



## La Bottega del Torrone shop online - offerta cesti regalo prodotti tipici sardi

### 📍 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

Acquista subito uno dei golosi CESTI REGALO della Bottega del Torrone con sede in Via Roma 37 a Pattada in provincia di Sassari, scegli la composizione con i PRODOTTI TIPICI SARDI che ti piacciono di più. Spedizioni in tutta Italia, basta un click! ???? CESTO REGALO CONTIENE: 1 SACCHETTO TORRONCINI MANDORLA 400 GR 1 SACCHETTO TORRONCINI NOCI 400 GR 1 CROCCANTE MANDORLA 1 MIELE SARDO 500 GR I CESTI POSSONO ESSERE COMPOSTI ANCHE IN MANIERA DIVERSA CON I PRODOTTI CHE PREFERITE. CONTATTA TECI. 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 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@tiscali.it](mailto:torronesardo@tiscali.it)

### 📞 Contatti

**LA BOTTEGA DEL TORRONE DI SECCI GIOVANNI**

Tel. 3472365845

<http://www.torronesardo.it> [www.sihappy.it](http://www.sihappy.it)

Via Roma 37, Sassari, 07016  
Nessun orario indicato

---