



Monna Rufina
SEGRETI E TRADIZIONI



Liquori e Creme Liquorose

(Partendo da sinistra)

◆ **Bottiglia Paradise 20 cl.**

confezione da 6

◆ **Bottiglia Lux 50 cl.**

confezione da 6

◆ **Bottiglia Opera 50 cl.**

confezione da 6

◆ **Bottiglia Opera 20 cl.**

confezione da 12

◆ **Bottiglia Opera 10 cl.**

confezione da 12/48

Tutti i formati disponibili nei gusti

Liquori

Limoncello

Mandarino

Arancia

Cannella

Alloro

Finocchietto

Ficodindia

Pistacchio

Liquirizia

Mandarla

Caffè

Amaro

Creme Liquorose

Cioccolato

Cioccolato al peperoncino

Pistacchio

Mandarla

Nocciola

Cannella

Agrumi

Limone

Melone



Magma

(Partendo da sinistra)

- ◆ **Bottiglia Opera 50 cl.**
confezione da 6
- ◆ **Bottiglia Opera 20 cl.**
confezione da 12
- ◆ **Bottiglia Opera 10 cl.**
confezione da 24 o 48
- ◆ **Bottiglia Paradise 05 cl.**
confezione da 12

Tutte disponibili con o senza lava.



Cioccolato di Modica

◆ **Espositore barrette**
da 100 g. con 8 gusti
confezione da 12 pezzi

Disponibili nei gusti:

Peperoncino
Fondente
Pistacchio
Vaniglia
Mandorla
Agrumi
Scorza d'arancia
Cannella



Mieli

- ◆ **Miele e pistacchio**
vasetto da 120 g.
confezione da 12 pezzi
- ◆ **Miele e frutta secca**
vasetto da 250 g.
confezione da 12 pezzi
- ◆ **Miele e mandorla**
vasetto da 120 g.
confezione da 12 pezzi
- ◆ **Vasetti da 400 g.**
confezioni da 12 pezzi

Disponibili nei gusti: castagno,
fiori d'arancio, eucalipto, millefiori.



Marmellate e Confetture

◆ **Vasetti da 370 g.**
confezione da 6 pezzi

Disponibili nei gusti:

Limone

Mandarino

Arance rosse

Fichi

Ficodindia

Gelsi



Crema spalmabili

◆ **Vasetti da 200 g.**
confezioni da 12 pezzi

Disponibili nei gusti:
Mandorla
Pistacchio
Nocciola

Cioccolato e Frutta

◆ **Barretta da 100 g.**
confezione da 12 pezzi

Disponibile nei gusti:

Bianco e uvetta
Fondente e arancia
Fondente esotica
Latte e milly
Latte e caffè



Torrone

◆ **Barretta da 100 g.**
confezione da 12 pezzi

Disponibile nei gusti:

Bianco

Pistacchio

Abbrustolito (mandorla)

Cobaita (sesamo)





Il Liquorificio “Nonna Rufina” nasce nel 2001 dal desiderio di voler conservare le tradizioni legate ai sapori di una volta.

La Nonna svelò le sue antiche ricette e i segreti al nipote Aldo, il quale decise di utilizzarle attenendosi scrupolosamente all’esperienza acquisita dalla nonna, alla quale dedica il nome dell’azienda.

I nostri prodotti oggi come allora, vengono ottenuti attraverso l’utilizzo di materie prime di altissima qualità, frutta e aromi naturali provenienti dai territori dell’etna.

Artigianalità, esperienza, qualità delle materie prime, serietà aziendale e cura del packaging, fanno sì che “Nonna Rufina” sia un’azienda leader nel settore liquoristico in Sicilia .



Established in 2001, the hand-crafted liquors of Nonna Rufina are inspired by the desire to preserve old traditions and flavors from the past. Nonna Rufina passed her secret recipes down to her nephew Aldo who continues to meticulously follow them to produce the product that bears her name. Our products today use the same raw materials, fruits and flavors of the lush Etna valley in order to produce this high quality product from the past. Artisanship, experience, high quality ingredients and packaging make Nonna Rufina a trusted leader in the Sicilian liquor market.



La Liquoristerie “Nonna Rufina” fondée en 2001 sur le désir de vouloir préserver les traditions liées aux goûts d’autre fois. La Grand-mère dévoila ses anciennes recettes et ses secrets à son petit-fils Aldo qui, à son tour, décida de les appliquer en s’attendant scrupuleusement à l’expérience acquise auprès de sa grand-mère à laquelle il dédia le nom de l’usine. Aujourd’hui, comme d’antan, nos produits sont obtenus à travers l’utilisation de matières premières de très haute gamme, fruits et arômes provenant du terroir de l’Etna. Son niveau artisanal, son expérience, la qualité de ses matières premières, son sérieux et son packaging raffiné font de “Nonna Rufina” une usine leader parmi les liquoristeries siciliennes.



Die Likörmanufaktur “Nonna Rufina” (Nonna ist im deutschen Oma) wurde im Jahre 2001 aus dem Wunsch heraus gegründet traditionelle Genüsse zu erhalten. Nachdem “Nonna Rufina” ihrem Enkel Aldo ihre antiken Rezepte überlieferte, entschied sich dieser gewissenhaft an “Nonna Rufina’s” Erfahrungen zu halten und benannte die Likörmanufaktur ihr zur Ehren “Nonna Rufina”. Zur Herstellung unserer Produkte werden heute wie damals nur Zutaten höchster Qualität verwendet. Dabei kommen ausschließlich Früchte und natürliche Aromen aus dem Gebiet um den Ätna zum Einsatz. Die Handwerkskunst, die Erfahrung, die Qualität der Zutaten, die Professionalität und die Sorgfalt der Verpackung machen “Nonna Rufina” zu einer der führenden Likörmanufakturen in Sizilien.



Nonna Rufina
SEGRETI E TRADIZIONI

Via L.Paternò Raddusa, 13 - 95029 Viagrande (Ct)
Tel./ Fax: 095 7902040 - Cell.: 328 0319422
www.nonnarufina.it - nonnarufina@tiscali.it