



Produttore: [Sprigioniamo Sapori](#)



Crocante di mandorla - 80 g

Il torrone di **MANDORLA** viene prodotto e confezionato 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. Gli ingredienti vengono mescolati a mano in un pentolone di acciaio. Il miele e lo zucchero vengono fatti sciogliere a fuoco lento e poi cotti fino ad aggiungere le mandorle. Ed infine, il tutto viene versato in una grande lastra di marmo e tagliato a mano.

Prodotto BIO.

Confezionamento: Barretta da 80 g. Imballo primario: foglio alimentare adatto al contatto con alimenti; Imballo secondario: astuccio in cartone alimentare.

Ingredienti: **MANDORLA** locale 71%*, zucchero di canna*, miele di zagara*, cannella*, aroma naturale arancia (*da agricoltura biologica).

Provenienza materie prime: Mandorlapelata bio Meli s.r.l lavorazione mandorle, Rosolini (Sr); miele di arancio bio: "La casa di Alberto" Soc. Coop Sociale, Catania; zucchero di canna bio Macinazione Padovana; cannella bio Macinazione Padovana; aroma arancia Vito Cutrera srl, Ragusa.

Allergeni: **MANDORLA pelata tostata. Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO 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, base per dolci.

Ricetta: Parfait di mandorla Ingredienti per 4 persone: 300 ml di panna fresca, 3 uova, 120 g di zucchero, 120 gr di torrone di mandorla, 50 gr di zucchero a velo, 1 bustina di vanillina. Preparazione: Tritare il torrone di mandorla. Montare la panna con lo zucchero a velo e conservarla in frigo. Montare i tuorli con 120 gr di zucchero e quando diventano spumosi aggiungere la vanillina.

Montare gli albumi a neve ferma e quando sono gonfiati aggiungere un pizzico di sale, poi aggiungerli ai tuorli ed amalgamare mescolando delicatamente con una frusta a mano. Aggiungere al composto il torrone spezzettato e la panna montata, poi mescolare il tutto sempre delicatamente. Versare in un contenitore adeguato

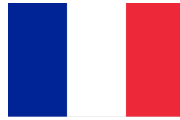


(tipo stampo da plumcake), coprire con pellicola trasparente e mettere in freezer per almeno 12 ore. Mezz'ora prima di servire spostare il dolce in

frigo.



Producteur: [Sprigioniamo sapori](#)



Croquant aux amandes - 80 g

Le croquant aux **AMANDES** est produit et conditionné 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. Aucune machine n'est utilisée, les ingrédients sont mélangés à la main dans un pot en acier. Le traitement nécessite une grande force dans les bras puisque le miel et les autres ingrédients doivent fondre à feu doux puis sont cuits jusqu'à ce que les amandes soient ajoutées, enfin, le tout est versé sur une grande plaque de marbre, et coupé à la main. Produit bio.

Produit bio.

Conditionnement : barre de 80 g. Premier emballage : feuille alimentaire adaptée au contact avec les aliments. Second emballage : étui en carton alimentaire.

Ingrédients : **AMANDES** locales 71%*, sucre de canne*, miel de zagara*, cannelle*, arôme naturel orange (*ingrédients issus de l'agriculture biologique).

Origine des matières premières : Amandes pelées bio : transformation des amandes Meli s.r.l, Rosolini (Sr) ; miel d'orange bio : "La casa di Alberto", coopérative sociale, Catane ; sucre de canne bio, cannelle bio : Padovana Macinazione ; arôme orange : Vito Cutrera srl, Raguse.

Allergènes : **AMANDES PELÉES GRILLÉES. Peut contenir des traces d'autres FRUITS À COQUE 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, base pour les desserts.

Recette : Parfait aux amandes - pour 4 personnes - 300 ml de crème fraîche, 3 œufs, 120 g de sucre, 120 g de croquant aux amandes, 50 g de sucre en poudre, 1 sachet de vanille. Préparation : hacher le croquant aux amandes. Fouetter la crème avec le sucre en poudre et conserver au réfrigérateur. Fouetter les jaunes d'œufs avec 120 g de sucre et quand ils deviennent mousseux ajouter la vanille.

Monter les blancs en neige, quand ils gonflent ajouter une pincée de sel, puis les ajouter aux jaunes et remuer le tout doucement avec un fouet manuel. Ajouter le croquant haché et la crème fouettée au mélange, puis mélanger le tout doucement.



Verser dans un récipient approprié (type moule à plum cake), couvrir avec un film plastique et mettre au congélateur pendant au moins 12 heures. Une demi-heure avant de servir, mettre le dessert dans le réfrigérateur.



Hof [Sprigioniamo Sapori](#)



Knuspriger Mandelriegel - 80 g

Der Mandelriegel wird von Sprigioniamo Sapori SCS, in der Strafanstalt von Ragusa, Via G. di Vittorio 26, hergestellt und verpackt.

Zubereitung: traditionelles Herstellungsverfahren: Die Zutaten werden von Hand in einem Edelstahltopf gemischt. Honig und Zucker werden auf kleiner Flamme geschmolzen und gekocht und dann werden die Mandeln hinzugefügt. Anschließend wird alles auf eine große Marmorplatte gegossen, und von Hand geschnitten.

Bio-Produkt.

Verpackung: 80 g Riegel; Primärverpackung: lebensmittelgerechte Folie, geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln; Sekundärverpackung: lebensmittelgerechter Karton.

Zutaten: Lokale **MANDELN*** 71%, Rohrzucker*, Orangenblütenhonig*, Zimt*, natürliches Orangenaroma (*aus biologischem Anbau).

Herkunft der Rohstoffe: Geschälte Bio-Mandeln: Meli s.r.l Mandelverarbeitung, Rosolini (Sr) www.melisrl.it; Bio-Orangenhonig: 'La casa di Alberto' Soc. Coop Sociale, Catania; 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 und SESAM enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren.

Verwendung: Direkter Verbrauch, als Basis für Kuchen.

Rezepte: Mandel-Parfait: Zutaten für 4 Personen: 300 ml frische Sahne, 3 Eier, 120 g Zucker, 120 g Mandelriegel, 50 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillin. Zubereitung: Den Mandelriegel zerkleinern. Die Sahne mit dem Puderzucker aufschlagen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Eigelbe mit 120 g Zucker schaumig schlagen und das Vanillin hinzufügen.

Das Eiweiß steif schlagen und, sobald es schaumig ist, eine Prise Salz hinzufügen, dann das Eiweiß zu dem Eigelb hinzufügen und mit einem Handrührgerät vorsichtig verrühren. Den zerkleinerten Mandelriegel und die Schlagsahne hinzufügen und alles vorsichtig verrühren. In ein geeignetes Gefäß (z. B. eine Kuchenform) gießen,



mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Eine halbe Stunde vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.