



### SIZILIANISCHE MANDELN GESCHÄLT

CHF 12.00 - CHF 28.00 Preisspanne: CHF 12.00 bis CHF 28.00 inkl. MwSt.

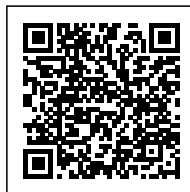
#### Monil

Grösse: 250 g / 1000 g

Gebiet: Sizilien/ IT

Rubrik: Nüsse

Eigenschaft: Mandeln aus Avola geschält



SKU: 362-2-1-1-1-1-1

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Mandeln](#), [Nüsse / Nusspasten](#), [Sicilia - Sizilien](#)

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

Sizilianische Mandeln gelten als edler und geschmacksintensiver. Wenn es um Qualität und Aroma geht, sind sizilianische Mandeln die bessere Wahl und unterscheiden sich deutlich von den weit verbreiteten kalifornischen Mandeln in mehreren Aspekten:

#### Geschmack & Aroma:

Sie haben einen intensiven, vollmundigen Geschmack mit einer natürlichen Süsse und leichten Bittermandelnoten. Im Vergleich dazu sind die kalifornischen Mandeln mild, leicht süßlich, aber weniger aromatisch und werden hauptsächlich für industrielle Zwecke genutzt.

#### Textur:

Die sizilianischen Mandeln sind verglichen zu den kalifornischen knackiger und zugleich feiner im Biss, da sie langsamer wachsen und dichter sind. Die kalifornischen Mandeln sind weicher und oft trockener, da sie schneller wachsen und mehr Wasser enthalten.

#### Anbau & Umweltbedingungen

- **Sizilianische Mandeln:**
  - Wachsen in trockenem, sonnigem Klima mit wenig Wasserverbrauch.
  - Hauptsächlich **handgeerntet** und sonnengetrocknet.
  - Natürlicher Anbau, oft ohne künstliche Bewässerung.
- **Kalifornische Mandeln:**
  - Werden intensiv bewässert, was in Dürrezeiten problematisch ist.
  - Maschinelle Ernte mit industriellen Verfahren.
  - Höherer Pestizideinsatz möglich.

#### Nährstoffe & Qualität

- **Sizilianische Mandeln:**
  - Höherer Gehalt an **Ölen, Antioxidantien und Mineralstoffen**.
  - Enthalten oft mehr **Omega-3-Fettsäuren**, was sie gesünder macht.
- **Kalifornische Mandeln:**
  - Höherer Wassergehalt, dadurch weniger intensiv im Geschmack.
  - Standardisierte Qualität für die Massenproduktion.

#### Verwendung

Besonders geschätzt für hochwertige Süßwaren, Pralinen, Marzipan und Confetti (Zuckermandeln). Diese geschälten Mandelkerne eignen sich zum Snacken, für die vegane Küche, Müesli, aber auch für Gebäck und Desserts.

**Zusammensetzung:** Sizilianische Mandeln

**Allergene:** Mandeln