

Fraccaro spumadoro

## Amaretti



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



### Opis

Amaretti to tradycyjne włoskie ciasteczka migdałowe, typu „makaroniki”. Pieczone z ubitych białek, zmielonych pestek moreli migdałów i likieru amaretto, który nadaje im wspaniały aromat.

### Sugestie

Tradycyjnie podaje się je z deserowym winem lub likierem, jako dodatek do lodów bądź składnik innych deserów. Znakomite również z filiżanką kawy.

### Dane techniczne

**SKŁADNIKI:** Cukier, migdały moreli, białka jaj, środki spulchniające, aromaty naturalne.

**OPAKOWANIE:** 300g

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:** W chłodnym i suchym miejscu.

**WYPRODUKOWANO I ZAPAKOWANO:** Dolciaria Fraccaro Spumadoro spa, Castelfranco Veneto



## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

<b>WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:</b>	1821 kJ / 432 kcal
<b>TŁUSZCZE:</b>	9,5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,0 g)
<b>WĘGLOWODANY:</b>	78 g (w tym cukry 76,5 g)
<b>BIAŁKA:</b>	7 g
<b>SÓL:</b>	0,13 g

## Alergeny

MIGDAŁY, BIAŁKO JAJ