

SIZILIANISCHE MANDELN GEMAHLEN

CHF 8.90 – CHF 24.00Preisspanne: CHF 8.90 bis CHF 24.00
inkl. MwSt.

Monil

Grösse: **250 g / 1 kg**
Gebiet: Sizilien/ IT
Rubrik: Nüsse

Eigenschaft: Mandeln aus Avola geschält und gemahlen

SKU: 362-2-1-1-1-1-1-2
Kategorien: Delikatessen, Italien, Mandeln, Nüsse / Nusspasten, Sicilia - Sizilien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Diese fein gemahlene, geschälte Mandeln aus Sizilien sind die ideale Zutat für aromatische Gebäcke, feines Mandelgebäck, Kuchen, Torten, Macarons und Desserts. Durch die besonders gleichmässige Mahlung entsteht ein elfenbeinfarbenes Mandelprodukt mit feiner Struktur, das sich harmonisch mit Teigen und Massen verbindet.

Sizilianische Mandeln überzeugen mit einem intensiven, natürlichen Aroma und unterscheiden sich geschmacklich deutlich von vielen herkömmlichen Mandeln, etwa aus Kalifornien. Die Sizilianischen Mandelbäume benötigen weniger Wasser, wachsen langsamer und geben den Aromen mehr Zeit, sich voll zu entwickeln. So erhalten Ihre Backwaren mehr Tiefe, Eleganz und Feinheit. Perfekt für alle, die hochwertige gemahlene Mandeln, Mandelmehl und mediterrane Backzutaten online kaufen möchten.

Zusammensetzung: Sizilianische Mandeln

Allergene: Mandeln

Lagerung: Für die optimale Lagerung sollten gemahlene Mandeln kühl, trocken, lichtgeschützt und gut verschlossen aufbewahrt werden.

TIP: Nüsse lassen sich problemlos tiefkühlen. So kann die Haltbarkeit um einige Monate verlängert werden – ideal, um Aroma und Qualität länger zu bewahren.