

Questa gustosa specialità dalla selezione delle migliori mandorle di Sicilia che, profumate e delicate, hanno trovato la loro zona d'elezione ad Avola. Energetiche e antinfiammatorie, queste piccole perle sono uno scrigno di salute. Costituiscono uno degli ingredienti principali della pasticceria siciliana, dalla frutta martorana agli onnipresenti confetti con cui le famiglie celebrano le ricorrenze importanti.

Il colore è naturale, la struttura è rotonda e la consistenza liscia. Il sapore è intenso, dolce ma ben bilanciato. Ottima la persistenza in bocca.



INGREDIENTI

Latte magro reidratato, zucchero, pasta di Mandorle di Sicilia 7%, burro, sciroppo di glucosio, destrosio, granella di Mandorla 1%. Stabilizzante: farina di semi di tara.

Solo ingredienti naturali e genuini. Non contiene conservanti, coloranti, né aromi. Lo stabilizzante adoperato è la farina di semi di tara, che è una carruba peruviana.

Temperatura di conservazione: Conservare in freezer a -18°C.



PROVENIENZA

Arrivato in Sicilia tramite i greci, il mandorlo trovò un habitat ideale lungo le colline litoranee ai piedi dei Monti Iblei, vicino Avola, in provincia di Siracusa. Qui le condizioni pedoclimatiche e la natura dei terreni calcarei garantiscono la produzione di mandorle considerate da molti come le più pregiate al mondo.

PROPOSTE

Abbinamenti: Il matrimonio perfetto è con il Moscato di Noto: due specialità che nascono sotto lo stesso cielo.

Ispirazione: Una colata di cioccolato fuso e bollente sulla coppetta di gelato alla mandorla è sufficiente a creare un irresistibile dessert, perfetto in tutte le stagioni.

MISE EN PLACE

Modalità di servizio: Dopo aver estratto il barattolo dal freezer attendere qualche minuto prima di servire.

Tecnica di servizio: In una coppetta, in un cono o in una brioche (uno speciale pane tondo e soffice, tipicamente siciliano, spesso sovrastato dal classico "tuppo" o "cozzo": irresistibile con gelato e panna montata). Sugeriamo di usare l'apposita spatola o un cucchiaino da cucina per servire. Da evitare il porzionatore per palline.

