COTTI IN FRAGRANZA

Se non li gusti non li puoi giudicare

CATALOGO



IDENTITÀ

Cotti in Fragranza è il laboratorio di prodotti da forno nato nel 2016 all'interno del carcere minorile Malaspina di Palermo.

Oggi è un'impresa sociale che con prodotti etici e d'eccellenza, supporta in Sicilia e in Campania i giovani a rischio marginalità sociale con percorsi di crescita e reinserimento lavorativo, creando opportunità di riscatto e nuovi orizzonti di vita.

UN'IDEA BUONA

Il progetto è nato con l'obiettivo ambizioso di promuovere una stabile inclusione dei giovani coinvolti, per renderli dei lavoratori specializzati e autonomi, anche al di fuori del percorso detentivo.

Quella di Cotti in Fragranza, infatti, è un'avventura comune, in cui ognuno fa la propria parte in ogni aspetto del lavoro mettendo in gioco le proprie idee, le proprie esperienze, la propria visione. I ragazzi coinvolti sono a tutti gli effetti protagonisti di ogni scelta, acquisendo fiducia nelle proprie capacità e una consapevolezza tutta nuova nei confronti del lavoro.

MATERIE PRIME D'ECCELLENZA



In cucina, Cotti in fragranza è un brand che punta sulle materie prime pregiate, come farine di antichi grani siciliani e agrumi a km zero, e su una forte appartenenza territoriale. Tradizione e innovazione si fondono in ogni prodotto, mettendo il gusto sempre al primo piano.





III

LABORATORIO CASAL DI PRINCIPE

L'impegno di Cotti in Fragranza va oltre i confini siciliani, nuove bontà che custodiscono la magia di un territorio, quello campano, e mesi di lavoro. Grazie al lavoro della Fondazione Don Calabria per il sociale in sinergia con la cooperativa Rigenerazioni onlus, infatti è stato attivato a Casal di Principe un nuovo laboratorio di pasticceria in un bene confiscato alla criminalità organizzata, con l'obiettivo di contribuire a delineare un futuro per i giovani dell'area penale, valorizzando la loro identità e favorendo l'appartenenza al territorio.

COTTI IN FRAGRANZA

Se non li gusti non li puoi giudicare

FILUMENA



DESCRIZIONE

Frollino all'amarena dalle forme sinuose e gusto deciso. Speziato, risveglia tutti i sensi, soprattutto quello della bontà!

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 1, BURRO, zucchero di canna, UOVA, limone (polpa e scorza) 2%, mandarino 0,5%, zenzero, 0,5%, amarena 5%, amido di mais, agenti zucchero impalpabile, lievitanti (tartrato di potassio estratto dalle uve, bicarbonato di sodio)..

Può contenere tracce di: Sedano, Soia, Latte, Frutta a Guscio, Sesamo, Arachidi.

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE 10 mesi

PESO NETTO 150 g

3,90€

DON GENNARÌ



DESCRIZIONE

Biscotto croccante con noci. Un golosissimo impasto e come i nostri mammucci, non contengono uova, burro e latte.

INGREDIENTI

Ingredienti: Zucchero di Canna, Farina di GRANO tenero antico tipo 1 (36%), Bevanda di Riso (Acqua, Riso,Olio di riso, Sale), NOCI (14%), Olio di Semi di Mais, Scorza d'Arancia fresca, Lievito (Amido di mais biologico, tartrato di potassio estratto dalle uve, bicarbonato di sodio), Cannella. Può contenere tracce di: Uova, Sedano, Soia, altra Frutta a guscio, Latte, Sesamo, Arachidi.

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE 10 mesi

PESO NETTO 150 g

3,80€

I GRANDI LIEVITATI

Amiamo reinterpretare i grandi lievitati delle feste.

Utilizziamo solo materie prime territoriali di alta qualità e ritmi lenti rispettosi delle persone e degli ingredienti.

Nel nostro laboratorio c'è sempre un buon profumo di lievito, amiamo paragonarlo al grande fermento che sta alla base di tutte le nostre attività!



Cotti in Fragranza si impegna a combattere gli sprechi.
Tutte le colombe, nel formato da 750 g, vengono proposte in una comoda sacca in TNT.
Dopo le feste sarà così possibile riutilizzarla nella vita di tutti i giorni, ricordando che con i piccoli gesti è possibile diffondere bontà.

IL CIOCCOLATO
IUBI CANNELLA

Cioccolato fondente prodotto da noi con la tecnica della lavorazione a freddo, arricchito con cannella liquida naturale.

INGREDIENTI

Cioccolato fondente extra e cannella - Lavorato a freddo - Cacao 50% minimo Ingredienti: Pasta di CACAO biologica Fairtrade, zucchero di canna, zucchero a velo extrafine, amido di mais, CANNELLA 3% Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sesamo, Uova, Latte e Frutta a guscio.

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE 12 mesi

PESO NETTO 150 gr

4,60€



COTTI IN FRAGRANZA
Se non li gusti non li puoi giudicare

IL CIOCCOLATO

IUBI LIMONE AMALFI

Cioccolato fondente prodotto da noi con la tecnica della lavorazione a freddo, arricchito con scorza di limone.



INGREDIENTI

Cioccolato fondente extra e limone - Lavorato a freddo - Cacao 50% minimo Ingredienti: Pasta di CACAO biologica Fairtrade, zucchero di canna, zucchero a velo extra fine, amido di mais, Limone (polpa e scorza) 3% Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sesamo, Uova, Latte e Frutta a guscio.

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE 12 mesi

PESO NETTO 150 gr

4,60€

IL CIOCCOLATO
SALE MARINO

Cioccolato fondente prodotto da noi con la tecnica della lavorazione a freddo, arricchito sale marino di Sicilia.

INGREDIENTI

Cioccolato fondente extra e sale marino - Lavorato a freddo - Cacao 50% minimo Ingredienti: Pasta di CACAO biologica Fairtrade, zucchero di canna, zucchero a velo extra fine, amido di mais, sale 3% Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche Sesamo, Uova, Latte e Frutta a guscio.



TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE 12 mesi

PESO NETTO 150 gr

4,60€

COTTI IN FRAGRANZA

Se non li gusti non li puoi giudicare

Laboratorio Cotti in Fragranza
presso Istituto Penitenziario Minorile Malaspina, via Cilea 28
presso Casa San Francesco, vicolo Infermeria dei Cappuccini 3
Palermo

Laboratorio Cotti in Fragranza
presso
Casal di Principe
via Firenze, 18
Casal di Principe 81033 Caserta

f.mencocco@doncalabriaeuropa.org

www.cottiinfragranza.com

Cooperativa soc. Rigenerazioni Onlus
via Ugo Foscolo, 8 - 90018 Termini Imerese (PA)
CF. 06510010827
rigenerazionionlus@legalmail.it