Tortas de Aceite Ines Rosales con Limón

handgemachtes, knuspriges Süßgebäck mit Olivenöl und kandierter Zitrone

handgemachtes, knuspriges Süßgebäck mit Olivenöl und kandierter Zitrone



Art. Nr.:	770.186
Hersteller:	Ines Rosales
Herkunft:	Spanien / Sevilla
Liefereinheit:	7 Packungen á 120 Gramm

Verwendungshinweise

köstlich zu Moscatel de Setúbal

Herstellerinformationen

Vor fast einem Jahrhundert startete Ines Rosales in der Nähe von Sevilla ihr bescheidenes Backabenteuer und brachte ihre Tortas, flache Teigwaren mit unverwechselbarem Geschmack und Textur, in die Welt. Ursprünglich eine regionale Spezialität, findet man sie heute auf den Tischen in vielen Ländern der Welt. Trotz ihrer weltweiten Präsenz sind sie ein handwerkliches Produkt geblieben, das nach dem gleichen Rezept wie damals hergestellt wird, und jedes Stück wird liebevoll in traditionelles Papier eingewickelt, um seine Frische zu bewahren.

Die Tortas von Ines Rosales sind in Spanien sehr bekannt und beliebt. Sie erfreuen sich großer Beliebtheit als Dessert, als kleiner Snack zwischendurch oder als Beilage zu Obst und Kaffee. Sobald die würzigen Tortas auf den Tisch kommen, werden sie aus der traditionellen, seidigen Papierverpackung geholt, in Stücke gebrochen und jeder greift schnell zu.

Die flache Scheibe von etwa 12 cm Durchmesser wird aus feinstem Weizenmehl, Zucker und bestem Olivenöl hergestellt. Ihre Besonderheit liegt in der feinen Würze und dem knackigen Biss. Sesamkörner und ein Hauch von Anis geben den Tortas von Ines Rosales ihre unverwechselbare Persönlichkeit. Sie strahlen Eleganz und delikate Frische aus, und es ist ein Vergnügen, in sie hineinzubeißen, denn sie sind knusprig und doch locker. Es gibt sie süß und salzig.

Ines Rosales steht für die Verbindung von Innovation und Tradition. Durch die Kombination von handwerklicher Herstellung und innovativen Methoden werden landwirtschaftliche Lebensmittel von hervorragender Qualität verarbeitet. Eines der Hauptziele ist die Förderung einer gesunden Ernährung. Seit Inés Rosales Cabello im Jahr 1910 das Rezept der Torta de Aceite in einem alten

Familienrezeptbuch wiederentdeckte, wird die Tradition der handwerklichen Zubereitung der Tortas nach dem Originalrezept fortgeführt. Das Ergebnis ist ein Produkt, das den authentischen Geschmack Spaniens und die handwerkliche Leidenschaft von Ines Rosales verkörpert.

Stand: 25.11.2026 02:11 Uhr