

## Crema dolce alla Mandorla 200g

Brunia |

Crema dolce alla Mandorla ist eine süße Mandelcreme, die sich super als Brotaufstrich oder zum Backen und Eismachen eignet. Die Mandel ist ein typisch sizilianisches Produkt, das sogar in die Liste der traditionellen italienischen landwirtschaftlichen Erzeugnisse (P.A.T.) aufgenommen wurde. Auf Sizilien werden Mandeln perfekt reif, das ist bei dieser Creme eindeutig zu erschmecken. Die perfekte Ergänzung im "Süßigkeitenschrank" ist dann noch Crema dolce Brunella, ebenfalls von Brunia.

Zutaten: Mandeln 30%, Pflanzenfette (Sonnenblumenöl, Palmfett), Magermilchpulver, Molkepulver, Emulgatoren E322, Sonnenblumenlecithin, Vanillaromen



### Sensorik

### Wissenswertes

Trinktemperatur °C

### Produzent

Brunia ist ein junger Betrieb, der alte Rezepte und Traditionen wiederbelebt. Das Unternehmen der Familie Palumbo sitzt auf Sizilien am Fuße des Ätna und möchte von dort aus die sizilianische Kultur für Feinkost in die Welt tragen. Im Herstellungsprozess wird sehr auf Nachhaltigkeit geachtet. Alle Zutaten kommen aus der Region und werden frisch im Betrieb direkt verarbeitet und verpackt. Das Unternehmen legt viel Wert auf eine "Zero km"-Produktion und hält die Produktionsketten so simple wie möglich. Die Frische ist schmeckbar.

BRUNIA | Via Sant'Anna 72 | 95047 Palermo – Italy

&nbsp;

