DAVIDE BARBERO

Kategorie: Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade
Beschreibung der Aktivitäten: Der Ursprung dieser historischen Torronefabrik geht bis auf das Jahr 1882 zurück. Die Leitung des für seinen mürben piemontesichen Torrone bekannten Betriebs liegt inzwischen in der fünften Generationen der gleichen Familie. Er wird nach einer antiken Rezeptur aus Asti zubereitet, mit frischem Eiweiss, Igp Haselnüssen aus dem Piemont und Blütenhonig aus der Umgebung und dann lange, ca. 7 Stunden, unter Dampf gekocht. Dieser Torrone Gran Cru wird auch in den Variationen mit Mandeln "pizzute" aus Noto, Honig von den Zitronen aus Sorrent, Zitronenschale aus Amalfi oder Pistazien aus Bronte, Orangenhonig vom Ätna, sizilianische Orangenschale angeboten. Sehr gut ist er auch mit Bitterschokolade überzogen oder als Torronfette, hauchdünne mürbe Torronescheiben. Auch die Schokoladenproduktion ist empfehlenswert: Gianduiotti, Tartufi, gefüllte Pralinen, Boeri, Cri Cri, der Nocciolone (Giandujaschokolade mit Haselnüssen aus dem Piemont). Dann noch die mit Schokolade überzogenen Grissini, Rubatà und andere Leckereien.
Telefon: +39 (0141) 594.004

Links

http://www.barberodavide.it