



La Bottega del Torrone shop online - offerta torrone sardo al corbezzolo 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, VENDI ONLINE nella confezione da 200 gr il TORRONE SARDO AL CORBEZZOLO. Questo torrone dal gusto unico, nasce dal connubio fra miele e mandorle e bacche di corbezzolo. PUNTI DI FORZA.: RICETTA TRADIZIONALE ANTICA. SENZA GLUTINE. MIELE SARDO, BACCHE DI CORBEZZOLO. INGREDIENTI: Miele, MANDORLE, Zucchero, ALBUME D'UOVO, Ostie (fecola di patate, acqua, olio d'oliva), CONCENTRATO DI BACCHE DI CORBEZZOLO (1,57%). PER GLI ALLERGENI VEDI INGREDIENTI IN GRASSETTO. PUO' CONTENERE TRACCE DI: Frutti a guscio, / Noci, 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@tiscalini.it

📞 Contatti

LA BOTTEGA DEL TORRONE DI SECCHI GIOVANNI www.sihappy.it

Tel. 3472365845

<http://www.torronesardo.it>

Via Roma 37, Sassari, 07016

Nessun orario indicato
