

BISCOTTI

FATTI A MANO

Sono realizzati solo con farine di grano siciliano al 100 per cento senza alcun'altra aggiunta o miscelazione, frutto quindi di un processo di essiccazione naturale delle spighe. Diverse le varietà, a misura di tutti i palati: dai tradizionali e conosciutissimi "Umberto" a quelli più sfiziosi con cioccolato fondente, mandorle rigorosamente siciliane e con frutta di stagione.



CLASSICI

- Umberto
- Regina
- Frolla
- Frolla Cioccolato
- Ciambelline
- Misti Mignon

TRADIZIONALI

- Cantucci
- Chiacchiere
- Cuccidate
- Cuduredde
- San Martino
- Pignolata

SFIZIOSI

- Cereali
- Avena
- Limone
- Arancia
- Mandarino
- Agrumi

INTEGRALI

- Tumminia
- Integrali al Miele