

SCHEDA TORRONCINI TENERI ALLE MANDORLE



DESCRIZIONE PRODOTTO

NOVITÀ 2019! Nessuno potrà resistere alla morbidezza e intenso sapore dei nostri torroncini! Tante mandorle, miele e zucchero di canna: questi gli ingredienti base per un prodotto di alta qualità. Con zucchero di canna, profumato miele da produttori del commercio equo e buone mandorle italiane, sapientemente preparato da una storica ditta artigianale di Cremona che custodisce da sempre la ricetta tradizionale.

COME SI FA IL TORRONE ARTIGIANALE?

Il miele e lo zucchero vengono sbattuti con l'albume d'uovo per circa 40 minuti. In questa fase il torrone perde gran parte dell'umidità ed acquista il colore bianco paglierino tipico.

5/6 ORE DI COTTURA

La seconda fase, quella di cottura, dura circa 6 ore. Le torroniere sono in bagno di vapore con intercapedine a 100 °C e temperatura dell'impasto a 70 °C.

Le mandorle vengono torrefatte separatamente, e aggiunte solo alla fine.

CONFEZIONAMENTO A MANO

Una volta estratto, il torrone viene steso in stampi di legno di faggio, pressato e lasciato riposare per una ventina di minuti.

PRODUTTORI ATTUALMENTE COINVOLTI

Suminter India Organic (India)- ZUCCHERO DI CANNA

Suminter India Organics esiste dal 2008. Coltivando zucchero di canna e cotone biologico del commercio equo e solidale, Suminter non solo aiuta a soddisfare la crescente domanda globale nel settore, ma aiuta anche i produttori di cotone svantaggiati nella regione a raggiungere una maggiore stabilità economica.

MIELES DEL SUR (Messico)- MIELE

L'allevamento razionale delle api per la produzione del miele venne introdotto nello stato del Chiapas negli anni '70, nella Selva Lacandona, dal nome della grande foresta che si estende nella parte meridionale dello stato. Per permettere una maggior partecipazione degli apicoltori, sparsi su un territorio molto vasto, sono sorte in seguito diverse piccole associazioni e la cooperativa Mieles Del Sur è nata da una attività di coordinamento e sviluppo di piccoli apicoltori iniziata nel 1993. Attualmente raggruppa 160 piccoli produttori appartenenti a diversi municipi nella regione attorno a San Cristobal, in Chiapas. Sono contadini che posseggono al massimo qualche decina di arnie e per loro la vendita del miele è una importante fonte di integrazione dell'economia familiare, che si aggiunge alla vendita del caffè e alla produzione di mais, fagioli e verdure. La cooperativa garantisce ai soci corsi di formazione e strutture per la raccolta del miele e per l'acquisto dei mezzi necessari all'allevamento delle api a prezzi controllati. Dal 2001 Mieles de sur ha sviluppato una propria struttura di vendita autonoma per l'esportazione dal Chiapas.

TORRONCINO TENERO ALLA MANDORLA

Ingredienti: Zucchero di canna* 40%, **mandorle** 35%, sciroppo di glucosio, miele 10%*, albume d'**uovo**, gelificante (pectina, alginato di sodio, destrosio), ostia (fecola di patate, acqua, olio di semi di girasole), aromi.

*Ingredienti di commercio equo e solidale

Può contenere tracce di altra **frutta a guscio** e **arachidi**.

Senza glutine.

Conservare a riparo da luce, fonti di calore e umidità.

PARAMETRI NUTRIZIONALI	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO
ENERGIA	1990 kJ/472 kcal
GRASSI	18 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,5 g
CARBOIDRATI	66 g
DI CUI ZUCCHERI	61 g
FIBRE	4 g
PROTEINE	10 g
SALE	0,14 g

Codice	Codice a barre	confezionamento	Peso	bancale	Prezzo al pubblico (consigliato)
22002	8053677220990	CARTONE 10 PZ	140g cad (7 torroncini da 20g)		€ cad