

Boccia[®]

COSÌ DUCI



NATALE

2025



LIEVITATI

PANDORATO	pag 9
TRADIZIONALE (ARANCIA CANDITA E UVETTA SULTANINA)	pag 10
MELA E CANNELLA	pag 11
PISTACCHIO	pag 12
NOCCIOLA	pag 13
CIOCCOLATO NERO DI SICILIA	pag 14
FRUTTI DI BOSCO	pag 15
CARAMELLO SALATO	pag 16
PERE E ZABAIONE AL MARSALA	pag 17
I PROFUMI DELL'ISOLA (<i>limited edition</i>)	pag 18

CONTINUATIVI

TORRONI DI CIOCCOLATO	pag 24
CROCCANTE DI MANDORLE	pag 25
CROCCANTE DI PISTACCHIO	pag 26
PASTE DI MANDORLA	pag 27
CREME SPALMABILI	pag 28

Nel cuore dell'entroterra siciliano, Riesi, nasce la storia della famiglia "Boccia".

Il fondatore, Santo Rindone, conosciuto da tutti con l'appellativo di "Santo Boccia", nei primi anni 60 del secolo scorso iniziò la sua dolce avventura un'avventura che tutt'oggi sopravvive alla terza generazione.

Il territorio dove nasce l'azienda familiare è del tutto peculiare: il Nero d'Avola e le mandorle ne sono il vanto mondiale.

Il clima e le materie prima di alta qualità della zona rendono questo piccolo segmento di Sicilia il luogo ideale dove fare impresa artigiana.

*A TOWN OF JUST ONE
THOUSAND INHABITANTS
ON THE MARCHES
APENNINES AND THE WORK
OF PEOPLE WHO WERE
BORN AND RAISED HERE:
WE LIKE TO THINK THAT
OUR PRODUCTS REFLECT
THE GENUINE CHARACTER
OF OUR AREA.*



ARTIGIANI
DAL 1967



E' proprio qui che prima nonno Santo poi il figlio Gaetano ed oggi il nipote Simone hanno scelto di mantenere la sede legale, produttiva, amministrativa di questa emozionante avventura di pasticceria siciliana.

Una storia scritta da "lu zi santu Boccia" che da un piccolo carretto di gelati e granite costruisce nel tempo una florida attività nel campo della pasticceria.

L'intuizione di Simone, quella di interpretare in chiave mediterranea il dolce più tradizionale del Nord Italia, il Panettone, riesce ad aprire le porte d'Europa ad una piccola città.

Un grande successo che aumenta il valore dell'azienda, e del territorio, che ha saputo rimanere se stessa nel rispetto rigoroso dell'artigianalità e delle antiche ricette di famiglia.

LAVORAZIONE LENTA E MANUALE



Dal 1967, anno dell'apertura della prima storica pasticceria, l'intera famiglia è sempre stata impegnata nel garantire il rispetto delle tradizioni culinarie e dolciarie tipiche del territorio.

Solo nel 2020, dopo la dipartita del suo fondatore, Simone, che oggi rappresenta la terza generazione della famiglia di pasticceri, scopre per caso un'antica ricetta: il Panettone.

Da quel momento nasce spontaneamente l'idea di provare con costanza e perseveranza finchè la ricetta misteriosa prende vita e diviene il prodotto principale della giovane azienda.

In onore del Nonno, nasce l'idea di aprire un'azienda rigorosamente artigianale che si occupasse in via principale dei lievitati, che prenderà il nome dello storico soprannome di famiglia: "Boccia".

L'attenzione al dettaglio, la ricerca accurata della materia prima locale e, soprattutto, il rispetto della tradizione.

L'azienda oggi produce ed esporta in tutto il mondo Panettoni e colombe mantenendone, come scelta precisa, la loro artigianalità. Ogni lievitato, infatti, è una storia a sé, frutto di una lavorazione a mano e una lenta lievitazione.



Tradizione, passione e
INNOVAZIONE



PERCHÉ SCEGLIERE

Boccia[®]
COSÌ DUCI



FARINA



BURRO



MIELE



UOVA



LATTE



***POCHI INGREDIENTI, TANTA
QUALITA'.***



VANIGLIA



LIEVITO



ZUCCHERO



CANDITI



PUREA





MISSION

Ogni fase della lavorazione è caratterizzata da un elemento imprescindibile: l'uomo.

Ogni mattina prestiamo la massima attenzione al nostro impasto e alla sua corretta lievitazione.

Dalla spezzatura alla pirlatura sino al confezionamento garantiamo una lavorazione artigianale.

Inoltre, prestiamo particolare attenzione ai giovani del nostro territorio cercando di garantire loro un corretto impiego e la massima attenzione ad ogni loro esigenza.

La nostra non è solo un'impresa artigianale bensì anche un'impresa sociale con lo scopo di risollevare un territorio che negli anni, più di tutti, ha sofferto la crisi economica e l'emigrazione.



"Exclusively for weddings. As unique as your love."

Porta la firma di Stefano Lavoì, artista Siciliano che ha dato vita a un packaging raffinato, ispirato agli elementi più iconici della Sicilia: gli agrumi, i motivi decorativi della tradizione e i colori intensi della nostra terra. Pregiati dettagli in oro a rilievo arricchiscono la scatola, trasformandola in un oggetto prezioso, capace di unire gusto e bellezza.



P A C K A G I N G

Limited edition realizzata dall'artista Siciliano Giuseppe Veneziano, noto per il suo linguaggio ironico e pop. La sua interpretazione conferisce al panettone un'anima contemporanea e sorprendente, capace di raccontare la Sicilia con uno sguardo nuovo, vibrante e originale.



SCATOLA

Cod. PP

Conf. 800 g, cartoni da 6 pz.

PANETTONE PANDORATO

CON BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO

DOPPIA LIEVITAZIONE NATURALE
DOUBLE NATURAL LEAVENING
36ORE

Un soffice panettone dalla consistenza leggera e dorata, senza canditi per un gusto più delicato e semplice. Perfetto per chi ama la tradizione con un tocco di semplicità. Completo di una bustina di zucchero a velo da spolverare prima di servire, per un tocco finale dolce e raffinato.

A soft panettone with a light and golden consistency, without candied fruit for a more delicate and simple flavour. Perfect for those who love tradition with a touch of simplicity. Complete with a sachet of icing sugar to dust before serving, for a sweet and refined final touch.





CON UVETTA E ARANCIA CANDITA

SCATOLA

Cod. PT

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

PANETTONE TRADIZIONALE



DOUBBLE NATURAL LEAVENING
36ORE
DOUBBLE NATURAL LEAVENING

Il dolce tipico della tradizione, preparato con morbide uvette australiane, dolci scorzette di arancia candita 100% siciliana e un profumatissimo burro: ingredienti pregiati che fanno di ogni morso un tuffo nella bontà.

The typical traditional dessert, prepared with soft Australian raisins, sweet 100% Sicilian candied orange peel and a very fragrant butter: fine ingredients that make every bite a dive into goodness.

SCATOLA

Cod. PMC

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

PANETTONE MELA E CANNELLA

DOPPIA LEVITAZIONE NATURALE
36ORE
DOUBLE NATURAL LEAVENING

Impasto soffice e fragrante, arricchito da morbidi cubetti di mela e delicatamente profumato con vera cannella. Un connubio caldo e avvolgente che richiama i sapori autentici delle feste, tra dolcezza fruttata e note speziate.

Soft and fragrant dough, enriched with soft apple cubes and delicately scented with real cinnamon. A warm and enveloping combination that recalls the authentic flavors of the holidays, between fruity sweetness and spicy notes.





SCATOLA

Cod. PP

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

PANETTONE AL PISTACCHIO



DOPIA LIEVITAZIONE NATURALE
DOUBLE NATURAL LEAVENING
36ORE

Un capolavoro dell'arte pasticceria: lievitazione naturale, impasto soffice e profumato, arricchito da una crema al pistacchio da spalmare su ogni fetta. Completato da una copertura di cioccolato al pistacchio e da pistacchi interi. Un'esperienza sensoriale esclusiva, pensata per i palati più esigenti.

A masterpiece of pastry art: natural leavening, soft and fragrant dough, enriched with a pistachio cream to spread on each slice. Completed with a pistachio chocolate coating and whole pistachios. An exclusive sensorial experience, designed for the most demanding palates.

SCATOLA

Cod. PN

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

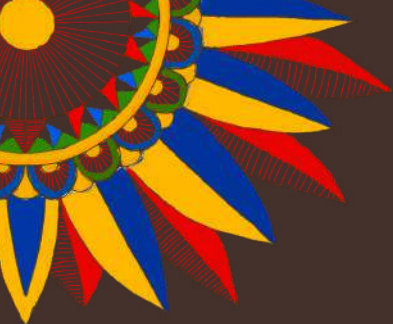
PANETTONE ALLA NOCCIOLA

DOPPIA LIEVITAZIONE NATURALE
DOUBLE NATURAL LEAVENING
36 ORE

Il panettone che mette tutti d'accordo. Una pasta soffice e profumata arricchita dalla copertura al cioccolato al latte e le granelle di nocciole tostate. Accompagnata da un vasetto di crema da 200g alla nocciola.

The panettone that makes everyone agree. A soft and fragrant pastry enriched by milk chocolate covering and toasted hazelnut grains. Accompanied by a 200g jar of hazelnut cream.





SCATOLA

Cod. PCN

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

PANETTONE AL CIOCCOLATO NERO DI SICILIA



36 ORE
DOPPIA LIEVITAZIONE NATURALE
E
DOUBLE NATURAL LEAVENING

Lievitazione lenta, impasto soffice e aromatico, impreziosito da un vasetto di crema di cioccolato di Modica IGP, lavorato a freddo secondo tradizione. Un equilibrio raffinato tra dolcezza e intensità, pensato per chi cerca un panettone dal gusto ricercato e dal cuore siciliano.

Slow leavening, soft and aromatic dough, embellished with a jar of Modica PGI chocolate cream, cold worked according to tradition. A refined balance between sweetness and intensity, designed for those looking for a panettone with a refined taste and a Sicilian heart.







SCATOLA

Cod. PFB

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

PANETTONE AI FRUTTI DI BOSCO



DO OIPPIA LIEVITAZIONE NATURALE
36ORE
DOUBBLE NATURAL LEAVENING

Un impasto al cioccolato, soffice e profumato, che accoglie una confettura di frutti di bosco. L'amaro elegante del cacao si intreccia alla freschezza fruttata in un equilibrio sorprendente e raffinato. Un panettone dal gusto deciso, per chi ama le sfumature più audaci della dolcezza.

A chocolate dough, soft and fragrant, which contains a berry jam. The elegant bitterness of cocoa intertwines with fruity freshness in a surprising and refined balance. A panettone with a strong flavour, for those who love bolder nuances of sweetness.

SCATOLA

Cod. PCS

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

PANETTONE AL CARAMELLO SALATO

36ORE

Impasto morbido al cioccolato fondente, avvolto da una glassa croccante al caramello salato e accompagnato da una crema da spalmare al caramello salato da 200g. Un equilibrio perfetto tra dolcezza e una punta di sapidità, per un'esperienza golosa e raffinata.

soft dark chocolate dough, wrapped in a crunchy salted caramel icing and accompanied by a 200g salted caramel spread. A perfect balance between sweetness and a hint of flavor, for a delicious and refined experience.





SCATOLA

Cod. PPZ

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

PANETTONE PERE E ZABAIONE AL MARSALA



DOPIA LIEVITAZIONE NATURALE
36 ORE
DOPPIO LIEVITAZIONE NATURALE

Un impasto fondente e avvolgente, punteggiato da pepite di cioccolato e dolci pere candite che raccontano storie di autunno. La crema allo zabaione al Marsala aggiunge un tocco liquido di raffinatezza, trasformando ogni morso in un piccolo viaggio di piacere.

A dark and enveloping dough, dotted with chocolate nuggets and sweet candied pears that tell stories of autumn. The Marsala zabaglione cream adds a liquid touch of refinement, transforming every bite into a small journey of pleasure.



NEW POP

CILINDRO LIMITED EDITION

Cod. P5

Conf. 1000 g, cartoni da 6 pz.

Imaginazione



Imaginazione



PANETTONE I PROFUMI DELL'ISOLA *(limited edition)*

DOPIA LIEVITAZIONE NATURALE
DOUBBLE NATURAL LEAVENING
36 ORE

Un impasto soffice e luminoso, arricchito da purea di mandarino e pezzi di arancia e limone canditi, raccolti nel cuore della Sicilia. Ogni morso è un'esplosione di freschezza agrumata che racconta il sole, il mare e la tradizione di un'isola unica.

A soft and bright dough, enriched with mandarin puree and candied orange and lemon pieces, harvested in the heart of Sicily. Each bite is an explosion of citrus freshness that tells of the sun, the sea and the tradition of a unique island.

PASTE DI MANDORLA



CONFEZIONE DA 500g (21/22pz)

Dolcetti tradizionali a base di mandorle finemente macinate, morbidi dentro e leggermente croccanti fuori.
Ideali con caffè o liquori per un autentico piacere mediterraneo.

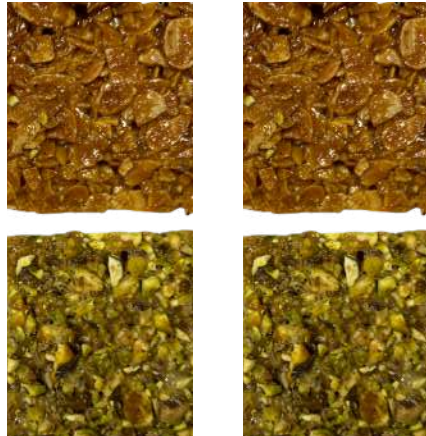
*Traditional sweets made from finely ground almonds, soft on the inside and slightly crunchy on the outside.
Ideal with coffee or liqueurs for an authentic Mediterranean pleasure.*

CILINDRO ALLUMINIO/CARTA

Cod. PDM
Conf. 500 g



CROCCANTE MANDORLA E PISTACCHIO



CILINDRO ALLUMINIO/CARTA

Cod. CM - CP
Conf. 300 g



CONFEZIONE DA 300g (16/18pz)

Un'irresistibile specialità siciliana dal gusto intenso:
mandorle e pistacchi interi caramellati, uniti in una
sfoglia sottile e croccante. Perfetto come snack o dolce
dopo pasto

*An irresistible Sicilian specialty with an intense
flavour: whole caramelised almonds and pistachios,
combined in a thin and crunchy pastry. Perfect as a
snack or dessert after a meal*

TORRONCINI DI CIOCCOLATO MISTI



CONFEZIONE DA 300g (21pz)

NOCCIOLA: cioccolato al latte, crema alla nocciola e granella di nocciole tostate

FONDENTE E MANDORLA: cioccolato fondente, crema alla mandorla e pezzi di mandorle tostate

PISTACCHIO: cioccolato al pistacchio, crema al pistacchio e pistacchi interi tostate

CILINDRO ALLUMINIO/CARTA

Cod. TM

Conf. 300 g



HAZELNUT: milk chocolate, hazelnut cream and chopped toasted hazelnuts

DARK AND ALMOND: dark chocolate, almond cream and pieces of toasted almonds

PISTACHIO: pistachio chocolate, pistachio cream and whole toasted pistachios

LE SPALMABILI

da 200g



Pistacchio



Nocciola



Cioccolato di Modica IGP



Arancia di Sicilia



Limone di Sicilia



Confettura ai frutti di bosco



Caramello salato



Mandorla

I migliori ingredienti selezionati per i nostri prodotti dolciari si trasformano in vellutate creme spalmabili, sono buone con il pane, le fette biscottate e i biscotti, ma anche per rendere ancora più golosi i nostri dolci o gustate da sole con il cucchiaino. Tutte da provare!

The best ingredients selected for our confectionery products are transformed into velvety spreads, they are good with bread, rusks and biscuits, but also to make our pastry even more delicious or tasted alone with a spoon. Not to be missed!



17 Novembre 2024 Sesto San Giovanni (MI)





Boccia[®]

COSI DUCI



Boccia cosiduci

Viale Europa | 93016 Riesi (CL) Sicily

Tel. +39 3887976913

P.IVA 02109280855

ordini@bocciacosiduci.it

www.bocciacosiduci.it

