



*Antiche ricette della tradizione siciliana...*  
*Ancient recipes from Sicilian tradition*

# *identity*

Siciliano Franchising nasce dall'esperienza e dalla passione di un gruppo di imprenditori che da anni lavorano nel settore HO.RE.CA. (Hotel, Restaurant, Catering), sia per quanto riguarda la distribuzione che i processi produttivi.

**Avvalendosi di professionisti di fama internazionale, (campioni mondiali di gelateria, pizzeria e latte art) è stato messo a punto un format estremamente semplice nella sua gestione ma altamente qualificato e complesso nel suo sviluppo, ispirandosi ai valori e alle antiche ricette della tradizione siciliana.**

Un marketing, espressione di gusto ed eleganza, che ritroviamo assaporando i nostri prodotti.

*Siciliano Franchising was conceived from the experience and passion of a group of entrepreneurs who have been working in the HO.RE.CA sector for many years. (Hotel, Restaurant, Catering), both in terms of distribution and production processes.*

***Availing itself of internationally renowned professionals, (world champions in the ice cream parlour, pizzeria and latte art sectors) it has put in place a format that is extremely simple to manage but highly qualified and complex in its development, inspired by the values and the ancient recipes of Sicilian tradition.***

*A marketing policy focused on the expression of taste and elegance which is encountered when tasting our products.*





# *i Vantaggi di aprire il nostro franchising*

## **The advantages of opening our franchise**



**Qualità costante del prodotto:** in qualsiasi parte del mondo si somministri il nostro prodotto, le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche rimangono inalterate.

**Alta qualità degli ingredienti:** ingredienti di prima scelta principalmente siciliani, senza coloranti, senza conservanti e senza grassi idrogenati, con frutta e latte fresco intero 100%;

**Igienico e sicuro:** non vi è alcuna manipolazione del prodotto con altri semilavorati, escludendo i rischi di contaminazione del prodotto con agenti esterni;

**Semplicità nella preparazione e riduzione dei tempi di lavorazione;**

**Riduzione di spazi:** si riducono spazi di magazzino per le materie prime e per le attrezzature. Un unico fornitore. E' sufficiente un locale con un adeguato laboratorio/magazzino;

**Risparmio economico del personale:** (nel numero e nella professionalità). Chiunque potrà produrre gelato anche se non in possesso di alcuna esperienza nel settore specifico del gelato artigianale. (3 gg. di formazione);

**Risparmio economico delle attrezzature da laboratorio e del personale;**

**Esclusività di zona;**

**Raggio di esclusiva variabile a seconda della densità di popolazione;**

**Possibilità di finanziare il progetto;**

**Nessuno spreco:** il 100% dei prodotti presenti nel magazzino del punto vendita viene venduto;

**Nessuna royalty ne fee ingresso.**

***Consistent product quality: wherever in the world our products are served, the chemical-physical and organoleptic characteristics remain unchanged.***

***High quality ingredients: mainly superior choice Sicilian ingredients, no colourings, no preservatives and no hydrogenated fat, with fruit and fresh 100% whole milk;***

***Hygienic and safe: there is no handling of the product with other semi-finished products, excluding the risk of contamination of the product with external agents;***

***Simple preparation and reduced processing times;***

***Reduced space requirements: less storage space is needed for the raw materials and equipment. One single supplier. All you need is a parlour with an adequate workroom/storeroom;***

***Economic savings on personnel costs: (with regard to the number and professional skills required). Anyone can produce ice cream even without any experience in the artisan ice cream sector. (3 days training);***

***Economic savings on workshop equipment and personnel costs;***

***Area exclusivity;***

***Variable area of exclusivity depending on the population density;***

***Project finance options;***

***No waste: 100% of products in the parlour storeroom are sold;***

***No royalty or entrance fee.***



## 100% Made in Italy

La nostra gamma di prodotti è esclusiva e di altissima qualità.

**SICILIANO** non è un semplice locale ma uno stile alimentare, perché il mangiare bene è una parte importante della nostra vita. Quello che il concept propone è una gamma di alimenti e prodotti naturali ed italiani al 100%.

### **Alta qualità delle materie prime**

Le materie prime sono reperite in tutto il territorio italiano, soprattutto dalla Sicilia. Gelato siciliano naturale al 100%, senza coloranti, conservanti e grassi idrogenati.

### **Storia e tradizione**

Richiamiamo alla memoria in chiave moderna ed innovativa, con tanta passione, le antiche ricette e tradizioni dei sapori siciliani presentandoli con la loro massima qualità ed eccellenza.

### **Estrema cura dei dettagli**

Lo stile e l'arredamento sono studiati in ogni particolare, niente è lasciato al caso. Dalla coppetta al tovagliolino personalizzato, dal take away al servizio al tavolo.

### **Professionisti a tua disposizione**

Professionisti del settore ti seguiranno in ogni fase dell'apertura del locale e non solo. Ti saranno vicini per aggiornamenti e consigli sulla gestione del locale.

### **Supporto marketing per i nostri affiliati**

Il nostro ufficio marketing ti darà supporto per iniziative promozionali e di lancio del locale.

*Our range of products is exclusive and of superior quality.*

***SICILIANO** is not simply a parlour but also a way of eating, because eating well is an important part of our lives. What the concept offers you is a range of natural and 100% Italian foods and products.*

### **Superior quality raw materials**

The raw materials are supplied from all over Italy, especially from Sicily. 100% natural Sicilian ice cream, with no colourings, preservatives or hydrogenated fats.

### **History and tradition**

We present the ancient recipes and traditions of Sicilian flavours with a modern and innovative twist, focusing on maximum quality and excellence.

### **Extreme attention to detail**

The style and décor are designed with extreme attention to detail, nothing is left to chance. From the cups to the bespoke napkins, from takeaways to table service.

### **Professionals at your disposal**

Industry professionals will assist you during all the opening stages and beyond. They will provide you with updates and tips on how to manage your parlour.

### **Marketing support for our affiliates**

Our marketing department will support you during the parlour launch promotional activities.





# *i nostri prodotti*

## **Il Gelato**

La gelateria è un vanto assoluto della tradizione siciliana, conosciuta e imitata nel mondo. Il nostro gelato è caratterizzato dall'uso di materie prime freschissime e naturali al 100%. Miscela liquida completa per gelato e granite siciliane viene pastorizzata con processi artigianali, omogenizzata e congelata (-18°C), consegnata in Bags in Box monogusto.

## **Le Granite**

Il prodotto siciliano più famoso al mondo viene proposto nel nostro format come da tradizione. La granita sicula non ha e non teme rivali. Il segreto non sta soltanto nei suoi ingredienti, nei limoni figli della terra dal Sud o nelle brioche tipicamente siciliane ma nella passione della gente che la realizza.

## **La Pasticceria**

La nostra forza si fonda sulla tradizione, sulla qualità e sulla genuinità dei nostri prodotti, risultato di innumerevoli prove e valutazioni da parte dei nostri esperti maestri ed assaggiatori. Alcuni dolci rappresentativi dell'isola: la Cassata, considerata da tutti la regina della pasticceria; il Cannolo, indubbiamente il principe; pasta di mandorle, frutta martorana... e altro ancora.

## **Lo Yogurt**

Il nostro frozen yogurt è un prodotto di altissima qualità, dal gusto delicato, fatto con il 100% di latte naturale italiano. Potrai guarnire le tue coppe di frutta fresca accompagnate da squisito yogurt con cremosi topping alla frutta e alle creme, e decorarle con granelle gustose e croccantissime.

## **Gelati a Stecco prodotti artigianali**

### *Alla frutta:*

Gelati artigianali con il 50% minimo di frutta fresca selezionatissima

### *Alle creme:*

al gusto cioccolato, fiordilatte, cocco, caramello, pistacchio, nocciola. Un cuore di tenera crema ricoperto da croccante variegatura di altissima qualità.

Unica controindicazione... possono dare dipendenza!

## **La Gastronomia**

Il nostro franchising offre una gamma completa di prodotti, semplice nella preparazione e dagli ingredienti selezionatissimi, in linea con la tradizione gastronomica italiana e caratterizzata principalmente dai primi piatti espressi sia di carne che di pesce.

## **Pizza, arancini e pastellati**

Basi per pizza e focaccia che permettono di preparare velocemente sfiziose teglie di diversi gusti, dalla tradizionale Margherita alle varianti più fantasiose incluse le ripiene.

Tradizionali arancini siciliani di varie farciture e croccanti pastellati espressi al forno.

## **Enoteca**

I nostri sommelier hanno selezionato le migliori cantine italiane, presentando nel franchising una gamma completa di vini, spumanti, liquori, confetture, spalmabili, granelle e cioccolata nelle diverse forme.

# *Our products*

## **Gelato**

*Gelato is one of Sicily's most proudest traditions, recognised and imitated worldwide. Our ice cream is characterised by the use of 100% natural and fresh raw materials. Complete liquid mixtures for Sicilian ice cream and granitas already pasteurised by artisan processes, blended and frozen (-18°C), then delivered in single flavour Bags in Box.*

## **Granitas**

*Granita. Sicily's most famous product worldwide, is presented in its traditional form in our format. Sicilian Granita has and fears no rivals. The secret is not only in its ingredients, in the lemons grown in earth in the South or in the typical Sicilian brioche, but also in the passion of the people who realise them.*

## **Pastries**

*Our strength is based on tradition, quality and the authenticity of our products, which are the result of countless tests and evaluations by our most experienced masters and tasters. Some representative desserts of island: Cassata, is the queen of italian pastry; Cannolo is the king; almond delight cake; martorana fruits... and much more.*

## **Yogurt**

*Cups of fruit accompanied by delicious natural or strawberry yoghurt. Lots of decorations and the possibility of dipping it in a chocolate waterfall make our yoghurt even more tasty! Our frozen yoghurt is a superior quality product, with a delicate taste. You can garnish it with chopped fresh fruit, cream and fruit flavoured toppings, hot toppings thanks to the chocolate fountain and delicious and crunchysweet grains.*

## **Gelato Stecco artisan products**

### **Fruit:**

*Ice cream bars on a stick with a minimum of 50% fresh fruit inside.*

### **Cream:**

*chocolate, white chocolate, coconut, caramel, pistachio and hazelnut. A soft creamy middle covered with a superior quality chocolate crisp coating.*

*The only drawback... can be addicting!*

## **Fine Food**

*Our franchise offers a complete range of products, simple preparation and the selected ingredients, in line with the Italian gastronomic tradition and mainly characterized by the first dishes expressed both meat and fish.*

## **Pizzas, arancini and battered**

*Bases for pizza and focaccia that allow you to quickly prepare delicious pans of different tastes, from traditional Margherita to more imaginative variations including stuffed.*

*Traditional Sicilian arancini of different fillings and expressed battered crispy baked.*

## **Winebar**

*Our sommeliers have selected the best Italian wineries, presenting in franchise a full range of wines, sparkling wines, liquors, jams, spreads, grains and chocolate in different forms.*



## **Il Caffè italiano**

Il nostro franchising include anche la parte caffetteria, in collaborazione con Barbera, la più antica famiglia di torrefazione italiana

## **Italian Coffee**

*Our franchise also includes a coffee, in collaboration with Barbera, the oldest family roasters of Italy*



# FRANCHISING



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



[www.sicilianofranchising.com](http://www.sicilianofranchising.com)

