

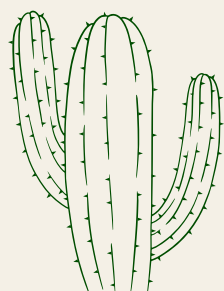


UN VIAGGIO NEL CUORE DELLA SICILIA,
UN'EREDITÀ DI FAMIGLIA

COMPANY PROFILE



La nostra storia è un viaggio continuo alla scoperta di nuovi sapori e di nuove emozioni. Un viaggio che condividiamo con te, invitandoti a scoprire la dolcezza della Sicilia.





CHI SIAMO



1974

old memory



2024

tante novità



**L'UNIONE DELLA FAMIGLIA,
LA GRINTA DELLA PASSIONE,
L'AMORE PER IL PROGRESSO.**

DAL 1974 AD OGGI

La nostra storia è un viaggio: un viaggio iniziato a Mazzarino, proseguito a Caltanissetta e che oggi ci porta nelle case di molti, grazie al nostro negozio fisico, allo shop online e alla nostra app. Un viaggio fatto di sapori autentici, di ingredienti selezionati e di un'attenzione maniacale alla qualità.

La storia della Pasticceria Bilardo ha inizio nel lontano **1974**, quando Arcangelo Miccichè dà vita alla sua prima creazione a **Mazzarino**. Seguono **Astarea** e **Pastry Shop**, sempre a **Caltanissetta**, testimoniando la passione di famiglia per l'arte dolciaria.

Nel 1998, Luciano Miccichè e Marianna Bilardo raccolgono l'eredità, fondando l'omonima pasticceria.



Oggi, sotto la guida di **Marco e Federica Miccichè**, la **terza generazione** porta avanti con passione un'eredità di gusto, coniugando la tradizione con l'innovazione. Negli **ultimi sei anni**, la Pasticceria Bilardo si è evoluta, offrendo una vasta gamma di prodotti, tra cui **specialità senza glutine, senza lattosio e vegane**, per soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più attento e consapevole.



I NOSTRI VALORI



TRADIZIONE:

Preserviamo le antiche ricette della pasticceria siciliana, utilizzando ingredienti di alta qualità del territorio siciliano e lavorandoli con cura e maestria.

QUALITÀ:

La qualità dei nostri prodotti è la nostra priorità. Utilizziamo solo ingredienti freschi e selezionati dai nostri fornitori del circondario, inoltre seguiamo rigorose procedure di produzione per garantire la massima sicurezza e igiene.

INNOVAZIONE:

Siamo sempre alla ricerca di nuovi gusti e abbinamenti, per offrire ai nostri clienti un'esperienza unica e sempre sorprendente.

INCLUSIVITÀ:

Crediamo che tutti debbano poter gustare i piaceri della pasticceria, per questo offriamo un'ampia gamma di prodotti adatti a diverse esigenze alimentari.



LA PASTICCERIA SECCA SICILIANA



CIOCCOLATO



MANDORLA



PISTACCHIO



LE NOVITÀ



* ALCUNI DISPONIBILI:



LA PASTICCERIA SECCA SICILIANA



CIOCCOLATO

001



Lingue di suocera

002



Delizioso al
cioccolato

003



Biscotto Savoia

004



Delizioso mandorle e
cioccolato

* ALCUNI DISPONIBILI:



LA PASTICCERIA SECCA SICILIANA



* ALCUNI DISPONIBILI:



MANDORLA

005



**Crocante di
mandorle**

006



**Biscotto alle
mandorle**

007



Paste all'arancia

008



Biscotti al limone

009



**Biscotti con
arancia condita**

010



**Biscotti con
ciliegia candita**

011



**Pasta alle
mandorle**

012



Pasta al pistacchio



LA PASTICCERIA SECCA SICILIANA



* ALCUNI DISPONIBILI:



PISTACCHIO

013



**Cannolicchio al
pistacchio**

014



**Aragostina al
pistacchio**

015



**Tartelletta al
pistacchio**

016



**Delizioso al
pistacchio**

017



**Cornucopia al
pistacchio**

018



**Occhio di bue al
pistacchio**

019



**Frollino alla crema di
pistacchio e
cioccolato bianco**

020



Pasta al pistacchio



LA PASTICCERIA SECCA SICILIANA



* ALCUNI DISPONIBILI:



LE NOVITÀ

021



Pasta di mandorle
agli arachidi

022



Pasta di mandorle
alla fragola

023



Pasta di mandorle
alla zuppa inglese

024



Pistacchino

025



Mandorlata

026



Pasta di mandorla
al caffè

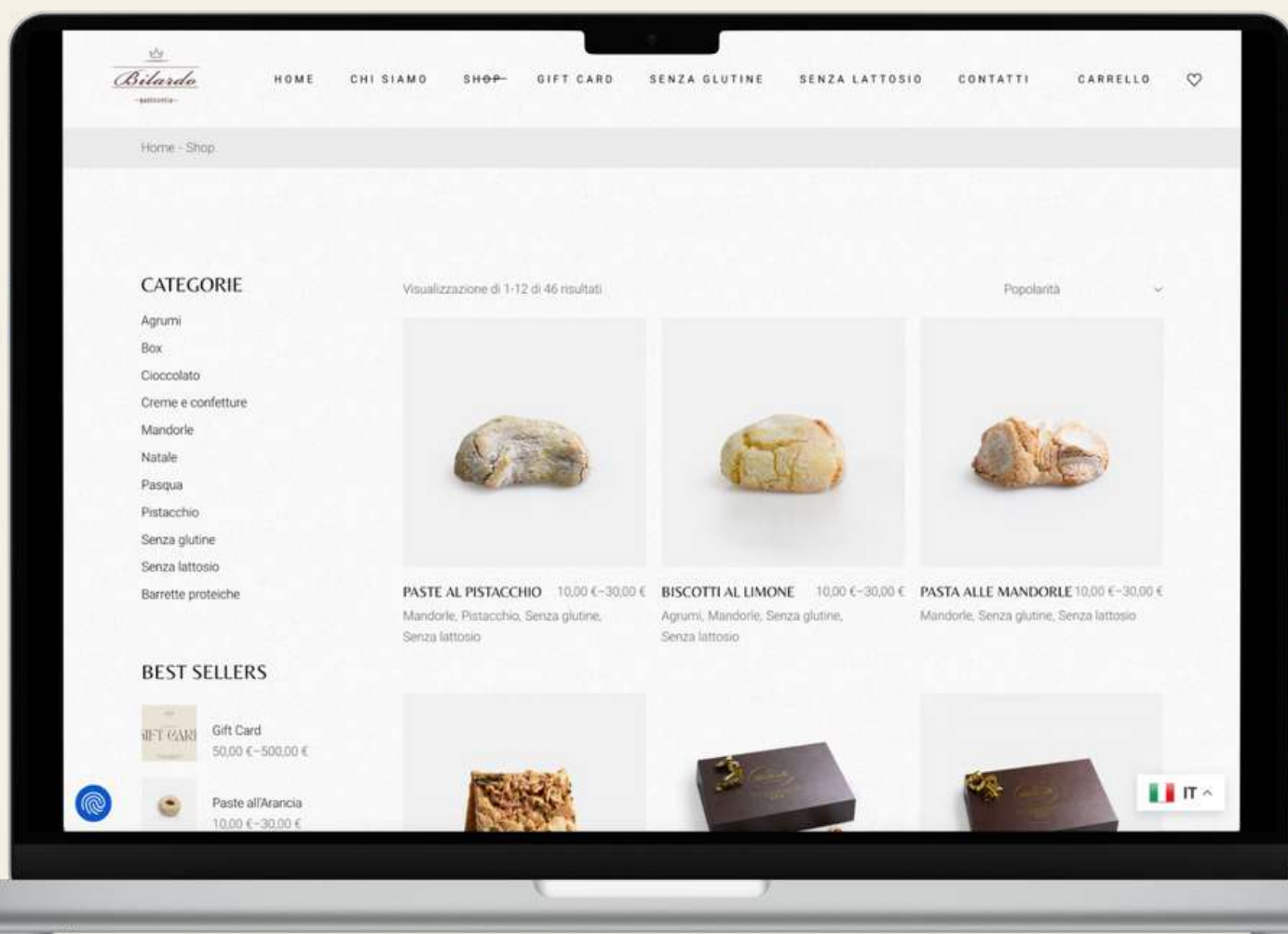


L'E-COMMERCE

Il tuo momento dolce, più vicino di quanto pensi.

Piccoli capolavori di pasticceria siciliana, creati con ingredienti genuini e lavorati con maestria: paste di mandorla, torroncini, croccanti al pistacchio, frutta martorana e tante altre delizie.

Momenti di puro piacere per il palato, da gustare in ogni occasione.



www.pasticceriabilardo.com



MAKE IT SWEET

www.pasticceriabilardo.com

**Via Ernesto Vassallo, 67
93100 Caltanissetta - Sicilia**

**Scopri il nostro
sito web**

