



Link a [Don Barth](#)



Crema di mandorla pura integrale Pizzuta - Romana - 190 g

La crema di mandorla pura integrale pizzuta - romana 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 un barattolo di vetro.

La Crema è costituita da mandorle in quantità variabile indicata di volta in volta nell'etichetta di pizzuta e romana, integrali al 100%.

Confezionamento: vasetto di vetro da 190 g.

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

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'amande Pizzuta et Romana - 190 g

La pure crème d'amande Pizzuta et Romana est produite par Michel Barthelemy, Don Barth et confectionnée au sein du laboratoire de la via Carducci 1, 95047 Paternò (CT). Obtenue à partir d'amandes sélectionnées, décortiquées, broyées conditionnées dans un pot en verre. La crème est composée d'amandes Pizzuta et Romana en quantités variables indiquées de temps à autre sur l'étiquette.

Conditionnement : pot en verre de 190 g.

Ingrédients : **AMANDES** Pizzuta, **AMANDES** Romana.

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

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

Allergènes : **AMANDES**.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : comme une pâte à tartiner ou à faire fondre dans de l'eau pour faire du lait d'amandes. Remuer si nécessaire la crème avec une cuiller, ou au bain marie, pour réincorporer l'huile remontée à la surface.

Recette : Crème d'oignon asperges et amandes.

Faire cuire un oignon et faire revenir les asperges en même temps, ajouter une cuillère à soupe de crème d'amande, un peu d'eau tiède, laisser fondre. Avec la crème obtenue, assaisonner par exemple les pommes de terre à l'eau.

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 de péremption du pot.



Link zum Hof [Don Barth](#)



Mandelmus aus Pizzuta und Romana Mandeln - 190 g

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

Verpackung: 190 g Glas.

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

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 Haltbarkeitsdatums verbrauchen.