

Biscotti di Mandorla

Nome commerciale del prodotto	biscotto di mandorla	il dolcino, prodotto in un laboratorio artigianale, rispetta le antiche ricette dei monasteri siciliani, con cottura a fuoco molto alto, in modo da creare una crosta esterna croccante e un cuore morbido con una alveolatura piccola
Materia prima	mandorle siciliane	Un perfetto blend di cultivar (pizzuta, gemelle, romana, tunna) confezionano un prodotto di alto valore tecnico con caratteristiche aromatiche e di ricchezza di oli essenziali unico per la produzione di questi piccoli capolavori dolciari.
Ingredienti prodotto finito	monodose gr 8/10 cad. Mandorle, zucchero, albume d'uovo, miele, aromi naturali; Caratterizzazione: farina e sciroppo di carrube; frutta candita, mandorle a fette; granella di nocciole, pistacchi, granella di mandorle.	
Caratteristiche sensoriali	aspetto/colore	dolcino a pasta secca con giusta alveolatura esterno: varia a seconda della caratterizzazione dei gusti
	odore	intenso di mandorle, con delicate note di frutta secca e miele
	sapore	nel gusto si incontra tutta l'espressione e la fragranza dei tipici dolci isolani, sensibilmente alleggeriti nel loro grado zuccherino
Caratteristiche produttive	le mandorle vanno reidratate, ridotte in farina e miscelate con gli altri ingredienti. Prima di essere cotto, il prodotto va lasciato seccare a temperatura ambiente per qualche ora	
Trattamenti	confezionamento	confezioni monodose in bustine di coex liscio 30 my
Destinazione prodotto	pronto all'uso	

Confezioni	
scatole	da gr 100 circa da gr 400 circa sfuso da kg. 4,5 circa
Imballaggio	
scatola di cartone chiusa	dimensioni: 39,5x28,5x19,5 cm.
Stoccaggio	
in luogo fresco e asciutto	
Disponibilità	12 mesi