



Ingredienti che fanno la differenza



DAL CUORE DEL **PARCO DELLE MADONIE**



Ogni tradizione ha il suo inizio e la storia dei biscotti Tumminello ha avuto inizio nel lontano 1977 dalla volontà delle sorelle Arcangela, Rosa e dei loro mariti Lucio e Vincenzo, e giunge ai nostri giorni con tanta **semplicità e cura dei dettagli**.

Nella nostra azienda ogni prodotto nasce in maniera unica, nel rispetto delle **tradizioni e con la scelta dei migliori ingredienti della nostra terra**.

Qualità senza tempo che testimonia la **passione** per i prodotti da forno, una passione trasmessa di generazione in generazione. Ancora oggi lavoriamo per realizzare “i biscotti più buoni del mondo” e per garantirne il gusto autentico di una volta.



◀ 1977

Each tradition has its beginning and the history of Tumminello biscuits started in 1977, by the will of two sisters, Arcangela and Rosa, and of their husbands: Lucio and Vincenzo, and it continues its work with simplicity and care for details until today.

In our company everything is produced in a unique manner, respecting traditions and selecting the best ingredients of our land.

A timeless quality that demonstrates our passion for baked products, a passion that passed down from generation to generation.

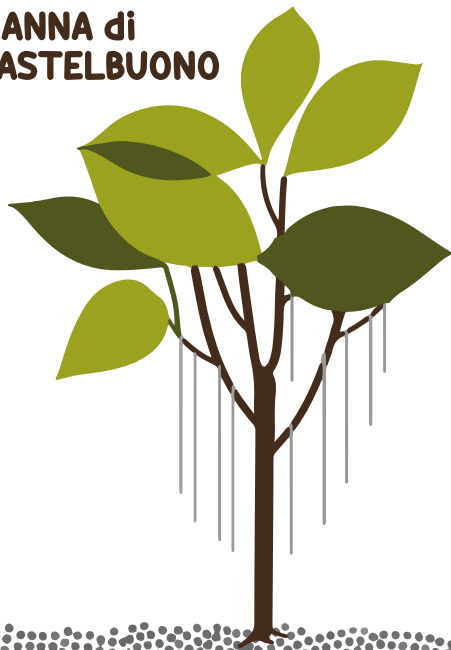
Today we still work to produce “the best biscuits in the world” and to guarantee the authentic legendary taste.



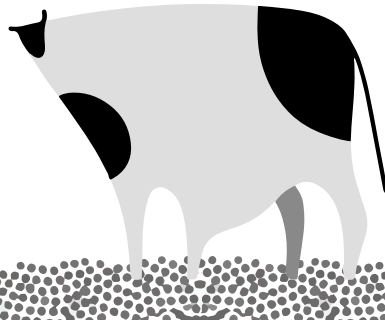
2019 ▶



**MANNA di
CASTELBUONO**



**LATTE FRESCO
siciliano**



dal 1977
UTILIZZIAMO LE MIGLIORI MATERIE PRIME SICILIANE
Since 1977. We use the best sicilian raw materials.

ARANCE di SICILIA



GRANI ANTICHI DI SICILIA
Tumminia e Maiorca



Bidì e Perciasacchi

**UOVA da GALLINE
ALLEVATE ALL'APERTO**



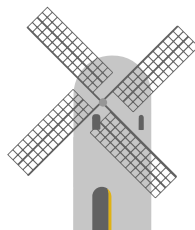
FORTEMENTE LEGATI AL TERRITORIO
E ALLE MATERIE PRIME
CHE ESSO CI FORNISCE,
PRODUCIAMO I NOSTRI BISCOTTI
CON METODI ARTIGIANALI,
PROPRI DI UNA CULTURA
SEMPLICE E GENUINA

*We are strongly attached
to our sicilian culture.
Our biscuits are traditionally home made,
genuine and no added products*



Scegliamo solo ciò che fa bene

GRANI ANTICHI SICILIANI MOLITI A PIETRA
SEMPLICEMENTE GRANI DELLA NOSTRA TERRA



Linea GraniSi 400g



Modi



UN DELIZIOSO BISCOTTO
AL CIOCCOLATO DI MODICA FONDENTE
CON ZUCCHERO MASCOBADO
*A delightful biscuit with dark Modica
chocolate and Mascobado sugar.*



Manni



RICERCA E SELEZIONE DELLE MIGLIORI
MATERIE PRIME SICILIANE: FARINA DI TIMILIA,
SCORZA D'ARANCIA E MANNA.
*Research and selection of the
finest quality of Timilia flour,
orange peel and manna.*



Linea GraniSi 400g



Zigari



L'INCONTRO PERFETTO TRA
L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
E IL GUSTO FRESCO DEI LIMONI DI SICILIA.
*The perfect harmony between extra-virgin
olive oil and the fresh flavour
of sicilian lemons.*



Tumini



LA TRADIZIONE DEI GRANI ANTICHI SICILIANI
SI FONDE CON IL GUSTO UNICO
DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.
*The blending of traditional sicilian
wheat with the unique flavour
of extra virgin olive oil.*





Linea GraniSi 250g





Cioeco

SFIZIOSI, ARRICCHITI DAL SAPORE
INTENSO DELLE GOCCE
DI FINISSIMO CIOCCOLATO
Tasty, with superfine chocolate chips



LINEA CLASSICA



Golosini

DELICATI, GRAZIE AD UNA GENTILE
NOTA VANIGLIATA, IDEALI PER UNA PAUSA
ORIGINALE E RAFFINATA

*Delicate, ideal for an original
and refined break*



Integrali

RICCHI DI FIBRA, CONSIGLIATI PER
UN'ALIMENTAZIONE SANA E NATURALE
FARINA INTEGRALE AL 100%

*Rich in fibre,
for a healthy and natural.*



LINEA CLASSICA



Rustici

LA RICETTA DEI BISCOTTI DELLA
NOTTA, PERFETTI PER LA PRIMA COLAZIONE
ALL'ITALIANA, BUONI E SEMPLICI
*Perfect for the typical Italian breakfast,
simple and genuine taste.*





LINEA CLASSICA



SOLO
LATTE FRESCO
SICILIANO



Dolce Risveglio

BISCOTTI IDEALI PER L'INZUPPO,
LEGGERI E GENUINI

The ideal biscuit to be soaked





TUMMINELLO
DI LUCIO E VINCENZO s.n.c.
Via Dante Alighieri, 18
90013 Castelbuono (PA), ITALIA

tel. +39 0921 671132

info@biscottitumminello.it
www.biscottitumminello.it

SERVIZIO CLIENTI



WhatsApp
+39 334 1129731

seguici su:

