



# Torrone e Dolci Tipici



Furono gli arabi a portare il torrone lungo le coste del Mediterraneo, in Italia e Spagna, pare, nell'XI secolo. Poi ogni paese ha continuato a produrlo secondo il proprio gusto. In Sardegna, il **Torrone** è davvero speciale, in quanto per la produzione si utilizzano ingredienti semplici come il miele sardo di macchia

mediterranea, la frutta secca e l'albume d'uovo. Questo dolce morbido, di color avorio, ha il 90% della produzione a Tonara, paese caratteristico e ricco di noceti e castagneti, a 1000 metri di altitudine tra le montagne della Barbagia. Le caratteristiche di questo prodotto e i suoi ingredienti assolutamente naturali, fanno del

**Torrone** della Sardegna un dolce sano. Oltre al Torrone Smeralda propone anche i tradizionali **Dolci Tipici** della nostra isola: gli Amaretti, i Gueffos, i Pabassini, il Pan'e Saba, dal sapore particolare e unico.

· Torrone (nougat) and Typical Sweets ·





# Torrone e Dolci Tipici

<i>Torrone alle Mandorle</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
<i>Almond Torrone</i>	710-8MN	100 g	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack	2 Kg	20	801950003055

<i>Torrone alle Nocciole</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
<i>Hazelnut Torrone</i>	710-8PA	100 g	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack	2 Kg	20	801950003062

<i>Dolci Tipici Assortiti</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
<i>Medley of Typical Dry Pastries</i>	710-5MA	1 Kg	Vassoio Tray	Variabile Variable	Variabile Variable	Variabile Variable

*It was the Arabs who brought torrone along the coasts of the Mediterranean, to Italy and to Spain, apparently during the 12th century. Then each country developed its production in accordance with local tastes. In Sardinia Torrone is really something special, because it is made using entirely genuine, simple ingredients such*

*as Sardinian honey made from Mediterranean brush plants, dried fruit and egg white. This soft chewy sweet, ivory white in colour, is produced for no less than 90% at Tonara, a typical small town surrounded by hazelnut and chestnut groves, at 1000 m asl amongst the mountains of the Barbagia region. The characteristics of this*

*product and its ingredients, all completely natural, make Sardinian Torrone a wholesome, healthy treat. Apart from Torrone, Smeralda also proposes other traditional Sweets and Pastries from our island, such as Amaretti, Gueffos, Pabassini and Pan'e Saba, all having unique, unforgettable flavours.*