

AMARETTI MORBIDI



Amaretti morbidi ricetta tradizionale di Sassello

Dal rispetto dell'antica ricetta tradizionale nasce il nostro Amaretto morbido, un prodotto di altissima qualità, garantito da una selezione rigorosa e accurata delle materie prime e totalmente privo di glutine. Solo ingredienti di primissima scelta vengono impiegati per la realizzazione di questo goloso pasticcino: le migliori mandorle, armelline, albume d'uovo e zucchero, in piena osservanza di quanto previsto dal Decreto Ministeriale 22 luglio 2005, il quale tutela le più note specialità della tradizione dolciaria italiana. In questo prodotto vengono utilizzate solo uova da galline allevate a terra. I nostri Amaretti morbidi sono il frutto di un delicato e attento processo di produzione che mantiene inalterate per tutta la durata del prodotto le caratteristiche uniche di qualità, genuinità e fragranza che rendono inimitabile questa squisita specialità. Dall'arrotolamento, quando l'impasto viene disposto sulla teglia in piccole porzioni, fino all'incarto singolo di ciascun Amaretto, ogni accurato passaggio contribuisce ad ottenere questa piccola tradizionale bontà dalla forma rotonda appena schiacciata, avvolta da un velo di zucchero che la cottura ha reso fragrante e che racchiude al suo interno un cuore morbido e profumato dal caratteristico sapore delicatamente amarognolo.

Soft Amaretti

Our Soft Amaretto is created through the respect for the age-old traditional recipe, it is a product of the highest quality, guaranteed by the scrupulous and careful selection of raw materials and it is totally gluten-free. Only ingredients of the highest quality are used in the making of this delicious pastry: the best almonds, apricot kernels, white of egg and sugar, in full compliance with the provisions of the Ministerial Decree of 22 July 2005, which protects the most renowned specialties of the Italian confectionary tradition. Only eggs from free-range hens are used in this product. Our Soft Amaretti are the result of a delicate and careful production process that, for the entire shelf life of the product, maintains unchanged the unique characteristics of quality, genuineness and fragrance which make inimitable this exquisite speciality. From the rolling phase, when the dough is placed in small portions on the baking tray, to the wrapping of each individual Soft Amaretto, each careful step contributes to obtain this small, traditional delight with a slightly flattened, round shape, covered by a dusting of sugar whose fragrance is released during baking. It holds a soft and scented centre with its characteristic gently bitter flavour.

Da sapere / To know:

prodotti con albume di uova da galline allevate a terra made with white of egg from free-range hens
senza glutine gluten free
confezionati singolarmente individually wrapped

