



Link a [Don Barth](#)



Latte di mandorla e manduccino crema di mandorla fascionello - 190 g

La Crema per latte di mandorla e manduccino di mandorla fascionello è prodotta da Michel Barthelemy, Don Barth e confezionata presso lo stabilimento in via Carducci 1 95047 Paternò (CT). Il prodotto viene ottenuto dalla selezione di mandorle, sgusciate, triturate e mescolate insieme allo zucchero di canna.

Confezionamento: vasetto di vetro da 190 g.

Ingredienti: **MANDORLE** Fascionello min. 50%, zucchero di canna 50%.

Provenienza materie prime: **MANDORLE** da produzione propria (Michel Barthelemy); zucchero di canna (Quetzal Coop Sociale, Equo Garantito).

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: **MANDORLE**.

Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: per fare il latte di mandorla ed il manduccino (cappuccino di mandorla), come crema spalmabile. Se necessario rimescolare la crema con il suo olio in superficie, anche a bagnomaria.

Ricette: Latte di mandorla. Si mettono due cucchiaini di crema di mandorla ed un bicchiere di acqua fredda nel frullatore e si ottiene il latte di mandorla, si mettono due cucchiaini di crema di mandorla nel frullatore con un bicchiere di acqua calda, si aggiunge una tazzina di caffè e si ottiene il manduccino (cappuccino di mandorla).

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto consumare entro la data di scadenza del barattolo.



Lien vers [Don Barth](#)



Crème d'amandes Fascionello pour préparation lait d'amandes et amanducino - 190 g

La crème pour lait d'amande et amanducino d'amandes Fascionello est fabriquée par Michel Barthelemy, Don Barth et conditionnée au sein de l'atelier via Carducci 1, 95047 Paternò (CT). Le produit est obtenu à partir d'amandes sélectionnées, décortiquées, broyées et mélangées avec du sucre de canne.

Conditionnement : pot en verre de 190 g.

Ingrédients : **AMANDES** Fascionello min. 50%, sucre brun 50%.

Origine des matières premières : **AMANDES** de production propre (Michel Barthelemy); sucre de canne (Quetzal Coop Sociale, Équitable Garanti).

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : **AMANDES**.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : pour faire du lait d'amande ou un amanducino (cappuccino d'amandes) ou comme crème à tartiner. Mélanger si nécessaire avec une cuiller la crème avec l'huile à la surface ou au bain-marie.

Recette : lait d'amande : mettre deux cuillères à café de crème d'amande et un verre d'eau froide dans le mixeur. Mettre deux cuillères à café de crème d'amande dans le mixeur avec un verre d'eau chaude, ajouter une tasse de café pour obtenir un amanducino (cappuccino aux amandes).

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, consommer avant la date de péremption du pot.



Link zum Hof [Don Barth](#)



Mandel-Streichcreme (Sorte Fascionello) für Mandelmilch und Manduccino - 190 g

Die Mandel-Streichcreme (Sorte Fascionello) für Mandelmilch und Manduccino wird vom Hof Michel Barthelemy, Don Barth hergestellt und im Labor von Via Carducci 1 95047 Paternò (CT) verarbeitet. Auswahl von geschälten und gemahlenden Mandeln mit Rohrzucker vermischt.

Verpackung: 190 g Glas.

Zutaten: **MANDELN** der Sorte Fascionello min. 50%, Rohrzucker 50%,

Herkunft der Rohstoffe: **MANDELN** aus eigenem Anbau (Michel Barthelemy); Rohrzucker (Quetzal Coop Sociale, Fairtrade).

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene **MANDELN**.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: für die Zubereitung von Mandelmilch und Manduccino (Mandel-Cappuccino) oder als Streichcreme. Bei Bedarf die Creme, mit ihrem Öl an der Oberfläche, umrühren - eventuell auch im Wasserbad.

Rezepte: Mandelmilch: Zwei Teelöffel Mandel-Streichcreme und ein Glas kaltes Wasser im Mixer mixen. Manduccino (Mandel-Cappuccino): Zwei Teelöffel Mandel-Streichcreme mit einem Glas heißem Wasser im Mixer mixen, eine Tasse Kaffee hinzufügen.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen innerhalb des Haltbarkeitsdatum verbrauchen.