



Link a [Don Barth](#)



## Crema di mandorla pura integrale Pizzuta – Fascionello - 190 g

La crema di MANDORLA pura integrale pizzuta - fascionello è prodotta da Michel Barthelemy, Don Barth e confezionata presso lo stabilimento in via Carducci 1 95047 Paternò (CT). Prodotto ottenuto dalla selezione di MANDORLE, sgusciate, triturate e messe in barattolo di vetro. La Crema è costituita da MANDORLE in quantità variabile indicata di volta in volta nell'etichetta di pizzuta e fascionello, integrali 100%.

Confezionamento: vasetto di vetro da 190 g.

Ingredienti: **MANDORLE** Pizzuta, **MANDORLA** fascionello.

Provenienza materie prime: **MANDORLE** da produzione propria (Michel Barthelemy).

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

Allergeni: **MANDORLE**.

Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: come crema spalmabile o da sciogliere in acqua per il latte. Se necessario rimescolare la crema con il suo olio in superficie-anche a bagnomaria.

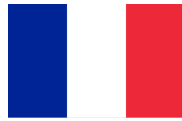
Ricette: crema di cipolla asparagi e mandorle. Fare un soffritto di cipolla e rosolare contestualmente asparagi, aggiungere un cucchiaino di crema di mandorle al naturale, un poco di acqua tiepida, fare stemperare. Con la crema ottenuta condire ad esempio le patate bollite.

Altri usi: Latte di mandorla, cappuccino di mandorla, granita di mandorla, crema spalmabile, a volte alternativa alla panna da cucina.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto consumare entro la data di scadenza del barattolo.



Lien vers [Don Barth](#)



## Pure crème d'amandes 100% Pizzuta/Fascionello - 190 g

La pure crème d'**AMANDES** 100% Pizzuta/Fascionello est produite par Michel Barthelemy Don Barth et conditionnée dans un laboratoire situé via Carducci 1, 95047 à Paternò (CT). Obtenue à partir d'**AMANDES** sélectionnées, décortiquées et hachées puis conditionnées dans un pot en verre. La crème contient des proportions différentes d'**AMANDES** Pizzuta et Fascionello indiquées sur l'étiquette.

Conditionnement : pot en verre de 190 g.

Ingrédients : **AMANDES** Pizzuta, **AMANDES** Fascionello.

Origine des matières premières : **AMANDES** de notre production (Michel Barthelemy).

Mode de consommation : à tartiner ou à faire fondre dans de l'eau pour obtenir du lait d'**AMANDES**. Remuer la crème avec une cuiller ou au bain marie afin de ré-incorporer si nécessaire l'huile remontée à la surface.

Additifs : ne contient aucun additif.

Allergènes : **AMANDES**.

Valeur Nutritionnelle : se reporter au tableau sur l'étiquette.

Recette : crème d'oignons, asperges et amandes: faire revenir un oignon dans une poêle et le faire dorer avec des asperges. Ajouter une cuillerée de crème d'amandes, un peu d'eau tiède et délayer. La crème peut être dégustée en accompagnement de pommes de terre à l'eau. Autre mode de consommation : lait d'amande, cappuccino d'amande, « granita » d'amande, matière grasse pour la cuisson.

Autres utilisations : lait d'amande, cappuccino d'amande, granita d'amande, pâte à tartiner parfois alternative à la crème de cuisine.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, consommer avant la date limite indiquée sur le pot.



Link zum Hof [Don Barth](#)



## Mandelmus aus Fascionello und Pizzuta Mandeln - 190 g

Das Mandelmus aus Fascionello und Pizzuta Mandeln wird vom Hof Michel Barthelemy, Don Barth hergestellt und im Labor von Via Carducci 1 95047 Paternò (CT) verarbeitet. Auswahl von geschälten und gemahlenden Mandeln in Glasbehältern abgefüllt. Das Mus besteht aus 100% Mandeln der Sorten Fascionello und Pizzuta, die Menge der jeweiligen Sorte wird auf dem Etikett angegeben.

Verpackung: 190 g Glas.

Zutaten: **MANDELN** der Sorten Fascionello und Pizzuta.

Herkunft der Rohstoffe: **MANDELN** aus eigenem Anbau (Michel Barthelemy).

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene **MANDELN**.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: als Streichcreme oder zum Auflösen in Wasser für Mandelmilch. Bei Bedarf das Mus, mit seinem Öl an der Oberfläche, umrühren - eventuell auch im Wasserbad.

Rezepte: Zwiebel-Spargel-Creme und Mandeln.

Zwiebel anbraten und gleichzeitig den Spargel bräunen, einen Esslöffel Mandelmus und etwas lauwarmes Wasser hinzufügen und auflösen lassen. Mit der entstandenen Creme zum Beispiel gekochte Kartoffeln anrichten.

Andere Verwendungsmöglichkeiten: Mandelmilch, Mandel-Cappuccino, Mandel-Granita, Aufstrich, manchmal auch als Alternative zu Kochsahne.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen innerhalb des Haltbarkeitsdatum verbrauchen.