

squisitezze da gustare



Il pistacchio di Bronte, frutto assai pregiato, è considerato l'oro verde della produzione agricola e della cucina mediterranea, possiede un colore unico che lo rende inequiparabile per qualità e gusto a quello prodotto in altri paesi. La specie di origine araba ha avuto, a partire dalla seconda metà dell'ottocento, il suo humus ideale nel territorio di Bronte.

La coltivazione avviene su un terreno vulcanico, caratterizzato in prevalenza da rocce che affiorano in superficie creando non pochi ostacoli alle operazioni per la coltivazione e determinando elevati costi di produzione. La frastuca (nome antico del frutto), minacciata sempre più spesso da importazioni di qualità inferiori, ha conquistato il riconoscimento del marchio DOP, una lusinghiera testimonianza della ricchezza e del prestigio dei prodotti siciliani.

La decisione dell'azienda GRAMAR – Delizie Siciliane di intraprendere quest'attività in modo più incisivo nasce non solo dalla volontà di far riaffiorare e riappropriarsi di tradizioni ereditate nel tempo ma anche dal deciso proposito di immettere sul mercato prodotti genuini e autentici, caratterizzati da esclusive peculiarità organolettiche contraddistinte da profumi, aromi e sapori della nostra Sicilia.

L'unità produttiva della GRAMAR si avvale di moderne tecnologie di lavorazione che garantiscono una selezione accurata dei prodotti nel massimo rispetto delle norme igieniche. È rivolta alla produzione, lavorazione e trasformazione di frutta secca, nocciole, mandorle, e predilige la lavorazione del pistacchio di Bronte; lo fa con particolare attenzione realizzando il pesto ideale per condire primi piatti e la deliziosa crema da spalmare usata per farcire croissant, crêpes e torte.



deliziose creme da spalmare



deliziose creme da spalmare

Creme da spalmare lavorate artigianalmente per la degustazione dei nostri frutti.

Lavorate con una finezza pari a 8 micron e con percentuali diverse di frutta secca, soddisfano i palati più esigenti e sono ottime per farcire cornetti, crêpes e ideali su formaggi stagionati.

Crema di Pistacchio

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
119	Crema di Pistacchio 30%	gr. 90	15	8055118341196	24 mesi	10 %
120	Crema di Pistacchio 30%	gr. 190	12	8055118341202	24 mesi	10 %
121	Crema di Pistacchio 30% LINEA PASTICCERIA	Kg. 1	5	8055118341219	24 mesi	10 %
122	Crema di Pistacchio 30% LINEA PASTICCERIA	Kg. 3	2	8055118341226	24 mesi	10 %
125	Crema di Pistacchio 40% Extra	gr. 190	12	8055118341257	24 mesi	10 %

Crema di Mandorla

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
162	Crema di Mandorla 35%	gr. 90	15	8055118341622	24 mesi	10 %
163	Crema di Mandorla 35%	gr. 190	12	8055118341639	24 mesi	10 %
165	Crema di Mandorla 35% LINEA PASTICCERIA	Kg. 1	5	8055118341653	24 mesi	10 %
167	Crema di Mandorla 35% LINEA PASTICCERIA	Kg. 3	2	8055118341677	24 mesi	10 %

Crema di Nocciola

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
182	Crema di Nocciola 30%	gr. 90	15	8055118341820	24 mesi	10 %
183	Crema di Nocciola 30%	gr. 190	12	8055118341837	24 mesi	10 %
185	Crema di Nocciola 30% LINEA PASTICCERIA	Kg. 1	5	8055118341851	24 mesi	10 %
187	Crema di Nocciola 30% LINEA PASTICCERIA	Kg. 3	2	8055118341875	24 mesi	10 %



80%
PESTO ALLA
BRONTESE
Condimento a base di pistacchio

ideale condimento per antipasti e primi piatti



ideale condimento per antipasti e primi piatti

Un prodotto che ha conquistato tutti i palati in pochissimo tempo, tanto da diventare quello di maggiore successo sul mercato, è il pesto alla Brontese, preparato artigianalmente con soli pistacchi di Bronte al 65% e al 80%, olio, sale e aromi naturali senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Oltre a quello ai pistacchi, recentemente sono stati realizzati quelli alle mandorle, nocciole e noci, con frutta secca di qualità.

Il pesto pronto viene invasettato nel vetro e pastorizzato per assicurare una corretta conservazione.

E' un condimento che si presta a molteplici usi in cucina, per primi piatti, per farcire bruschette e si sposa bene con carni e pesce.

Pesto alla Brontese

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
109	Pesto alla Brontese 65%	gr. 90	15	8055118341097	24 mesi	10 %
110	Pesto alla Brontese 65%	gr. 190	12	8055118341103	24 mesi	10 %
111	Pesto alla Brontese 65% LINEA CATERING	Kg. 1	5	8055118341110	24 mesi	10 %
112	Pesto alla Brontese 65% LINEA CATERING	Kg. 3	2	8055118341127	24 mesi	10 %
115	Pesto alla Brontese 80% EXTRA	gr. 190	12	8055118341158	24 mesi	10 %

Pesto di Mandorle

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
150	Pesto di Mandorle 65%	gr. 90	15	8055118341509	24 mesi	10 %
151	Pesto di Mandorle 65%	gr. 190	12	8055118341516	24 mesi	10 %

Pesto di Nocciole

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
170	Pesto di Nocciole 65%	gr. 90	15	8055118341707	24 mesi	10 %
171	Pesto di Nocciole 65%	gr. 190	12	8055118341714	24 mesi	10 %

Pesto di Noci

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
190	Pesto di Noci 65%	gr. 90	15	8055118341905	24 mesi	10 %
191	Pesto di Noci 65%	gr. 190	12	8055118341912	24 mesi	10 %

per una carica di bontà



Gramar
PASTICERIE SICILIANE

per una carica di bontà

La torta, realizzata artigianalmente con un impasto morbido e gustoso a base di pistacchio di Bronte, è farcita con la deliziosa crema di pistacchio.

Per gustarla nella sua totale fragranza, si consiglia di riscaldarla prima di servirla.

Torta di Pistacchio

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
500	Torta artigianale al pistacchio	gr. 500	8	8055118345002	3 mesi	10 %
501	Torta artigianale al pistacchio	Kg. 1	4	8055118345019	3 mesi	10 %



dal fiore al frutto

Una serie di prodotti assicura tutta la bontà del pistacchio di Bronte al naturale, privato dell'endocarpo e selezionando solo le parti più nobili del frutto. La pratica confezione sottovuoto mantiene intatto tutto il sapore come se fosse stato appena raccolto e sgusciato.

Ideale per la preparazione di primi e secondi piatti o per essere utilizzato in pasticceria come ingrediente principe nella preparazione dei dolci. La pasta, ottenuta raffinando il pistacchio, è un'ottima base per il gelato.

Pistacchio sgusciato

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
002	Pistacchio Bronte sgusciato sottovuoto	gr. 100	20	8055118340021	12 mesi	4 %
004	Pistacchio Bronte sgusciato sottovuoto	gr. 250	15	8055118340045	12 mesi	4 %
006	Pistacchio Bronte sgusciato sottovuoto	gr. 500	8	8055118340069	12 mesi	4 %
008	Pistacchio Bronte sgusciato sottovuoto	Kg. 1	4	8055118340083	12 mesi	4 %

Farina di Pistacchio

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
010	Farina di Pistacchio Bronte sottovuoto	gr. 100	25	8055118340106	12 mesi	4 %
012	Farina di Pistacchio Bronte sottovuoto	gr. 250	15	8055118340120	12 mesi	4 %
014	Farina di Pistacchio Bronte sottovuoto	gr. 400	8	8055118340144	12 mesi	4 %
016	Farina di Pistacchio Bronte sottovuoto	Kg. 1	5	8055118340168	12 mesi	4 %

Oro verde Etna - Pistacchio pelato

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
020	Oro Verde Etna - Pistacchio pelato sottovuoto	gr. 100	25		12 mesi	4 %
022	Oro Verde Etna - Pistacchio pelato sottovuoto	gr. 400	8		12 mesi	4 %
024	Oro Verde Etna - Pistacchio pelato sottovuoto	Kg. 1	5		12 mesi	4 %

Oro verde Etna - Pasta gelato

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
201	Oro verde pistacchio puro 100%	Kg. 1	5	8055118342018	12 mesi	10 %
203	Oro verde pistacchio puro 100%	Kg. 3	2	8055118342032	12 mesi	10 %



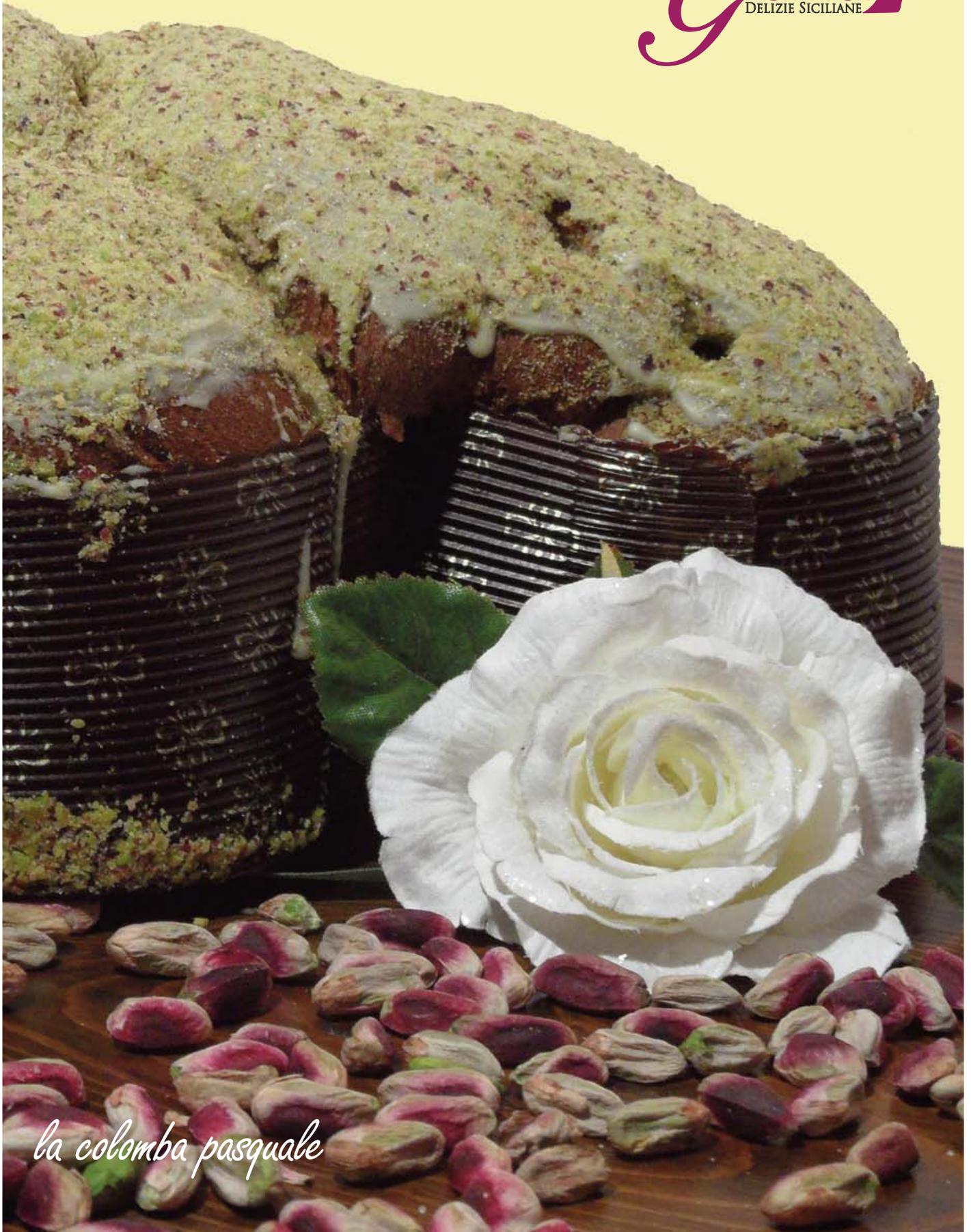
le petit plaisir

le petit plaisir

Il panettone, tipico dolce delle tradizioni gastronomiche natalizie, unisce al soffice impasto la delicatissima crema con cui è farcito e una copertura di cioccolato bianco con granella di pistacchio. Ingredienti genuini e freschi e la produzione artigianale assicurano un prodotto di qualità.

Panettone artigianale al Pistacchio

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
400	Panettone artigianale al pistacchio	Kg. 1	12	8055118344005	6 mesi	10 %



la colomba pasquale

la colomba pasquale

La colomba, forma a cui da sempre è attribuito un forte valore simbolico di pace, rinascita e amore, è un delizioso dolce di pasta lievitata che chiude tradizionalmente il pranzo pasquale. Il soffice impasto realizzato con ingredienti genuini e freschi, unisce uova, farina e lievito alla delicatissima crema con cui è farcito. Arricchiscono ulteriormente il dolce la copertura di cioccolato bianco e la granella di pistacchio.

Colomba pasquale al Pistacchio

codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	TMC	IVA
405	Colomba pasquale al pistacchio	Kg. 1	12	8055118344050	6 mesi	10 %



creme di liquore e rosoli per gusti raffinati

creme di liquore e rosoli per gusti raffinati

I liquori aromatizzati e i prelibati rosoli, realizzati secondo ricette tradizionali, offrono l'opportunità di assaporare gusti intensi. Serviti freddi dopo i pasti, possono essere utilizzati anche nella preparazione di dolci o per completare una coppa di gelato.

	codice code	prodotto product	formato size	pz x cartone pieces x box	codice EAN EAN code	IVA
Creme di Liquore		300 Crema Liquore Pistacchio Bronte	10 cl	12	8055118343008	21 %
		301 Crema Liquore Pistacchio Bronte	20 cl	12	8055118343015	21 %
		302 Crema Liquore Pistacchio Bronte	50 cl	6	8055118343022	21 %
		303 Crema Liquore Limone	10 cl	12	8055118343039	21 %
		304 Crema Liquore Limone	20 cl	12	8055118343046	21 %
		305 Crema Liquore Limone	50 cl	6	8055118343053	21 %
		306 Crema Liquore Mandarino	10 cl	12	8055118343060	21 %
		307 Crema Liquore Mandarino	20 cl	12	8055118343077	21 %
		308 Crema Liquore Mandarino	50 cl	6	8055118343084	21 %
		309 Crema Liquore Mandorla	10 cl	12	8055118343091	21 %
		310 Crema Liquore Mandorla	20 cl	12	8055118343107	21 %
		311 Crema Liquore Mandorla	50 cl	6	8055118343114	21 %
		312 Crema Liquore Cioccolato di Modica	10 cl	12	8055118343121	21 %
		313 Crema Liquore Cioccolato di Modica	20 cl	12	8055118343138	21 %
		314 Crema Liquore Cioccolato di Modica	50 cl	6	8055118343145	21 %
		315 Crema Liquore Cioccolato di Modica alla cannella	10 cl	12	8055118343152	21 %
		316 Crema Liquore Cioccolato di Modica alla cannella	20 cl	12	8055118343169	21 %
		317 Crema Liquore Cioccolato di Modica alla cannella	50 cl	6	8055118343053	21 %
		318 Crema Liquore Cioccolato di Modica al peperoncino	10 cl	12	8055118343183	21 %
		319 Crema Liquore Cioccolato di Modica al peperoncino	20 cl	12	8055118343190	21 %
		320 Crema Liquore Cioccolato di Modica al peperoncino	50 cl	6	8055118343206	21 %
		321 Crema Liquore Cioccolato di Modica agli agrumi	10 cl	12	8055118343213	21 %
		322 Crema Liquore Cioccolato di Modica agli agrumi	20 cl	12	8055118343220	21 %
	323 Crema Liquore Cioccolato di Modica agli agrumi	50 cl	6	8055118343237	21 %	
Rosoli		330 Rosolio Pistacchio	10 cl	12	8055118343305	21 %
		331 Rosolio Pistacchio	20 cl	12	8055118343312	21 %
		332 Rosolio Pistacchio	50 cl	6	8055118343329	21 %
		333 Rosolio Limone	10 cl	12	8055118343336	21 %
		334 Rosolio Limone	20 cl	12	8055118343343	21 %
		335 Rosolio Limone	50 cl	6	8055118343350	21 %
		336 Rosolio Mandarino	10 cl	12	8055118343367	21 %
		337 Rosolio Mandarino	20 cl	12	8055118343374	21 %
		338 Rosolio Mandarino	50 cl	6	8055118343381	21 %
		339 Rosolio Arancia	10 cl	12	8055118343398	21 %
		340 Rosolio Arancia	20 cl	12	8055118343404	21 %
		341 Rosolio Arancia	50 cl	6	8055118343411	21 %
		342 Rosolio Cannella	10 cl	12	8055118343428	21 %
		343 Rosolio Cannella	20 cl	12	8055118343435	21 %
		344 Rosolio Cannella	50 cl	6	8055118343442	21 %
		345 Rosolio Ficodindia	10 cl	12	8055118343459	21 %
		346 Rosolio Ficodindia	20 cl	12	8055118343466	21 %
	347 Rosolio Ficodindia	50 cl	6	8055118343473	21 %	
	348 Rosolio Finocchietto	10 cl	12	8055118343480	21 %	
	349 Rosolio Finocchietto	20 cl	12	8055118343497	21 %	
	350 Rosolio Finocchietto	50 cl	6	8055118343503	21 %	