SIZILIANISCHE PIZZUTA AVOLA MANDELN - GESCHÄLT

CHF 24.50 – CHF 37.50Preisspanne: CHF 24.50 bis CHF 37.50 inkl. MwSt.

Monil

Inhalt: **500 g / 1000 g**
Region: Sizilien/ IT
Kategorie: Nüsse

Eigenschaft: Mandeln aus Avola geschält

SKU: 362-2-1-1-1-1-3
Kategorien: Delikatessen, Italien, Mandeln, Nüsse / Nusspasten, Sicilia - Sizilien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die **Pizzuta Avola Mandel** gilt als die edelste unter den sizilianischen Mandeln und zählt zu den besten der Welt. Sie besticht durch ihre außergewöhnliche Form, ihren intensiven Geschmack und ihre bevorzugte Verwendung in der gehobenen Patisserie. Während auch andere sizilianische Mandeln von hoher Qualität sind, hebt sich die Pizzuta durch ihre Exklusivität und ihr besonders ausgeprägtes Aroma hervor.

Als eine der hochwertigsten Mandelsorten gehört die **Pizzuta Avola** zur Gruppe der sizilianischen Mandeln, unterscheidet sich jedoch in mehreren Aspekten von anderen Sorten.

Die **Pizzuta Mandelbäume** sind optimal an das heiße und trockene Klima Siziliens angepasst und benötigen im Gegensatz zu kalifornischen Mandeln keine zusätzliche Bewässerung. Ihre harte, dicke Schale bietet natürlichen Schutz vor Schädlingen, Pilzbefall und Hitze. Charakteristisch ist ihre flachere, breitere und längere Form im Vergleich zu herkömmlichen sizilianischen Mandeln. Zudem enthält die Pizzuta Mandel deutlich mehr **Vitamin E** als kalifornische Mandeln, was sie nicht nur geschmacklich, sondern auch gesundheitlich wertvoll macht.

Herkunft & Exklusivität

Die Pizzuta Avola Mandel stammt ausschließlich aus der Region Avola, Sizilien. Sie ist eine geschützte und seltene Sorte. Im Vergleich dazu kommt die Sizilianische Mandeln (allgemein) aus verschiedenen Regionen Siziliens, z. B. aus Agrigent, Caltanissetta oder Ragusa.

Form & Aussehen

Die Pizzuta Avola Mandel ist flach, langgezogen und spitz an beiden Enden, mit einer sehr harten Schale. Andere sizilianische Mandeln sind oft runder, kleiner oder unregelmäßiger in der Form, mit einer etwas weicheren Schale.

Geschmack & Aroma

Der Geschmack der Pizzuta Avola Mandel ist besonders intensiv, mit einer feinen Süße und leicht bitteren Note. Sehr aromatisch! Im Vergleich dazu sind andere sizilianische Mandeln zwar ebenfalls geschmacksintensiv, aber nicht ganz so süß und fein wie die Pizzuta.

Verwendung

Pizzuta Avola Mandel wird vor allem für hochwertige Confetti (Hochzeitsmandeln), Pralinen, Marzipan und Nougat verwendet. Die anderen sizilianischen Mandeln werden häufiger für Backwaren, Mandelmilch oder einfach als Snack genutzt.

Qualität & Nährstoffe

Die Pizzuta Avola Mandel hat einen höherer Gehalt an Ölen und Antioxidantien, wodurch sie besonders aromatisch und lange haltbar ist. Die anderen sizilianischen Mandeln sind ebenfalls nährstoffreich, aber nicht ganz so ölig und intensiv wie die Pizzuta.