



La nostra anima Bio  
a un soffio da te

## PASTE DI MANDORLA BIO

Le paste di mandorla sono dolcetti tipici della pasticceria siciliana dal cuore morbido e profumato.

La nascita della Pasta di Mandorle è certamente da ricondurre agli Arabi, che introdussero in Sicilia pietanze ricche e speziate. Gli Arabi mescolarono quindi zucchero e mandorle macinate e diffusero questa ricetta anche in Sicilia. La storia più accreditata è quella del XI secolo, quando i monaci e le monache nel Convento della Martorana a Palermo, si dedicavano alla preparazione di dolci fatti con acqua, zucchero e mandorle.

### Descrizione - Metodo di produzione

Per preparare questi dolci utilizziamo ingredienti biologici di altissima qualità lavorati artigianalmente, come vuole la tradizione. Grazie allo zucchero di canna del commercio equo-solidale, le nostre paste di mandorla sono perfettamente equilibrate nella loro dolcezza (e non smetteresti più di mangiarle...).



### Ingredienti

Mandorle\* siciliane 49%, zucchero di canna\*, albume d'uovo\* reidratato, zucca candita\* (zucca\*, zucchero di canna\*), miele\*, aroma naturale, buccia di limone\*, antiossidante: acido ascorbico.

\* Da agricoltura biologica  ° del commercio equo

### Info Aggiuntive

Può contenere tracce di sesamo, altra frutta a guscio, latte

### Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	498 kcal /2073 Kj
Grassi	29,9 g
di cui acidi grassi saturi	2,8 g
Carboidrati	43,2 g
Zuccheri	24,7 g
Proteine	10,0 g
Sale	<0,1 g

### Peso/Confezionamento

160 gr.

Prodotto e confezionato per:

Ge.Im.A. S.r.l.  
Via Panoramica, 340  
98168 Messina

[www.geima.it](http://www.geima.it)

