

Mandorlato al Cioccolato

Questa antica specialità modiglianese di metà 800 è il prodotto di punta di "Modigliantica".



Usiamo solo materie prime accuratamente scelte per riportare sulle tavole di oggi un dolce dai sapori antichi. La ricetta segreta tramandata solo oralmente, contiene: polvere di cacao, mandorle rigorosamente di origine italiana, scorzetta candita di arancia e cedro, zucchero di canna grezzo, farina di grano di tipo "2" e una miscela di spezie perfettamente bilanciate fra loro.

Particolarità di questo prodotto è la mancanza totale di grassi aggiunti: non utilizziamo uova, latte, burro, margarina, burro di cacao e nessun conservante (**prodotti ideali anche per Vegani**).

Prepariamo i nostri dolci a mano uno ad uno, come una volta e li confezioniamo sottovuoto, per mantenere intatti gusto e consistenza.

Da gustare dopo averlo lasciato per alcuni minuti a temperatura ambiente, è ottimo accompagnato da vini passiti, rum, whiskey, grappe torbate o cognac.

Il Mandorlato al Cioccolato di Modigliana ha ricevuto nel 2010 il riconoscimento di Prodotto Agroalimentare Tradizionale rilasciato dal Ministero delle Politiche Agricole.



cod ROC03 800 g
cod ROC04 1000 g
Incartato a mano



cod SCT01 250 g
cod SCT02 400 g
Scatola regalo



cod MON01 50 pz x 30 g
Monoporzione

Informazioni Prodotto	
Ingredienti	Cacao in polvere (40%), mandorle (25%), farina biologica di grano tenero tipo 2, cedro e arancio candito, zucchero di canna, spezie, sale.
Peso unitario	250 g - 400 g - 800 g - 1000 g
Confezionamento	Busta in polipropilene ermetica termosaldata.
Imballo	Cassa americana in cartone ondulato
Codifica del lotto di produzione	Il lotto di produzione è identificato dal giorno, mese e anno di scadenza
Conservabilità	10 mesi
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto



Dolci Tradizioni di Romagna