



THE BRONTE PISTACHIO D.O.P.: THE SECRET OF A UNIQUE AND AUTHENTIC TASTE

The natural and unmistakable essence of Sicily that transforms ice creams, desserts, and delicacies into unparalleled gastronomic works of art.

Emanating the scent of Sicilian soils, the company "Il Pistacchio di Bronte" introduces to the market and pastry and ice cream professionals its flagship product: the Bronte Green Pistachio D.O.P.

This is a product of excellence that encapsulates all the flavors of the island, presented in its most authentic form: neither toasted nor salted, unlike imported products.

In this way, the Pistachio ensures a unique gastronomic experience, maintaining the characteristics that make this "green gold" special.

The mission of Il Pistacchio is aimed at enhancing the pistachio in all its nuances. From shelled pistachios to sophisticated pure paste, from chopped nuts to flour.





PRODUCT
OF EXCELLENCE
a unique gastronomic experience

Bronte Pistachio D.O.P: سر المذاق الفريد والأصيل.

يعبر عن جوهر الحياة الطبيعية في صقلية الذي لا تشوبه شائبة والذي يسهم في جعل الآيس كريم والحلويات والأطعمة الشهية أعمالاً فنية رائعة تعبر عن مدى جودة الطعام ومذاقه.

تطرح شركة "Il Pistacchio di Bronte"، منتجها الرائد والرئيس: Bronte Green Pistachio di Bronte D.O.P الذي تبعث منه رائحة الأصل الطيب للتربة في صقلية في الأسواق وتقدمه للمتخصصين في تحضير المعجنات والآيس كريم

يُعدّ منتجاً متميزاً بجميع نكهات الجزيرة، ويتم تقديمه في شكل يعبر عن مدى أصالته: ليس محمصاً ولا مملحاً، على عكس المنتجات المستوردة. بهذه الطريقة، يضمن الفستق أن تعايش تجربة تذوق فريدة من نوعها، مع الحفاظ على الخصائص التي تجعل هذا "الذهب الأخضر" مميزاً. تتمثل مهمة Il Pistacchio في تحسين مذاق الفستق بما ينطوي عليه من فروقات دقيقة. من الفستق المقشر إلى العجينة النقية المتطور، ومن المكسرات المفرومة إلى الدقيق.

تقدم الشركة أيضاً الأطباق والأصناف التي تتميز بها منطقة البحر الأبيض المتوسط الشهية الأخرى مثل اللوز والبندق والصنوبر والجوز؛ والنكهات الرائعة للآيس كريم والمعجنات.

يساعد الفستق بشكل لا مثيل له في تقديم العديد من الأطباق الشهية التي لا حصر لها. سواء كان الفستق المقشر بالكامل أو المقشر لتزيين الحلويات والآيس كريم، أو فتات الفستق بنسبة 100%، التي يتم الحصول عليها من طحن المنتج المقشر، ستنعم في نهاية المطاف بمذاق خاص لم تجربته من قبل لأي حلوى. يجب الوقوف أمام منتج يستحق اهتماماً خاصاً ألا وهو عجينة الفستق النقية التي يتم الحصول عليها من تشكيلة Bronte Green Pistachio D.O.P المختارة بعناية.

يُحدّث هذا المنتج الفريد تأثيراً رائعاً وينال إعجاب الجميع نظراً لخصائصه التي لا مثيل لها المثيرة للحواس. تُمكنك عجينة الفستق النقية من تحضير الآيس كريم بنكهة قوية ومميزة.

تمثل Il Pistacchio di Bronte في ظل التزامها بتحقيق أعلى مستويات الجودة والحفاظ على الأصالة ضماناً للتميز في قطاع المعجنات والآيس كريم، إذ تقدم منتجات فريدة لا مثيل لها. يُعدّ Bronte Green Pistachio D.O.P بلا شك كنزاً إيطالياً حقيقياً، وتجربة طهي يتهافت جميع عشاق الذوق الرفيع عليها.

www.ilpistacchio.it





From grinding the shelled product, the final effect will always be to add a special touch to any dessert.

A product that deserves special mention is the pure pistachio paste, obtained from a careful selection of the Bronte Green Pistachio D.O.P.

This unique product is appreciated for its unparalleled organoleptic characteristics. The pure paste allows for the creation of an ice cream with an intense and distinctive flavor.

The company also offers other Mediterranean delicacies such as almonds, hazelnuts, pine nuts, and walnuts; a triumph of flavors for ice creams and pastries.

The possibilities offered by the pistachio are countless and intriguing. Whether it's whole shelled or peeled pistachios for decorating desserts and ice creams, or 100% pistachio crumbs, obtained

With its commitment to quality and authenticity, Il Pistacchio di Bronte represents a guarantee of excellence in the pastry and ice cream sector, offering unique and inimitable products. The Bronte Green Pistachio D.O.P. is without a doubt a true Italian treasure, an indispensable culinary experience for all lovers of good taste.

www.ilpistacchio.it




Il Pistacchio
Superior Ingredients for Gelato,
Pastries, Desserts and Savories.



THE PISTACHIO
Superior bronte ingredients
for gelato, pastries,
desserts and savories.



www.ilpistacchio.it
info@ilpistacchio.it - phone: 095-692946
Viale Catania, 62 - 95034 Bronte - CT - Italia