

William Di Carlo
CONFETTIERI DI SULMONA DAL 1833

Dal 1833 confettiamo la natura
WE HAVE SUGARCOATED NATURE SINCE 1833



*Oltre 180 anni, 720 stagioni, milioni di ricordi...
e il gusto di assaporare ogni attimo*

MORE THAN 180 YEARS, 720 SEASONS, MILLIONS OF MEMORIES... AND THE PLEASURE OF ENJOYING EVERY MOMENT.



Tutto iniziò nella valle di questa regione verde protetta.

I miei bisnonni qui si innamorarono e, parlando d'amore, iniziarono a produrre insieme confetti per la gioia di altri innamorati che si univano in matrimonio. La valle produceva frutti rigogliosi di cui volevano preservare i sapori e gli odori, così li custodivano dolcemente in un guscio di zucchero.

Nel 1833 nacquero i confetti alla mandorla e poi al gusto di pesca, albicocca, fragola e di tutti quei frutti che la valle offriva naturalmente. Chiunque, gustando un loro confetto, poteva sentire il sapore di questa valle, immaginare i fiocchi di neve e le cime imbiancate, i fiori del mandorlo che annunciavano la fine dell'inverno e l'arrivo dei frutti tanto attesi.

La ricetta segreta fu tramandata nel corso degli anni al nonno William che, dai primi del '900, proseguì la strada con lo stesso sapere e lo stesso amore ereditato per la sua terra e i suoi frutti. Oggi anch'io continuo l'opera dei miei avi, sempre nel rispetto della natura e dei suoi tempi.

Nulla è cambiato. Nella valle di Sulmona gli stessi monti abbracciano gli stessi campi e i fiocchi di neve continuano a modificare il paesaggio, così come lo vedeva mio nonno. Il nostro confetto, oggi come allora, ferma il tempo, aspetta che la natura gli consegna gli ingredienti, senza nessuna forzatura.

Anche oggi aspettiamo che il ciclo delle stagioni renda disponibili i frutti, rispettando il principale elemento della ricetta segreta: il tempo. Il confetto è un elemento naturale, essenza di questa valle, composto dai frutti che ogni stagione offre, dai fiori, dai prodotti di questa terra: è qui che vivono i ricordi di nonno William e le emozioni naturali del mondo, protette e custodite in ogni confetto.

Io continuerò la tradizione di famiglia per far sì che queste emozioni si liberino nei matrimoni, in cerimonie e riunioni di famiglia e si regalino ad amici, a persone care, a coloro che vogliamo conoscere meglio, che stimiamo e rispettiamo.

William Di Carlo



It all started in this valley.

My great-grandparents fell in love here and while speaking about love they continued making sugarcoated candies to the joy of all other couples in love who decided to get married. The valley produced abundant fruit and they wanted to preserve its taste and aroma, so they sweetly safeguarded it in a "shell" of sugar.



In 1833 sugarcoated almonds were born, but there were also peaches, apricots, strawberries and all the types of fruit that the valley had to offer naturally. Anyone, while tasting one of these candies, could imagine this valley, the snowflakes and the snow-covered mountain tops, the almond blossoms which announced the passing of a cold winter and the arrival of the long awaited year's new fruit.



The secret recipe was passed down to grandfather William, who at the beginning of the 1900s continued working with the same love and respect for his land and its fruit. Today I continue the the work of my ancestors, respecting nature and its rhythm.



Nothing has changed. The same mountains embrace the fields and the snowflakes continue to modify the landscape, exactly in the same way as seen by my grandfather. Our sugarcoated candy stops time, it waits for nature to deliver the necessary ingredients without any forcing.



Even today we wait until the cycle of nature produces its fruit while respecting the main element of the secret recipe: time.

A sugarcoated candy is a natural element, an essence of this valley, made from the fruits that every season offers, flowers, fruit, products from this land which bring back memories of my grandfather William, and the natural emotions of the world, protected and preserved in ever sugarcoated candy.



I will continue this family tradition so that these emotions can be let free during weddings, during ceremonies, during family reunions, they can be a gift to friends and dear ones, to those whom we would like to get to know, to those whom we hold in high esteem and who we respect.



William Di Carlo

Saperi e competenze acquisite e tramandate da generazioni

Know-how and competence acquired from generation to generation



LAVORAZIONE ARTIGIANALE DA 7 GENERAZIONI

Non-industrial workmanship for seven generations

SELEZIONE ACCURATA DI MATERIE PRIME STAGIONALI

Careful selection of seasonal products

RICONOSCIMENTI UFFICIALI E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ

Official acknowledgement and Quality Certification



Riproduzione della spilla donata al capostipite Achille Marcone da Re Umberto di Savoia.

A reproduction of the brooch given as a gift to the family forefather Achille Marcone from Umberto di Savoia.

Lorem ipsum

William Di Carlo è il frutto dell'unione di due storiche stirpi di famiglie di noti confettieri e pasticceri, i Marcone (1833) e i La Civita-DiCarlo (1860): in due secoli l'azienda si è sviluppata nel rispetto delle proprie storiche radici artigianali ed è oggi nota nel territorio nazionale e in nord Europa, ma anche nel continente americano, in Asia e in Australia. Da sempre impegnata nella creazione di prodotti di altissimo livello e nella tutela dei sapori italiani nel mondo, William Di Carlo si è fatta promotrice dell'ottenimento del marchio di qualità I.G.P. per il confetto di Sulmona.

Il processo produttivo all'avanguardia conserva ancora tutta la cura e la sapienza artigianale che valse al capostipite il prestigioso riconoscimento ufficiale di Re Umberto di Savoia. In oltre 180 anni l'eccellenza di confetti, delizie allo zucchero, praline al cioccolato e torroni ha conquistato estimatori di stirpe reale e non, con sapori unici dedicati a tutti coloro che hanno buon gusto.

Tecnologie all'avanguardia per produzioni esclusive

Avantguard technologies for exclusive production



PRODUZIONE CONTINUA E FRAGRANTE A BASSE SCORTE

Continuous and fragrant low-stock production

PROGETTI DI REIMPIANTO DI NOCCIOLI E MANDORLI PER LA FILIERA CORTA

Projects of hazelnut and almond replanting for the short supply chain

RETE DI DISTRIBUZIONE IN ITALIA, IN EUROPA E NEL MONDO

Distribution network in Italy in Europe and worldwide,



William Di Carlo is the result of the union of two family lines of well-know confectioners and pastry makers, the Marcone family (1833) and the La Civita-Di Carlo family (1860): in two centuries the company developed respecting the historical non-industrial roots and it is famous today throughout Italy and throughout Northern Europe, but also on the American continent, in Asia and in Australia. William Di Carlo has always been committed to the creation of high-quality products and to the safeguarding of Italian flavours and was the promoter of the I.G.P. quality trademark for the sugar almond from Sulmona. The avantguard production process still uses all the care and artisan knowledge which gave the family forefather the prestigious official public acknowledgement by King Umberto di Savoia. For more than 180 years the excellence of sugar almonds, sugar delicacies chocolate pralines and nougat have captured the royal family gourmets and others, with unique flavours dedicated to all those who have good taste.



**CHE SIA PIÙ O MENO IMPORTANTE, CON CONFETTI,
DELIZIE ALLO ZUCCHERO, PRALINE AL CIOCCOLATO
E TORRONI, RENDIAMO DOLCE E MEMORABILE
OGNI MOMENTO. UNA VERA ESPERIENZA DI GUSTO**

Whether it be of great or minor importance, with sugar almonds, sugar delicacies, chocolate pralines and nougat we make every moment sweeter and memorable, a real experience of taste.



CONFETTI
Sugar Almonds



DELIZIE ALLO ZUCCHERO
Sugar Delicacies



PRALINE AL CIOCCOLATO
Chocolate Pralines



TORRONI
Nougat

I nostri prodotti
OUR PRODUCTS

Il Cubano
Divine Follie
Perle di Dolcezza I
Paisanelli
Celebrazioni
Golosotti
Dolce Italia
Linea Storica Torroni



**ATMOSFERE DI PAESI LONTANI IN UNA MANDORLA
AVVOLTA DI CIOCCOLATO BIANCO E CONFETTATA,
SAPIENTEMENTE FUSA IN UN ESOTICO INCONTRO
CON RUM E CANNELLA.**

The atmosphere of faraway places in an almond covered with white chocolate and sugarcoated, skilfully fused in an exotic meeting between rum and cinnamon.

il Cubano



MANDORLE
Almonds



CANNELLA
Cinnamon



CIOCCOLATO BIANCO
White Chocolate



RUM
Rum

il Cubano

Mandorla confettata con rum e cannella

SUGARCOATED ALMOND
WITH RUM AND CINNAMON



Cod. 36101
CONFEZIONE CARTONCINO 100g
Paper Bag 100g



il Cubano



Cod. 36101



CODICE Code	DESCRIZIONE Description	CONTENUTO Content	PESO NETTO Netweight	Package size	QUANTITÀ/IMBALLO Quantity/Carton
36101	Confezione in cartoncino Paper Bag		100 g 3.5 oz	cm 7 x 3,5 x 16 (h)	12
36120	Scatola in latta Tin Box		150 g 7.0 oz	cm 17,5 x 8,5 x 3,3 (h)	10

**CROCCANTI CUORI DI MANDORLE E NOCCIOLE,
IN UN ABBRACCIO DIVINO DI CIOCCOLATO AL LATTE
O FONDENTE, CIOCCOLATO BIANCO E CARAMELLO
O TARTUFATO.**

Crunchy almond and hazelnut hearts in a divine embrace of
milk, dark or white chocolate and caramel or truffled.

Divine Follie



MANDORLE
Almonds



NOCCIOLE
Hazelnuts



**CIOCCOLATO
FONDENTE**
Dark Chocolate



**CIOCCOLATO
AL LATTE**
Milk Chocolate



**CIOCCOLATO
BIANCO**
White Chocolate



CACAO
Cocoa

Divine Follie



Cod. 24301
MANDORLE E NOCCIOLE
Almonds and Hazelnuts
LATTE/MILK CHOCOLATE



Cod. 24401
MANDORLE E NOCCIOLE
Almonds and Hazelnuts
FONDENTE/DARK CHOCOLATE



Cod. 24501
MANDORLE
Almonds
CAMELLO/CARAMEL



Cod. 24601
MANDORLE E NOCCIOLE
Almonds and Hazelnuts
TARTUFATE/DARK DUSTED CHOCOLATE

Divine Follie



MONO



GIFT



1 kg

CODICE Code	DESCRIZIONE Description	PESO NETTO Netweight	DIMENSIONI Package size	QUANTITÀ/IMBALLO Quantity/Carton
24301	LATTE - Nocciole e mandorle MILK CHOCOLATE - Hazelnuts and almonds	150 g/5.3 oz	cm 6 x 13 (h)	6
24401	FONDENTE - Nocciole e mandorle DARK CHOCOLATE - Hazelnuts and almonds	150 g/5.3 oz	cm 6 x 13 (h)	6
24501	CARAMELLO - Mandorle CARAMEL - Almonds	150 g/5.3 oz	cm 6 x 13 (h)	6
24601	TARTUFATO - Nocciole e mandorle DARK DUSTED CHOCOLATE - Hazelnuts and almonds	150 g/5.3 oz	cm 6 x 13 (h)	6

**UN'ANIMA DI NOCCIOLA DOLCEMENTE
IMMERSA NEL CIOCCOLATO FONDENTE
O BIANCO, RIVESTITA DA UNA PREGIATA
CONFETTATURA MADREPERLATA.**

A hazelnut center sweetly immersed white or
dark chocolate and covered with a prestigious
mother-pearl coating.

Perle di Dolcezza



NOCCIOLE
Hazelnuts



**CIOCCOLATO
FONDENTE**
Dark Chocolate



**CIOCCOLATO
BIANCO**
White Chocolate

Perle di Dolcezza



Cod. 25016

NOCCIOLE

Hazelnuts

BIANCO/WHITE CHOCOLATE

Perle di Dolcezza



Cod. 25016



Cod. 24901



Cod. 25001



Cod. 25101



SFUSO 1 kg

CODICE Code	DESCRIZIONE Description	PESO NETTO Netweight	DIMENSIONI Package size	QUANTITÀ/IMBALLO Quantity/Carton
25016	BIANCO/WHITE CHOCOLATE	150 g/5.3 oz	cm 6 x 13 (h)	6

**UNA SORPRENDENTE ESPERIENZA SENSORIALE
CHE CONQUISTA CON IL GUSTO UNICO
DEI PISTACCHI CONFETTATI: CLASSICI,
ALLA VANIGLIA E AL PEPERONCINO**

A surprising sensory experience which captures you with the unique taste of the pistachio nuts, a classic candy coated with vanilla and chili pepper scented sugar.

i Paisanelli



PISTACCHI
Pistachio Nuts



**CIOCCOLATO
FONDENTE AL 70%**
70% Cocoa Dark Chocolate



PEPERONCINO
Pepper



VANIGLIA
Vanilla

i Paisanelli



Cod. 16413
PEPERONCINO
Hot Chili Pepper
PISTACCHIO/PISTACHIO



Cod. 16513
CASSICO
Classic
PISTACCHIO/PISTACHIO



Cod. 22613
VANIGLIA
Vanilla
PISTACCHIO/PISTACHIO

i Paisanelli



Cod. 22702

MIX ASSORTITO: PEPERONCINO, CLASSICO E VANIGLIA

Mixed Box: Hot Chili Pepper, Classic and Vanilla

PISTACCHIO/PISTACHIO

i Paisanelli



Cod. 16413



Cod. 16513



Cod. 22613



Cod. 22702



1 kg

CODICE Code	DESCRIZIONE Description	PESO NETTO Netweight	DIMENSIONI Package size	QUANTITÀ/IMBALLO Quantity/Carton
16413	PEPERONCINO/HOT CHILI PEPPER	70 g/2.5 oz	cm 9,5 x 9,5 x 3 (h)	6
16513	CLASSICO/CLASSIC	70 g/2.5 oz	cm 9,5 x 9,5 x 3 (h)	6
22613	VANIGLIA/VANILLA	70 g/2.5 oz	cm 9,5 x 9,5 x 3 (h)	6
22702	GIFT - Gusti Assortiti/Assorted flavors	210 g/7.4 oz	cm 10 x 10 x 6,8 (h)	3

**IL PIÙ COMPLETO E PRESTIGIOSO ASSORTIMENTO
DI CONFETTI CLASSICI, COLORATI ALLA MANDORLA
E AL CIOCCOLATO O TENERI CON NOCCIOLA
E MANDORLA.**

The most complete and exclusive assortment of classic, coloured sugar coated almonds, chocolate centers or “teneri” with hazelnuts and almonds.

Celebrazioni



SCATOLA CARTONCINO 500 g

Paper Box 17.6 oz



**DELIZIOSE COMBINAZIONI DI MANDORLA
CONFETTATA E CLASSICO CIOCCOLATO AL LATTE
O CIOCCOLATO BIANCO AGLI SQUISITI E ORIGINALI
GUSTI DI CREME E FRUTTA.**

Delicious combinations of sugar coated almonds,
milk chocolate, or white chocolate with exquisite of cream
and fruit.



MANDORLE
Almonds



**CIOCCOLATO
AL LATTE**
Milk Chocolate



**CIOCCOLATO
BIANCO**
White Chocolate



Regalo/Gift



Cod. 20624

AL LIMONCELLO

Chocolate and sugar shell,
filled with Limoncello

100 g/3.5 oz



Cod. 36524

AL GUSTO DI TIRAMISÙ

Tiramisù taste chocolate and
sugar coated almond

100 g/3.5 oz



Cod. 23424

AL GUSTO DI CAPPUCCINO

Cappuccino taste chocolate and
sugar coated almond

100 g/3.5 oz





Cod. 29403

MIX FRUTTA: frutti di bosco, limone, fragola, cocco, banana
ASSORTED FRUITS: berries, lemon, strawberry, coconut, banana

Mandorle ricoperte di cioccolato/Almonds covered with chocolate

500 g/17.5 oz



Cod. 38503

MIX CREME: noce, pistacchio, caffè, tiramisù
ASSORTED CREAMS: walnut, pistachio, coffee, tiramisù taste

Mandorle ricoperte di cioccolato/Almonds covered with chocolate

500 g/17.5 oz



Regalo/Gift

CODICE Code	DESCRIZIONE Description	PESO NETTO Netweight	DIMENSIONI Package size	QUANTITÀ/IMBALLO Quantity/Carton
20624	AL LIMONCELLO/Chocolate and sugar shell, filled with Limoncello	100 g/3.5 oz	cm 7 x 3,5 x 16,5 (h)	12
36524	AL GUSTO TIRAMISÙ/Tiramisù taste chocolate and sugar coated almond	100 g/3.5 oz	cm 7 x 3,5 x 16,5 (h)	12
23424	AL GUSTO CAPPUCCINO/Cappuccino taste chocolate and sugar coated almond	100 g/3.5 oz	cm 7 x 3,5 x 16,5 (h)	12
29403	MIX FRUTTA/MIX FRUIT FLAVORS	500 g/17.5 oz	cm 10,5 x 3,5 x 20,5 (h)	8
38503	MIX CREME/MIX CREAM FLAVORS	500 g/17.5 oz	cm 10,5 x 3,5 x 20,5 (h)	8



**Cod.
20624**



**Cod.
36524**



**Cod.
23424**



**Cod.
29403**



**Cod.
38503**



Cod. 36525

**ROMA
TIRAMISÙ**

Confetto al gusto tiramisù

Almond with chocolate
tiramisù flavor



Cod. 14425

**VENEZIA
CIOCCOLATO AL LATTE**

Confetto al cioccolato al latte

Almond with milk chocolate



Cod. 37825

**NAPOLI
CAFFÈ**

Confetto al caffè

Almond with coffee-flavored
white chocolate



Cod. 36925

**MILANO
MASCARPONE**

Confetto al gusto mascarpone

Almond with mascarpone
cheese-flavored white chocolate

**TENERO, BIANCO O AL CIOCCOLATO, FRIABILE,
GIANDUIA O RICOPERTO AL LIMONE, ALL'ARANCIA
O AL CIOCCOLATO... LA MIGLIORE SELEZIONE
DI MANDORLE, PISTACCHI E NOCCIOLE NEL TORRONE
DELLA VERA TRADIZIONE.**

il Torrone

Soft white or chocolate, brittle, gianduia or lemon,
orange or chocolate-covered nougat: the best selection
of almonds, pistachio nuts and hazelnuts in authentic
traditional nougat.



NOCI
Walnuts



MANDORLE
Almonds



NOCCIOLE
Hazelnuts



PISTACCHI
Pistachio Nuts



**CIOCCOLATO
FONDENTE**
Dark Chocolate



**CIOCCOLATO
AL LATTE**
Milk Chocolate



**CIOCCOLATO
BIANCO**
White Chocolate

il Torrone



Cod. 0026
TORRONE
TENERO
ALLE NOCI

Soft white nougat
with walnuts



Cod. 0017
TORRONE
TENERO
ALLE MANDORLE

Soft white nougat
with almonds



Cod. 0016
TORRONE
TENERO
AI PISTACCHI

Soft white nougat
with pistachio nuts



Cod. 0025
ESPOSITORE
CON 24 TORRONI

Display with 24 nougat

Cod. 1012

**TORRONE TENERO AL CIOCCOLATO
CON NOCCIOLE**

Soft chocolate
nougat with
hazelnuts



Cod. 6004

**TORRONE GIANDUIA CON
NOCCIOLE INTERE**

Gianduia
chocolate nougat
with whole
hazelnuts



Cod. 4010

**TORRONE TENERO BIANCO
AI PISTACCHI**

Soft white
nougat with
pistachio nuts



Cod. 2012

**TORRONE FRIABILE BIANCO
CON MANDORLE**

Brittle white
nougat with
almonds



Cod. 3012

**TORRONE TENERO BIANCO
CON MANDORLE**

Soft white
nougat with
almonds



Cod. 4102

**TORRONE TENERO BIANCO
NOCI E FICHI**

Soft white
nougat with
walnuts and
figs





CODICE Code	DESCRIZIONE Description	PESO NETTO Netweight	DIMENSIONI Package size	QUANTITÀ/IMBALLO Quantity/Carton
0026	Tenero bianco alle noci/Soft white nougat with walnuts	100 g/3.5 oz	cm 17 x 3,5 x 2,5 (h)	12
0017	Tenero bianco alle mandorle/Soft white nougat with almonds	100 g/3.5 oz	cm 17 x 3,5 x 2,5 (h)	12
0016	Tenero bianco ai pistacchi/Soft white nougat with pistachio nuts	100 g/3.5 oz	cm 17 x 3,5 x 2,5 (h)	12
0018	Tenero al cioccolato con nocciole/Soft chocolate nougat with hazelnuts	100 g/3.5 oz	cm 17 x 3,5 x 2,5 (h)	12
0025	Espositore torroni da 100g/Display	2,4 kg/84.6 oz	cm 17 x 3,5 x 2,5 (h)	2
1012	Tenero al cioccolato con nocciole/Soft chocolate nougat with hazelnuts	200 g/7 oz	cm 11,5 x 22,3 x 24,8 (h)	6
2012	Friabile bianco alle mandorle/Brittle white nougat with almonds	200 g/7 oz	cm 27,6 x 6,5 x 3,5 (h)	6
6004	Gianduia con nocciole intere/Gianduia chocolate nougat with whole hazelnuts	200 g/7 oz	cm 27,6 x 6,5 x 3,5 (h)	6
3012	Tenero bianco con mandorle/Soft white nougat with almonds	200 g/7 oz	cm 27,6 x 6,5 x 3,5 (h)	6
4010	Tenero bianco con pistacchi/Soft white nougat with pistachio nuts	200 g/7 oz	cm 27,6 x 6,5 x 3,5 (h)	6
4102	Tenero bianco noci e fichi/Soft white nougat with walnuts and figs	200 g/7 oz	cm 27,6 x 6,5 x 3,5 (h)	6



Via del lavoro 15/17 - 67039 Sulmona (AQ) - Tel. +39 0864 253070 - Fax +39 0864 253071

www.dicarlo.it