliani e sigarette da farcire



Scorze di cannolo

10 pezzi

Codice C01/10



Scorze di cannolo mini

250 g

Codice C02/250



Sigarette russe

250 g

Codice C16/250





# Amidi e zuccheri

## Zucchero a velo

90 g	Codice Z03/90
500 g	Codice Z03/500
1 Kg	Codice Z03/1

## Zucchero fondente per cassate

500 g	Codice Z04/500
-------	----------------

## Sciroppo di glucosio

150 g	Codice Z06/150
300 g	Codice Z06/300

## Zucchero in granella

130 g	Codice Z05/130
-------	----------------

## Amido di mais

90 g	Codice Z17/90
------	---------------



# Farine e semilavorati



## Farina di mandorle

500 g  
1 Kg

Codice S05/500  
Codice S05/1



## Farina di pistacchi

100 g  
1 Kg

Codice S06/100  
Codice S06/1



## Cocco rapé

500 g

Codice S08/500



## Brina (cocco rapé colorato)

Brina rosa	100 g	Codice S14/100
	200 g	Codice S14/200
	500 g	Codice S14/500
Brina celeste	100 g	Codice S15/100
	200 g	Codice S15/200
	500 g	Codice S15/500
Brina verde	100 g	Codice S17/100
	200 g	Codice S17/200
	500 g	Codice S17/500
Brina giallo	100 g	Codice S18/100
	200 g	Codice S18/200
	500 g	Codice S18/500
Brina rosso	100 g	Codice S19/100
	200 g	Codice S19/200
	500 g	Codice S19/500



### Ripieno per buccellati

500 g  
1 Kg

Codice S20/500  
Codice S20/1



### Nuccio Coc (Preparato per dolci al cocco)

500 g

Codice S11/500



### Nuccio Man (Preparato per dolci alla mandorla)

500 g

Codice S12/500



### Sfince (Preparato per sfince fritte e al forno)

125 g

Codice S24/125

### Preparato Bisquit Pan di Spagna

500 g

Codice S23/500

# Preparati per creme



Preparato per crema pasticcera a caldo

Dose per 1/2 l di latte  
2 buste in vaschetta

Codice P14/1  
Codice P14/2



Preparato per crema pasticcera a freddo

Dose per 1/2 l di latte

Codice P15/1



Preparato per crema cioccolato a caldo

Dose per 1/2 l di latte  
2 buste in vaschetta

Codice P16/1  
Codice P16/2



Preparato per crema caffè a caldo

Dose per 1/2 l di latte  
1 busta in vaschetta

Codice P17/1  
Codice P17/2

# Creme pronte per farciture



## Glassa a specchio (crema lucida per torta sette veli)

al cioccolato	500 g	Codice P08/500
bianca	500 g	Codice P09/500
al pistacchio	500 g	Codice P18/500
al caffè	500 g	Codice P19/500
alla nocciola	500 g	Codice P20/500



## Creme con croccanti per torte sette veli

NocciolCrok (alla nocciola)	500 g	Codice P21/500
CafféCrok (al caffè)	500 g	Codice P22/500
PistacchioCrok (al pistacchio)	500 g	Codice P23/500



## Moretta (crema per profiteroles)

500 g	Codice P04/500
-------	----------------



## Creme spalmabili

Bianca	500 g	Codice P24/500
Gianduia	500 g	Codice P25/500
Pistacchio	500 g	Codice P26/500



# Cioccolato e scagliette



## Goccine puro cioccolato fondente

100 g

Codice H01/100



## Copertura bottoni

fondente  
avorio

250 g

Codice H09/250

250 g

Codice H10/250



## Copertura colorata

rosa  
celesti  
rossa  
gialla  
verde

100 g

Codice H54/100

100 g

Codice H55/100

100 g

Codice H56/100

100 g

Codice H57/100

100 g

Codice H58/100



## Palline di cereali e cioccolato

scuro  
bianco

100 g

Codice H30/100

100 g

Codice H31/100



## Riccioli cioccolato

Fondente  
Bianco  
Arancione  
Fragola (rosa)  
Celeste  
Verde  
Rosso  
Marmorizzati

100 g

Codice H17/100

100 g

Codice H16/100

100 g

Codice H18/100

100 g

Codice H19/100

100 g

Codice H20/100

100 g

Codice H21/100

100 g

Codice H53/100

100 g

Codice H22/100





## Scaglietta surrogato

Fondente	100 g	Codice H23/100
Avorio	100 g	Codice H24/100
Rosa	100 g	Codice H25/100
Celeste	100 g	Codice H26/100
Verde	100 g	Codice H28/100
Rosso	100 g	Codice H29/100
Giallo	100 g	Codice H27/100

# Aromi



## Pasta aroma

Arancia	100 g	Codice A23/100
Banana	100 g	Codice A24/100
Fragola	100 g	Codice A25/100
Limone	100 g	Codice A26/100
Mandarino	100 g	Codice A27/100
Moka	100 g	Codice A28/100
Pistacchio	100 g	Codice A29/100
Nocciola	100 g	Codice A30/100



## Aroma liquido mandorla amara

60 cc

Codice A14/60



# Frutta secca e granelle



## Granella di mandorla

cruda	100 g	Codice M01/100
tostata	100 g	Codice M02/100
verde	100 g	Codice M03/100



## Granella di arachidi tostata

100 g    Codice M04/100



## Granella di pistacchi

100 g    Codice M07/100



## Granella di nocciola tostata

100 g    Codice M05/100



## Fogliame di mandorla

cruda	100 g	Codice M09/100
tostata	100 g	Codice M10/100



## Mandorle pelate (bianche)

100 g    Codice M11/100  
250 g    Codice M11/250



## Mandorle sgusciate

100 g  
250 g

Codice M12/100  
Codice M12/250



## Nocciole tostate

100 g  
250 g

Codice M13/100  
Codice M13/250



## Pistacchi

100 g

Codice M17/100



## Sesamo

250 g

Codice M19/250



## Uvetta sultanina

100 g  
250 g

Codice M14/100  
Codice M14/250



## Uvetta passolina

100 g  
250 g

Codice M15/250  
Codice M15/250



# Coloranti



## Coloranti in polvere

Bianco	2 g	Codice D02/2
Nero	2 g	Codice D14/2
Blu	2 g	Codice D03/2
Celeste	2 g	Codice D01/2
Violetto	2 g	Codice D24/2
Rosa	2 g	Codice D15/2
Rosso fragola	2 g	Codice D17/2
Rosso pomodoro	2 g	Codice D19/2
Rosso vivo	2 g	Codice D47/2
Giallo limone	2 g	Codice D10/2
Giallo uovo	2 g	Codice D13/2
Giallo arancia	2 g	Codice D08/2
Giallo mandarino	2 g	Codice D09/2
Marrone	2 g	Codice D48/2
Verde pistacchio	2 g	Codice D22/2
Verde brillante	2 g	Codice D20/2
Verde foglia	2 g	Codice D23/2
Verde menta	2 g	Codice D21/2



## Colori liquidi

Azzurro	60 cc	Codice D25/60
Bruno	60 cc	Codice D35/60
Giallo	60 cc	Codice D49/60
Rosa	60 cc	Codice D30/60
Rosso	60 cc	Codice D31/60
Verde	60 cc	Codice D50/60
Viola	60 cc	Codice D36/60

# Lievitanti, addensanti e gelatine



Ammonio bicarbonato

2 g

Codice E01/2



Cremore di tartaro

50 g

Codice E02/50



Farina di semi di carruba

100 g

Codice E08/100



Farina di semi di guar

100 g

Codice E12/100



Neutro per gelati

100 g

Codice E09/100





## Gomma adragante

50 g

Codice E13/50



## Agar-agar

50 g

Codice E14/50



## Pectina

50 g

Codice E15/50



## Decorgel (gelatina a freddo)

100 g

Codice G04/100

300 g

Codice G04/300



## Nugel (gelatina a caldo)

300 g

Codice G01/300

# Elementi decorativi



## Roselline cialda

Bianche	10 pezzi	Codice V115/10
Celesti	10 pezzi	Codice V116/10
Rosa	10 pezzi	Codice V117/10
Rosse	10 pezzi	Codice V118/10
Gialle	10 pezzi	Codice V119/10
Arancione	10 pezzi	Codice V120/10



## Foglioline cialda verdi

30 pezzi                      Codice V121/30

# Pasta di mandorle



## Pasta di mandorle bianca

250 g  
500 g

Codice Q01/250  
Codice Q01/500

## Pasta di mandorle verde

250 g  
500 g

Codice Q03/250  
Codice Q03/500



## Pasta di mandorle per latte di mandorle

250 g  
500 g

Codice Q05/250  
Codice Q05/500

# Confetteria



## Codetta

Arlecchino	90 g	Codice N01/90
Rosso	90 g	Codice N02/90
Rosa	90 g	Codice N03/90
Viola	90 g	Codice N04/90
Celeste	90 g	Codice N05/90
Giallo	90 g	Codice N06/90
Verde	90 g	Codice N07/90
Marrone	90 g	Codice N08/90
Arancione	90 g	Codice N09/90



## Cannellina (confetti ricci alla cannella)

90 g	Codice N48/90
185 g	Codice N48/185



## Diavolina

90 g	Codice N12/90
------	---------------



## Anicini bianchi

200 g	Codice N13/200
-------	----------------



## Palline

argentate n.1	50 g	Codice N41/50
argentate n.2	50 g	Codice N42/50
dorate	50 g	Codice N49/50







## Lenti (confetti al cioccolato)

Lenti argentate	50 g	Codice N33/50
Lenti arcobaleno	100 g	Codice N34/100
Mini lenti arcobaleno	100 g	Codice N35/100
Maxi lenti arcobaleno	100 g	Codice N50/100



## Cuori (confetti al cioccolato)

Arcobaleno	100 g	Codice N36/100
	500 g	Codice N36/500
Rossi	500 g	Codice N37/500
Bianchi	500 g	Codice N38/500
Rosa	500 g	Codice N39/500
Celesti	500 g	Codice N40/500



## Confetti alla mandorla

Rossi	500 g	Codice N15/500
Bianchi	500 g	Codice N14/500
Rosa	500 g	Codice N16/500
Celesti	500 g	Codice N17/500



## Confetti al cioccolato

Arcobaleno	100 g	Codice N27/100
	500 g	Codice N27/500
Rossi	500 g	Codice N28/500
Bianchi	500 g	Codice N26/500
Rosa	500 g	Codice N29/500
Celesti	500 g	Codice N30/500

## Confetti alla nocciola

Arcobaleno	100 g	Codice N51/100
	500 g	Codice N51/500
Rossi	500 g	Codice N47/500
Bianchi	500 g	Codice N44/500
Rosa	500 g	Codice N45/500
Celesti	500 g	Codice N46/500





### Confetti al pistacchio

Bianchi	500 g	Codice N52/500
Rosa	500 g	Codice N53/500
Celesti	500 g	Codice N54/500
Rossi	500 g	Codice N55/500



### Confetti ciocconocciola

Rossi	500 g	Codice N59/500
Bianchi	500 g	Codice N56/500
Rosa	500 g	Codice N57/500
Celesti	500 g	Codice N58/500



# Preparati per gelati da preparare a casa



Preparato per gelato. Dose per 1/2 l di latte

Caffé	Codice I56/1
Cioccolato	Codice I57/1
Cannella	Codice I58/1
Cocco	Codice I59/1
Crema panna	Codice I60/1
Croccantino al rhum	Codice I61/1
Fragola	Codice I62/1
Frutti di bosco	Codice I63/1
Giandua	Codice I64/1
Nocciola	Codice I65/1
Pistacchio	Codice I66/1
Stracciatella	Codice I67/1
Tiramisú	Codice I68/1
Torrone	Codice I69/1
Zuppa inglese	Codice I70/1

# Basi e paste per gelato



## Basi

Base gelati crema	100 g	Codice I71/100
Base gelati frutta	100 g	Codice I72/100
Base gelati crema senza glutine	100 g	Codice I73/100
Base gelati frutta senza glutine	100 g	Codice I74/100



## Paste

Pasta amarena	250 g	Codice I28/250
Pasta cannella	250 g	Codice I75/250
Pasta frutti di bosco	250 g	Codice I76/250
Pasta nocciola	250 g	Codice I77/250
Pasta banana	250 g	Codice I29/250
Pasta cocco	250 g	Codice I30/250
Pasta croccantino al rum	250 g	Codice I31/250
Pasta cioccolato bianco	250 g	Codice I78/250
Pasta melone cantalupo	250 g	Codice I33/250
Pasta pesca	250 g	Codice I37/250
Pasta tiramisù	250 g	Codice I39/250
Pasta caffè	250 g	Codice I79/250
Pasta gianduia	250 g	Codice I80/250
Pasta vaniglia gialla	250 g	Codice I36/250
Pasta fragola	250 g	Codice I22/250
Pasta menta	250 g	Codice I34/250
Pasta pistacchio	250 g	Codice I38/250
Pasta torrone	250 g	Codice I40/250
Pasta gelsomino	100 g	Codice I24/100
Pasta pistacchio 100%	100 g	Codice I43/100
Pasta zuppa inglese	150 g	Codice I81/150

# Coni e cialde per gelato



Conetti wafer

60 g

Codice Io6/60



Conetti croccanti

40 pezzi

Codice Io8/40



Coppa Gioia (coppetta di cialda)

14 pezzi

Codice Io5/14



Pirottini wafer

60 g

Codice Io7/60



Sigarette wafer cacao

150 g

Codice Io9/150



Dischi cialda

100 g

Codice I13/100

Ventagli cialda

100 g

Codice I11/100



# Dolcetti in confezione



Petit-fours di mandorla

250 g

Codice T25/250



Ragusani di mandorla

250 g

Codice T26/250



Catanesi di mandorla

250 g

Codice T27/250



Cometine

250 g

Codice T28/250



Dolcetti svizzeri

250 g

Codice T30/250



Fiocchi siciliani

250 g

Codice T31/250



### Buccellati

250 g

Codice T32/250



### Bocconcini di dama

250 g

Codice T33/250



### Frutta di martorana (marzapane)

250 g

Codice T34/250

# Biscotti in confezione



Tricotti

250 g

Codice T23/250



Regina

250 g

Codice T14/250



Quaresimali

250 g

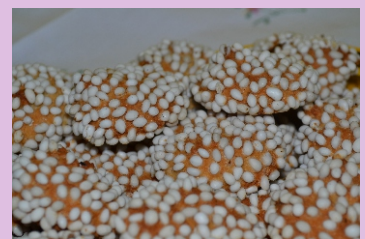
Codice T13/250



Lumachine

250 g

Codice T24/250



Dessert secco con anicini

250 g

Codice T35/250



Frolletti

Frolletti 250 g

Codice T07/250

Frolletti al cacao 250 g

Codice T08/250

Frolletti al caffè 250 g

Codice T36/250







## Treccine

250 g

Codice T37/250



## Prussiani di sfoglia

250 g

Codice T38/250

Per informazioni e prezzi venite a trovarci,  
o contattateci ai seguenti recapiti:

Industria Dolciaria Fratelli Nuccio  
Corso Calatafimi 715, 90129 Palermo

Tel. +39 091422204  
Email [info@nuccio.it](mailto:info@nuccio.it)  
Web [www.nuccio.it](http://www.nuccio.it)

Se pensate che possiamo aiutarvi a  
realizzare qualche vostra idea saremo felici  
di discuterne con voi.



*Tenetevi aggiornati sui nostri prodotti e offerte su*  
**www.nuccio.it**

*Grande amore per i prodotti genuini!*



Industria Dolciaria Fratelli Nuccio  
Corso Calatafimi, 719 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it