



Torrone Sardo di Tonara vendita online

Mappa



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

e sue fondamenta sono costruite dall'esperienza maturata nella produzione del tor rone, dalla lunga tradizione familiare in questo settore. Le antiche ricette sono da s empre tramandate di padre in figlio. Il torronificio ha la sua sede in provincia di Nu oro, a Tonara, paese che ha una grande tradizione del torrone. L'azienda è speciali zzata nella produzione di torroni artigianali di elevata qualità, in diversi formati e tip ologie. Il laboratorio utilizza macchinari moderni, anche se la nostra produzione ri mane artigianale, attenendosi sempre alle antiche ricette. Gli ingredienti sono selez ionati 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 selvatic o 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.



Torrone Sardo di Tonara vendita online Fire nze: ???????Nello shop del Torronificio Tore puoi acquistare diverse varietà di torrone art igianale. Spedizioni in tutta Italia→ In un'epoc a dove la tradizione incontra la modernità, il Torronificio Tore si distingue come simbolo di eccellenza artigianale, portando il sapore autentico della Sardegna anche nelle case fio rentine. ??????? Specializzato nella produzio ne del celebre Torrone di Tonara, l'azienda s egue un rigoroso processo artigianale che es clude l'uso dello zucchero e mette al centro i I miele sardo di altissima qualità, selezionato per garantire un sapore unico. ???? Con radic i profonde nelle tradizioni familiari, il Torroni ficio Tore produce il suo torrone seguendo ri cette secolari, tramandate di generazione in generazione. Questa filosofia produttiva si fo nde con tecnologie moderne per mantenere alti standard qualitativi, pur preservando l'a utenticità del prodotto. Dal 2004, l'azienda h a anche ottenuto la prestigiosa certificazione biologica, un riconoscimento del suo impegn o verso la sostenibilità e la qualità. ???????? A Firenze, puoi ora godere della vasta gamma di torroni del Torronificio Tore, dalle versioni classiche con mandorle, nocciole e noci, alle innovazioni con mirto, limone o cioccolato, c he rendono ogni morso un'esperienza unica. ??????? Grazie allo shop online, potrai ordina re queste prelibatezze con un semplice click e riceverle direttamente a casa tua, vivendo un viaggio gastronomico tra le eccellenze sar de senza muoverti da Firenze. Ogni fase dell a produzione è curata nei minimi dettagli: da lla selezione di ingredienti naturali, privi di c onservanti, fino alla precisa gestione delle te mperature di cottura, fondamentale per pre servare le proprietà del miele. Questa dedizi one garantisce che ogni barretta di torrone non solo delizi il palato, ma rispetti anche l'a mbiente e l'artigianalità. Il Torronificio Tore non è solo un luogo di produzione, ma un ve ro e proprio custode della tradizione sarda, p ortando avanti una filosofia in cui passato e presente si incontrano. La produzione biolo gica, certificata dall'ICEA, rappresenta un im pegno costante verso l'ambiente e un'attenzi one etica che accompagna ogni fase del pro cesso produttivo. Firenze, con la sua storia en cultura, accoglie a braccia aperte questa ecc ellenza sarda, permettendo a tutti di scoprir

e il sapore autentico del torrone artigianale. Il Torronificio Tore è l'invito a un viaggio nel t empo, dove ogni morso racconta una storia e dove tradizione e innovazione convivono in perfetta armonia. ???????? Per maggiori infor mazioni o per assistenza durante i tuoi acqui sti, il team del Torronificio Tore è sempre a d isposizione. Puoi contattarci al numero 0784 63302 o scriverci a info@torronificiotore.com per qualsiasi domanda. ???????? Il Torronifici o Tore è una famiglia, unita dalla passione p er il torrone artigianale e impegnata a mant enere viva questa tradizione, ora a disposizi one anche per gli amanti del dolce a Firenze. Scopri il nostro shop online e unisciti a noi in questo viaggio tra sapori e tradizioni. Benve nuto nella famiglia Tore! ????????



TORRONIFICIO TORE SNC

Tel. 078463302 http://www.torronificiotore.it

Via Gallura, 41/45, Tonara, 08039 Nessun orario indicato