Italian Soft Nougat "Mandorla e Nocciola"

italienischer Softnougat mit Mandeln und Haselnüssen

italienischer Softnougat mit Mandeln und Haselnüssen



Art. Nr.:	770.360
Hersteller:	La Pasticceria
Herkunft:	Italien / Caravaggio
Liefereinheit:	25 Packungen á 0,1 Gramm

Herstellerinformationen

Der italienische Softnougat, auch Torrone genannt, ähnelt dem spanischen Turrón, zeichnet sich aber durch einen hohen Mandelanteil und eine besonders weiche Konsistenz aus. Das Traditionsunternehmen La Pasticceria stellt diese exklusive Köstlichkeit aus hochwertigen Zutaten her und bietet eine Palette köstlicher Riegel mit himmlischer Cremefüllung in verschiedenen Geschmacksrichtungen an. Ob herbe Zitrone, aromatische Amarenakirsche, klassische Mandel-Haselnuss-Kombination, würziger Kaffee oder zartschmelzende Schokolade - jeder Softnougat-Riegel ist ein Genuss. Neben Softnougat-Riegeln stellt La Pasticceria auch Krokant-Riegel mit Erdnüssen, Mandeln oder Haselnüssen her.

Der Turrón, der in Spanien traditionell zu Weihnachten gegessen wird, hat seine Wurzeln im arabischen Raum und kam mit den Mauren nach Spanien. Die Süßigkeit wird aus Mandeln, Honig, Zucker und Eiweiß zubereitet und meist zu rechteckigen, länglichen Tafeln geformt. Je nach Variante werden auch Schokolade, kandierte Früchte oder Erdnüsse hinzugefügt. Der italienische Torrone wird nach einem ähnlichen Rezept hergestellt, wobei die Konsistenz je nach Wassergehalt und Rezept variiert.

Die Lombardei, eine Region im Norden Italiens, ist bekannt für ihre vielfältige Küche und ihren Beitrag zur italienischen Kultur und Geschichte. Sie ist die Heimat vieler gastronomischer Spezialitäten und zeichnet sich durch die Vielfalt ihrer lokalen Produkte aus. In der Lombardei findet man sowohl die Weite der Poebene mit ihren fruchtbaren Böden, die sich hervorragend für die Landwirtschaft eignen, als auch die Berge der Alpen und die großen Seen wie den Gardasee und den Comer See, die die Region zu einem beliebten Urlaubsziel machen. Die Region ist auch für ihre Städte bekannt, allen voran Mailand, das Wirtschafts- und Modezentrum Italiens, aber auch kleinere Städte wie Bergamo und Mantua mit ihrer reichen Geschichte und Kultur. In einem solchen Umfeld, das Tradition und Innovation fördert, ist es nicht verwunderlich, dass exquisite Köstlichkeiten wie der Torrone entstehen.