

Mandorla sgusciata bio pizzuta o “di Avola”

Varietà: tipica della Sicilia sud-orientale, a guscio duro, integrale non pelata.

Aziende Agricole di produzione (quella del singolo prodotto è riportata in etichetta): Emanuele Sparacino (Noto), Villa Casale (Noto), Il Roveto (Noto).

Raccolta: agosto.

Smallatura: in azienda dal produttore.

Sgusciatura e confezionamento: presso il laboratorio Filiereque Iblee (Modica).

Resa: 15-20% (da 1 kg di mandorle in guscio se ne ottengono circa 200gr sgusciate)

Confezionamento: sacchetto sottovuoto.

Formato: 1 kg, 500 g, 250 g, 100 g.

Conservazione: in luogo fresco ed asciutto, meglio se in un barattolo di vetro (in frigo se la temperatura ambiente è sopra i 22°), un anno dalla sgusciatura (vedi lotto in etichetta), ma in buone condizioni di conservazione resistono molto più a lungo.

Utilizzo: da sgranocchiare cruda o tostata per colazione, spuntini, aperitivi.