

DISIÒ

# La farcitura non è mai stata così golosa

SI CHIAMA CAPRICCI, MA È DESTINATA A SEMPLIFICARE IL LAVORO DEGLI ARTIGIANI, SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ E ALL'INNOVAZIONE. MATERIE PRIME SELEZIONATE CON CURA E UNA QUALITÀ SENZA COMPROMESSI, IN UNA SERIE DI REFERENZE FRA TRADIZIONE E NUOVE TENDENZE



## UNA PICCOLA GRANDE STORIA SICILIANA

Nel cuore della Sicilia, l'incontro di due giovani con diverse esperienze nel settore della pasticceria e gelateria dà vita ad un progetto che è anche un sogno. Viene chiamato Disiò, in dialetto locale "desiderio". La prima avventura inizia nel 2007 e, nel corso degli anni, la tradizione, il legame con il territorio e il confluire di nuove idee portate avanti con determinazione, hanno permesso ad una piccola realtà di trasformarsi in un importante punto di riferimento per i maestri artigiani che scelgono la qualità e l'innovazione.

Era il 2007 e Disiò inaugurava la sua prima linea di prodotti, con la referenza Capricci Pistacchio L01.

Negli anni la gamma si è assortita sempre di più, ma è rimasta nel cuore come "la numero uno".

Creme di qualità superiore a lunga conservazione e senza grassi idrogenati, create con le migliori materie prime e pronte per la farcitura di prodotti pre e post forno.

Prodotti perfetti da utilizzare in pasticceria per farcire panettoni, colombe, biscotteria e pasticceria da credenza, ma anche

in cioccolateria per ripieni di cioccolatini, tartufi e pralineria; infine, anche nei bar, nei caffè e nei bistrot, per tutti i lievitati da colazione pre e post forno.

Oggi la Linea Capricci conta quindici referenze, proprio a partire dal Pistacchio che, insieme alla Mandorla, celebra due tesori della Sicilia, appena tostati.

E poi, Nocciola Oro e Gianduia Oro, tutti con un'altissima percentuale di frutto, Caffè Oro, da chicchi di caffè arabica appena tostati, e i gusti al cioccolato: Modicano, al cioccolato di Modica, Bianca e Fondente.

Non mancano i sapori della vera frutta tradizionale, Limone, Arancia e Mandarino, con oli essenziali spremuti a freddo, e Fragola, ma i riflettori sono puntati sui trend del momento: da Caramou, con vero caramello artigianale, a Tahiti, con vaniglia in bacche, fino a Pinky, il nuovissimo e sorprendente cioccolato rosa Ruby.

Tutte le referenze sono proposte in piccole confezioni, 2 secchielli da 3 Kg, che consentono un grande assortimento senza dover stoccare grosse quantità di prodotto.