

Croccante Mandorla 100g

Brunia |

Das Croccante Mandorla stammt vom Familienbetrieb Brunia am Fuße des Ätna. Brunia belebt alte sizilianische Rezepte neu und stellt die hier Mandel in den Mittelpunkt. Die Mandel ist eines der bedeutendsten Produkte der Insel, das sogar in die Liste traditioneller italienischer Erzeugnisse (P.A.T.) aufgenommen wurde. Alle Mandeln stammen aus der Region, werden frisch verarbeitet und direkt im Betrieb verpackt. Mit der „Zero km“-Philosophie hält Brunia die Produktionsketten bewusst kurz und nachhaltig.

Das Croccante Mandorla zeigt sich goldbraun und glänzend, mit knackiger Textur. Am Gaumen entfaltet sich das volle Aroma der sizilianischen Mandel, nussig, leicht herb und von Röstaromen untermalt. Es ist eingebettet in die feine Süße des Karamells, die in einem langen, aromatischen Nachhall ausklingt.



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

