



## Torronificio Scaldaferro

Marco Scaldaferro, fondò una piccola fabbrica di Mandorlato nel lontano 1919. Attraverso i decenni egli si specializzò nella produzione artigianale del prodotto affinando la ricetta nel solco della tradizione e privilegiando esclusivamente la qualità.

La ricetta, tramandata oralmente di padre in figlio, è stata custodita e perfezionata con passione dai figli Germano e Bianca ed ora è stata trasmessa ai nipoti Marco e Pietro, che continuano la tradizione di qualità del prodotto. L'azienda è volutamente rimasta a carattere familiare, in quanto il mandorlato necessita di un processo manuale di cottura, di tostatura e di lavorazione che risulterebbe impossibile a livello industriale. E' per questo che ogni confezione di Mandorlato Scaldaferro è unica nel suo genere ed il suo gusto ci restituisce in un attimo il sapore del passato

IL MANDORLATO : è un prodotto dolciario composto da mandorle tostate amalgamate a miele, zucchero ed albume d'uovo montato a neve fino a far diventare il composto bianco, cremoso e soffice: il tutto viene fatto cuocere molto lentamente. A cottura avvenuta, l'impasto viene lavorato a mano, tagliato in stecche e subito incartato a caldo, per preservarne intatti aroma e fragranza. Alla cottura, segue la fase di asciugatura naturale del prodotto, che dura 24 ore. Gli ingredienti, tutti di prima qualità, sono uno dei segreti del prodotto, come ad esempio la particolare miscela di 5 mieli uniti per dare al Mandorlato un inconfondibile bouquet, e le mandorle italiane accuratamente selezionate e tostate direttamente dalla famiglia Scaldaferro. Il procedimento di lavorazione, che prevede una cottura di ben 10 ore non riscontrabile nei torroni industriali, rende il Mandorlato Scaldaferro friabile e immediatamente riconoscibile, caratterizzandosi per una montatura "a spuma" e per la colorazione leggermente ambrata. Altra caratteristica inimitabile del mandorlato Scaldaferro è la posatura a mano. Ogni stecca di mandorlato viene infatti posata fiocco per fiocco su di un letto di cialda, anziché essere rullata, pressata e stirata a macchina, mantenendo così maggiore friabilità e volume. Il Mandorlato Scaldaferro non contiene coloranti, conservanti né additivi chimici, e le materie prime che lo compongono, periodicamente controllate mediante analisi di laboratorio, provengono da coltivazioni prive di pesticidi ed OGM

### STECCHA MANDORLATO FRIABILE

- confezione da 195g



### STECCHA MANDORLATO MORBIDO CLASSICO

- confezione da 180g

### STECHE MANDORLATO LIMITED EDITION

**Miele d'Arancio e Pepe Sechuan:** stecca di mandorlato friabile con miele di arancio e pepe di Sechuan

- confezione da 200g

