



## La Bottega del Torrone shop online - offerta torrone sardo alle noci 200 gr

€ 5

### 📍 Mappa

□



La Bottega del Torrone è stata fondata nel 1995 dalla famiglia Secchi che

ha ereditato l'arte secondo una antica ricetta tramandata da oltre trecento anni e con l'adozione di metodi di produzione artigianali, custoditi con orgoglio e cura. La bontà e genuinità del prodotto si ottiene con l'utilizzo di miele esclusivamente sardo, con una scelta accurata della frutta secca e con attenzione continua, pazienza e dedizione in tutte le fasi della lavorazione e della cottura, che avviene a fuoco lento. Oggi la lavorazione e la cottura sono svolte con la stessa cura e lo stesso amore di un tempo, e il torrone conserva ancora il sapore antico di una volta. La nascita del torrone di Pattada deriva dalla dominazione spagnola della Sardegna: quando arrivarono nel 1640, gli uomini di Filippo IV si stabilirono principalmente nel sassarese per ricavare dalle montagne dell'interno legna e carbone e, tra le altre cose importate, "depositarono" a Pattada la ricetta del torrone, che attecchì immediatamente.

### 📄 Descrizione

La Bottega del Torrone con sede in Via Roma 37 a Pattada in provincia di Sassari, VENDE ONLINE nella confezione da 200 gr il TORRONE SARDO ALLE NOCI. Torrone dal gusto inconfondibile! È il torrone più delicato, l'aroma degli oli essenziali e delle noci trattenuti dalla pasta bianca si sposano perfettamente con il gusto del miele sardo, dando vita ad un torrone unico ed inconfondibile. Ingredienti : Miele Sardo NOCI (38,66%) Zucchero ALBUME D'UOVO Ostia (amido di patate, acqua, olio d'oliva) Per gli allergeni vedi gli elementi in grassetto. Può contenere tracce di : frutto a guscio / mandorle / arachidi Scegli tra i vari formati e gusti: classico alle mandorle, noci, pistacchio, mirto e corbezzolo. Vai sul sito che trovi nel link sotto "Acquista Adesso" ???? e fai il tuo ordine! La Bottega del Torrone è stata fondata nel 1995 dalla famiglia Secchi che ha ereditato l'arte secondo una antica ricetta tramandata da oltre trecento anni e con l'adozione di metodi di produzione artigianali, custoditi con orgoglio e cura. La bontà e genuinità del prodotto si ottiene con l'utilizzo di miele e esclusivamente sardo, con una scelta accurata della frutta secca e con attenzione continua, pazienza e dedizione in tutte le fasi della lavorazione e della cottura, che avviene a fuoco lento. Oggi la lavorazione e la cottura sono svolte con la stessa cura e lo stesso amore di un tempo, e il torrone conserva ancora il sapore antico di una volta. La nascita del torrone di Pattada deriva dalla dominazione spagnola della Sardegna: quando arrivarono nel 1640, gli uomini di Filippo IV si stabilirono principalmente nel sassarese per ricavare dalle montagne dell'interno legna e carbone e, tra le altre cose importate, "depositarono" a Pattada la ricetta del torrone, che attecchì immediatamente. Per informazioni o spedizioni particolari contattaci al numero +39 347 2365845 oppure invia una mail a [torronesardo@tiscalinet.it](mailto:torronesardo@tiscalinet.it)

### 📞 Contatti

LA BOTTEGA DEL TORRONE DI SE

CCHI GIOVANNI

Tel. 3472365845

[www.sihappy.it](http://www.sihappy.it)

<http://www.torronesardo.it>

Via Roma 37, Sassari, 07016

Nessun orario indicato

---