



COTTI IN FRAGRANZA

Se non li gusti non li puoi giudicare



C A T A L O G O

2 0 1 7



IDENTITÀ

Cotti in Fragranza è un laboratorio per la preparazione di prodotti da forno di **alta qualità**, commercializzati nel territorio locale e nazionale.

Nasce a **Palermo** ed è una realtà innovativa nel territorio del sud Italia: si tratta infatti della prima realtà imprenditoriale nata all'interno di un Istituto Penale per i Minorenni, il carcere Malaspina.

L'obiettivo ambizioso è quello di promuovere una **stabile inclusione dei giovani carcerati** che, dopo un periodo di formazione, potranno diventare lavoratori specializzati e autonomi, anche al di fuori del percorso detentivo

UN'IDEA BUONA

Cotti in Fragranza nasce con l'idea di creare prodotti legati alla **tradizione siciliana**, ma con un'ottica di innovatività.

Il punto di partenza è stata la ricetta di Giovanni Catalano, uno tra i migliori chef pasticceri della Sicilia, che ha creato la ricetta del biscotto primogenito: un frollino secco aromatizzato al mandarino, quello che oggi è il Buonicuore.

Un biscotto che porta con sé una storia importante: quella dei mandarini raccolti a Ciaculli in terreni confiscati alla mafia, luoghi che - come i ragazzi del Malaspina - sono riusciti ad acquisire un nuovo valore, un nuovo significato, un nuovo progetto.



L'ESTETICA E IL GUSTO



A supportare i giovani del Malaspina, insegnando loro le tecniche indispensabili in cucina, arriva lo chef Nicola Cinà: presenza quotidiana e costante nel laboratorio, lavora fianco a fianco con i ragazzi, insieme alle due insuperabili educatrici coordinatrici del progetto, Lucia Lauro e Nadia Lodato.

Il team è affiatato e non si accontenta dei primi successi: la voglia di sperimentare, mettersi in gioco, è sempre alta. Nascono così gli altri prodotti Cotti in Fragranza: il Parrapicca, frollino aromatizzato allo zenzero e limone, il Coccitacca, all'arancia e cioccolato di Modica, e i due biscotti salati, i Picciottelli, arricchiti da erbe aromatiche e formaggio locale siciliano.

Il fil rouge tra tutti i prodotti è la scelta attenta delle materie prime, rigorosamente locali, preferibilmente biologiche e di eccellenza.



FROLLINI AGLI AGRUMI DI SICILIA



Gli agrumi di Sicilia, con il loro sapore intenso e caratteristico, sono il tratto distintivo della produzione Cotti in Fragranza: troviamo i **mandarini** raccolti a marzo a **Ciaculli** nei frollini Buonicuore, i **limoni di Sicilia** nei Parrapicca, abbinati alla nota piccante dello **zenzero** biologico, e l'**arancia**, naturalmente di Sicilia, nei Coccitacca, deliziosi frollini arricchiti da pepite di cioccolato di **Modica**, un'altra eccellenza locale.

Una produzione d'eccellenza si distingue per l'attenzione ai dettagli: per questo nei frollini agli agrumi ogni ingrediente è scelto con cura, come la **farina Maiorca biologica** molita a pietra, lo zucchero di canna Muscovado e il lievito biologico.

La preparazione dei frollini avviene rigorosamente a mano: gli ingredienti vengono impastati e passati in frigorifero a 2°/6° per 24 ore. I biscotti vengono quindi tagliati a mano e cotti a 165°. Dopo la cottura i frollini vengono conservati in contenitori in polycarbonato per usi alimentari, chiusi e quindi confezionati in buste alimentari il giorno successivo.



BUONICUORE

DESCRIZIONE

Frollino con farina di grano antico siciliano Maiorca biologico, aromatizzati con scorze di Mandarini di Sicilia

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 1; BURRO; zucchero muscovado; zucchero di canna; LATTE intero; tuorli d'UOVO; scorza di MANDARINI raccolti a Ciaculli 3%; amido di mais; agenti lievitanti (tartrato di potassio estratto dalle uve, bicarbonato di sodio). Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sesamo e Frutta a guscio.

**TEMPO MINIMO
DI CONSERVAZIONE**

180 gg

PESO NETTO

300 gr



PARRAPICCA

DESCRIZIONE

Frollini con farina di grano antico siciliano Maiorca biologico, aromatizzati con **Limone e Zenzero**

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 1; BURRO; zucchero di canna bianco; UOVO; limone (polpa e scorza) 5,2%, zenzero 5,2%; agenti lievitanti (tartrato di potassio estratto dalle uve, bicarbonato di sodio). Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sesamo e Frutta a guscio.

**TEMPO MINIMO
DI CONSERVAZIONE**

180 gg

PESO NETTO

300 gr



COCCITACCA

DESCRIZIONE

Frollini con farina di grano antico siciliano Maiorca biologico, aromatizzati con scorza d'arancia e cioccolato di Modica

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 1; BURRO; cioccolato fondente 11% (cacao, zucchero di canna); zucchero di canna bianco; UOVA; TUORLO D'UOVO; scorza d'arancia 3%; agenti lievitanti (tartrato di potassio estratto dalle uve, bicarbonato di sodio). Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sesamo e Frutta a guscio.

**TEMPO MINIMO
DI CONSERVAZIONE** 180 gg

PESO NETTO 300 gr





SNACK SALATI



La stessa cura per la scelta degli ingredienti la troviamo nella linea salata. I Picciottelli sono fragranti frollini salati arricchiti da **erbe aromatiche**, creati in due versioni: una vegan, all'olio d'oliva, e una al caciocavallo siciliano. Ideali per l'aperitivo.

Vengono prodotti a mano attraverso un procedimento che prevede l'impasto degli ingredienti, il taglio manuale e la cottura a 165°. Anche i Picciottelli dopo la cottura vengono posti in contenitori in policarbonato per usi alimentari, per essere confezionati in buste alimentari il giorno seguente.

Il laboratorio è certificato secondo la norma HCCP, esegue costantemente le procedure di autocontrollo e le analisi di laboratorio.





DESCRIZIONE

Snack salati con farina di grani antichi siciliani al formaggio ed erbe aromatiche. Prodotto a mano.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 1, BURRO, acqua, formaggio (LATTE, sale, caglio) 9,5%, zucchero di canna, sale, amido di mais, agenti lievitanti (tartrato di potassio estratto dalle uve, bicarbonato di sodio), rosmarino e santoreggia in proporzioni variabili, pepe.

**TEMPO MINIMO
DI CONSERVAZIONE**

120 gg

PESO NETTO

150 gr





DESCRIZIONE

Grissini rustici con farina di grani antichi siciliani all'Olio Extravergine di oliva e Timo. Prodotto a mano.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 1, olio extravergine di oliva, acqua, zucchero di canna, sale, amido di mais, agenti lievitanti (tartrato di potassio estratto dalle uve, bicarbonato di sodio), timo selvatico (Thymus serpyllum).

**TEMPO MINIMO
DI CONSERVAZIONE**

120 gg

PESO NETTO

150 gr





COTTI IN FRAGRANZA

Se non li gusti non li puoi giudicare

Laboratorio Cotti in Fragranza

via Cilea 28 Palermo

info@cottiinfragranza.com | www.cottiinfragranza.com

Cooperativa soc. Rigenerazioni Onlus

via Ugo Foscolo, 8 - 90018 Termini Imerese (PA)

CF. 06510010827

rigenerezionlus@legalmail.it

