

*Dal 1930*



*F.lli Marano*



*Marano*

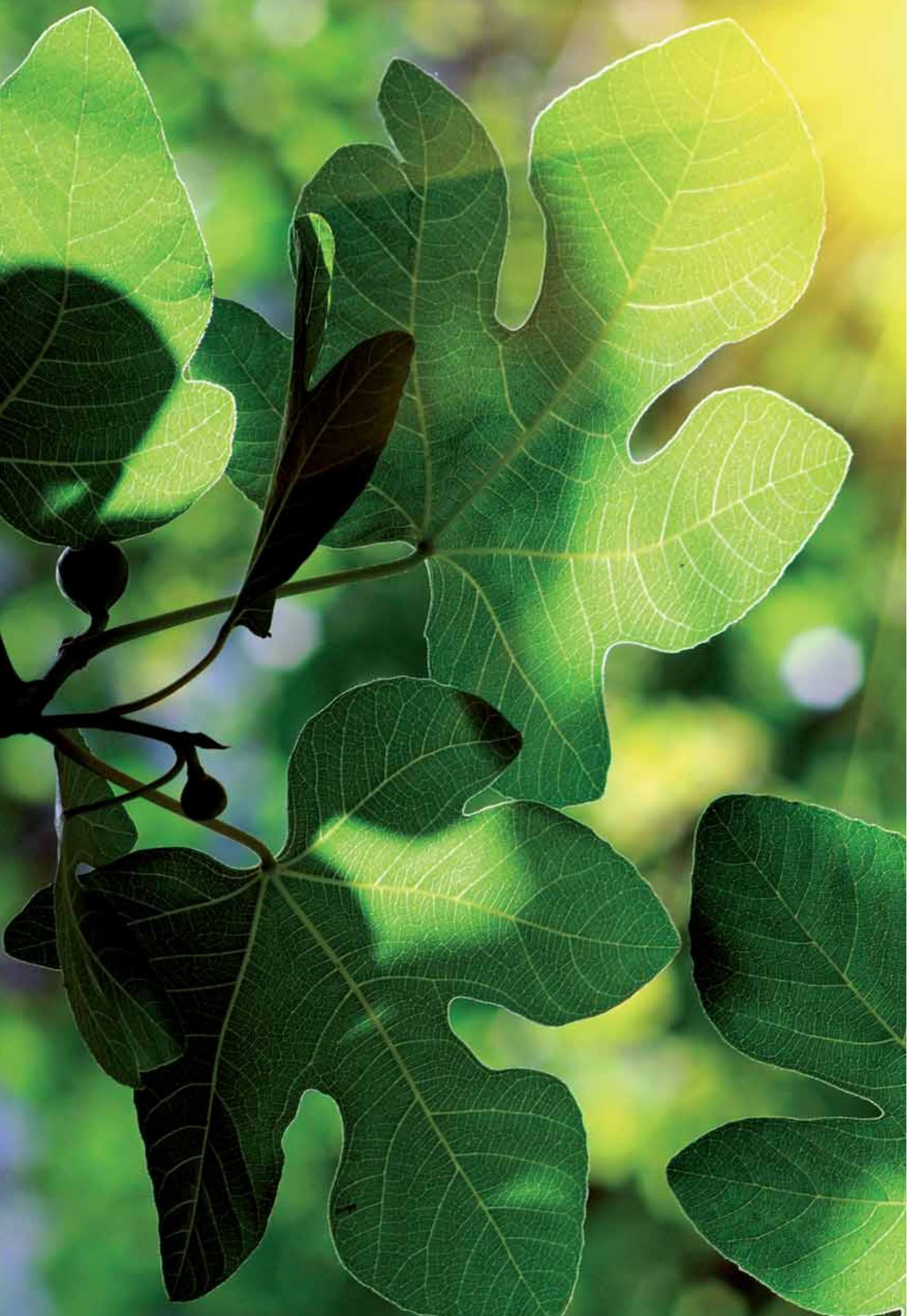
*Creatori di dolcezze*





# Marano



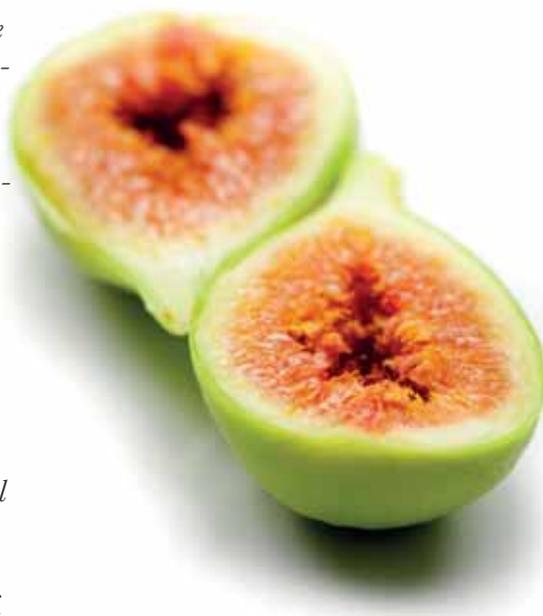


# Marano

## TRA STORIA, MITI E LEGGENDE

*Il Fico è in assoluto una delle piante più antiche della storia. Le prime civiltà agricole in Mesopotamia, Palestina ed Egitto coltivavano il fico che si diffuse poi lentamente in tutto il bacino del Mar Mediterraneo. Qualche anno fa, dei ricercatori dell'Università di Harvard hanno scoperto, nei pressi del fiume Giordano, un sito archeologico chiamato Gikal. In questo villaggio abitato più o meno 11400 anni fa sono stati scoperti dei piccoli fichi e delle piccole parti di questo frutto, oramai completamente carbonizzate. Questo dimostra che il fico era coltivato molto prima di quanto si pensasse e circa mille anni prima di orzo e grano. Alla luce di questa scoperta si potrebbe dunque porre l'origine del fico in Medio Oriente, anche se, per altre fonti, il fico è originario dell'Asia Occidentale. In ogni caso, sicuramente, la sua origine è molto antica. Nella Bibbia, ad esempio, viene citato come il primo "vestito" della storia. Adamo ed Eva si "vestivano", infatti, di foglie di fico. In India il fico era l'albero sacro di Vishnù e Shiva, poi divenne l'albero cosmico del Risveglio di Buddha. Anche per gli antichi egizi il fico era considerato un albero cosmico ed assimilato alla fenice e alla Rinascita di Osiride, il Sole. Era, in altre parole, l'Albero della Vita. In Grecia il fico è stato protagonista di moltissimi miti, anche loro lo consideravano un albero sacro ed attribuivano al dio Dionisio la nascita di questo albero. Platone era un grande amante di fichi e per questo motivo gli venne dato il nome di "mangiatore di fichi". Inoltre raccomandava di mangiare questo frutto poiché, secondo lui, aiutava a rinforzare l'intelligenza. A Roma il fico era sacro a Marte, vero fondatore della città eterna e padre, secondo la leggenda, di Romolo e Remo, che furono allattati dalla lupa all'ombra di un fico. In generale, per i romani, la pianta del fico era una pianta sacra come la vite e l'ulivo. Plinio sosteneva che mangiare fichi "rende più forti i giovani, aiuta la salute degli anziani e attenua le rughe". L'imperatore Augusto se ne nutriva insieme al formaggio e ai pesci, per Seneca, insieme al pane, costituivano un pasto intero. Citazioni sulla lavorazione dei fichi secchi si trovano nelle Satire di Orazio*

*e in Columella, che ci ha lasciato un'autorevole opera di agraria. In generale, sia i greci che i romani, coltivarono intensamente il fico, soprattutto nelle regioni della vite, dell'olivo e degli agrumi, ovvero in Puglia, Campania, Sicilia e, ovviamente, in Calabria, dove tuttora la produzione è ben avviata ed in fase crescente, dove i contadini lasciano seccare al sole i fichi come facevano i popoli antichi che li hanno preceduti. Gli stessi fichi che i Fratelli Marano lavorano con cura e passione da tre generazioni, gli stessi fichi di qualche millennio fa.*



## AMONG HISTORY, MYTHS AND LEGENDS

*The fig is undeniably one of the most antique plants in the history. The first agricultural civilizations of Mesopotamia, Palestine and Egypt cultivated the fig, that has been diffused in all the Mediterranean basin. Few years ago, the researchers of the Harvard University discovered, near the Giordano river, an archeological area called Gikal. In this village inhabited more or less 11400 years ago have been discovered little figs and some parts of this fruit, by now completely carbonized. This proves that figs were cul-*

*tivated much earlier than it was previously thought and circa 1000 years earlier than barley and wheat. That being so we could hypothesize that the origin of the fig is in the Middle East, even if, for other authorities, the fig is native of Western Asia. Any way, it's origins are surely very antique. In the Bible, for example, it is cited as a "dress" of the history. Adam and Eve actually "dressed" in fig leaves. In India the fig was the sacred tree of Vishnù and Shiva, then it became the tree of the cosmic awakening of Buddha. Also for the antique Egyptians the fig was a cosmic tree and assimilated to a phoenix and to the Rebirth of Osiris, the Sun. In other words it was the Tree of Life. In Greece the fig was the protagonist of many myths, they also considered it a sacred tree and attributed it's creation to Dionysus. Plato was a fig lover and that's why his by-name was "fig eater". In addition he advised to eat this fruit because, according to him, it helped to develop the intelligence. In Rome the fig was sacred to Mars, the real founder of the eternal city. According to the legend, he was the father of Romulus and Remus, who were nursed by a she-wolf under the shadow of a fig tree. In general, for the Romans, the fig tree was a sacred plant as the grapevine and the olive tree. Pliny claimed that eating figs "make the young men stronger, helps the health of the oldest and makes wrinkles fade". The emperor Augustus ate them with cheese and fish, for Seneca, with bread, were a full meal. There were found some quotes about the figs manufacturing in Horace and Columella, who had left us a preeminent work about agriculture. Generally, Greeks as Romans widely cultivated figs, especially in the area of grapevines, olive trees and citruses, or rather in Apulia, Campania, Sicily and, obviously, in Calabria, where the production is still prosperous and increasing, where the farmers make sun-dried figs as the antique populations that lived before them had done. These are the same figs that Fratelli Marano produce with care and passion for three generations, the same figs of some millenniums ago.*

# Marano

## CREATORI DI DOLCEZZE

DAL 1930...

Ogni estate, da secoli, nelle colline dell'entroterra Cosentino, vi è la tradizione di raccogliere gli splendidi e gustosi fichi che questo angolo di terra di Calabria ed il suo clima offrono e di lasciarli seccare al sole secondo gli antichi metodi della tradizione, su graticci di canne intrecciate tra loro, in gergo dialettale chiamati "cannizzole". Nel mese di Settembre, dopo che gli esperti contadini hanno finito il loro lavoro, i fichi secchi diventati bianchi vengono trasportati ad Amantea, cittadina situata sulla splendida costa tirrenica cosentina, nel laboratorio artigiano dei Fratelli Marano, che dal 1930 e da tre generazioni, si occupano con cura e con passione, di lavorare questo eccellente frutto della tradizione.

Ecco dunque che si creano le famose Crocette, ottenute da quattro fichi farciti con mandorle o noci e con una profumata scorzetta di arancia, sovrapposti tra loro, cotti al forno ed aromatizzati secondo un'antica ricetta dei Fratelli Marano, una ricetta creata 80 anni fa da Bartolo Marano, il fondatore dell'azienda, a base di zucchero, cannella e alloro. Si creano le antiche Trece e Coroncine, fatte di fichi intrecciati e infilati tra loro con un rametto di mirto, aromatizzati con la stessa ricetta usata per le Crocette. Si creano altri diversi prodotti secondo i più antichi metodi e le più tradizionali ricette del Cosentino. Ed oltre a queste prelibate tipicità i Fratelli Marano hanno sviluppato, negli anni, nuove ricette più moderne e adatte alle più svariate esigenze di palato, come i Paciocchi, ormai tra i più richiesti, deliziosi fichi farciti con mandorle o noci, cotti al forno e proposti con una ricopertura di cioccolato fondente extra e di cioccolato bianco, la linea delle Ficule, fatta da morbidi fichi che prima di essere ricoperti di cioccolato vengono farciti con sei diversi tipi di creme artigianali create sempre dai Fratelli Marano, come la crema al peperoncino o alla liquirizia di Calabria, la linea dei Bon Bon, tra i prodotti più "spiritosi" in più di un senso, dal momento che sono delle praline a base di una pasta di fichi e diversi liquori.

La lavorazione viene fatta a mano, poiché non esistono macchinari in grado di sostituire l'uomo in questa particolare manifattura. E quando i Fratelli Marano infornano le loro prelibatezze si espande per gran parte della cittadina di Amantea un profumo intenso e avvolgente, antico e raffinato, che le parole non riescono a descrivere e che delizia gli abitanti e i forestieri di passaggio.

La varietà di fico che viene lavorata dai Fratelli Marano è quella tipica del Cosentino, denominata "Dottato". Ricco di polpa e dagli acheni minuscoli, con un giusto equilibrio zuccherino, il "Dottato" è rinomato e riconosciuto come la più alta qualità di fico del Mediterraneo. Il giusto riconoscimento a questa eccellenza del Cosentino è arrivato anche dalla Comunità Europea, che il 22 Giugno del 2011 lo ha fregiato con il marchio D.O.P.



SWEETNESS CREATORS SINCE 1930...

Every summer, for twenty centuries, on the hills of Cosenza inner land, there has been the tradition of picking figs, made wonderful and tasty by the Calabria land and climate. Then figs were dried on the sun, like the antique recipes wanted, on twisted sticks, called "cannizzole" in local dialect. In September, when the expert farmers finish their work, dried figs turned white are transported to the handicraft laboratory of Fratelli Marano in Amantea, a town located on the beautiful Tirrenical coast, near Cosenza.

Since 1930, for three generations, Fratelli

Marano has been working with zeal and passion on the transformation of this great traditional fruit. This is how the famous "Crocette" are prepared: obtained of four placed one upon another figs, stuffed with almonds or walnuts and a piece of orange peel, oven baked and flavored with sugar, cinnamon, laurel in accordance with the antique recipe of Fratelli Marano. This recipe was created by Bartolo Marano- the business founder, more than 80 years ago. Fratelli Marano also create the antique "Trece" ("Braids"), "Coroncine" ("Wreaths") made of twisted figs and put on a myrtle sticks, flavored with the same recipe of the "Crocette". Other new products have been developed through the years. Among these typical choicenesses Fratelli Marano has developed new modern recipes suited to all the demands of the palate. The "Paciocchi", one of the most popular products, are delicious figs stuffed with almonds or walnuts, oven baked and covered with dark, milk or white chocolate. There are also product line of the "Ficule", soft figs, filled with many types of handmade crèmes, as always made by Fratelli Marano, like the hot chili pepper crème or the Calabrian liquorice creme, before being covered with dark chocolate; and the "Bon Bon" the wittiest of our products, being made of a fig paste and different types of liquors.

All the manufacturing is handmade for there's no machine that could replace the man's ability in this specific craftsmanship. So when Fratelli Marano bake their deliciousnesses, an intense and deceiving, antique and refined fragrance, that words can't describe, spreads along the streets of Amantea to delight townsmen and visitors.

The variety of fig used by Fratelli Marano is the one typical of Cosenza area, called "Dottato". It is rich of pulp and tiny seeds, having a balanced sweet taste, the "Dottato" are renowned and recognized as the best quality Mediterranean figs. The European Community recognized this excellence on June 22, 2011, giving it the seal of quality D.O.P.

# La Tradizione



*I prodotti della Tradizione sono ricette esclusive e segrete dei Fratelli Marano, ideate dai nonni e tramandate per tre generazioni, ancora originali come un tempo.*

*Tutti i prodotti sono completamente naturali e rigorosamente fatti a mano.*

*The products of Tradition are exclusive and secret recipes of Fratelli Marano, created by grandparents and passed on for three generations, still original as once.*

*All the products are completely natural and rigorously handmade.*



# La Tradizione

## THE TRADITION



### LE CROCETTE

CODICE - ITEM : 001M - con mandorla/ *with almonds*  
Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pcs per box:14



### LE CROCETTE DELLA NONNA

CODICE - ITEM : 001N - con noci/ *with walnuts*  
Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pcs per box:14



### BOCCONCINI

CODICE - ITEM : 004 - con mandorla/ *with almonds*  
Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pcs per box:14



### BOCCONCINI DELLA NONNA

CODICE - ITEM : 004A - con noci/ *with walnuts*  
Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pcs per box:14

# La Tradizione

THE TRADITION



## FICHI DELLA NONNA

CODICE - ITEM : 006

non farciti/ not stuffed

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/ pcs per box: 12



## CORONCINE

CODICE - ITEM : 010A

non farciti/ not stuffed

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/ pcs per box: 12



## TRECCE

CODICE - ITEM : 009A

non farciti/ not stuffed

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/ pcs per box: 12

# Marano



# Delicatezze

## DELICACIES

*Dapprima i fichi vengono cotti al forno, poi farciti con mandorle tostate e con una profumata scorzetta di arancia, come nel caso dei Paciocchi, o riempiti con le prelibate creme artigianali create dai Fratelli Marano, come le Ficule, oppure semplici e non farciti, sempre ghiotti quali sono i Giocondi, i deliziosi fichi del Cosentino, in un perfetto legame, incontrano il gusto pregiato del cioccolato, per offrire ai palati di ogni genere delle dolci e autentiche Delicatezze.*



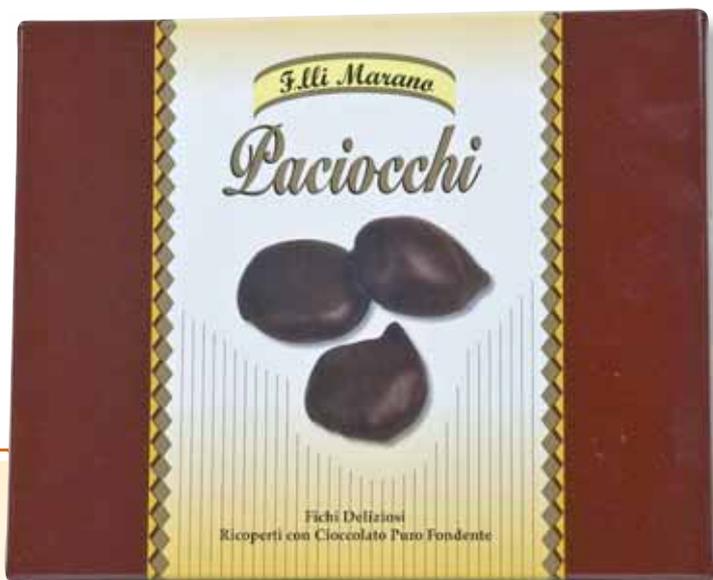
*First of all the figs are oven-baked, then stuffed with renowned Apulian almonds and a fragrant piece of the Calabrian orange peeling, as in case of the Paciocchi, or filled with the dainty handmade crèmes of Fratelli Marano, as the Ficule, or simple and not stuffed, always appetizing Giocondi, the delicious Cosenza figs meet, in a perfect bound, the fine chocolate taste, to offer to each palate sweet and authentic Delicacies.*





# Delicatezze

## DELICACIES



### PACIOCCHI

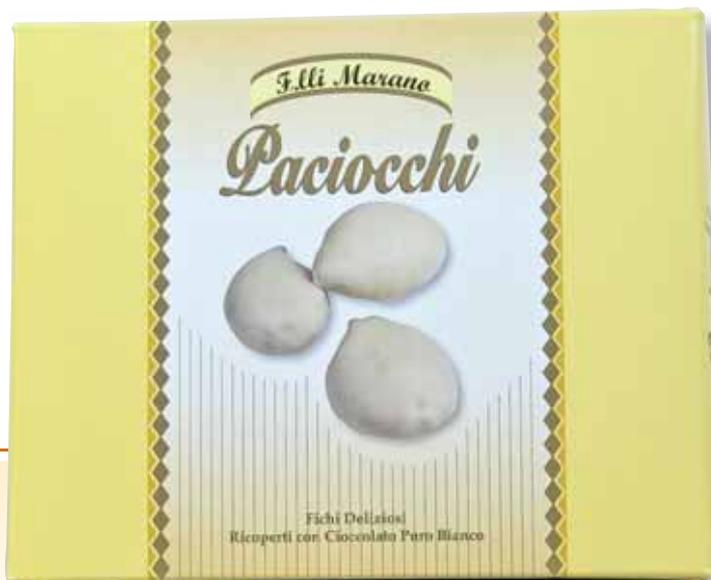
CODICE - ITEM : 017

Fichi con mandorle ricoperti con cioccolato extra fondente

*Figs with almonds coated with dark chocolate*

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box:12



### PACIOCCHI

CODICE - ITEM : 019

Fichi con mandorle ricoperti con cioccolato bianco

*Figs with almonds coated with white chocolate*

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box:12



### GIOCONDI

CODICE - ITEM : 020

Fichi non farciti ricoperti con cioccolato extra fondente

*Figs not stuffed coated with dark chocolate*

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box:12



### GIOCONDI

CODICE - ITEM : 021

Fichi non farciti ricoperti con cioccolato bianco

*Figs not stuffed coated with white chocolate*

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 12

# Delicatezze

## DELICACIES



### LE FICULE

CODICE - ITEM : 011

Fichi con crema nocciola ricoperti con cioccolato extra fondente  
*Extra dark chocolate covered figs stuffed with Hazelnut cream*

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pcs per box:12



### LE FICULE

CODICE - ITEM : 012

Fichi con crema caffè ricoperti con cioccolato extra fondente  
*Extra dark chocolate covered figs stuffed with Coffee cream*

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pcs per box:12



### LE FICULE

CODICE - ITEM : 013

Fichi con crema limoncello ricoperti con cioccolato extra fondente  
*Extra dark chocolate covered figs stuffed with Limoncello cream*

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pcs per box:12



### LE FICULE

CODICE - ITEM : 014

Fichi con crema al rhum ricoperti con cioccolato Extra fondente  
*Extra dark chocolate covered figs stuffed with Rhum cream*

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pcs per box:12



### LE FICULE

CODICE - ITEM : 015

Fichi con crema piccante ricoperti con cioccolato  
extra fondente

*Extra dark chocolate covered figs stuffed with Hot chili pepper cream*

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box:12



### LE FICULE

CODICE - ITEM : 016

Fichi con crema liquirizia ricoperti  
con cioccolato bianco

*White chocolate covered figs stuffed with Licorice cream*

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box:12



### LE FICULE

CODICE - ITEM : FBE

Fichi con crema al bergamotto ricoperti  
con cioccolato extra fondente

*Extra dark chocolate covered figs stuffed with Bergamot cream*

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box:12

Delicatezze  
DELICACIES



BON BON Misti

CODICE - ITEM : 025  
Al gusto di Rhum Strega® Caffè  
*Rum, Strega® Coffee Flavoured*  
Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz  
Pz per ctn/pcs per box:12



BON BON Misti

CODICE - ITEM : 029 Misti  
Al gusto di Limone, Arancia, Mandarino  
*Orange, Lemon and Mandarin flavored*  
Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz  
Pz per ctn/pcs per box:12

# Profumi e Saponi

FRAGRANCES AND FLAVORS



# Profumi e Sapori

FRAGRANCES AND FLAVORS



## CEDRO

**CODICE - ITEM : 022**

Filetti di Cedro candito ricoperti con cioccolato extra fondente  
*Candied Citron fillets coated with extra dark chocolate*

Peso/weight : 200 g/ 7 oz

Pz per ctn/pcs per box:14



## ARANCIA

**CODICE - ITEM : 023**

Filetti di Arancia candita ricoperti con cioccolato extra fondente  
*Candied Orange fillets coated with extra dark chocolate*

Peso/weight : 200 g/ 7 oz

Pz per ctn/pcs per box:14



## MANDARINO

**CODICE - ITEM : 024**

Spicchi di Mandarino candito ricoperti con cioccolato extra fondente  
*Candied Mandarin segments coated with extra dark chocolate*

Peso/weight : 200 g/ 7 oz

Pz per ctn/pcs per box:14



## LIMONE

**CODICE - ITEM : L/C**

Filetti di Limone candito ricoperti con cioccolato extra fondente  
*Candied Lemon fillets coated with extra dark chocolate*

Peso/weight : 200 g/ 7 oz

Pz per ctn/pcs per box:14

# Profumi e Sapori

## FRAGRANCES AND FLAVORS



### MANDORLE AL CIOCCOLATO F.

CODICE - ITEM : DM1

Mandorle ricoperte di cioccolato  
extra fondente

*Extra dark chocolate covered almonds*

Peso/weight : 200 g/ 7,5 oz

Pz per ctn/pcs per box:14



### NOCCIOLE AL CIOCCOLATO

CODICE - ITEM : DM2

Nocciole ricoperte di cioccolato

Extra fondente

*Extra dark chocolate covered hazelnuts*

Peso/weight : 200 g/ 7,5 oz

Pz per ctn/pcs per box:14



### NOCCIOLE AL CIOCCOLATO L.

CODICE - ITEM : DM3

Nocciole ricoperte di cioccolato al latte

*Milk chocolate covered hazelnut*

Peso/weight : 200 g/ 7,5 oz

Pz per ctn/pcs per box:14



### PISTACCHI AL CIOCCOLATO B.

CODICE - ITEM : DM4

Pistacchi ricoperti di cioccolato bianco

*White chocolate covered pistachio*

Peso/weight : 200 g/ 7,5 oz

Pz per ctn/pcs per box:14



# Marano e<sup>(1)</sup>Arte

*Il Gusto si sposa con la Bellezza*

*I Fratelli Marano puntano sull'arte e vestono i loro prodotti artigianali con una serie di confezioni ad edizione limitata realizzate in modo unico ed originale da apprezzati artisti provenienti da tutto il mondo.*

*Fratelli Marano links on art and dresses their artisan products with a rang of limited edition packagies, that are made in a unique and original way by international artists. Marano è Arte tastes as good as it looks*



# Marano e<sup>(r)</sup>Arte

*Il Gusto si sposa con la Bellezza*



BON BON ASSORTITI/ ASSORTED BON BON

CODICE/ITEM: **ARTE1**

PESO/WEIGHT : 300 GR / 10,6 OZ

PZ PER CT/PCS PER BOX : 4 - cm 35 x 23 - h 4 cm

Contiene i Bon Bon di fichi al cioccolato bianco e fondente extra.

Gusti Rhum, Strega®, Caffè, Limone, Arancia e Mandarino.

*Illustrazione realizzata dall'artista venezuelana Sara Fratini*



LECCORNIE MARANO ASSORTITE

ASSORTED MARANO SPECIALITIES

CODICE/ITEM : **ARTE2**

PESO/WEIGHT: 400 GR / 14,1 OZ

PZ PER CT/PCS PER BOX: 4 -cm 35 x 23 - h 4 cm

Contiene i Paciocchi con cioccolato extra fondente e bianco, i Bocconcini della Nonna, l'Arancia e il Cedro ricoperti di cioccolato.

Edizione 2015.

*Illustrazione realizzata dall'artista giapponese Tokio Aoyama.*



LECCORNIE MARANO ASSORTITE

ASSORTED MARANO SPECIALITIES

CODICE/ITEM : **ARTE3**

PESO/WEIGHT: 400 GR / 14,1 OZ

PZ PER CT/PCS PER BOX: 4 - cm 35 x 23 - h 4 cm

Contiene i Paciocchi con cioccolato extra fondente e bianco, i Bocconcini della Nonna, l'Arancia e il Cedro ricoperti di cioccolato.

Edizione 2016

*Illustrazione realizzata dall'artista italiana Monica Barengo.*



# Cestineria Tipica

## TRADITIONAL BASKETS



**LE CROCETTE**  
**CODICE - ITEM : 035**  
 Fichi con mandorla  
*Figs with almonds*  
 Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz  
 Pz per ctn/pcs per box: 8



**LE CROCETTE DELLA NONNA**  
**CODICE - ITEM : 036**  
 Fichi con noci  
*Figs with walnuts*  
 Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz  
 Pz per ctn/pcs per box: 8



**PACIOCCHI**  
**CODICE - ITEM : 037**  
 Fichi con mandorle ricoperti di cioccolato fondente  
*Figs with almonds coated with dark chocolate*  
 Peso/weight : 350 g/ 12,3 oz  
 Pz per ctn/pcs per box: 8



**PACIOCCHI**  
**CODICE - ITEM : 038**  
 Fichi con mandorle ricoperti di cioccolato bianco  
*Figs with almonds coated with white chocolate*  
 Peso/weight : 350 g/ 12,3 oz  
 Pz per ctn/pcs per box: 8

*Il colore dei fiori e degli addobbi è indicativo e può leggermente variare.  
 The flower and decoration color is approximate and can vary slightly.*

# Pensieri Marano MARANO GIFT



## SCATOLA REGALO “I DOLCI PENSIERI DI AMANTEA”

CODICE - ITEM SC07

Contenente 5 diverse confezioni :

- Paciocchi con fondente extra da 250 gr
- Le Crocette con mandorla o noci da 250 gr
- Le Trecce al mirto da 200 gr
- Un pacchetto di Canditi al cioccolato da 200 gr
- Bottiglia di Liquore di Cedro da 20 cl

Misure scatola / Size  
“I Dolci Pensieri di Amantea”:  
40 x 30 x h15 cm

# Le Creme Spalmabili by MARANO



## CREMISIA GUSTO CAPPUCCINO

CODICE - ITEM : CR4

Crema gusto Cappuccino

*Coffee and milk spread*

Peso/weight : 200 g/ 6,7 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16



## CREMISIA GUSTO LATTE E NOCCIOLA

CODICE - ITEM : CR3

Crema gusto Latte e Nocciola

*Hazelnuts and milk spread*

Peso/weight : 200 g/ 6,7 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16



## CREMISIA GUSTO NOCCIOLA

CODICE - ITEM : CR1

Crema gusto Nocciola

*Hazelnut and cocoa spread*

Peso/weight : 200 g/ 6,7 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16



## CREMISIA GUSTO CIOCCOLATO FONDENTE

CODICE - ITEM : CR2

Crema gusto Cioccolato Fondente

*Dark cocoa spread with hazelnuts*

Peso/weight : 200 g/ 6,7 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16



## Le Confetture al Cioccolato



### CONFETTURA EXTRA FICHI E CIOCCOLATO

**CODICE - ITEM:** M02

Confettura Extra di Fichi  
e Cioccolato Fondente

*Fig and Dark Chocolate Extra Jam*

Peso/weight : 240 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16



### CONFETTURA EXTRA LAMPONI E CIOCCOLATO

**CODICE - ITEM:** M03

Confettura Extra di Lamponi  
e Cioccolato Bianco

*Raspberry and White Chocolate Extra Jam*

Peso/weight : 240 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16



### CONFETTURA EXTRA PERE E CIOCCOLATO

**CODICE - ITEM:** M01

Confettura Extra di Pere  
e Cioccolato Fondente

*Pear and Dark Chocolate Extra Jam*

Peso/weight : 240 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16

## Le Confetture



### CONFETTURA FICHI

CODICE - ITEM: M04

Confettura di Fichi

*Fig Jam*

Peso/weight : 240 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16



### CONFETTURA EXTRA ALBICOCCHES

CODICE - ITEM: M05

Confettura Extra di Albicocche

*Apricot Jam*

Peso/weight : 240 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16



### CONFETTURA EXTRA FRAGOLE

CODICE - ITEM: M06

Confettura Extra di Fragole

*Strawberry Jam*

Peso/weight : 240 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16

## Le Marmellate



### MARMELLATA DI CEDRO

CODICE - ITEM: M07

Marmellata di Cedro  
*Cedar Marmalade*

Peso/weight : 240 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16



### MARMELLATA DI CLEMENTINE

CODICE - ITEM: M10

Marmellata di Clementine  
*Clementine Marmalade*

Peso/weight : 240 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16



### MARMELLATA DI ARANCE

CODICE - ITEM: M 09

Marmellata di Arance  
*Orange Marmalade*

Peso/weight : 240 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16



### MARMELLATA DI BERGAMOTTO

CODICE - ITEM: M 08

Marmellata di Bergamotto  
*Bergamot Marmalade*

Peso/weight : 240 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 16

# i Panettoni Artigianali

## ITALIAN PANETTONE



### PANETTONE AI FICHI

CODICE – ITEM PF

*Ai Fichi - With Figs*

Peso/Weight : 1000 g / 2.2 lbs

Pz per ctn / pcs per box : 5



PACKAGING  
PANETTONI



### PANETTONE ALL'AMARENA

CODICE – ITEM PAM

*All'Amarena - With Cherry*

Peso/Weight : 1000 g / 2.2 lbs

Pz per ctn / pcs per box : 5



### PANETTONE CLASSICO MANDORLATO

CODICE – ITEM PM

*Classico - Classic*

Peso/Weight : 1000 g / 2.2 lbs

Pz per ctn / pcs per box : 5



### PITTA MPIGLIATA

Dolce tipico Calabrese - Typical Calabrian Pastry

CODICE – ITEM PIT

Peso/Weight : 500 g / 1.1 lbs

Pz per ctn / pcs per box : 8



### TORRONCINI DI MANDORLA ASSORTITI

CODICE – ITEM T6

Peso/Weight : 200 g / 7 oz

Pz per ctn / pcs per box : 12





*Fratelli Marano*  
*Rinomata Lavorazione Fichi del Cosentino*  
*Renowned Local production of Calabrian Figs*

*Via Garibaldi, 3 -13 - 87032 Amantea (CS) ITALY*  
*Tel. + 39 0982.41277 Fax + 39 0982.428926*

*www.fichimarano.it*  
*info@fichimarano.it*



*Art-Direction e design: [www.studiorocca.it](http://www.studiorocca.it)*  
*Photo: [www.immaginelatente.it](http://www.immaginelatente.it)*  
*Photo: archivio studiorocca*  
*Testi a cura di Davide Marano*

© Fratelli Marano 2020