



SIZILIANISCHE MANDELPASTE PIZZUTA - AVOLA MANDELPASTE

CHF 49.00 inkl. MwSt.

Monil

Grösse: **1 kg**

Gebiet: Sizilien/ IT

Rubrik: Nüsse / Pasten

Eigenschaft: **Pure Mandelpaste**



SKU: 362-2-1-1-3-1-1-1

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die **Avola Mandel Pizzuta** ist eine edle Mandelsorte aus der Region Avola in Sizilien, Italien. Sie gilt als eine der besten Mandeln weltweit und wird besonders für ihre hohe Qualität und ihr einzigartiges Aroma geschätzt.

Merkmale der Avola Mandel Pizzuta:

- **Form:** Flach, spitz und leicht gebogen
- **Schale:** Sehr hart, schützt die Mandel vor äußeren Einflüssen
- **Geschmack:** Intensiv, leicht süßlich mit einer feinen Bittermandelnote
- **Farbe:** Helles Beige mit glatter Oberfläche
- **Textur:** Knackig und dennoch zart im Biss

Verwendung:

Die Pizzuta-Mandel wird oft in der gehobenen Patisserie und Schokoladenherstellung verwendet, insbesondere für **hochwertige Pralinen, Marzipan, Nougat und Mandelgebäck**. Sie ist zudem die traditionelle Mandel für die berühmten italienischen **Hochzeitsmandeln ("Confetti di Sulmona")**.

Dank ihres hohen Gehalts an Ölen, Proteinen und Nährstoffen ist sie nicht nur geschmacklich, sondern auch gesundheitlich wertvoll.

Diese Mandel-Paste besteht zu 100% aus fein verriebenen Sizilianischen Mandel und eignet sich perfekt für Glace, Süßspeisen, vegane Speisen, oder als nussige Zugabe bei salzigen Gerichten. Beste Qualität für besten Geschmack.

Zusammensetzung: Sizilianische Mandeln der Sorte Pizzuta, aus Avola

Allergene: Mandeln