

La Dolciaria La Fenice srl viene costituita nel luglio del 1999. E' localizzata nel Comune di Reitano (ME), versante occidentale dei monti Nebrodi, a circa 500 mt dall'uscita autostradale di Santo Stefano di Camastra (ME).

Dal 1999 produce, a livello artigianale, prodotti dolciari tipici siciliani di largo consumo. L'iniziativa imprenditoriale nasce dalla caparbiazza della sig.ra Testagrossa che nella vicina Mistretta si pone l'obiettivo di far conoscere fuori dai confini siciliani le prelibatezze dolciarie tipiche della Sicilia.

I dolci proposti hanno come elemento comune le pregiate mandorle siciliane, e trovano la massima espressione nella produzione delle "*Paste di mandorle*" e "*Frutta di marzapane*". Negli anni successivi la gamma dei prodotti si è arricchita con la produzione di frolle artigianali, croccanti e una linea di salatini per aperitivi. L'obiettivo prefissato dall'imprenditore è stato lentamente ma costantemente raggiunto, in quanto i prodotti hanno raggiunto i consumatori di tutta Italia ed Europa e nel Mondo, attraverso diversi canali distributivi. Il successo nasce soprattutto dall'attenta scelta delle materie prime impiegate e dall'elevata qualità della logistica che consente di raggiungere qualsiasi destinazione in pochi giorni.

La Dolciaria La Fenice srl was established in 1999. It is located in Reitano (ME), on the west side of Nebrodi mountains, at about 500 mt from Santo Stefano di Camastra (ME) motorway exit.

Since 1999, it produces, at handicraft level, typical Sicilian confectionery products widely consumed. The entrepreneurial initiative was born from the stubbornness of Mrs. Testagrossa that in the nearby Mistretta has had the goal of publicise Sicilian confectionery delicacies outside Sicily.

The desserts proposed have the precious Sicilian almonds as common element, and their highest expression are *Almond pasts* and *Marzipan fruits*. In the following years the range of products has been enriched with the production of handicraft crisp pastries, and a line of pretzels for aperitifs. The mission of the entrepreneur has been slowly but constantly achieved, because the products have reached consumers throughout Italy, Europe and the whole world, through different distribution channels. The success comes mainly from the careful choice of the raw materials used and the high quality of logistics that allows them to reach any destination in a few days.



DOLCIARIA

LA FENICE

Ogni cosa si fa dolce

www.dolciarialafenice.it

 [dolciarialafenice](https://www.facebook.com/dolciarialafenice)  [dolciarialafenicesrl](https://www.instagram.com/dolciarialafenicesrl)

Dolciaria La Fenice srl
c.da Torre Morafo' snc
98070 Reitano (ME)
Z.I. S. Stefano di Camastra

Tel. +39 0921 337625
Fax. +39 090 8967051
info@pasticceriafenice.it
www.pasticceriafenice.it

P.I. 02553310836



REITANO
Messina - Sicily



DOLCIARIA

LA FENICE

Ogni cosa si fa dolce



Pasta di Mandorle

I TIPICI DELLA TRADIZIONE

Irresistibili peccati di gola morbidi dentro e croccanti fuori, le paste di mandorla siciliane sono perfette da gustare in ogni momento della giornata, delizie golose e piene di gusto per una pausa caffè o the.. ideali anche da regalare.

Preparate artigianalmente con ingredienti semplici, solo zucchero e mandorle, sono realizzate in diversi modi, con ciliegie candite, scaglie di mandorla, aromi naturali



Frolle, Pasticcini e Croccanti

LE FROLLE E I CROCCANTI

Due semplici bontà create da antiche ricette tramandate di famiglia in famiglia.

Le Frolle, friabili delizie di alta pasticceria in vari gusti, fatte con un impasto dolce e arricchite da canditi, mandorle e pistacchi.

I Croccanti, tutto il sapore intenso della frutta secca e dei semi, una vera esperienza di gusto a base di zucchero, miele e mandorle, sesamo o anche in altre varianti.



Marzapane

DOLCE SOUVENIR DI SICILIA

Una delle versioni di marzapane più famose è sicuramente quella siciliana, una pasta zuccherina unica, conosciuta come "frutta di Martorana".

Piccoli bocconcini zuccherati a forma di frutti, ortaggi o pesci, preparati con farina di mandorle del territorio e zucchero, decorati interamente a mano. Molto utilizzati nelle composizioni di torte, ideali come "souvenir", molto gradevoli sia per gli occhi che per il palato.

