

# SICYSUN



[www.sicysun.it](http://www.sicysun.it)



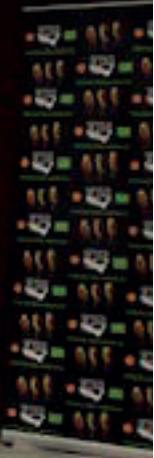


Coffee

SICYSUN

20

SICYSUN  
PREMIUM COFFEE





## CHI SIAMO

La Sicsysun srl del gruppo Soleo è un'azienda specializzata nella produzione, trasformazione e commercializzazione di frutta secca con particolare riguardo ai pistacchi di Bronte D.O.P., alle mandole di Avola ed alle nocciole la cui coltivazione è tipica dell'hinterland in cui sorge.

Giriamo il mondo per ricercare e selezionare la migliore frutta secca stringendo partnership con i migliori produttori presenti sul mercato.

Il costante impegno nell'innovazione ci ha permesso di offrire nuove occasioni di consumo della frutta secca e contribuire al diffondersi di una cultura alimentare sensibile agli aspetti salutistici e nutrizionali.

Ci troviamo nella meravigliosa Sicilia e precisamente nella strategica posizione ai piedi del vulcano Etna dove è situato il comune di Adrano, territorio ad alta specializzazione per la coltura di pistacchi e mandorle, breve è la distanza che lo separa da Bronte paese limitrofo, ove è rinomata la qualità dei pistacchi ivi coltivati. E' comunque da precisare che circa la metà della produzione dei cosiddetti "pistacchi di Bronte" è sita in territorio di Adrano, di fatto inserito di recente dall'Unione Europea come riconoscimento D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta).



## ABOUT US

*The Sicsysun srl of the Soleo Group is a company specialised in manufacturing, processing and marketing of dried fruit, in particular, pistachios of Bronte P.D.O. (protected designation of origin), almonds of Avola and hazelnuts, that are the typical crops of the hinterland where the company is located. We travel all over the world to search for and select the best dried fruit establishing partnership with the best producers on the market. The unvaried commitment to support innovation has enabled us to offer new opportunities of consumption of dried fruit and to contribute to the spread of a food culture sensitive to the health and nutritional aspects.*

*We are in the wonderful Sicily, more specifically in the strategic position at the foot of the Etna Volcano where the town of Adrano is situated, that is an area highly specialised in the cultivation of pistachios and almonds and it is close to Bronte, neighbouring town, where there is the cultivation of the world-renowned pistachios. To be precise, about half of the production of the so-called "Pistachios of Bronte" is in Adrano territory, recently included by the European Union in the P.D. O. (Protected Designation of Origin) recognition.*



## CICLI PRODUTTIVI

L'azienda nasce dalla constatazione che nel territorio di riferimento la lavorazione di alcuni dei prodotti sopra citati veniva effettuata con tecniche di vecchia concezione operanti con elevati costi di produzione di conseguenza legata a vecchie metodologie di commercializzazione; con propria iniziativa l'azienda introduce e investe nella lavorazione della frutta secca impianti innovativi e tecnologie necessarie a garantire processi di lavorazione ottimali, idonei a proporsi sul mercato con una migliore ottimizzazione dei prodotti, sia in termini di qualità che di resa, con l'adozione di metodi di commercio idonei ai nostri tempi e alle caratteristiche di un mercato sempre in continua evoluzione. Oggi l'azienda effettua trasformazioni della frutta secca in guscio tramite sgusciatura, spellatura, tostatura, granellatura e polverizzazione, linea di produzione paste per gelateria, creme spalmabili e da farcitura, pesti salati per la ristorazione, confezionamento per la GDO, HoReCA



## PRODUCTION CYCLES

*The company emerges from the observation that in this area the process of some of the abovementioned products was carried out through "old style" techniques, high production costs and old marketing methods; on own initiative the company introduced, in the process of dried fruit, innovative facilities and technologies needed to ensure optimum manufacturing processes that aim to optimize the products, both in terms of quality and performance, adopting marketing methods suitable to the characteristics of an evolving market. Today the company carries out the process of dried fruit in shell-through shelling, skinning, roasting, chopping and powdering- production of paste for ice-cream, spread creams, salted pesto for the food service industry, packaging for GDO, HoReCA.*





## PRESTAZIONI AMBIENTALI E QUALITATIVI

L'attività viene svolta con un bassissimo impatto ambientale ottenendo la Registrazione del sito in un Sistema di Gestione Ambientale in conformità alle norme UNI ed ISO14001.

CERTIFICAZIONI: BIOLOGICO - ISO22000:2005 - KASHER - HALAL  
Consorzio di tutela Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.  
Consorzio di tutela Mandorla di Avola  
Consorzio di tutela Nocciole di Giffoni I.G.P.  
Gluten free - OGM free



## QUALITY AND ENVIRONMENTAL PERFORMANCE

The activity of the Company is carried out with low environmental impact in accordance with the norms UNI and ISO14001

CERTIFICAZIONI: ORGANIC- ISO22000:2005 - KASHER - HALAL  
Consortium of Protection of green Pistachios of Bronte D.O.P.  
Consortium of protection of Almon of Avola.  
Consortium of protection of Hazelnut of Giffoni I.G.P.  
Gluten free - OGM free



# SICY SUN



## PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP



## EVENTI

Partecipiamo con successo da diversi anni a vari Saloni nazionali ed internazionali per la promozione dell'azienda e di riflesso al territorio di appartenenza, CIBUS di Parma, TUTTO FOOD di Milano, ISM di Colonia, ANUGA di Colonia, SIAL di Parigi, SIGEP di Rimini, GULFOOD di Dubai, HOST di Milano, MARCA di Bologna, BIOFACH Norimberga.



## EVENTS

*Since different years, we take part with great success to different national and international events like CIBUS in Parma, TUTTO FOOD in Milan, ISM in Cologne, ANUGA in Cologne, SIAL in Paris in order to promote the company and, by extension, the area where it is situated like*



# FRUTTA SECCA / DRIED FRUIT



# Le confezioni / The packs

Gr. 40

Gr. 100

Gr. 200

Gr. 500

Kg. 1

Kg. 5

Kg. 10

Kg. 25





**SPALMABILI** Ideali per guarnire dolci, crepes, torte o spalmare sul pane  
**SPREADABLE** ideal for decorating sweet crepes with cakes or spread on bread

Gr. 30

Gr. 40

Gr. 100

Gr. 200

Gr. 560

Kg. 1

Kg. 5



Crema di Pistacchio  
Crema di Nocciola  
Crema di Mandorle  
Crema di Nocciola e Cacao  
Crema di Arachidi  
Crema di limone





**RISTORAZIONE** Ideali per realizzare primi, secondi piatti, pizze e finger food  
**CATERING** ideal for making first, second courses, pizza, and finger food

Gr. 90

Gr. 190

Gr. 560

Kg. 1

Kg. 5



Pesto di Pistacchio  
Pesto di Mandorle  
Pesto di Noci





# PASTICCERIA E GELATERIA

## PASTRY AND ICE CREAM

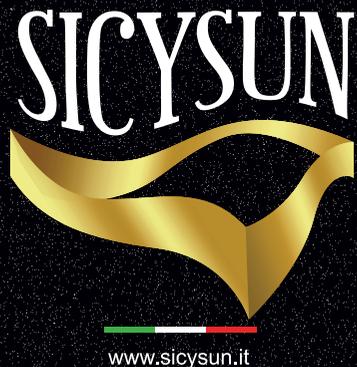
Kg. 1

Kg. 3,5

Kg. 5

Kg. 20





**SICYSUN** S.r.l. Dried Fruit & Food

*Sede legale:* Largo Martiri di Cefalonia n.11

*Sede operativa:* 95031 Adrano CT – Sicily – Italy - C/da Fumata s.s. 284 Adrano-Bronte

Tel. e Fax +39 095 7601527

Partita IVA 04914510872 – PEC:sicysun@pec.impresecatania.it

URL: <http://www.sicysun.it>

e-mail: [sicysun srl@gmail.com](mailto:sicysun srl@gmail.com) - [info@dryfruit.it](mailto:info@dryfruit.it)

Partner di SOLEO SRL - [www.soleospa.com](http://www.soleospa.com)