



Link a [L'Arcolaio](#)



Frollini carruba e cannella - 230 g

A base di farina di riso, la ricetta dei nuovi frollini Dolci Evasioni è stata messa a punto dai pasticceri del laboratorio nel carcere di Siracusa per offrire un biscotto friabile, gustoso e piacevole per tutti i palati.

Senza glutine, senza latticini e senza frutta a guscio, realizzati con ingredienti genuini provenienti da agricoltura biologica, moderatamente dolci grazie all'impiego dello zucchero di canna. I frollini con carruba e cannella sono biscotti innovativi e raffinati, frutto della perfetta fusione tra il sapore tradizionale delle carrube siciliane e la fragranza esotica della cannella.

La farina di carruba è un ingrediente tipico della gastronomia siciliana, impiegata principalmente, ma non solo, nella preparazione di dolci, come biscotti, budini e creme spalmabili. Il suo sapore ricorda quello del cacao, rappresentandone un valido sostituto, con il vantaggio dell'assenza di sostanze eccitanti (perfetto quindi anche per i bambini), e del loro apporto in termini di vitamine, sali minerali, oligoelementi e fibre. E' inoltre ricca di zuccheri naturali, richiedendo un minor quantitativo di zucchero aggiunto nelle preparazioni dolci. Il sapore forte e pungente della carruba si ammorbidisce grazie all'aggiunta di cannella e scorza di arancia di Sicilia.

Il risultato è un frollino dal carattere forte e dal sapore originale, che richiama le tradizioni avvicinandosi alle esigenze e ai gusti più contemporanei.

Certificazione: Prodotto bio certificato e senza glutine.

Confezionamento: Confezione 230 gr.

Ingredienti: Farina di riso*, zucchero di canna*, amido di mais*, **UOVA** reidratate*, farina di polpa di carrube*, fecola di patate*, olio extravergine di oliva*, olio di semi girasole*, burro di cacao*, scorza di arancia essiccata*, agente lievitante: bicarbonato di ammonio, cannella*, sale.* da agricoltura biologica ° ingrediente del commercio equo e solidale.

Provenienza materie prime: Olio extravergine di oliva, Scorza di arancia essiccata, Farina di polpa di carrube: Sicilia. Uova, Fecola di patate: Agricoltura UE. Farina di riso, Zucchero, Amido di mais, Olio di semi, Burro di cacao, Cannella: Agricoltura NON UE.

Additivi: agente lievitante: bicarbonato di ammonio.

Allergeni: **UOVA. Può contenere tracce di sesamo, latte e frutta secca a guscio.**

Requisiti Nutrizionali: vedi etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto.



Lien vers le producteur [L'Arcolaio](#)



Sablés à la caroube et cannelle - 230 g

À base de farine de riz, la recette des nouveaux sablés Dolci Evasioni a été mise au point par les pâtisseries du laboratoire de la prison de Syracuse afin d'offrir à tous les palais, un biscuit friable et savoureux. Sans gluten, sans produits laitiers et sans fruits à coque, les sablés sont élaborés avec des ingrédients authentiques issus de l'agriculture biologique et modérément sucrés grâce à l'utilisation de sucre de canne. Les sablés à la caroube et à la cannelle sont des biscuits innovants et raffinés, résultat de la fusion parfaite entre la saveur traditionnelle des caroubes siciliennes et le parfum exotique de la cannelle. La farine de caroube est un ingrédient typique de la gastronomie sicilienne, utilisée principalement, mais pas seulement, dans la préparation de desserts, tels que les biscuits, les puddings et les pâtes à tartiner. Son goût rappelle celui du cacao et représente un bon substitut grâce à l'absence de caféine (parfaite pour les enfants) et à leur apport en vitamines, sels minéraux, oligo-éléments et fibres. Elle est également riche en sucres naturels, nécessitant moins de sucre ajouté dans les préparations sucrées. La saveur forte et piquante de la caroube s'adoucit grâce à l'ajout de cannelle et de zeste d'orange de Sicile. Le résultat est un sablé au caractère fort et au goût original, qui rappelle les traditions tout en se rapprochant de goûts plus contemporains.

Certification : produit certifié bio et sans gluten.

Conditionnement : boîte de 230 g.

Ingrédients : farine de riz*, sucre de canne*, amidon de maïs*, **ŒUFS** réhydratés*, farine de caroube*, fécule de pommes de terre*, huile d'olive extra vierge*, huile de graines de tournesol*, beurre de cacao*, zeste d'orange séchée*, levure : bicarbonate d'ammonium, cannelle*, sel de mer. * issu de l'agriculture biologique °ingrédient du commerce équitable.

Origine des matières premières : huile d'olive extra vierge, zeste d'orange séchée, farine de pulpe de caroube : Sicile. **ŒUFS**, fécule de pommes de terre : Agriculture UE. Farine de riz, sucre, amidon de maïs, huile de graines de tournesol, beurre de cacao, cannelle : Agriculture non UE.

Additifs : levure : bicarbonate d'ammonium.

Allergènes : **ŒUFS. Peut contenir des traces de sésame, de lait et de fruits à coque.**

Valeurs nutritionnelles : voir l'étiquette.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec.



Link zum Hof [L'Arcolaio](#)



Plätzchen mit Johannisbrot und Zimt - 230 g

Das Rezept für die neuen Plätzchen Dolci Evasioni wurde von den Konditoren/innen des Labors im Gefängnis von Syrakus entwickelt und besteht aus Reismehl, um ein bröseliges, schmackhaftes und angenehmes Gebäck für alle Gaumen anzubieten.

Glutenfrei, ohne Milchprodukte und Schalenfrüchte, mit echten Zutaten aus biologischem Anbau hergestellt, mäßig süß durch die Verwendung von Rohrzucker. Die Plätzchen mit Johannisbrot und Zimt sind innovative und raffinierte Kekse, die aus der perfekten Verschmelzung des traditionellen Geschmacks des sizilianischen Johannisbrots und des exotischen Dufts des Zimts entstehen.

Johannisbrotmehl ist eine typische Zutat der sizilianischen Gastronomie, die vor allem, aber nicht nur, für die Zubereitung von Süßspeisen wie Keksen, Puddings und Brotaufstrichen verwendet wird. Der Geschmack erinnert an den von Kakao und stellt einen vollwertigen Ersatz dar, mit dem Vorteil, dass er keine erregenden Stoffe enthält (daher auch für Kinder geeignet) und einen hohen Anteil an Vitaminen, Mineralsalzen, Spurenelementen und Ballaststoffen besitzt. Außerdem ist es reich an natürlichen Zuckern, wodurch weniger Zucker für süße Zubereitungen benötigt wird. Der starke und scharfe Geschmack des Johannisbrots wird durch Zimt und sizilianische Orangenschalen abgemildert.

Das Ergebnis ist ein Gebäck mit starkem Charakter und originellem Geschmack, der an die Tradition erinnert und gleichzeitig modernen Bedürfnissen und Vorlieben entgegenkommt.

Zertifizierung: Biologisches und glutenfreies Produkt.

Verpackung: 230 g Verpackung.

Zutaten: Reismehl*, Rohrzucker*°, Maisstärke*, rehydrierte **EIER***, Johannisbrotkernmehl*, Kartoffelstärke*, Extra Vergine Olivenöl*, Sonnenblumenöl*, Kakaobutter*, getrocknete Orangenschalen*, Backtriebmittel: Ammoniumbicarbonat, Zimt*, Salz*. *aus biologischem Anbau °Fair-Trade-Zutat.

Herkunft der Rohstoffe: Extra Vergine Olivenöl, Orangenschalen, Johannisbrotkernmehl: Sizilien, **EIER**, Kartoffelstärke: EU-Anbau. Reismehl, Zucker, Maisstärke, Sonnenblumenöl, Kakaobutter, Zimt: Nicht EU- Anbau.

Zusatzstoffe: Backtriebmittel: Ammoniumbicarbonat.



Allergene: **EIER, kann Spuren von Sesam, Milch und Schalenfrüchten enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.