



Link a [Don Barth](#)



Latte di mandorla e manduccino crema di mandorla pizzuta - 190 g

La Crema per latte di mandorla e manduccino di mandorla pizzuta è prodotta da Michel Barthelemy, Don Barth e confezionata presso lo stabilimento in via Carducci 1 95047 Paternò (CT). Il prodotto viene ottenuto dalla selezione di mandorle, sgusciate, triturate e mescolate insieme allo zucchero di canna.

Confezionamento: vasetto di vetro da 190 g.

Ingredienti: **MANDORLE** Pizzuta min. 50%, zucchero di canna 50%.

Provenienza materie prime: Noto (Sr), **MANDORLE** da produzione propria (Michel Barthelemy); zucchero di canna (Quetzal Coop Sociale, Equo Garantito).

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

Allergeni: **MANDORLE**.

Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

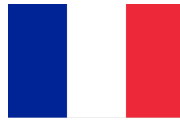
Modalità di utilizzo: per fare il latte di **MANDORLA** ed il manduccino (cappuccino di mandorla), come crema spalmabile. Se necessario rimescolare la crema con il suo olio in superficie, anche a bagnomaria.

Ricette: Latte di **MANDORLA**. Si mettono due cucchiaini di crema di mandorle ed un bicchiere di acqua fredda nel frullatore e si ottiene il latte di mandorla, si mettono due cucchiaini di crema di mandorla nel frullatore con un bicchiere di acqua calda, si aggiunge una tazzina di caffè e si ottiene il manduccino (cappuccino di MANDORLA).

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



Lien vers [Don Barth](#)



Crème d'amandes Pizzuta

pour préparation lait d'amandes et amanducino - 190 g

La crème d'**amandes** Pizzuta 50% est produite par Michel Barthelemy - Don Barth et conditionnée dans un laboratoire situé via Carducci 1 95047 à Paternò (CT). Produit obtenu après sélection, décorticage et hachage des **AMANDES** mélangées au sucre de canne.

Conditionnement : pot en verre de 190 g.

Ingrédients : **AMANDES** Pizzuta min. 50%, sucre de canne min. 50%.

Origine des matières premières : **AMANDES** de notre production (Michel Barthelemy), sucre de canne du commerce équitable (Coopérative sociale Quetzal).

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. Recette du lait d'amande : mettre 38 g de crème d'amande dans un mixeur soit deux cuillers à café bien pleines, ajouter un verre d'eau froide ou d'eau chaude et mixer le tout pour obtenir un verre de lait d'amande. Vous pouvez également ajouter une petite tasse de café pour obtenir un amanducino (cappuccino aux amandes).

Additifs : ne contient aucun additif.

Allergènes : **AMANDES**.

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

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



Link zum Hof [Don Barth](#)



Mandel-Streichcreme (Sorte Pizzuta) für Mandelmilch und Manduccino - 190 g

Die Mandel-Streichcreme (Sorte Pizzuta) für Mandelmilch und Manduccino 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 mit Rohrzucker vermischt.

Verpackung: 190 g Glas

Zutaten: **MANDELN** der Sorte Pizzuta min. 50%, Rohrzucker 50%.

Herkunft der Rohstoffe: Noto (SR) **MANDELN** aus eigenem Anbau (Michel Barthelemy); Rohrzucker (Quetzal Coop Sociale, Fairtrade).

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene **MANDELN**.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: für die Zubereitung von Mandelmilch und Manduccino (Mandel-Cappuccino) oder als Streichcreme. Bei Bedarf die Creme, mit ihrem Öl an der Oberfläche, umrühren - eventuell auch im Wasserbad.

Rezepte: Mandelmilch: Zwei Teelöffel Mandel-Streichcreme und ein Glas kaltes Wasser im Mixer mixen. Manduccino (Mandel-Cappuccino): Zwei Teelöffel Mandel-Streichcreme mit einem Glas heißem Wasser im Mixer mixen, eine Tasse Kaffee hinzufügen.

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