



Produttore: [Sprigioniamo Sapori](#)



Mandorle caramellate - 100 g

Le mandorle caramellate vengono prodotte e confezionate da Sprigioniamo Sapori SCS, C/o Circondariale di Ragusa, via G. di Vittorio 26.

Preparazione: la preparazione del prodotto avviene con l'utilizzo di metodi di produzione artigianali. Non viene utilizzato alcun macchinario, mescolando gli ingredienti in un pentolone di acciaio. La lavorazione richiede una gran forza di braccia poiché lo zucchero viene fatto squagliare a fuoco lento assieme alle mandorle leggermente tostate, per poi versare il tutto in una grande lastra di marmo, pronto per essere confezionato.

Prodotto BIO.

Confezionamento: sacchetto da 100 g .

Ingredienti: **MANDORLE** locali 50%*, zucchero di canna*, cannella*, aroma naturale arancia (*da agricoltura biologica).

Provenienza materie prime e ingredienti: Mandorle bio: Meli s.r.l lavorazione mandorle, Rosolini (Sr); zucchero di canna bio: Macinazione Padovana; cannella bio: Macinazione Padovana; aroma arancia: Vito Cutrera srl, Ragusa.

Allergeni: **MANDORLE. Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE e PISTACCHIO) e SESAMO.**

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

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare il prodotto in ambiente fresco ed asciutto.

Modalità di utilizzo: Consumo diretto.



Producteur: [Sprigioniamo sapori](#)



Amandes caramélisées - 100 g

Les amandes caramélisées sont produites et conditionnées par la coopérative sociale Sprigioniamo Sapori SCS au sein de la prison de Raguse, via G. di Vittorio 26.

Préparation : la préparation du produit se fait selon des méthodes de production artisanales. Les ingrédients sont mélangés à la main dans un pot en acier. Le traitement nécessite une grande force dans les bras puisque le sucre est fondu à feu doux avec les amandes légèrement grillées, enfin, le tout est versé sur une grande plaque de marbre, prêt à être emballé.

Produit bio.

Conditionnement : sac de 100 g.

Ingrédients : **AMANDES** locales 50%*, sucre de canne*, cannelle*, arôme naturel d'orange (*ingrédients issus de l'agriculture biologique).

Origine des matières premières : Amandes bio : transformation des amandes Meli s.r.l, Rosolini (Sr) ; sucre de canne bio, cannelle bio : Padovana Macinazione ; arôme d'orange : Vito Cutrera srl, Raguse.

Allergènes : **AMANDES**. Peut contenir des traces d'autres **FRUITS À COQUE (NOISETTES et PISTACHES)** et **SÉSAME**.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Méthode de conservation : conserver le produit dans un environnement frais et sec.

Mode de consommation : consommation directe.



Hof [Sprigioniamo Saporì](#)



Karamellisierte Mandeln - 100 g

Die karamellisierten Mandeln werden von Sprigioniamo Saporì SCS, in der Strafanstalt von Ragusa, Via G. di Vittorio 26, hergestellt und verpackt.

Zubereitung: traditionelles Herstellungsverfahren: Es werden keine Geräte verwendet, sondern die Zutaten werden in einem Edelstahltopf gemischt. Das Verfahren erfordert viel Muskelkraft, da der Zucker zusammen mit den leicht gerösteten Mandeln auf kleiner Flamme geschmolzen wird. Anschließend wird alles auf eine große Marmorplatte gegossen, um verpackt zu werden.

Bio-Produkt.

Verpackung: 100 g Beutel.

Zutaten: Lokale **MANDELN** 50%*, Rohrzucker*, Zimt*, natürliches Orangenaroma (*aus biologischem Anbau).

Herkunft der Rohstoffe: Bio-Mandeln: Meli s.r.l Mandelverarbeitung, Rosolini (Sr); Bio-Rohrzucker: Macinazione Padovana, Bio-Zimt: Macinazione Padovana, Orangenaroma: Vito Cutrera srl, Ragusa.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **MANDELN, kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN (HASELNÜSSE und PISTAZIEN) und SESAM enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren.

Verwendung: Direkt Verbrauch.