

L'ideale per soddisfare tutte le esigenze di creazione di pasticceria, gelateria e bakery

La linea professional by Pistì - Antichi Sapori dell'Etna - dedicata ai maestri pasticceri e gelatieri, in cui la materia prima viene prima di tutto. Pistacchi, mandorle e nocciole di alta qualità lavorate secondo criteri che ne preservano l'integrità e ne esaltano la bontà del territorio d'origine.

Ideal for satisfying all the needs of the pastry, ice cream and bakery business

Pistì - Antichi Sapori dell'Etna - professional line is aimed at master pastry chefs and ice cream makers who consider raw materials as the basis of each product. High-quality pistachios, almonds and hazelnuts processed according to criteria that preserve their integrity while also enhancing the authenticity of the territory from which this dried fruit comes.

LABO





Creme per farcitura post-forno

Prodotte solo con pistacchio, mandorle e cacao di alta qualità, senza glutine e prive di OGM e olio di palma, sono studiate per chi cerca l'eccellenza del gusto e alte performance.

L'ideale per la preparazione di torte e dessert, farciture post forno, coperture, decorazioni e creazioni di alta pasticceria.

Post-oven filling cream

Made only with high-quality pistachio, almonds and cocoa, gluten-free and free of GMOs and palm oil, these creams are aimed at those seeking excellent taste and high performance.

Ideal for making cakes and desserts, suitable as post-oven fillings, coatings, decorations and for fine pastry recipes.

**Linea
creme**
Cream line







CREMA AL PISTACCHIO 10%
PISTACHIO CREAM 10%

Formato / Weight **5 kg - 10 kg**

Fluidità / Fluidity 

Colore / Colour 

CREMA AL PISTACCHIO 20%
PISTACHIO CREAM 20%

Formato / Weight **5 kg - 10 kg**

Fluidità / Fluidity 

Colore / Colour 



CREMA AL PISTACCHIO 45%
PISTACHIO CREAM 45%

Formato / Weight **5 kg - 10 kg**

Fluidità / Fluidity 

Colore / Colour 





CREMA AL PISTACCHIO 20%
CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP
PISTACHIO CREAM 20%
WITH PDO BRONTE GREEN PISTACCHIO

Formato / Weight **5 kg - 10 kg**

Fluidità / Fluidity 

Colore / Colour 

CREMA AL PISTACCHIO 20%
CON PEZZETTI DI PISTACCHIO CROCCANTE
PISTACHIO CREAM 20%
WITH PIECES OF CRUNCHY PISTACHIO

Formato / Weight **5 kg - 10 kg**

Fluidità / Fluidity 

Colore / Colour 



CREMA AL PISTACCHIO 20%
CON SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO
EXTRA FONDENTE 70%
PISTACHIO CREAM 20%
WITH 70% EXTRA DARK CHOCOLATE FLAKES

Formato / Weight **5 kg - 10 kg**

Fluidità / Fluidity 

Colore / Colour 





CREMA ALLA MANDORLA 20%
ALMOND CREAM 20%

Formato / Weight **5 kg - 10 kg**

Fluidità / Fluidity 

Colore / Colour 

CREMA ALLA MANDORLA 45%
ALMOND CREAM 45%

Formato / Weight **5 kg - 10 kg**

Fluidità / Fluidity 

Colore / Colour 



CREMA ALLA MANDORLA 20%
CON PEZZETTI DI MANDORLA CROCCANTE
ALMOND CREAM 20%
WITH PIECES OF CRUNCHY ALMOND

Formato / Weight **5 kg - 10 kg**

Fluidità / Fluidity 

Colore / Colour 





CREMA MODICANA
CON "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"
MODICA CREAM
WITH "PGI MODICA CHOCOLATE"

Formato / Weight **5 kg - 10 kg**

Fluidità / Fluidity 

Colore / Colour 

CREMA MODICANA
CON ARANCIA E CIOCCOLATO DI MODICA IGP
MODICA CREAM
WITH ORANGE AND PGI MODICA CHOCOLATE

Formato / Weight **5 kg - 10 kg**

Fluidità / Fluidity 

Colore / Colour 



Pasta pura

Semilavorati di pistacchio e mandorle di qualità creati per supportare la professionalità degli artigiani gelatieri fornendo ciò che serve per la produzione e decorazione del gelato italiano e delle granite della tradizione siciliana.

Senza glutine, lattosio, zuccheri aggiunti e OGM, sono ricchi di proteine e adatti alla dieta veg.

Pure paste

Quality pistachio and almond semi-finished products made to support professional ice cream makers by providing them with what they need to make and garnish Italian ice cream and traditional Sicilian granitas. Without gluten, lactose, added sugars and GMOs, they are rich in proteins and suitable for the vegan diet.

Linea
pasta pura
Pure paste line





PASTA PURA 100% PISTACCHIO
ESTERO
100% PURE PISTACHIO PASTE
FOREIGN

Formato / Weight **3 kg**

Densità / Density 

Colore / Colour 

PASTA PURA 100% PISTACCHIO
MEDITERRANEO
100% PURE PISTACHIO PASTE
MEDITERRANEAN

Formato / Weight **3 kg**

Densità / Density 

Colore / Colour 



PASTA PURA 100% PISTACCHIO
MEDITERRANEO ARTIGIANALE
100% PURE PISTACHIO PASTE
MEDITERRANEAN ARTISAN

Formato / Weight **3 kg**

Densità / Density 

Colore / Colour 





**PASTA PURA 100%
PISTACCHIO TRINACRIA**
CON PISTACCHIO DI SICILIA

100% PURE TRINACRIA PISTACHIO PASTE
WITH SICILY PISTACHIO

Formato / Weight **3 kg**

Densità / Density 

Colore / Colour 



**PASTA PURA 100%
PISTACCHIO TRINACRIA**
CON PISTACCHIO DI SICILIA ARTIGIANALE

100% PURE TRINACRIA PISTACHIO PASTE
WITH ARTISAN SICILY PISTACHIO

Formato / Weight **3 kg**

Densità / Density 

Colore / Colour 



PASTA PURA 100% PISTACCHIO
CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP
100% PURE PISTACHIO PASTE
WITH PDO BRONTE GREEN PISTACHIO

Formato / Weight **3 kg**

Densità / Density 

Colore / Colour 

PASTA PURA SALATA
100% PISTACCHIO
ESTERO
100% PURE SALTY PISTACHIO PASTE
FOREIGN

Formato / Weight **3 kg**

Densità / Density 

Colore / Colour 





PASTA PURA 100% MANDORLA
100% ALMOND PURE PASTE

Formato / Weight	3 kg
Densità / Density	👉👉👉👉
Colore / Colour	●

PASTA PURA 100% MANDORLA
ARTISAN
100% ALMOND PURE PASTE
ARTISAN

Formato / Weight	3 kg
Densità / Density	👉👉👉👉
Colore / Colour	●



PASTA PURA SALATA 100% MANDORLA
100% PURE SALTY ALMOND PASTE

Formato / Weight	3 kg
Densità / Density	👉👉👉👉
Colore / Colour	●

Pesto al pistacchio

Preparati con i migliori pistacchi, i nostri pesti senza glutine, lattosio, zuccheri aggiunti, OGM e olio di palma, sono l'ideale per creare, condire, decorare e aggiungere un tocco di originalità a piatti di pasta, carne, pesce, pizza, panini e insalate. Perché ogni assaggio sia un'esperienza.

Pistachio pesto

Made with the best pistachios, our pestos without gluten, lactose, added sugars, GMOs and palm oil, are ideal for creating, seasoning, garnishing and adding a touch of originality to pasta, meat, fish, pizza, sandwiches and salads. One bite, one experience.

Linea
pesto
Pesto line



PESTO AL PISTACCHIO 60%
ESTERO

60% PISTACHIO PESTO
FOREIGN

Formato / Weight **2.5 kg**

Densità / Density 

Colore / Colour 



PESTO AL PISTACCHIO 60%
CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

60% PISTACHIO PESTO
WITH "PDO BRONTE GREEN PISTACHIO"

Formato / Weight **2.5 kg**

Densità / Density 

Colore / Colour 



Frutta secca

Pistacchi, mandorle e nocciole sgusciate, lavorate nel rispetto dei più alti standard qualitativi e confezionate in atmosfera protettiva per mantenere intatti il gusto, gli aromi e le proprietà organolettiche. Ideali per preparare e condire piatti e prodotti da forno dolci e salati e decorare gelati.

Dried fruit

Shelled pistachios, almonds and hazelnuts processed in compliance with the highest quality standards and packaged in a protected atmosphere to preserve taste, aromas and organoleptic properties. Ideal for preparing and seasoning sweet and savoury dishes and baked goods and also for garnish ice creams.

Linea
frutta
secca
Dried fruit line





PISTACCHIO SGUSCIATO
CALIFORNIA
SHELLED PISTACHIO
CALIFORNIA

Formato / Weight **1 kg - 5 kg**

Origine / Origin **California**

Intensità / Intensity 



PISTACCHIO SGUSCIATO
MEDITERRANEO
SHELLED PISTACHIO
MEDITERRANEAN

Formato / Weight **1 kg - 5 kg**

Origine / **Iran, Spagna, California**
Origin **Iran, Spain, California**

Intensità / Intensity 

PISTACCHIO SGUSCIATO
SICILIA
SHELLED PISTACHIO
SICILY

Formato / Weight **1 kg - 5 kg**

Origine / Origin **Sicilia - Sicily**

Intensità / Intensity 





PISTACCHIO SGUSCIATO

VERDE DI BRONTE DOP

SHELLED PISTACHIO
PDO BRONTE GREEN PISTACHIO

Formato / Weight	1 kg - 5 kg
Origine / Origin	Italia - Bronte Italy - Bronte
Intensità / Intensity	

NOCCIOLA SGUSCIATA

SHELLED HAZELNUT

Formato / Weight	1 kg - 5 kg
Origine / Origin	UE / Non UE EU / Non-EU
Intensità / Intensity	



MANDORLA SGUSCIATA

SHELLED ALMOND

Formato / Weight	1 kg - 5 kg
Origine / Origin	UE / Non UE EU / Non-EU
Intensità / Intensity	



Farina & granelle

Le migliori qualità di pistacchio al servizio della creatività e della competenza dei professionisti del settore pastry, gelato e bakery.

Ingredienti unici per aggiungere colore, gusto e consistenza a tutte le preparazioni dolci e salate e dare vita a piatti dal sapore e profumo irresistibili.

Flour and chopped pistachios

The best quality pistachios offered to the creativity and expertise of professionals in the pastry, ice cream and bakery business. Unparalleled ingredients to add colour, taste and texture to all sweet and savoury recipes and give life to dishes characterised by irresistible flavours and aromas.

Linea Farina & granelle

**Flour and chopped
pistachios line**



FARINA DI PISTACCHIO PISTACHIO FLOUR

Formato / Weight	1 kg - 5 kg
Finezza / Grinding	●●●●●
Colore / Colour	●



FARINA DI PISTACCHIO GREEN PISTACHIO FLOUR GREEN

Formato / Weight	1 kg - 5 kg
Finezza / Grinding	●●●●●
Colore / Colour	●



GRANELLA DI PISTACCHIO CALIBRO 2/4 CHOPPED PISTACHIO 2/4 CALIBRE

Formato / Weight	1 kg - 5 kg
Finezza / Grinding	●●●●●
Colore / Colour	●





GRANELLA DI PISTACCHIO

CALIBRO 3/6

CHOPPED PISTACHIO
3/6 CALIBRE

Formato / Weight **1 kg - 5 kg**

Granulometria /
Grain size 

Colore / Colour 

GRANELLA DI PISTACCHIO

GREEN CALIBRO 2/4

CHOPPED PISTACHIO
GREEN 2/4 CALIBRE

Formato / Weight **1 kg - 5 kg**

Granulometria /
Grain size 

Colore / Colour 



GRANELLA DI PISTACCHIO

CALIBRO 3/6

CHOPPED PISTACHIO
3/6 CALIBRE

Formato / Weight **1 kg - 5 kg**

Granulometria /
Grain size 

Colore / Colour 

