



**The best void to fill.**







---

## CHI SIAMO

---

IN3GUAL è un brand di Palmisano srl, un'azienda italiana nata con la missione di produrre e portare la tradizione della pasticceria del sud Italia - e in particolare dei cannoli siciliani - nel mondo.

I fondatori, Giuseppe Palmisano e la moglie Grazia Minardi, hanno avviato l'attività nel 1992 e con passione, tenacia e voglia di fare, nel 2012 hanno trasformato l'azienda in quella che oggi è una realtà specializzata nella produzione di semilavorati per pasticceria.

L'azienda ha da sempre messo al centro i principi della qualità, del servizio e della serietà, ponendo grande attenzione al cliente, all'ambiente e al territorio.

Le linee di produzione altamente tecnologiche sono in grado di mantenere costantemente alti standard qualitativi e numeri considerevoli, per poter soddisfare le crescenti richieste.

Affacciatasi già dal 1999 sui mercati esteri, grazie ad un partnership in Nord America, può oggi contare su una base logistica in grado di raggiungere tutta l'area.

---

## I NOSTRI BRAND







---



La linea di cannoli siciliani **FILLSEASILY** regala ai golosi il piacere di "sentire la Sicilia" e ai pasticceri, finalmente, la "facilità di riempire" cannoli straordinari. **FILLSEASILY** è davvero... *il miglior vuoto da riempire!*






## Cannolo siciliano Catania grande



 CODE	SCG100
	100 PZ
	130x35x35h
	400x295x230h
	80 (8x10h)
	80x120x240h

## Cannolo siciliano Catania M/L









 CODE	SCM/L
	KG 3
	80x35x35h
	400x295x230h
	80 (8x10h)
	80x120x240h

La linea di cannoli siciliani **FILLSEASILY** regala ai golosi il piacere di "sentire la Sicilia" e ai pasticceri, finalmente, la "facilità di riempire" cannoli straordinari. **FILLSEASILY** è davvero... *il miglior vuoto da riempire!*


## Cannolo siciliano Catania medio



 CODE	SCM3/4
 KG	3,4
	80x30x30h
	400x295x230h
	80 (8x10h)
	80x120x240h

## Cannolo siciliano Catania piccolo








 CODE	SCP3
 KG	3
	65x30x30h
	400x295x230h
	80 (8x10h)
	80x120x240h

La linea di cannoli siciliani **FILLSEASILY** regala ai golosi il piacere di "sentire la Sicilia" e ai pasticceri, finalmente, la "facilità di riempire" cannoli straordinari. **FILLSEASILY** è davvero... *il miglior vuoto da riempire!*







## Cannolo siciliano Palermo grande



 CODE	SPG100
	100 PZ
	130x35x35h
	400x295x230h
	80 (8x10h)
	80x120x240h

## Cannolo siciliano Palermo medio









 CODE	SPM3/4
	KG 3,4
	80x30x30h
	400x295x230h
	80 (8x10h)
	80x120x240h

La linea di cannoli siciliani **FILLSEASILY** regala ai golosi il piacere di "sentire la Sicilia" e ai pasticceri, finalmente, la "facilità di riempire" cannoli straordinari. **FILLSEASILY** è davvero... *il miglior vuoto da riempire!*

## Cannolo siciliano Palermo piccolo



 CODE	SPP3
 KG	3
	65x30x30h
	400x295x230h
	80 (8x10h)
	80x120x240h

## SICILIANI GLASSATI "FILLSEASILY"

La linea di cannoli siciliani **FILLSEASILY** regala ai golosi il piacere di "sentire la Sicilia" e ai pasticceri, finalmente, la "facilità di riempire" cannoli straordinari. **FILLSEASILY** è davvero... *il miglior vuoto da riempire!*


### *Cannolo siciliano Palermo glassato grande*



 CODE	SPGGL80
	80 PZ (10 cf x 8 pz)
	130x35x35h
	400x295x230h
	80 (8x10h)
	80x120x240h

### *Cannolo siciliano Palermo glassato medio*









 CODE	SPMGL150
	150 PZ (10 cf x 15 pz)
	80x30x30h
	400x295x230h
	80 (8x10h)
	80x120x240h

# SFOGLIA CONICI ARTIGIANALI "ELEVIZIA"

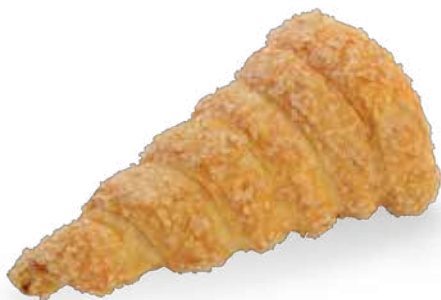
La linea di sfoglie **ELEVIZIA** regala agli amanti del dolce "vizio" la "letizia" di "elevare" il piacere della degustazione; i pasticceri potranno "metterci il cuore" e farcire facilmente tanti fragranti scrigni di bontà.

## Sfoggia Conico grande Artigianale



 CODE	CGMA01		590x395x185h
	100 PZ		48 (4x12h)
	130 mm		80x120x240h




## Sfoggia Conico mignon Artigianale



 CODE	CMGMA07		391x256x160h
	100 PZ		117 (9x13h)
	70 mm		80x120x240h

## Sfoggia Conico micro Artigianale



 CODE	CMRMA150		391x256x160h
	150 PZ		117 (9x13h)
	55 mm		80x120x240h

# SFOGLIA CONICI CIOK ARTIGIANALI "ELEVIZIA"

La linea di sfoglie **ELEVIZIA** regala agli amanti del dolce "vizio" la "letizia" di "elevare" il piacere della degustazione; i pasticceri potranno "metterci il cuore" e farcire facilmente tanti fragranti scrigni di bontà.






## Sfoglia Conico grande Miele Ciok Artigianale



 CODE	CGMCMA02
 100 PZ	
 130 mm	
 590x395x185h	
 48 (4x12h)	
 80x120x240h	

## Sfoglia Conico mignon Miele Ciok Artigianale

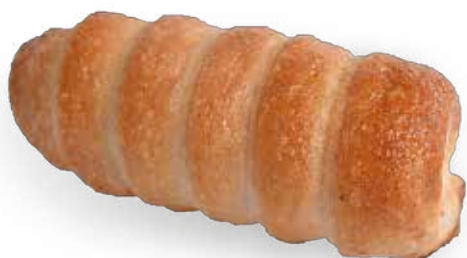


 CODE	CMGMCA014
 100 PZ	
 70 mm	
 391x256x160h	
 117 (9x13h)	
 80x120x240h	

# CANNONCINI SFOGLIA "ELEVIZIA"

La linea di sfoglie **ELEVIZIA** regala agli amanti del dolce "vizio" la "letizia" di "elevare" il piacere della degustazione; i pasticceri potranno "metterci il cuore" e farcire facilmente tanti fragranti scrigni di bontà.

## Cannoncino Sfoglia mignon



 CODE	MA001
 120 PZ	
 65 mm buco 18	
 391x256x160h	
 117 (9x13h)	
 80x120x240h	

## Cannoncino Sfoglia micro



 CODE	MA002
 150 PZ	
 55 mm buco 18	
 391x256x160h	
 117 (9x13h)	
 80x120x240h	

# CANNONCINI SFOGLIA ARTIGIANALI "ELEVIZIA"

La linea di sfoglie **ELEVIZIA** regala agli amanti del dolce "vizio" la "letizia" di "elevare" il piacere della degustazione; i pasticceri potranno "metterci il cuore" e farcire facilmente tanti fragranti scrigni di bontà.

## Cannoncino Sfoglia XL Artigianale



 CODE	MA005	 590x395x185h
 105 PZ		 48 (4x12h)
 110 mm buco 25		 80x120x240h







## Cannoncino Sfoglia medio Artigianale



 CODE	MA003	 391x256x160h
 60 PZ		 117 (9x13h)
 110 mm buco 18		 80x120x240h

## Cannoncino Sfoglia Baguette Artigianale



 CODE	MABAG90	 590x395x185h
 90 PZ		 48 (4x12h)
 130 mm buco 18		 80x120x240h

# CANNONCINI SFOGLIA ARTIGIANALI DOPPIO BUCO "ELEVIZIA"

La linea di sfoglie **ELEVIZIA** regala agli amanti del dolce "vizio" la "letizia" di "elevare" il piacere della degustazione; i pasticceri potranno "metterci il cuore" e farcire facilmente tanti fragranti scrigni di bontà.

## Cannoncino Sfoglia grande 2 buchi Artigianale



 CODE	MA006	 585x395x234h
 110 PZ		 40 (4x10h)
 130 mm buco 25		 80x120x240h

## Cannoncino Sfoglia medio 2 buchi Artigianale



 CODE	MA007	 585x395x234h
 250 PZ		 40 (4x10h)
 70 mm buco 18		 80x120x240h

## Cannoncino Sfoglia mignon 2 buchi Artigianale



 CODE	MA015	 391x256x160h
 100 PZ		 117 (9x13h)
 80 mm buco 16		 80x120x240h
















# SFOGLIA CONICI E CANNONCINI "ELEVIZIA"



		CODE 					
	<i>Sfoglia Conico grande Artigianale</i>	CGMA01	100 PZ	130 mm	590 x 395 x 185h	48 (4x12h)	80 x 120 x 240h
	<i>Sfoglia Conico mignon Artigianale</i>	CMGMA07	100 PZ	70 mm	391 x 256 x 160h	117 (9x13h)	80 x 120 x 240h
	<i>Sfoglia Conico micro Artigianale</i>	CMRMA150	150 PZ	55 mm	391 x 256 x 160h	117 (9x13h)	80 x 120 x 240h
	<i>Sfoglia Conico grande Miele Ciok Artigianale</i>	CGMCMA02	100 PZ	130 mm	590 x 395 x 185h	48 (4x12h)	80 x 120 x 240h
	<i>Sfoglia Conico mignon Miele Ciok Artigianale</i>	CMGMCMA014	100 PZ	70 mm	391 x 256 x 160h	117 (9x13h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannoncino Sfoglia mignon</i>	MA001	120 PZ	65 mm buco 18	391 x 256 x 160h	117 (9x13h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannoncino Sfoglia micro</i>	MA002	150 PZ	55 mm buco 18	391 x 256 x 160h	117 (9x13h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannoncino Sfoglia XL Artigianale</i>	MA005	105 PZ	110 mm buco 25	590 x 395 x 185h	48 (4x12h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannoncino Sfoglia medio Artigianale</i>	MA003	60 PZ	110 mm buco 18	391 x 256 x 160h	117 (9x13h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannoncino Sfoglia Baguette Artigianale</i>	MABAG90	90 PZ	130 mm buco 18	590 x 395 x 185h	48 (4x12h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannoncino Sfoglia grande 2 buchi Artigianale</i>	MA006	110 PZ	130 mm buco 25	585 x 395 x 234h	40 (4x10h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannoncino Sfoglia medio 2 buchi Artigianale</i>	MA007	250 PZ	70 mm buco 18	585 x 395 x 234h	40 (4x10h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannoncino Sfoglia mignon 2 buchi Artigianale</i>	MA015	100 PZ	80 mm buco 16	391 x 256 x 160h	117 (9x13h)	80 x 120 x 240h

# SICILIANI CATANIA E PALERMO "FILLSEASILY"



		 CODE					
	<i>Cannolo siciliano Catania grande</i>	SCG100	100 PZ	130 x 35 x 35h	400 x 295 x 230h	80 (8x10h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannolo siciliano Catania M/L</i>	SCM/L	KG 3	80 x 35 x 35h	400 x 295 x 230h	80 (8x10h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannolo siciliano Catania medio</i>	SCM3/4	KG 3,4	80 x 30 x 30h	400 x 295 x 230h	80 (8x10h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannolo siciliano Catania piccolo</i>	SCP3	KG 3	65 x 30 x 30h	400 x 295 x 230h	80 (8x10h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannolo siciliano Palermo grande</i>	SPG100	100 PZ	130 x 35 x 35h	400 x 295 x 230h	80 (8x10h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannolo siciliano Palermo medio</i>	SPM3/4	KG 3,4	80 x 30 x 30h	400 x 295 x 230h	80 (8x10h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannolo siciliano Palermo piccolo</i>	SPP3	KG 3	65 x 30 x 30h	400 x 295 x 230h	80 (8x10h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannolo siciliano Palermo glassato grande</i>	SPGGL80	80 PZ	130 x 35 x 35h	400 x 295 x 230h	80 (8x10h)	80 x 120 x 240h
	<i>Cannolo siciliano Palermo glassato medio</i>	SPMGL150	150 PZ	80 x 30 x 30h	400 x 295 x 230h	80 (8x10h)	80 x 120 x 240h

## LA NOSTRA STORIA, I NOSTRI BRAND.

1975

Siamo a Martina Franca, in Puglia, in un fervido contesto di rinomata tradizione pasticceria. **Giuseppe Palmisano**, secondo un'usanza diffusa all'epoca, comincia a lavorare come garzone in bottega già a 7 anni, a sviluppare sul campo le conoscenze e ad affinare la propria professionalità.



1992

Nasce la Pasticceria Palmisano e avviene anche un dolce incontro, quello con **Grazia Minardi**: è l'inizio di un doppio legame, una storia d'amore che diventa anche partnership professionale. Grazia è la figura complementare perfetta per l'evoluzione aziendale: i sogni di una vita insieme sono le scintille generatrici di futuri grandi progetti.

**PALMISANO  
HOLDING**



2019

Dall'incontro con **Toni Bogdanov** nasce **Palmisano Holding**, un progetto satellite che accorpa e internazionalizza tutti gli sforzi, le idee, i sacrifici e le ambizioni di oltre 40 anni di carriera. Prende vita in Macedonia la **Palmisano Doo**, nuovissima fabbrica del gruppo: la costola balcanica produce semilavorati in sfoglia per pasticceria.

1984

**The Pub**

**Giuseppe Palmisano** avvia la sua prima attività personale rilevando un piccolo pub stile british. È una palestra di vita e di lavoro nella quale si 'allena' per 15 ore al giorno, con passione da vendere e tanta voglia di mettersi in gioco.



2011

La ditta individuale è diventata troppo "stretta" per la famiglia Palmisano, e nasce dunque la **Palmisano srl**. In aggiunta all'Italia, la sfida viene estesa su scala estera: internazionalizzare diventa il vero obiettivo da raggiungere per la produzione in scala di semilavorati per pasticceria, geniale idea su cui si basa il business.

2022

La pandemia e gli incerti scenari geo-politici internazionali non devono essere ostacoli ma opportunità di crescita, di sviluppo e di apertura a nuove motivanti sfide. I primi passi in tal senso sono la cura dell'immagine e della comunicazione, la creazione dei tre brand **IN3GUAL**®, **FILLSEASILY**® e **ELEVIZIA**® e il lancio del nuovo portale **inequal.it**



I semilavorati per pasticceria che coniugano tradizione e innovazione, qualità e praticità. Croccanti e genuini, aspettano solo di essere completati. IN3GUAL: il miglior vuoto da riempire.



La linea di cannoli siciliani Catania, Palermo, glassati. Sono semilavorati pronti per la farcitura, comodi, croccanti e irresistibili. Per 'riempire' e 'sentire' la Sicilia.



La variegata linea di sfoglie: conici, cannoncini, baguette. Semilavorati fragranti e pratici, pronti da guarnire. Elevizia ci mette l'abbraccio; i clienti pasticceri sapranno metterci il cuore.



## QUELLO CHE FACCIAMO

Produciamo semilavorati per i professionisti della pasticceria di elevata qualità. Veniamo scelti da pastry chefs di livello perché siamo specializzati in alta produzione dolciaria; la nostra esperienza quarantennale ci permette di dialogare col cliente nella stessa lingua, in modo da creare una simbiosi perfetta sotto il profilo pratico, logistico, umano e professionale.



I nostri preparati e semilavorati sono prodotti con l'utilizzo di materie prime selezionate di altissimo pregio, che abbracciano i gusti e le esigenze della tradizione non solo italiana ma anche internazionale.

Siamo un importante punto di riferimento per chi desidera offrire solo il meglio alla propria clientela.

Il nostro compito è quello di facilitare e ridurre significativamente i tempi di preparazione, lasciando alla creatività e all'estro del pasticciere il compito fantasioso di dare un'anima al dolce finito, trasformandolo in un piccolo capolavoro di gusto ed estetica.

La nostra missione è rendere la preparazione molto più veloce, ottimizzando i tempi e i costi e mantenendo elevatissimo il livello qualitativo finale.

Facilitando gli chef nella preparazione che precede la personalizzazione del dolce, assolvendo alla prima delle fasi che porterà a produrre una piccola opera d'arte.

Grazie ai nostri semilavorati, ci vantiamo di essere i partner

ideali per tutti professionisti che vogliono focalizzarsi sulla creatività pratica, dinamica e produttiva.



Abbiniamo alla qualità e alla competenza maturata sul campo una serie di valori imprescindibili: disponibilità, puntualità e affidabilità. Per noi il rapporto umano è davvero l'ingrediente insostituibile!









*Con passione, tenacia  
e voglia di fare,  
abbiamo dato una fragrante forma  
al nostro sogno:  
una realtà specializzata  
nella produzione di semilavorati  
per pasticceria.*

**Palmisano s.r.l.**

Sede Sociale: Viale della Libertà, 30 - 74015 Martina Franca (TA)

Sede Operativa: Via degli Olivi, s.n. - 74020 Montemesola (TA)

Tel: +39 099 5660032 - Whatsapp: +39 3783022959 - Email: [info@palmisanosrl.com](mailto:info@palmisanosrl.com)

[palmisanosrl.com](http://palmisanosrl.com)