



Produttore: [Sprigioniamo Sapori](#)
(link alla pagina del produttore sul sito)



Torrone bianco di mandorla - 100 g

Il torrone bianco di **MANDORLE** (morbido) 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 la **MANDORLE** pelata, si lascia amalgamare il miele con lo zucchero fino a raggiungere un'adeguata temperatura. Successivamente si uniscono tutti gli ingredienti fino a creare un composto cremoso e omogeneo. Ed infine si versa il tutto in una grande lastra di marmo, si copre con l'ostia e si taglia 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 tostate 50%*, zucchero di canna*, miele di zagara*, **ALBUME***, **OSTIA***, aroma naturale limone (*da agricoltura biologica).

Provenienza materie prime e ingredienti: **MANDORLE** pelate bio Meli s.r.l. lavorazione mandorle, Rosolini; **ALBUME** disidratato biologico Biostock srl; miele di arancio bio: "La casa di Alberto" Soc. Coop Sociale, Catania; zucchero di canna bio Macinazione Padovana; aroma limone Vito Cutrera srl, Ragusa; **OSTIE** bio cestaro.

Allergeni: **MANDORLE** pelate tostate, 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 Tabella riportata sull'etichetta.

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

Modalità di utilizzo: Consumo diretto, base per dolci.



Nougat blanc aux amandes - 100 g

Le nougat blanc aux **AMANDES** (tendre) 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** pelées et 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 grillées 50%*, sucre de canne*, miel de zagara*, **BLANCS D'ŒUFS***, **FEUILLE AZYME***, arôme naturel citron (*ingrédients issus de l'agriculture bio).

Origine des matières premières : **AMANDES** pelées bio : transformation des amandes, Meli s.r.l, Rosolini ; **BLANCS D'ŒUFS** déshydratés bio : Biostock srl ; miel d'orange bio : "La casa di Alberto", coopérative sociale, Catane ; sucre de canne bio : Padovana Macinazione ; arôme citron : Vito Cutrera srl, Raguse ; **FEUILLE AZYME** bio : Cestaro.

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- Torrone - 100 g

Der weiße Mandel- Torrone wird von Sprigioniamo Saponi 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*** 50%, Rohrzucker*, Orangenblütenhonig*, **EIWEISS***, **OBLATE*** (enthält **GLUTEN**), natürliches Zitronenaroma (*aus biologischem Anbau)

Herkunft der Rohstoffe: Geschälte Bio-**MANDELN**: Meli s.r.l Mandelverarbeitung, Rosolini (Sr) www.melisrl.it; dehydriertes Bio-**EIWEISS**: Biostock srl; Bio-Orangenhonig: "La casa di Alberto" Soc. Coop Sociale, Catania; Bio-Rohrzucker: Macinazione Padovana (www.padovanamacinazione.com); Zitronenaroma: Vito Cutrera srl, Ragusa; Bio-**OBLATE**: Cestaro.

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