



Link a [Brancati](#)



Polvere di Scorze di Arancia - 20 g

La polvere di scorze di arancia viene ottenuta dalle scorze di Arancia bionda di Sicilia Bio essiccate a bassa temperatura (35°C) in essiccatore elettrico, accoppiato con impianto fotovoltaico, e finemente macinate. Senza conservanti, né coloranti o agenti chimici.

Confezionamento: Vaso in vetro da 20 g.

Ingredienti: Scorze di Arancia Bionda di Sicilia Bio.

Provenienza materie prime: Sicilia/Italia.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: non sono presenti allergeni.

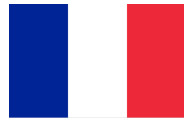
Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: La buccia degli agrumi è utilizzata per aromatizzare molti piatti della cucina Siciliana. Per aromatizzare: cioccolata, creme, impasti per biscotti e torte, torroni. In cucina esalta la cottura di carni e pesce.

Modalità di conservazione: Una volta aperta la confezione, il prodotto tenderà ad assorbire l'umidità, per cui va consumato in breve tempo.



Lien vers [Brancati](#)



Zeste d'orange en poudre - 20 g

Le produit est obtenu à partir d'écorces d'orange blondes de Sicile bio séchées à basse température (35°C) dans un séchoir électrique, couplé à un système photovoltaïque, et finement broyées. Sans conservateurs, colorants ou agents chimiques.

Conditionnement : Pot en verre de 20 g.

Ingrédients : Écorces d'oranges blondes de Sicile biologiques.

Origine des matières premières : Sicile/Italie.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de quelque nature que ce soit.

Allergènes : Aucun allergène.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : Les zestes d'agrumes sont utilisés pour parfumer de nombreux plats siciliens. Pour aromatiser le chocolat, les crème, les pâtes à biscuits et à gâteaux, nougats. En cuisine, les zestes subliment la cuisson des viandes et des poissons.

Méthode de conservation : Une fois l'emballage ouvert, le produit aura tendance à absorber l'humidité et devra donc être consommé rapidement.



Link zum Hof [Brancati](#)



Orangenschalenpulver - 20 g

Das Orangenschalenpulver wird aus den Schalen von sizilianischen Bio-Blondorangen erhalten, bei niedriger Temperatur (35°C) im elektrischen Trockner gekoppelt mit einer Photovoltaikanlage, getrocknet, fein gemahlen, ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder Chemikalien.

Verpackung: 20 g Glasgefäß.

Zutaten: Schalen von sizilianischen Bio-Blondorangen.

Herkunft der Rohstoffe: Sizilien/Italien.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Die Zitruschalen werden in der sizilianischen Küche zum Aromatisieren vieler Gerichte verwendet. Zum Aromatisieren von: Schokolade, Cremes, Keks- und Kuchenmischungen, Nougat. Beim Kochen verfeinern sie Fleisch- und Fischgerichte.

Aufbewahrung: Nach dem Öffnen absorbiert das Produkt Feuchtigkeit, so dass es in kurzer Zeit verbraucht werden sollte.