

Crema di mandorla bio, 180 g

Ingredienti: mandorle locali di Filiereque Iblee.

Non contiene lattosio, lecitina di soia, oli né zuccheri aggiunti.

Quella pura è al 100% mandorla pizzuta integrale.

La crema di mandorla dolce ha 80% mandorla integrale e 20% zucchero di canna.

La crema con cacao ha 75% di mandorla integrale, 15% di zucchero, 10% di cacao in polvere.

Lavorazione: la mandorla sgusciata viene asciugata al forno e macinata senza essere pelata.

Nel caso delle creme dolci e con cacao vengono aggiunti zucchero di canna e polvere di cacao durante la lavorazione nel mulino a biglie.

Colore: La pellicina della mandorla dà il caratteristico colore alla crema integrale e a quella dolce.

Consistenza: crema molto fluida, senza oli né zuccheri aggiunti, un po' più consistenti quella con lo zucchero e con il cacao.

Sapore: delicato di mandorla.

In quella al cacao prevale il cacao ma la mandorla resta ben percepibile.

Vasetto: 180 g

Prodotta e confezionata da: LAeQUA srls (socia Filiereque Iblee)

Conservazione: non serve conservare in frigorifero nemmeno dopo l'apertura.

Non contenendo lecitina di soia, è soggetta alla separazione dell'olio. Basta rimescolare, per reintegrare gli elementi.

Utilizzo: può essere spalmata sul pane o per farcire torte ed altri dolci.

Quella pura è estremamente versatile: sul pane da sola o con l'aggiunta di un filo di miele. Ma è anche un ottimo preparato per gelati, budini di mandorla, latte di mandorla e anche per preparazioni salate (tartine, salse e pesti, condimento della pasta).