



Link a [Fegotto di Canicarao](#)



## Mandorle in guscio - Categoria II Sacchetto da 2 kg

Le Mandorle in Guscio sono prodotte e confezionate da Azienda Agr. Fegotto di Canicarao di Gabriele Proto.

Le mandorle vengono smallate manualmente ed essiccate a temperatura inferiore a 40 gradi per conservarne tutte le caratteristiche nutritive e organolettiche.

Confezionamento: busta da 2 Kg.

Ingredienti: **MANDORLE.**

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

Allergeni: **MANDORLE.**

Modalità di utilizzo: a consumare dopo sgusciate come frutta secca o per preparare latte di mandorla e dolci.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce o alla temperatura di 15-25°.



Lien vers [Fegotto di Canicarao](#)



## Amandes avec coque - catégorie II - 2 kg

Les amandes avec coque sont cultivées et conditionnées par la ferme Fegotto de Canicarao de Gabriele Proto. Elles sont écalées manuellement puis séchées à une température inférieure à 40 degrés pour en conserver toutes les propriétés nutritionnelles et organoleptiques.

Conditionnement : sachet de 2 kg.

Ingrédients : **AMANDES.**

Additifs : le produit est exempt d'additifs.

Allergènes : **AMANDES.**

Mode de consommation : à consommer une fois décortiquées comme fruits secs ou pour préparer du lait d'amande et des gâteaux.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière ou à une température comprise entre 15 et 25° C.



Link zum Hof [Fegotto di Canicarao](#)



## Mandeln in der Schale, Kategorie II - 2kg

Die Mandeln werden vom Hof Fegotto di Canicarao di Gabriele Proto hergestellt und verpackt. Die Mandeln werden von Hand von der Hülle befreit und bei einer Temperatur von minus 40 Grad getrocknet, um alle nahrhaften und organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.

Verpackung: Beutel 2 Kg.

Zutaten: **MANDELN.**

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **MANDELN.**

Verwendung: Schälen und essen oder um Mandelmilch und Süßigkeiten zuzubereiten.

Aufbewahrung: Kühl, trocken, fern von Lichtquellen und bei einer Temperatur von 15-25° aufbewahren.