

VINOVERSUM

Seit 1994



Torroncini weich assortiert

Produzent	Golosità
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Produkt	Süssgebäck
Inhalt	200 g
Preis CHF	12.00

Inhaltsstoffe: Zedergeschmack Überzug 30% (Zucker, Pflanzenfette (Palmkern), MAGERMILCHPULVER, Emulgator: SOJALECITHIN (E322), natürliche Aromen, natürliche Aroma: Chlorophyll (E141). Vanille Geschmack: Überzug 30% (Zucker, Pflanzenfette (Palmkern), MAGERMILCHPULVER, Emulgator: SOJALECITHIN (E322), natürliche Aromen), Orangengeschmack: Überzug 30% (Zucker, Pflanzenfette (Palmkern), MAGERMILCHPULVER, Emulgator: SOJALECITHIN (E322), natürliche Aromen: Paprika (E160c), natürliche Aromen). Kakao Geschmack: Schokolade 30% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHIN, Aroma: natürliche Vanille, Kakao min 52%. Nougat: Zucker, Piemont HASELNÜSSE IGP und MANDELN in unterschiedlichen Anteilen 15%, Glukosesirup, Honig, Papaya, Kartoffelstärke, PISTAZIEN, EIWEISS, Maltodextrin, Oblaten (Kartoffelstärke, Wasser, Olivenöl). Hergestellt und abgefüllt in Grinzane Cavour (Piemont-Italien).

Nougat-Torrone mit vier verschiedenen Glasuren – Orange, Vanille, Kakao, Zitronat (Zeder). Für diesen Torrone verwendet man ausschliesslich heimische, selbst geröstete Haselnüsse. Die Masse wird in Kesseln über 110 Grad heissem Dampf sechs bis sieben Stunden unter ständigem Rühren gekocht. Ist die Masse einmal glatt, wird sie zwischen Oblaten in spezielle Formen gepresst, abgekühlt und dann geschnitten.