

Mandorlato al Cioccolato

Questa antica specialità modiglianese di metà 800 è il prodotto di punta di “Modigliantica”.

Usiamo solo materie prime accuratamente scelte per riportare sulle tavole di oggi un dolce dai sapori antichi. La ricetta segreta tramandata solo oralmente, contiene: polvere di cacao, mandorle rigorosamente di origine italiana, scorzetta candita di arancia e cedro, zucchero di canna grezzo, farina di grano di tipo “2” e una miscela di spezie perfettamente bilanciate fra loro.

Particolarità di questo prodotto è la mancanza totale di grassi aggiunti: non utilizziamo uova, latte, burro, margarina, burro di cacao e nessun conservante (**prodotti ideali anche per Vegani**).

Prepariamo i nostri dolci a mano uno ad uno, come una volta e li confezioniamo sottovuoto, per mantenere intatti gusto e consistenza.

Da gustare dopo averlo lasciato per alcuni minuti a temperatura ambiente, è ottimo accompagnato da vini passiti, rhum, whiskey, grappe torbate o cognac.

Il Mandorlato al Cioccolato di Modigliana ha ricevuto nel 2010 il riconoscimento di Prodotto Agroalimentare Tradizionale rilasciato dal Ministero delle Politiche Agricole.



cod ROC03 800 g
cod ROC04 1000 g
Incartato a mano



cod SCT01 250 g
cod SCT02 400 g
Scatola regalo



cod MON01 50 pz x 30 g
Monoporzione

Informazioni Prodotto	
Ingredienti	Cacao in polvere (40%) (non UE), mandorle (25%), farina biologica di grani teneri antichi tipo 2, cedro e arancio candito, zucchero di canna, ostia (fecola di patate e acqua), spezie, sale.
Peso unitario	250 g - 400 g - 800 g - 1000 g
Confezionamento	Busta in polipropilene ermetica termosaldata.
Imballo	Cassa americana in cartone ondulato
Codifica del lotto di produzione	Il lotto di produzione è identificato dal giorno, mese e anno di scadenza
Conservabilità	10 mesi
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto



Dolci Tradizioni di Romagna

Mandorlato al Cioccolato



This ancient Modiglian speciality originated in the mid-800 and is the flagship product of “Modigliantica”.

The secret to this recipe has been passed down orally through the generations and contains in the processing steps the perfect balance between the all important ingredients: cocoa powder, Italian almonds, candied orange and lemon peel, sugar cane, wheat flour and a blend of spices.

The particularity of these cocoa cakes, is the total lack of added fat: no eggs, milk, butter, margarine, cocoa butter and no preservatives are used.

These products are ideal for Vegan and are vacuum packed to maintain taste and fragrance.

To be accompanied with desserts wine, rum, whiskey, brandy or cognac.

Il Mandorlato al Cioccolato di Modigliana ha ricevuto nel 2010 il riconoscimento di Prodotto Agroalimentare Tradizionale rilasciato dal Ministero delle Politiche Agricole.



cod ROC03 Oz 28.2
cod ROC04 Oz 35.2

Hand-wrapped



cod SCT01 Oz 8.8
cod SCT02 Oz 14.1

Gift box



cod MON01 50 pcs x Oz 1

Single Pack

Product Info	
Ingredients	Cocoa powder (40%) (no UE), almonds (25%), Organic wheat flour type 2, candied citron and orange, brown sugar, host (potato starch and water), spices, salt.
Net weight	Oz 8.8 - Oz14,1 - Oz 28.2 - Oz 35.2
Single pack	polypropylene bag thermo welded
Packing	American box corrugated cardboard
Shelf life	10 month.
Storage instructions	Keep cool and dry.



Dolci Tradizioni di Romagna