



FIGLIOLIA
luxury ice cream





Il dolce
CHE RINFRESCA
il cuore

.....

The sweetness that refreshes your heart

La passione per “le cose buone”
ingrediente di prima qualità per un gelato d’eccellenza

Figliolia Luxury Ice Cream è l’espressione della qualità coniugata alla straordinaria passione con cui Adriano Figliolia prosegue la tradizione di famiglia attraverso la costante introduzione d’innovazione e creatività nel rispetto dell’arte dolciaria. Ispirato all’antica tradizione italiana, anticipa le nuove tendenze di gusto per offrire il piacere più puro di lasciarsi sorprendere ogni giorno e per vivere il fascino della dolcezza attraverso un’esperienza sensoriale unica fin dal primo

assaggio. La scelta di materie prime di assoluta genuinità, nobili e naturali, la freschezza degli ingredienti, dosati secondo le regole dell’arte gelatiera italiana, lavorati con procedimenti rispettosi delle proprietà nutritive, donano e danno origine a sapori e delicatezze senza eguali. Nel laboratorio, cuore pulsante della sua azienda, sono racchiusi i segreti che si perpetuano da oltre sessant’anni per mantenere inalterata tutta la ricercatezza e la bontà delle sue creazioni.

*Passion for the “good stuff”
primary ingredient for an excellent ice cream*

High quality conjugated to extraordinary passion: that’s Figliolia Luxury Ice Cream! Adriano Figliolia carries on family tradition through the steady innovation and creativity but always respecting the principles of the confectionary art. Inspired by the ancient italian traditions, he anticipates the new trends of flavors offering the pure pleasure to get surprised every day and feeling the charm of sweetness through a unique sensory experience since the first taste.

The choice of the best ingredients, absolutely fresh, genuine, noble and natural, dosed accordingly to the rules of the italian ice cream art, duly processed in the whole respect of their nutritional properties give origin to flavors and delicacies without equal. The workshop, beating heart of the company, encloses the secrets which hand down for over sixty years in order to keep refinement and goodness of his creations unchanged.



Love is not *the answer.* ICE CREAM IS.

L'amore non è la risposta. Il gelato sì.

I profumi intensi delle numerose varietà di gusto di gelato, quello buono, morbido e cremoso, legate da sempre agli antichi sapori, continuano ad essere lavorate con la stessa maestria di una volta. Lo Zuccottino artigianale, storico dolce di origini fiorentine reinterpretato in chiave moderna, vera eccellenza italiana, è diventato nel tempo, il fiore all'occhiello della sua produzione, una specialità unica e autentica in grado di regalare un'emozione squisitamente dolce e prelibata.

The intense scents of the many flavors of ice cream, the one good, soft and creamy, linked to the ancient taste ever since, continue to be worked with the same old mastery. The hand-made "zuccottino", historic product of florentine origin, true italian excellence, modernly reinterpreted by Adriano, has become the flagship of his production over time. A unique and authentic delicacy able to offer an exquisitely sweet and delicious emotion.

Caviale di sorbetto

Ingredienti: sorbetto in differenti gusti.

Ingredients: sorbet caviar in many different flavors.





Quenelle

Ingredienti: gelato in differenti gusti.

*Ingredients: ice cream quenelle
in many different flavors.*

Sorbetto lemon

Ingredienti: sorbetto al limone
sprayzzato con burro di cacao.

*Ingredients: lemon sorbet sprayed co-
coa bitter.*



A top-down view of various ingredients for a dessert, including butter, almonds, cocoa powder, and fruit, arranged on a white marble surface.

Tutta la poesia
DELL'ARTIGIANALITÀ

italiana

All the poetry of italian craftsmanship

Zuccottino frutti di bosco

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna alcoolica vaniglia 10°, gelato artigianale al gusto di fior di latte variegato frutti di bosco.

Ingredients: Sponge cake, vanilla alcoholic 10° wets, milk and berries variegated flavour home-made ice cream.



Zuccottino cioccolato

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna alcoolica arancia 10°, gelato artigianale al gusto di cioccolato, scaglie di cioccolato.

Ingredients: Sponge cake, orange alcoholic 10° wets, chocolate flavour home-made ice cream, chocolate flakes.



Zuccottino vaniglia

Ingredienti: Pan di Spagna al cacao, bagna alcoolica vaniglia 10°, gelato artigianale al gusto di vaniglia bourbon Madagascar.

Ingredients: Sponge cake, vanilla alcoholic 10° wets, vanilla bourbon Madagascar flavour home-made ice cream.



Zuccottino amarena

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna alcoolica vaniglia 10°, gelato artigianale al gusto di fiordilatte variegato all'amarena, amarena intere.

Ingredients: Sponge cake, vanilla alcoholic 10°wets, milk and black cherry flavour home-made ice cream, whole cherries.



Zuccottino zuppa inglese

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna Alkermes, gelato artigianale al gusto di zuppa inglese, canditi, scaglie di cioccolato.

Ingredients: Sponge cake, Alkermes wets, zuppa inglese flavour home-made ice cream, candy fruit, dark chocolate chips.



Zuccottino caffè

Ingredienti: Pan di Spagna al cacao, bagna alcoolica caffè 10°, gelato artigianale al gusto di caffè, cuore di topping al cioccolato.

Ingredients: Sponge cake, coffee alcoholic 10° wets, coffee flavour home-made ice cream, chocolate topping heart.



Zuccottino pistacchio

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna alcoolica Rhum 10°, gelato artigianale al gusto di ricotta e pistacchio.

Ingredients: Sponge cake, Rhum alcoholic 10° wets, ricotta and pistachio flavour home-made ice cream.



Zuccottino stregato

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna alcolica Benevento 10°, gelato artigianale al gusto Benevento, scaglie di cioccolato fondente.

Ingredients: Sponge cake, Benevento alcoholic 10° wets, Benevento flavour home-made ice cream, dark chocolate chips.



Zuccottino nocciola

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna alcolica vaniglia 10°, gelato artigianale al gusto di nocciola.

Ingredients: Sponge cake, vanilla alcoholic 10° wets, hazelnut flavour home-made ice cream.





Zuccottino croccantino

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna alcoolica rhum 10°, gelato artigianale al gusto croccantino.

Ingredients: Sponge cake, rhum alcoholic 10° wets, crunchy nougat flavour home-made ice cream.

Zuccottino zafferano

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna alcoolica al rhum 10°, gelato artigianale al gusto di zafferano, pistilli di zafferano.

Ingredients: Sponge cake, rhum alcoholic 10° wets, saffron flavored home-made ice cream, saffron pistils.



Zuccottino panettone

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna alcoolica rhum 10°, gelato artigianale al gusto panettone, uvetta sultanina australiana, cubetti di arancio candito.

Ingredients: Sponge cake, rhum alcoholic 10° wets, panettone flavour home-made ice cream, australian sultan raisins, candied orange peel cubes.



Zuccottino cuore di cherry

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna alcoolica cherry 10°, gelato artigianale al gusto fior di latte, anima di liquore allo cherry.

Ingredients: Sponge cake, cherry alcoholic 10° wets, milk flavour home-made ice cream, liquid cherry core.



Zuccottino artigianale

peso del prodotto/ <i>product weight</i>	100g
pz. per scatola/ <i>pieces per pack</i>	16
peso della scatola/ <i>pack weight</i>	2,1 kg
scatole per strato / <i>pieces per layer</i>	21
strati per pallet/ <i>layers per pallet</i>	15
totale scatole per pallet/ <i>packs per pallet</i>	315

Modalità di conservazione e utilizzo/ How to store and use

Conservare a -18°C. Scongela il prodotto qualche minuto prima di servirlo.
Store at -18°C. Defrost the product a few minutes before serving it.



“ La bellezza è gradita
agli occhi,
ma la dolcezza affascina l'animo. ”

*Beauty pleases the eyes only,
Sweetness charms the soul.*

Voltaire



Italy Puglia 76121 Barletta
Via Vivaldi, 22/24 +39 0883 955824
info@figliolialuxury.com

www.figliolialuxury.com