

La **MILBRUT The Confectioners** lavora nel settore AGROALIMENTARE, produce prodotti finiti, semilavorati e confezioni in genere per pasticcerie o simili.

### Storia Aziendale

La storia che lega la famiglia a questa attività ha origini nei primi 900, dove nacquero le antiche ricette custodite gelosamente dalla famiglia da più di quattro generazioni;

L'azienda partecipa a EXPO 2015 MILANO e nello stesso anno viene premiata dalla CCIAA come azienda che rispetta i giusti requisiti di legalità "innovazione e tradizione; Fa parte di un progetto promosso da nioncamere Sicilia e i propri prodotti godono del marchio 100%Sicily®.

### Prodotti

L'azienda attualmente produce:

#### Ravioline

panzerotto di pasta sfoglia con ripieno di crema di ricotta o crema di latte, disponibili in 8 gusti diversi (crema di ricotta, crema di latte, ricotta e pere caramellate, ricotta e pistacchio, ricotta e nocciola, gusto cassata, crema al cioccolato bianco, crema ai frutti di bosco) e in 3 misure diverse (da 30gr, 50gr, 120gr cadauno) La novità: "Raviolina 0 Zuccheri" stesso gusto, senza zucchero!

È un prodotto finito che viene venduto surgelato e necessita 3\5 minuti di frittura per essere servito, viene ultimato con miele e zucchero a velo.

Le confezioni sono da Kg. 6

(120pz per i 50gr, 180 pz per i 30 gr, 60 pz per i 100 gr)

#### Cialdoni

È un cannolo di pasta frolla, dolce tipico agrigentino, un semilavorato pronto da farcire. Disponibile nella versione mignon (20gr.) o grande (50gr).

Le confezioni sono da kg.3 per i primi e da 70pz. per i secondi.

Crema di ricotta di pecora

Pronta per essere utilizzata, la nostra crema di ricotta ha un gusto unico ed equilibrato, zuccherata e raffinata viene venduta surgelata ed è disponibile in secchielli di diversa quantità

( kg.1, kg.6, kg.10)

#### Panettoni e Colombe

Il primo, tradizionale dolce natalizio, il secondo tradizionale dolce pasquale, li differenzia soltanto la forma in generale, ma il nostro lo differenzia la qualità di un prodotto soffice e unico, entrambe di 1kg, disponibili nella versione tradizionale (con uvetta e canditi o solo uvetta e la glassatura veneziana di mandorle) e farcito (con crema di pistacchio o





crema di nocciola). Il punto di forza della nostra azienda è la lavorazione, artigianale come un tempo l'utilizzo della maggior parte di materie prime locali e la passione e dedizione per il nostro lavoro rende i prodotti unici e di qualità superiore.

Il nostro prodotto principale è **LA RAVIOLINA**, che ha riscontrato un notevole successo locale e in parte regionale.

La nostra filosofia aziendale è quella di mantenere la qualità costante e l'artigianalità dei prodotti, nostri elementi distintivi.

Il nostro principale obiettivo è quello di espanderci nei confini nazionali e internazionali, commercializzare sempre nuovi prodotti del nostro settore e ingrandire la nostra azienda.

L'azienda possiede numero CE, riconosciuto dal dipartimento regionale per le attività sanitarie sulla sicurezza alimentare, idonea a produrre alimenti secondo le norme vigenti.

**La MILBRUT The confectioners** destina i propri prodotti a grossisti, pasticcerie o simili all'ingrosso. Al dettaglio i prodotti MILBRUT sono disponibili presso il nostro punto vendita "Pasticceria Milazzo" o attraverso l'e-commerce del nostro sito.

### Stabilimento

C.da Messer Rinaldo/Cappuccini  
S.S. 576 Naro(AG)  
tel./fax +39 0922 956565  
Info@milbrut.com  
www.milbrut.com

### Ufficio Vendite

#### Alessio Milazzo

tel. +39 0922 1838265  
mob. +39 340 3268027  
alessio@milbrut.com

### Export sales manager:

#### Cav. Franco Brutto

116, King's Cross Road WC1X 9DS London  
tel. +44 0207 2784240  
franco@milbrut.com

