



Torrone Bio con certificazione Tonara

📍 Mappa

□



Torrionificio Tore è un'azienda giovane, ma che ha delle ben solide basi. L

e sue fondamenta sono costruite dall'esperienza maturata nella produzione del torrone, dalla lunga tradizione familiare in questo settore. Le antiche ricette sono da sempre tramandate di padre in figlio. Il torrionificio ha la sua sede in provincia di Nuoro, a Tonara, paese che ha una grande tradizione del torrone. L'azienda è specializzata nella produzione di torroni artigianali di elevata qualità, in diversi formati e tipologie. Il laboratorio utilizza macchinari moderni, anche se la nostra produzione rimane artigianale, attenendosi sempre alle antiche ricette. Gli ingredienti sono selezionati con grande attenzione, dando la preferenza alle materie prime del territorio sardo. I nostri torroni offrono sapori unici. Sono alle mandorle, alle nocciole e alle noci, con miele e albume d'uovo, possono fondersi con il gusto inebriante e selvatico del mirto, con l'aroma del limone e una leggera glassatura di cioccolato di qualità. Produciamo torroni fatti con competenza esperta, con amore per la tradizione, con la flessibilità necessaria per offrire sempre il meglio.

📄 Descrizione

Torrone Bio con certificazione di Tonara in provincia di Nuoro. Acquistalo presso il Torrionificio Tore in Via Gallura, 41/45 oppure presso lo shop online che trovi nel link sotto "acquista adesso". Se siete alla ricerca di un'esperienza gustativa autentica e naturalmente deliziosa, siete nel posto giusto! La nostra Linea Bio è la risposta perfetta per coloro che desiderano gustare il vero sapore del torrone, nel rispetto della natura e della tradizione. La nostra proposta variegata comprende Astucci Bio, Torrone a Vista Decorato Bio e Torrioncini Bio, pensati per soddisfare ogni palato e occasione. Ma cosa rende davvero speciale il nostro Torrone Bio? È il risultato della nostra passione per la qualità e per la natura. Abbiamo ottenuto la certificazione di Produzione Biologica ai sensi del REG. CE 834/07 e CE 889/08, garantendo così la massima integrità e autenticità dei nostri prodotti. Quando scegliete il Torrone Bio del Torrionificio Tore, potete essere certi di assaporare solo ingredienti genuini e coltivati nel rispetto dell'ambiente. Ogni morso di Torrone Bio è una celebrazione di sapori autentici e di tradizioni secolari. Siamo fieri di offrire un'alternativa sana e deliziosa, che sposa il gusto della natura con la dolcezza unica del torrone. La nostra filosofia è semplice: promuovere uno stile di vita sano e sostenibile, senza compromettere mai sulla qualità e sul gusto. Dalle dolci colline di Tonara, vi portiamo il meglio della tradizione dolciaria sarda, arricchita dalla freschezza e dalla purezza dei nostri ingredienti biologici. Scegliere il Torrone Bio del Torrionificio Tore significa abbracciare un viaggio di autenticità e di gusto, dal campo alla vostra tavola. È una scelta che va oltre il semplice piacere del palato: è un impegno verso il benessere del nostro pianeta e delle future generazioni. Assaporate la differenza con il Torrone Bio del Torrionificio Tore: gusto autentico, rispetto per la natura e tradizione senza compromessi. Siamo fieri di annunciare che il nostro impegno per la qualità e la sicurezza alimentare è stato riconosciuto con l'ottenimento della prestigiosa Certificazione IFS (International Food Standard). Questo standard internazionale si propone di agevolare l'efficace selezione dei fornitori alimentari per la grande distribuzione organizzata, garantendo che i nostri prodotti siano c

conformi agli elevati standard di sicurezza e qualità richiesti dal mercato. La Certificazione IFS è il risultato del nostro impegno incessante nel garantire la massima qualità e sicurezza dei nostri prodotti. Significa che ogni passo del nostro processo di produzione è sottoposto a rigidi controlli e che rispettiamo rigorosamente le normative e le procedure stabilite dall'IFS. Ci impegniamo a fornire ai nostri clienti prodotti sicuri e conformi, garantendo la massima trasparenza e fiducia nei nostri processi produttivi. Con la Certificazione IFS, i nostri clienti possono essere sicuri di gustare i nostri deliziosi prodotti con la tranquillità che deriva dalla certezza di una produzione sicura e affidabile. Presso il Torronificio Tore, abbiamo sposato la tradizione con l'innovazione per offrire il meglio del tradizionale Torrone di Tonara. Nel nostro moderno laboratorio, utilizziamo attrezzature all'avanguardia, ma manteniamo saldi i metodi artigianali tramandati di generazione in generazione. Ogni passo del processo produttivo è eseguito con cura e attenzione, con particolare riguardo al controllo minuzioso della temperatura di cottura del torrone. Questo ci permette di preservare le preziose caratteristiche organolettiche del miele, garantendo un prodotto finale di eccellenza. Gli ingredienti che utilizziamo sono selezionati con cura, provenienti da fornitori fidati e rispettosi dell'ambiente. Le ricette e i metodi di produzione sono custoditi gelosamente e tramandati di padre in figlio, assicurando la continuità e l'autenticità della nostra tradizione dolciaria. Ci impegniamo ogni giorno a mantenere viva l'eredità dei nostri antenati, offrendo ai nostri clienti un torrone di altissima qualità, con la pace di raccontare la storia e il gusto della nostra amata Tonara. Unisciti a noi nel nostro viaggio verso una dolcezza più sana e più autentica. Scopri il vero sapore del Torrone Bio e lasciati conquistare dalla magia della natura, in ogni morso. Grazie per essere parte della nostra storia e della nostra passione per il buon cibo.

Contatti

TORRONIFICIO TORE SNC

Tel. 078463302

<http://www.torronificiotore.it>

Via Gallura, 41/45, Tonara, 08039

Nessun orario indicato
