



**Amaretti morbidi.** È un prodotto di altissima qualità, totalmente senza conservanti, contiene gli ingredienti della ricetta più tradizionale: mandorle, armelline (parte interna del nocciolo dell'albicocca e della pesca), albume d'uovo e zucchero. La selezione accurata di ingredienti di alta qualità è indispensabile per garantire, non solo la qualità e la fragranza del prodotto, ma la sua durabilità (6 mesi) e i migliori risultati di un processo di produzione delicato, caratterizzato dalla speciale fase cosiddetta di "arrotolamento" (con cui l'impasto viene disposto sulle teglie di cottura in piccole porzioni), quella di cottura, e soprattutto di incarto, dalla tradizionale forma a fiocco, ancora parzialmente realizzato a mano. È in questo modo che si ottiene questo tradizionale "pasticcino" dalla forma rotonda e un po' schiacciata, dal cuore "morbido", profumato e dal caratteristico sapore delicatamente amarognolo.

**Amarettini morbidi.** La Sassellese presenta la nuova dimensione del gusto: gli Amarettini, piccole grandi prelibatezze di altissima qualità create per soddisfare il bisogno quotidiano di dolcezza. Ideali per una dolce pausa, perfetti per accompagnare tè o caffè, contengono gli ingredienti della ricetta tradizionale: mandorle, parte interna del nocciolo dell'albicocca, albume d'uovo e zucchero.



#### **Canestrellini.**

Anche il canestrello è un dolce tipico della tradizione ligure, dalla forma circolare "smerlata" sull'esterno e con un buco in centro. Va al fondatore di 'La Sassellese' il merito di aver inventato per primo il 'canestrellino' che oggi rappresenta il 'fiore all'occhiello' della nostra produzione. A base di pasta frolla e senza alcun conservante, il canestrellino 'La Sassellese' risulta pressoché inimitabile per la friabilità molto gradevole al palato e per lo strato di bianchissimo zucchero a velo con cui viene spolverato dopo la cottura e che, grazie al procedimento esclusivo, resta inalterato per tutto il periodo di durabilità del prodotto.

**R** *confezioni*  
**egalo**