



BUONO PER TUTTI



Porta Etna Granita nel tuo stabilimento balneare, nel tuo bar, nelle tue strutture ricettive, nella tua proposta di catering o in quella di street food e scopri la differenza di un prodotto che è buono per tutti: per i tuoi clienti, che potranno scoprire gusti inediti e sorprendenti dall'altissima qualità oltre ai classici sempre amati, e per te, che potrai contare su un prodotto dalle tantissime opportunità commerciali che diventerà un alleato di primo piano nella tua proposta food.



Granite subito pronte all'uso
in pratici cestelli da 0,500, 1, 3 LT.



Possibilità di stoccaggio a
temperatura controllata (-14°/-18°C).



Grande Shelf life
di un anno.



Riduzione di costi ed azzeramento
delle problematiche di lavorazione.



Una proposta

uno
buono
FACILE. GENUINO. SICURO.

Food & Catering
Made in Sicily
da oltre 15 anni.



LA SICILIA CHE SI SENTE

Porta nella tua attività un prodotto che si posiziona nel mercato come **una proposta di alto livello**. Dimentica le granite dai colori fluo, innaturali, preparate con aromi o dalla consistenza "ghiacciata".

Etna Granita è realizzata in modo **artigianale** ed è **senza conservanti né additivi aggiunti**.

Ha un'altissima quantità di **ingredienti Made in Sicily, 100% naturali**. Il meglio del territorio, la parte più buona dell'isola, valorizzata secondo tradizione. Frutta fresca siciliana, come i gelsi dell'Etna, le arance e i fichi più dolci ma anche pistacchio, ricotta, mandorla: sapori che raccontano da sempre un territorio.

NON LA SOLITA GRANITA

Etna Granita ha **una selezione di gusti in grado di sorprendere anche i clienti più difficili.**

Oltre ai freschissimi gusti alla frutta ed a quelli più tradizionali e golosi che piacciono a tutti, potrai offrire anche granite al cocco, alla pera, alla menta, alla nocciola, persino allo Spritz, una granita alcolica nuova e sorprendente.

Tantissimi gusti per un'esperienza diversa in ogni momento della giornata e per differenziarti rispetto alle altre proposte.

Se la granita al Mojito ce l'hai solo tu, il cliente non può che scegliere te...



Scopri la nostra

SELEZIONE DI GUSTI



La frutta più fresca, i sapori del territorio, i gusti più golosi, le sorprese inaspettate e persino le granite "alcoliche" per proporre un nuovo modo di fare l'aperitivo.



cod.
GAL

ALBICOCCA



cod.
GAN

ANGURIA



cod.
GAS

ANANAS



cod.
GAR

ARANCE SICILIANE



cod.
GBA

BANANA



cod.
GCF

CAFFÈ



cod.
GCI

CIOCCOLATO



cod.
GCO

COCCO



cod.
GFB

FICHI BIANCHI



cod.
GFD

FICHI D'INDIA



cod.
GFR

FRAGOLA



cod.
GGE

GELSI NERI DELL'ETNA



cod.
GLI

LIMONE



cod.
GLO

LOTI



cod.
GMD

MANDARINO



cod.
GMB

MANDORLA BIANCA



cod.
GMT

MANDORLA TOSTATA



cod.
GMA

MANGO



cod.
GMC

MELONE CANTALUPO



cod.
GME

MENTA



cod.
GMG

MELOGRANO



cod.
GMJ

MOJITO



cod.
GNO

NOCCIOLA



cod.
GPE

PESCA



cod.
GPI

PISTACCHIO



cod.
GPR

PERA



cod.
GRI

RICOTTA



cod.
GSP

SPRITZ



RISPARMIA DAVVERO

Food cost sempre certo,
zero imprevisti, risparmio energetico
grazie allo stoccaggio a temperatura
controllata e, con la lunga
conservazione, potrai fare scorta
per affrontare picchi stagionali
senza stress.

NON SCEGLIERE TRA ARTIGIANALITÀ E SICUREZZA

Il nostro è un prodotto artigianale, ma
ha tutta la sicurezza che cerchi grazie
alle tecnologie
di ultima generazione utilizzate
nel nostro laboratorio.





UN PARTNER AL TUO FIANCO

Siamo molto più di semplici fornitori: ti offriamo consulenza, formazione e supporto nella comunicazione. Ti aiutiamo ad ottenere il meglio dai nostri prodotti!

SUBITO QUELLO CHE TI SERVE

Puoi contare sulla pronta consegna ed avere ciò che ti serve quando lo desideri. Siamo organizzati per rispondere ad ogni esigenza in termini di quantità e tempistiche di fornitura.





reattiva.com

Via San Matteo 101 – 95014 Giarre (CT)

Tel. +39 095 7795742

Cell. +39 392 1003117

Resp. Commerciale +39 333 5389120



info@fcfood.it - fcfood.it

Una proposta

uno
buono
FACILE. GENUINO. SICURO.

Food & Catering
Made in Sicily
da oltre 15 anni.