



SIZILIANISCHE PIZZUTA MANDELN GESCHÄLT - AVOLA

CHF 24.50 - CHF 37.50 inkl. MwSt.

Monil

Grösse: **500 g / 1000 g**

Gebiet: Sizilien/ IT

Rubrik: 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 Mandelsorte Pizzuta aus Avola gilt als Königin der Mandeln und beste Mandel überhaupt. Im Geschmack ist diese Mandel sehr intensiv, süss, aromatisch und sehr ausbalanciert, und wird darum von Patisserien und Feinschmeckern sehr geschätzt.

Die Pizzuta Mandel Bäume sind sich das heisse und trockene Klima auf Sizilien gewohnt und brauchen im Gegensatz zu den Kalifornischen Mandeln nicht zusätzlich gewässert werden. Die Schale der Pizzuta Mandel ist hart und dick und somit gut gegen Schädlinge, Pilzbefall und Hitze geschützt. Von der Form her ist diese Mandel etwas flacher, breiter und länger als die "normale" Sizilianische Mandel. Der Vitamin E Gehalt in Pizzuta Mandeln ist einiges höher als in Kalifornischen Mandeln.

Diese geschälten Pizzuta Mandelkerne eignen sich zum Snacken, für die vegane Küche, Müesli, aber auch für Gebäck und Desserts.

Zusammensetzung: Sizilianische Pizzuta Mandeln aus Avola

Allergene: Mandeln