



Link a [L'Arcolaio](#)



Preparato per latte di mandorla integrale - 1 kg

Il preparato per latte di mandorla integrale è prodotto da L'Arcolaio, società cooperativa sociale, presso la Casa Circondariale di Siracusa. E' una bevanda altamente energetica poiché si tratta di un vero e proprio concentrato di mandorle, che in passato veniva consumato in tutti i casi in cui l'organismo avesse bisogno di ricevere un elevato apporto di energie. Il preparato per latte di mandorla BIO è ottenuto solo dalle migliori mandorle di Sicilia biologiche unite alla giusta quantità di zucchero di canna biologico, dal commercio equo-solidale, per realizzare in maniera semplice e veloce una bevanda raffinata e dal gusto vellutato.

Certificazione: Prodotto bio certificato e senza glutine.

Confezionamento: Panetto 1 Kg.

Ingredienti: Zucchero di canna[°], **MANDORLE*** di Sicilia naturali 35%.*da agricoltura biologica, ° ingrediente del commercio equo e solidale.

Provenienza materie prime: **MANDORLE:** Sicilia. Zucchero: America Latina.

Additivi: nessuno.

Allergeni: **MANDORLE. Può contenere tracce di sesamo, uova, latte e altra frutta a guscio.**

Requisiti nutrizionali: vedi etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Modalità di utilizzo: tal quale.

Ricette: Con questo preparato puoi realizzare anche granite, budini, torte, gelati e creme alla mandorla.



Lien vers le producteur [L'Arcolaio](#)



Pain de pâte d'amandes entières pour lait d'amande - 1 kg

Le pain de pâte d'amandes entières pour lait d'amande est produite par la coopérative sociale L'Arcolaio, au sein du laboratoire de la prison de Syracuse. Il s'agit d'une boisson très énergétique, véritable concentré d'amandes, qui autrefois était consommée pour un apport immédiat en énergie. Le pain de pâte d'amandes entières pour lait d'amande bio est obtenue uniquement à partir des meilleures amandes bio de Sicile et combinées avec la juste quantité de sucre de canne bio issu du commerce équitable, afin de réaliser de manière simple et rapide, une boisson raffinée et veloutée.

Certification : produit certifié bio et sans gluten.

Conditionnement : pain de 1 kg.

Ingrédients : sucre de canne^{*°}, **AMANDES*** de Sicile naturelles 35%. *issu de l'agriculture biologique, °ingrédient issu du commerce équitable.

Origine des matières premières : **AMANDES** : Sicile. Sucre : Amérique latine.

Additifs : aucun.

Allergènes : **AMANDES. Peut contenir des traces de sésame, d'œufs, de lait et d'autres fruits à coque.**

Valeurs nutritionnelles : voir étiquette.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec.

Mode de consommation : tel quel.

Recettes : ce pain peut également être utilisé pour la préparation de granités, puddings, gâteaux, glaces et crèmes aux amandes.



Link zum Hof [L'Arcoiaio](#)



Zubereitung für Mandelvollmilch - 1 Kg

Die Zubereitung für Mandelvollmilch wird von der sozialen Kooperative L'Arcoiaio im Labor des Gefängnisses von Syrakus hergestellt. Ein energiereiches Getränk, da es sich um ein echtes Mandelkonzentrat handelt, das in der Vergangenheit immer dann getrunken wurde, wenn der Körper eine hohe Energiezufuhr benötigte. Die BIO-Mandelmilch-Zubereitung wird nur aus den besten sizilianischen Bio-Mandeln mit der richtigen Menge an Fair-Trade Bio-Rohrzucker hergestellt, um schnell und einfach ein raffiniertes Getränk mit einem samtigen Geschmack zu erhalten.

Zertifizierung: Zertifiziertes biologisches und glutenfreies Produkt.

Verpackung: 1 Kg Stück.

Zutaten: Rohrzucker^{°*}, natürliche sizilianische **MANDELN*** 35%. * aus biologischem Anbau ° Fair-Trade-Zutat.

Herkunft der Rohstoffe: **MANDELN:** Sizilien, Zucker: Südamerika.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **MANDELN, kann Spuren von Sesam Ei, Milch und anderen Schalenfrüchten enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: so wie es ist.

Rezepte: Zur Zubereitung von Granita, Pudding, Kuchen, Eis und Mandelmilchcreme.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.