



## Cassata siciliana

**Dolce Sicilia di Ciaravino Alice**  
Zona Industriale Buseto Palizzolo - Lotto 22  
91012 - Buseto Palizzolo (TP) Italy  
tel. +39 0923 852587  
[www.dolcesicilia.it](http://www.dolcesicilia.it)  
[info@dolcesicilia.it](mailto:info@dolcesicilia.it) | [ciaravinoalice@pec.it](mailto:ciaravinoalice@pec.it)



# Cassata siciliana



## CASSATA SICILIANA DI RICOTTA DI PECORA

### INGREDIENTI:

farina di mandorla, zucchero, frutta candita, ricotta di pecora farina 00, amido, maltodistrina, agente lievitante (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), emulsionante (E471 E 472b) sale, aromi, colorante E160a, uova, latte scremato in polvere, acqua, gocce di cioccolato, glucosio, farina di mandorla, vanillina, aroma mandorla amara, zucchero impalpabile, ricotta di pecora, frutta candita, colorante E102 e E131.

### IMBALLAGGIO A CARTONE:

Cod. 91 - 1 Cassata Siciliana di Ricotta da Gr. 500 circa  
Cod. 92 - 1 Cassata Siciliana di Ricotta da Gr. 750 circa  
Cod. 34 - 1 Cassata Siciliana di Ricotta da Kg. 1 circa  
Cod. 77 - 1 Cassata Siciliana di Ricotta da Kg. 1,5 circa  
Cod. 42 - 1 Cassata Siciliana di Ricotta da Kg. 2 circa

## CASSATA SICILIAN CHEESE OF SHEEP

### INGREDIENTS:

*almond flour, sugar, candied fruit, cottage cheese 00 flour, starch, maltodistrina, raising agent (sodium acid pyrophosphate, sodium bicarbonate), emulsifier (E471 E 472b), salt, flavorings, coloring E160a, eggs, skimmed milk dust, water, chocolate chips, sugar, almond flour, vanilla, bitter almond flavor, icing sugar, ricotta, candied fruit, coloring E102 and E131.*

### PACKAGING:

Cod. 91 - 1 Cassata Siciliana di Ricotta da Gr. 500 circa  
Cod. 92 - 1 Cassata Siciliana di Ricotta da Gr. 750 circa  
Cod. 34 - 1 Cassata Siciliana di Ricotta da Kg. 1 circa  
Cod. 77 - 1 Cassata Siciliana di Ricotta da Kg. 1,5 circa  
Cod. 42 - 1 Cassata Siciliana di Ricotta da Kg. 2 circa

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

La cassata siciliana va semplicemente fatta scongelare per un paio d'ore e servita a fette. Il tempo di scongelamento va considerato a secondo della temperatura esterna quindi la prima volta e consigliabile calcolare il tempo necessario.

Dolce tipico della tradizione siciliana la cassata come il cannolo e conosciuto e apprezzato il tutto il mondo ed è apprezzato in tutte le occasioni.

### PREPARATION:

*The Sicilian cassata is simply made to defrost for a few hours and served in slices. The defrosting time must be considered according to the outside temperature and then the first time and advisable to calculate the time required.*

*Typical sweet traditional Sicilian cannoli and cassata as known and appreciated all over the world and is enjoyed on all occasions.*

**Dolce Sicilia di Ciaravino Alice**

Zona Industriale Buseto Palizzolo - Lotto 22

91012 - Buseto Palizzolo (TP) Italy

tel. +39 0923 852587

[www.dolcesicilia.it](http://www.dolcesicilia.it)

[info@dolcesicilia.it](mailto:info@dolcesicilia.it) | [ciaravinoalice@pec.it](mailto:ciaravinoalice@pec.it)