

La Palermitana

Dolce Arte Siciliana



LA PALERMITANA

DOLCE ARTE SICILIANA

Catalogo prodotti

V1 - 03.2026



DOLCE ARTE SICILIANA

Qui, in **La Palermitana**, il cannolo trova la sua essenza.

Il cannolo siciliano è molto più di un semplice dolce: è un equilibrio perfetto tra esperienza, ricordi, gesti antichi e attenzione ai dettagli. Quella che noi chiamiamo arte. **Dolce Arte Siciliana**, appunto. Un prodotto che racconta una storia, in cui ogni suo elemento ha un ruolo preciso e ne determina l'unicità.

Siamo nati nel 1999, con l'idea di lavorare nel pieno rispetto dell'artigianalità dei nostri maestri e nel recuperare e proteggere la ricetta tradizionale. Fin dall'inizio, abbiamo scelto di concentrarci solo sulla Qualità, senza scorciatoie. Partendo da materie prime speciali, curiamo ogni fase della lavorazione, con il preciso intento di mantenere costanza nel tempo.

Poniamo una dedizione quotidiana nel creare una scorza di cannolo eccellente. La differenza si sente al primo morso e, in quel morso, vogliamo che si percepisca il nostro impegno: una scorza croccante, equilibra-

ta nel gusto e dalla struttura capace di sostenere e avvolgere la migliore crema di ricotta.

È per questo che **La Palermitana**, con la passione di sempre, si è impegnata anche nella ricerca e nella lavorazione della migliore ricotta siciliana. Vogliamo che il nostro Cannolo, in questo abbraccio di scorza e ricotta, sia sempre riconoscibile. Unico nel suo gusto, costante nella sua qualità.

Per noi la Tradizione non è qualcosa da ripetere in modo automatico, ma da conoscere profondamente e rispettare sempre, provando ad adattarne i principi alle esigenze della pasticceria contemporanea, senza mai snaturarla.

Su queste basi, siamo cresciuti passo dopo passo, mantenendo sempre lo stesso approccio con cui abbiamo iniziato. Vogliamo offrire, ai nostri clienti Pasticceri, quanto necessario per un dolce finito d'eccellenza, curato in ogni suo dettaglio, affidabile, e capace di stimolare il massimo piacere all'assaggio.

- Fabio Cavallaro

IL CANNOLO: UN DOLCE CHE HA ATTRAVERSATO I SECOLI.

Già nel 75 a.C., Cicerone, nella sua visita in terra siciliana, descriveva un dolce simile a un "tubo di farina ripieno di un dolcissimo latte", datando quindi le origini del dolce in tempi molto lontani.

Si ritiene che, con la dominazione araba della Sicilia del X secolo, la ricetta sia stata perfezionata introducendo ingredienti nuovi come lo zucchero, i canditi e i pistacchi.

Il nome deriva dal termine dialettale "cannolo", che indicava la canna di fiume attorno alla quale veniva arrotolata la pasta per friggerla e darle la forma cilindrica.

La nascita del cannolo "moderno" è contesa tra due versioni popolari:

- L'Harem di Caltanissetta (Kalt El

Nissa): si narra che le donne dell'harem del castello idearono questo dolce come simbolo di fertilità per omaggiare il proprio emiro.

- I Conventi di clausura: Con la fine del dominio arabo, la ricetta sarebbe passata alle monache dei conventi di Caltanissetta o Palermo. Una leggenda parla di uno scherzo di carnevale in cui una monaca riempì una cisterna di crema di ricotta, facendo uscire il dolce dai rubinetti (chiamati appunto "cannoli").

In passato, il cannolo era un dolce preparato esclusivamente per il Carnevale, periodo di eccessi prima della Quaresima. Oggi è disponibile tutto l'anno ed è diventato, insieme alla cassata, il simbolo della pasticceria siciliana nel mondo.




LA PALERMITANA
CANNOLI

LINEA SCURA

Variante di gusto con
CIALDA SCURA

Flavor variants with
DARK SHELL

Cannolo Micro
Micro cannolo

 18 mm

 250 pz / 2,5KG

Codice C000MS1
Code C000MS1



6,8 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 29 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
8 × 9 strati

Cannolo Mignon
Mignon cannolo

 18 mm

 240 pz / 3,5KG

Codice C00SL
Code C00SL



8,5 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 39,5 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
6 × 10 strati

LINEA SCURA

Cannolo Mini
Mini cannolo

 22 mm

 100 pz / 2,5KG

Codice C000SMP2
Code C000SMP2



12,0 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 29 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
8 × 9 strati

Cannolo Piccolo
Small cannolo

 25 mm

 100 pz / 2,8KG

Codice C000SMP3
Code C000SMP3



13,5 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 39,5 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
6 × 10 strati

Variante di gusto con
CIALDA SCURA

Flavor variants with
DARK SHELL

Cannolo Medio
Medium cannolo

 25 mm

 100 pz / 3KG

Codice C000S3
Code C000S3



14,5 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 39,5 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
6 × 10 strati

Cannolo Grande
Large cannolo

 25 mm

 60 pz / 2,28KG

Codice C000S4
Code C000S4



17,0 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 39,5 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
6 × 10 strati

LINEA CHIARA

Variante di gusto con
CIALDA CHIARA

Flavor variants with
TRADITIONAL SHELL

Cannolo Micro
Micro cannolo

 18 mm

 250 pz / 2,5KG

Codice C000MC1
Code C000MC1



6,8 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 29 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
8 × 9 strati

Cannolo Mignon
Mignon cannolo

 18 mm

 240 pz / 3,5KG

Codice C00CL
Code C00CL



8,5 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 39,5 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
6 × 10 strati

LINEA CHIARA

Cannolo Mini
Mini cannolo

 22 mm

 100 pz / 2,5KG

Codice C000CMP2
Code C000CMP2



 12,0 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 29 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
8 × 9 strati

Cannolo Piccolo
Small cannolo

 25 mm

 100 pz / 2,8KG

Codice C000SMP3
Code C000SMP3



 13,5 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 39,5 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
6 × 10 strati

Variante di gusto con
CIALDA CHIARA

Flavor variants with
TRADITIONAL SHELL

Cannolo Medio
Medium cannolo

 25 mm

 100 pz / 3KG

Codice C000C3
Code C000C3



 14,5 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 39,5 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
6 × 10 strati

Cannolo Grande
Large cannolo

 25 mm

 60 pz / 2,28KG

Codice C000C4
Code C000C4



 17,0 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 39,5 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
6 × 10 strati

LINEA GLASSATA

Variante di gusto con
CIALDA GLASSATA

Flavor variants with
GLAZED SHELL

Cannolo Micro
Micro cannolo

 18 mm

 250 pz / 2,5KG

Codice C000MG1
Code C000MC1



6,8 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 29 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
8 × 9 strati

Cannolo Mignon
Mignon cannolo

 18 mm

 240 pz / 3,5KG

Codice C00SGL
Code C00SGL



8,5 cm

 **Dimensione scatole**
39,5 × 39,5 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
6 × 10 strati

LINEA GLASSATA

Cannolo Mini
Mini cannolo



22 mm



100 pz / 2,5KG

Codice C000SMG
Code C000SMG



12,0 cm



Dimensione scatole
39,5 × 29 × 20 cm



Pallettizzazione
80 × 120 × 220 cm



Scatole per pallet
8 × 9 strati

Cannolo Piccolo
Small cannolo



25 mm



100 pz / 2,8KG

Codice C000MPG
Code C000SMP3



13,5 cm



Dimensione scatole
39,5 × 39,5 × 20 cm



Pallettizzazione
80 × 120 × 220 cm



Scatole per pallet
6 × 10 strati

Variante di gusto con
CIALDA GLASSATA

Flavor variants with
GLAZED SHELL

Cannolo Medio
Medium cannolo



25 mm



100 pz / 3KG

Codice CIOC1
Code CIOC1



14,5 cm



Dimensione scatole
39,5 × 39,5 × 20 cm



Pallettizzazione
80 × 120 × 220 cm



Scatole per pallet
6 × 10 strati

Cannolo Grande
Large cannolo



25 mm



60 pz / 2,28KG

Codice C000S4G
Code C000S4G



17,0 cm



Dimensione scatole
39,5 × 39,5 × 20 cm



Pallettizzazione
80 × 120 × 220 cm



Scatole per pallet
6 × 10 strati

LINEA PISTACCHIO

Variante di gusto con
CIALDA AL PISTACCHIO

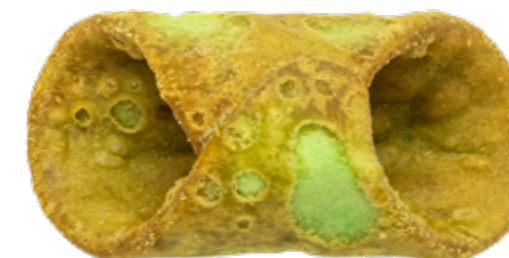
Flavor variants with
PISTACHIO SHELL

Cannolo Micro
Micro cannolo

18 mm

250 pz / 2,5KG

Codice C000MP1
Code C000MP1



6,8 cm

Dimensione scatole
39,5 × 29 × 20 cm

Pallettizzazione
80 × 120 × 220 cm

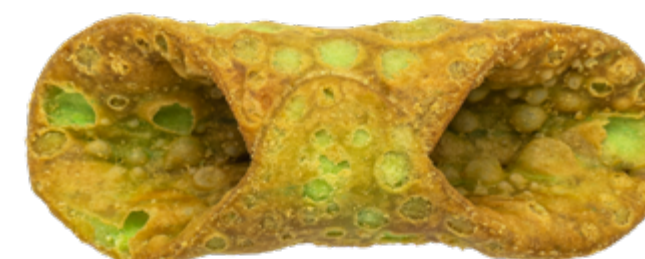
Scatole per pallet
8 × 9 strati

Cannolo Mignon
Mignon cannolo

18 mm

240 pz / 3,5KG

Codice C00SPL
Code C00SPL



8,5 cm

Dimensione scatole
39,5 × 39,5 × 20 cm

Pallettizzazione
80 × 120 × 220 cm

Scatole per pallet
6 × 10 strati

LINEA PISTACCHIO

Cannolo Mini
Mini cannolo



22 mm



100 pz / 2,5KG

Codice C000MP
Code C000MP



12,0 cm



Dimensione scatole
39,5 × 29 × 20 cm



Pallettizzazione
80 × 120 × 220 cm



Scatole per pallet
8 × 9 strati

Cannolo Piccolo
Small cannolo

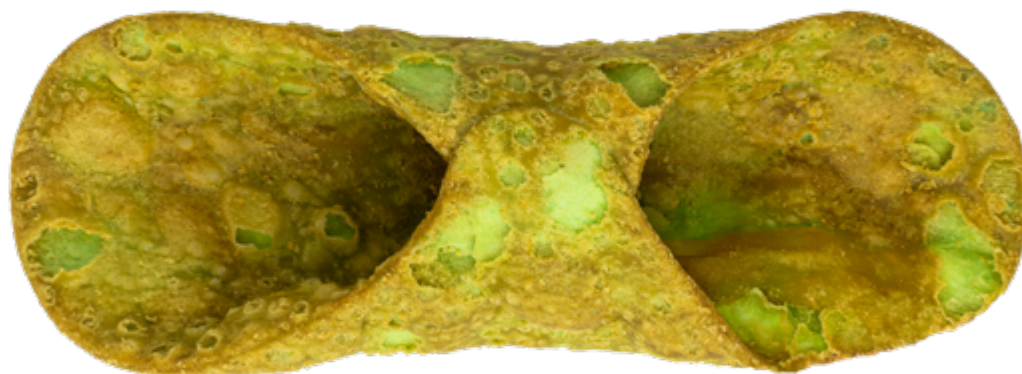


25 mm



100 pz / 2,8KG

Codice C000MPP
Code C000MPP



13,5 cm



Dimensione scatole
39,5 × 39,5 × 20 cm



Pallettizzazione
80 × 120 × 220 cm



Scatole per pallet
6 × 10 strati

Variante di gusto con
CIALDA AL PISTACCHIO

Flavor variants with
PISTACHIO SHELL

Cannolo Medio
Medium cannolo

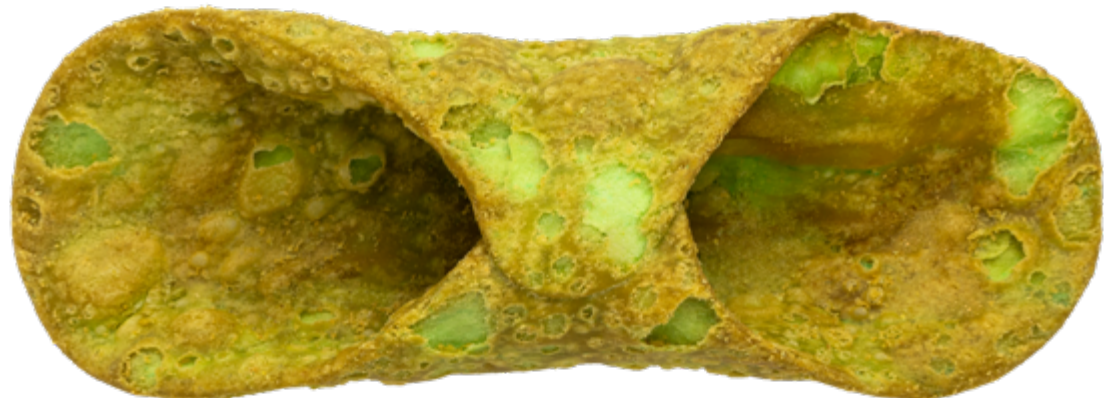


25 mm



100 pz / 3KG

Codice P0003
Code P0003



14,5 cm



Dimensione scatole
39,5 × 39,5 × 20 cm



Pallettizzazione
80 × 120 × 220 cm



Scatole per pallet
6 × 10 strati

Cannolo Grande
Large cannolo

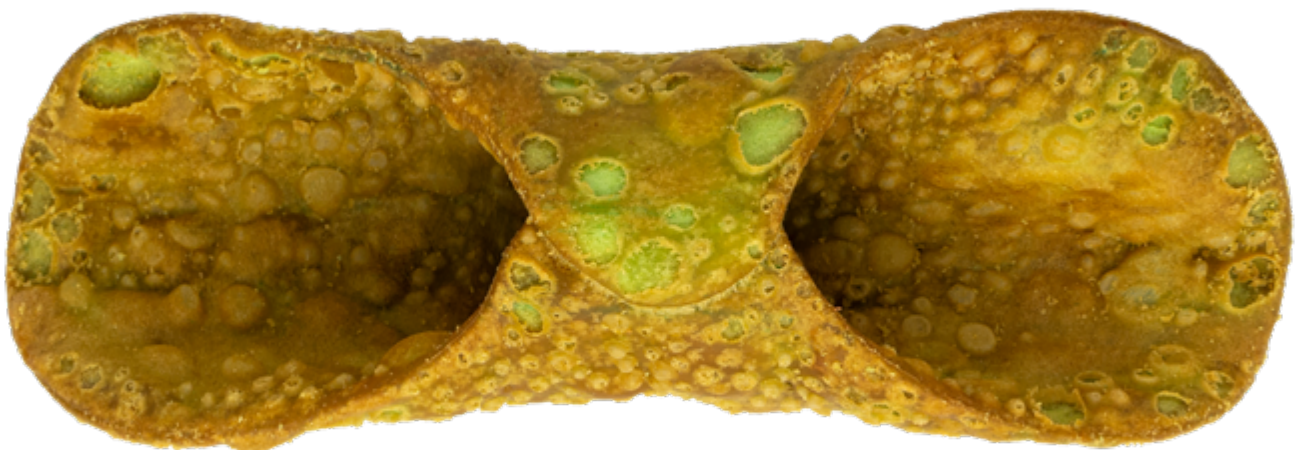


25 mm



60 pz / 2,28KG

Codice C000S4P
Code C000S4P



17,0 cm



Dimensione scatole
39,5 × 39,5 × 20 cm



Pallettizzazione
80 × 120 × 220 cm



Scatole per pallet
6 × 10 strati

LINEA SPECIALI

Cannolo **Maxi** / Cialda scura
Maxi cannolo / dark shell

Cialda glassata
Glazed shell

Codice C000S5
Code C000S5

Codice C000S5G
Code C000S5G

Cialda chiara
Traditional shell

Cialda al pistacchio
Pistachio shell

Codice C000C5
Code C000C5

Codice C000S5P
Code C000S5P



30,0 cm

 45 mm

 12 pz / 1,8KG

 **Dimensione scatole**
39,5 × 39,5 × 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 × 120 × 220 cm

 **Scatole per pallet**
6 × 10 strati

LINEA SPECIALI

Cannolo Gigante / Cialda scura
Giant cannolo / dark shell

Cialda glassata
Glazed shell

Codice C000S6
Code C000S6

Codice C000S6G
Code C000S6G

Cialda chiara
Traditional shell

Cialda al pistacchio
Pistachio shell

Codice C000C6
Code C000C6

Codice C000S6P
Code C000S6P



40,0 cm

 45 mm

 6pz / 1,15KG

 **Dimensione scatole**
39,5 x 39,5 x 20 cm

 **Pallettizzazione**
80 x 120 x 220 cm

 **Scatole per pallet**
6 x 10 strati

**LA PALERMITANA:
UOMO,
TRADIZIONE,
TECNOLOGIA.**



La Palermitana



LA PALERMITANA

RICOTTA

LA NOSTRA RICOTTA

La nostra ricotta zuccherata rappresenta un'eccellenza della tradizione, realizzata esclusivamente con materia prima 100% siciliana selezionata. Grazie a un processo produttivo attentamente controllato, garantiamo standard qualitativi costanti, preservando al contempo le caratteristiche autentiche del prodotto di origine.

La scelta di una ridotta percentuale di zucchero (inferiore al 28%) consente di esaltare il gusto naturale

della ricotta, offrendo un profilo aromatico pulito, equilibrato e distintivo.

La texture, cremosa e perfettamente omogenea, rende il prodotto ideale per tutte le applicazioni di alta pasticceria, assicurando performance eccellenti e un risultato finale raffinato.

Un prodotto pensato per chi ricerca autenticità, qualità e affidabilità, senza compromessi

**Crema di Ricotta
Secchiello da 3,5 KG**
3,5 KG Ricotta cream

Codice Ric-002SI
Code Ric-002SI



 **Secchieltti per pallet**
22 x 10 strati

 **Temperatura di conservazione**
-18°

**Crema di Ricotta
Secchiello da 6 KG**
6 KG Ricotta cream

Codice Ric-003SI
Code Ric-003SI



 **Secchieltti per pallet**
20 x 8 strati

 **Temperatura di conservazione**
-18°

**Crema di Ricotta
Secchiello da 12 KG**
12 KG Ricotta cream

Codice Ric-004SI
Code Ric-004SI



 **Secchieltti per pallet**
11 x 7 strati

 **Temperatura di conservazione**
-18°

LA NOSTRA RICOTTA

*Prodotti disponibili anche nella
sac à poche da 750 G*

Ricotta tradizionale
Sac à Poche 1 KG
1 KG traditional ricotta pastry bag

Codice Ric-001SI
Code Ric-001SI



 **Sac à poche per scatola**
12 pezzi

 **Scatole per pallet**
9 x 10 strati

 **Conservazione**
-18°

Ricotta con gocce di cioccolato
Sac à Poche 1 KG
1 KG Chocolate drops ricotta pastry bag

Codice Ric-002C2
Code Ric-002C2



 **Sac à poche per scatola**
12 pezzi

 **Scatole per pallet**
9 x 10 strati

 **Conservazione**
-18°

Ricotta di pecora 100% siciliana
zuccherata

*100% Sicilian sweetened
sheep's milk ricotta*

Tradizione artigianale per la
pasticceria professionale.

*Artisan tradition for professional
pastry making.*

Ricotta al pistacchio
Sac à Poche 1 KG
1 KG pastry bag

Codice Ric-002P1
Code Ric-002P1



 **Sac à poche per scatola**
12 pezzi

 **Scatole per pallet**
9 x 10 strati

 **Conservazione**
-18°

Ricotta al cacao
Sac à Poche 1 KG
1 KG pastry bag

Codice Ric-002K3
Code Ric-002K3



 **Sac à poche per scatola**
12 pezzi

 **Scatole per pallet**
9 x 10 strati

 **Conservazione**
-18°



LA PALERMITANA

TARTELLETTE

TARTELLETTE DI FROLLA AL BURRO



24 mm



40 mm



200 pz / 2KG

Classica

Classic

Codice TARTB1
Code TARTB1



Cacao

Cocoa

Codice TARTC2
Code TARTC2



Pistacchio

Pistachio

Codice TARTP3
Code TARTP3



Fragola

Strawberry

Codice TARTF4
Code TARTF4



Limone

Lemon

Codice TARTL5
Code TARTL5



Caffè

Coffee

Codice TARTC6
Code TARTC6



Dimensione scatole
25 × 36 × 16 cm



Pallettizzazione
80 × 120 cm



Scatole per pallet
10 × 12 strati



LA PALERMITANA

BRIOCHE



BRIOCHES CU' TUPPU

La brioche siciliana trova origine nei lievitati francesi introdotti nell'isola dalle famiglie aristocratiche di un tempo.

“U Tuppu” richiamava l'acconciatura raccolta delle donne siciliane dell'epoca.

Più che un dolce, è un simbolo culturale legato alla bella stagione.

Una sola regola per un rito antico: prima di tutto... il tuppo, da intingere nella granita o nel gelato. Poi una lenta degustazione.

Brioche tradizionale

*Traditional
brioche*



Codice BRIO001
Code BRIO001



Brioche per scatola
30 pz. / imbustate sing.



Dimensione scatole
39,5 × 39,5 × 20 cm



Scatole per pallet
6 × 10 strati

Brioche al cacao

*Cocoa flavoured
brioche*



Codice BRIO002
Code BRIO002

Brioche con gocce di cioccolato

*Traditional brioche
with chocolate drops*



Codice BRIO003
Code BRIO003

**LA PALERMITANA LA PALERMITANA LA PALERMITANA
LA PALERMITANA LA PALERMITANA LA PALERMITANA
LA PALERMITANA LA PALERMITANA LA PALERMITANA
LA PALERMITANA LA PALERMITANA LA PALERMITANA
LA PALERMITANA LA PALERMITANA LA PALERMITANA**



lapalermitanacannoli.it

