



Produttore: [Sprigioniamo Sapori](#)



Torrone bianco di mandorla limone e zenzero - 100 g

Il torrone bianco di MANDORLA limone e zenzero 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. Dopo aver montato gli **ALBUMI** e aver tostato le **MANDORLE**, si lascia amalgamare il miele con lo zucchero fino a raggiungere un'adeguata temperatura. Infine si riuniscono tutti gli ingredienti fino a creare un composto amalgamato, cremoso e omogeneo. Si versa infine il tutto in una grande lastra di marmo, e si copre con l'**OSTIA** pronto per essere tagliato a mano.

Prodotto BIO.

Confezionamento: Barretta da 100 g. Imballo primario: foglio alimentare adatto al contatto con alimenti; Imballo secondario: astuccio in cartone alimentare.

Ingredienti: **MANDORLE** pelate* 34%, Miele di Arancio*, Zucchero di canna*, Canditi di limone *18%, **ALBUME***, Zenzero* 0,3%, **OSTIA***. (*da agricoltura biologica).

Provenienza materie prime e ingredienti: **MANDORLE** pelate bio: Fratelli Caprino srl, Messina (www.nocciolecaprino.it); **ALBUME** disidratato biologico: Biostock srl; miele di arancio bio: "La casa di Alberto" Soc. Coop Sociale, Catania (promossa dall'Assoc. Comunità Papa Giovanni XXIII); zucchero di canna bio: Macinazione Padovana (www.padovanamacinazione.com); aroma limone: Vito Cutrera srl, Ragusa; **OSTIE** bio: RD quality organic Wafer paper; radice di zenzero bio: Padovana macinazione; canditi di limone: Padovana Macinazione.

Allergeni: **MANDORLE** pelata tostata, **ALBUME**, **OSTIA**. Può contenere tracce di altra frutta a guscio e sesamo.

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

Requisiti Nutrizionali: vedi etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare il prodotto in ambiente fresco ed asciutto.

Modalità di utilizzo: Consumo diretto, base per dolci.



Nougat blanc aux amandes citron et gingembre - 100 g

Le nougat blanc aux **AMANDES** citron et gingembre est produit et conditionné par la coopérative sociale Sprigioniamo Sapori au sein de la prison de Raguse, via G. di Vittorio 26.

Préparation : Les **BLANCS D'ŒUFS** sont montés en neige et les **AMANDES** grillées. On laisse le miel se mélanger au sucre jusqu'à atteindre une température adéquate. Tous les ingrédients sont réunis pour créer un mélange crémeux et homogène. Enfin, la préparation est versée sur une grande plaque de marbre, recouverte d'une **FEUILLE AZYME** puis coupée à la main. Pour finir on procède à l'étiquetage. Produit bio.

Conditionnement : barre de 100 g. Premier emballage : feuille alimentaire adaptée au contact avec les aliments. Second emballage : étui en carton alimentaire.

Ingrédients : **AMANDES** pelées* 34%, miel d'orange*, sucre de canne*, fruits confits de citron *18%, **BLANCS D'ŒUFS** *, gingembre* 0,3%, **FEUILLE AZYME***. (*ingrédients issus de l'agriculture biologique).

Origine des matières premières : **AMANDES** pelées bio : Fratelli Caprino srl, Messina ; **BLANCS D'ŒUFS** déshydratés biologique : Biostock srl ; miel d'orange bio : "La casa di Alberto", coopérative sociale, Catane (association Comunità Papa Giovanni XXIII) ; sucre de canne bio, racine de gingembre, citron confits : Padovana Macinazione ; arôme citron : Vito Cutrera srl, Ragusa ; **FEUILLE AZYME** bio : RD Quality organic Wafer paper.

Allergènes : **AMANDES** pelées grillées, **BLANCS D'ŒUFS**, **FEUILLE AZYME**. **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.



Weißer Mandel- Zitronen- Ingwer- Torrone - 100 g

Der weiße Mandel- Zitronen- Ingwer- Torrone wird von Sprigioniamo Sapori SCS, in der Strafanstalt von Ragusa, Via G. di Vittorio 26, hergestellt und verpackt.

Zubereitung: traditionelles Herstellungsverfahren: Zuerst werden **EIWEISS** zu Eischnee geschlagen und die geschälten **MANDELN** geröstet, Honig und Zucker werden bei einer geeigneten Temperatur vermengt. Anschließend werden alle Zutaten vereint, bis eine glatte, cremige und homogene Masse entsteht. Danach wird alles auf eine große Marmorplatte gegossen und mit der **OBLATE** bedeckt, und von Hand geschnitten.

Bio-Produkt.

Verpackung: 100 g Riegel; Primärverpackung: lebensmittelgerechte Folie, geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln; Sekundärverpackung: lebensmittelgerechter Karton

Zutaten: geröstete geschälte MANDELN* 34%, Orangenhonig*, Rohrzucker*, kandierte Zitrone* 18%, EIWEISS*, Ingwer 0,3%*, **OBLATE*** (enthält **GLUTEN**), (*aus biologischem Anbau)

Herkunft der Rohstoffe: Geschälte Bio-**MANDELN**: Fratelli Caprino srl, Messina (www.nocciolecaprino.it); dehydriertes Bio-**EIWEISS**: Biostock srl; Bio-Orangenhonig: "La casa di Alberto" Soc. Coop Sociale, Catania (gefördert von der Gemeinschaft Comunità Papa Giovanni XXIII); Bio-Rohrzucker: Macinazione Padovana (www.padovanamacinazione.com); Zitronenaroma: Vito Cutrera srl, Ragusa; Bio-**OBLATE**: RD quality organic Wafer paper; Bio-Ingwerwurzel: Macinazione Padovana; kandierte Zitrone: Macinazione Padovana

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art

Allergene: **MANDELN**, **EI**, **OBLATE** (enthält **GLUTEN**), kann Spuren von **SCHALENFRÜCHTEN** und **SESAM** enthalten.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren.

Verwendung: Direkt Verbrauch, als Basis für Kuchen