

CROCCANTUO ALLE MANDORLE



ruralità
mediterranea

CROCCANTUO ALLE MANDORLE

La mandorla, protagonista assoluta della pasticceria siciliana, è l'ingrediente principe dei prodotti di Rocco Blanco: croccanti, biscotti, paste. Sembra quasi scontato parlare di qualità delle materie prime, scelte nella preparazione dei propri prodotti, ma mai come oggi il concetto di qualità, nella realtà dei fatti, non è scontato. Solo chi mantiene ancora vivo il ricordo tangibile del profumo che si sprigionava dalla cucina delle nonne o delle mamme che, in occasione delle feste tradizionali, sfornavano, ognuno con la propria ricetta di famiglia, vere e proprie prelibatezze, è spinto dalla ricerca di quel profumo e di quel gusto fino a riuscire a individuarlo e riproporlo in maniera identica al ricordo. Gestì semplici e mani esperte, dopo aver miscelato mandorle a filetti, un mix di zuccheri e aromi, dispongono il composto in grandi teglie che saranno cotte in forno, e poi tagliate in rettangoli invitanti da addentare e gustare. E sicuramente addentare un *CroccanTuo alle Mandorle* che frantumandosi regala ampia dolcezza e punte d'amaro tostato è come ripercorrere strade conosciute, emozioni vissute, ricordi dolci d'infanzia. Una sapiente commistione di gesti antichi e tecniche moderne, quella di Blanco, per raccontare la propria storia familiare che si fonde con la storia del proprio territorio.

Nome

CROCCANTUO ALLE MANDORLE

Periodo di produzione:

TUTTO L'ANNO

Zona di produzione:

NISCEMI (CL)

Ingredienti:

MANDORLA AL 50%, ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO,
GRASSO VEGETALE, LATTE INTERO IN POLVERE,
EMULSIONANTE: E322 (SOIA)

Packaging:

CONFEZIONI DA 5 PEZZI

Rilasciato dal

GAL *Kalat*

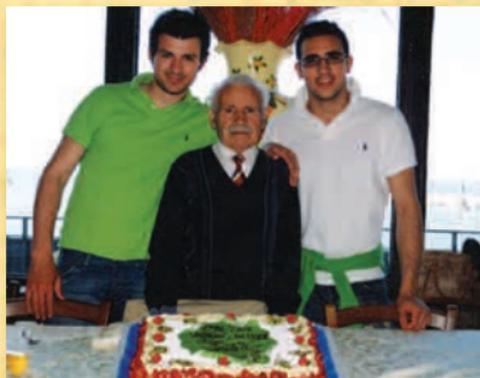
Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

Il Presidente

ALESSANDRA FOTI

Alessandra Foti

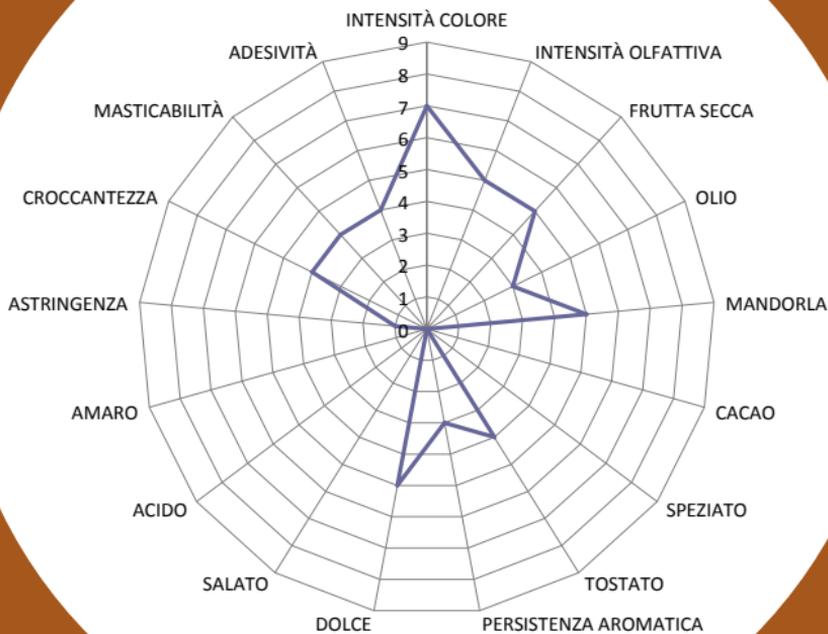
IL RACCONTO



Antiche tradizioni che diventano un progetto moderno, un passaggio generazionale che vede il trasformarsi del torrone del nonno, robusto e spesso, nel più snello e leggero croccante dei

nipoti. Dal 1986 i Blanco hanno le mani in pasta. Il nonno dà il via all'attività con un panificio, dalla cui costola nasce la nuova avventura di *Rocco Blanco & Co.*, i cugini di terza generazione, i quali mantengono sì, le mani in pasta, ma in pasta di zucchero. Il cambio generazionale segna il passaggio dal pane al dolce, dalla necessità al piacere. Croccanti alla mandorla, paste di mandorla, biscotti alla mandorla. È affidato alla mandorla il compito di fare da *trait d'union* tra la tradizione del passato e le innovazioni del presente. L'eccellente qualità delle materie prime scelte, unita alla passione per la pasticceria e alla ricerca per le specialità del territorio, fanno di *Blanco* uno dei punti di riferimento della Sicilia orientale gourmet. Una sapiente commistione di gesti antichi e tecniche moderne, quella di Blanco, per raccontare la storia del proprio territorio attraverso le dolcezze e specialità che lo rappresentano.

TELA DI RAGNO



IL GUSTO

Un vivace e intenso color brunito caratterizza la colata di zucchero e mandorle di questo croccante che al naso impone note di mandorla, sfumature aromatiche di tostato e un lieve e recondito sentore di latte e olio.

In bocca esplose immediatamente la dolcezza, stemperata dalle note lievemente amare che emergono in presenza di frutta secca tostata.



La buona croccantezza e masticabilità rendono il dolce intrigante al punto da cedere alla tentazione di mangiarne uno dopo l'altro, senza limite alcuno.

TASTING

A lively and intense brown colour characterises the casting of sugar and almonds of this croccante, which imposes to the nose almond notes, aromatic toasted nuances and a light and almost hidden hint of milk and oil.

In the mouth the sweetness explodes immediate, diluted by slightly bitter notes emerging in the presence of toasted nuts.

The good crispness and chewiness make this sweet intriguing enough to be tempted to eat one after another, without any limit.



LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

GRUPPO VITAMINICO A, D, E ●

Il tocoferolo è un nutriente vitaminico essenziale e vitale per l'uomo, un potente antiossidante liposolubile, presente in molti vegetali, come ad esempio nelle mandorle. Il tocoferolo è uno dei principali composti detti vitamina E, e per questo ne viene comunemente usato interscambiabilmente il nome. Le mandorle sono inoltre un alimento capace di sprigionare tantissima energia, ricche di calcio e magnesio, fungono da ottimi integratori nelle nostre diete. Sono utili per superare al meglio le giornate più fredde, ma anche quelle più intense e stressanti.

Nelle mandorle si riscontra un importante contenuto di ferro che assieme alla vitamina E, grazie all'elevato apporto nutritivo, aiutano a combattere l'anemia. Sono infatti tra i cibi suggeriti per chi ha carenze di ferro.

La buccia, ricca di potenti sostanze antiossidanti, contribuisce ad ostacolare i danni causati dalla formazione dei radicali liberi, ecco perché è consigliabile mangiare le mandorle senza privarle della loro pellicina.

LA GARANZIA



Nella produzione di pasticceria tipica molti sono gli elementi per i quali il consumatore richiede di essere garantito: la qualità e la provenienza degli ingredienti, la tradizionalità di metodi e ricette, la stabilità, la sicurezza e l'igienicità delle preparazioni finali. Tale obbligo è ancora più stringente nei confronti della clientela commerciale, rappresentata dalle reti di distribuzione e dai punti vendita operanti su mercati distanti. A questo scopo l'azienda di Blanco Rocco utilizza un sistema di autocontrollo (chiamato HACCP) che impegna i propri operatori ad applicare rigorosamente, in tutti gli aspetti e le fasi (approvvigionamento, lavorazione, confezionamento, esposizione e vendita, spedizione) le precauzioni e le buone pratiche che oggi consentono di ottenere un prodotto che conserva le sue caratteristiche nutritive e di genuinità ed è esente da rischi sanitari.

DOVE TROVARE IL PRODOTTO

Blanco distribuisce e vende
attraverso i canali della GDO in tutta Italia:

- Penny Market
- Lidl
- Eurospin
- Conad

IL PASSAPORTO

Il passaporto nasce per iniziativa dei quattro GAL della Sicilia orientale "Eloro", "Etna", "Terre dell'Etna e dell'Alcantara", "Kalat", con il GAL Alto Casertano, nell'ambito del Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile» finanziato dal P.S.R. "Sicilia" 2007-2013, Misura 421 «Cooperazione interterritoriale, interregionale, transnazionale»

Per saperne di più
www.ilpassaportodelgusto.it



**GAL
KALAT
ScarL**



**Agenda
Local Food Sicily**
per lo Sviluppo Economico Sostenibile

Blanco Rocco

Viale Mario Gori, 513 – 93015 Niscemi (CL)

Tel +39 0933 1961306

Fax + 39 0933 1960376

Cell +39 328 2617621

Email info@localfoodsicilia.it

Web www.localfoodsicilia.it

Facebook Blanco Antiche Tradizioni



PROGETTO FINANZIATO DAL
FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE
L'UNIONE FA FORZA NELLE REGIONI SICILIE



A cura di Cogeia Srl per il Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali
per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile»®