



FRUTTA SECCA



SUL RETRO UNA RAFFINATA RICETTA DELLO CHEF MEPA





FRUTTA SECCA

ARACHIDI SGUSCIATI CORIMPEX	KG
AMBROSIO FARINA DI MANDORLE	CF 10 KG
AMBROSIO GRANELLA DI ARACHIDI	CF 2,5 KG
AMBROSIO GRANELLA DI MANDORLE	CF 10 KG
AMBROSIO POLPA DI COCCO AMBROSIO	CF 500 GR
AMBROSIO UVA SULTANINA 1 KG	CF 1 KG
FARINA DI MANDORLE PELATE CORIMPEX	CF 1 KG
FARINA DI MANDORLE PELATE CORIMPEX	CF 5 KG
FARINA DI NOCCIOLE CORIMPEX	CF 2,5 KG
GRANELLA DI ARACHIDI AMBROSIO	CF 2,5 KG
GRANELLA DI ARACHIDI TOSTATE CORIMPEX	CF 2,5 KG
GRANELLA DI ARACHIDI TOSTATE CORIMPEX	CF 5 KG
GRANELLA DI MANDORLE PELATE AMBROSIO	CF 5 KG
GRANELLA DI MANDORLE PELATE CORIMPEX	CF 1 KG
GRANELLA DI MANDORLE PELATE CORIMPEX	CF 5 KG
GRANELLA DI NOCCIOLA	CF 2,5 KG
GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE	CF 3 KG
GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE CORIMPEX	CF 2,5 KG
GRANELLA DI PISTACCHI	CF 1 KG
GRANELLA DI PISTACCHIO CORIMPEX	CF 1 KG
GRANELLEONE NOCCIOLA 2/4 GRANDE CORIMPEX	CF 2,5KG
GRANELLEONE NOCCIOLA 2/4 GRANDE CORIMPEX	CF 2,5 KG
MANDORLE AFFETTATE PELATE CORIMPEX	CF 1 KG
MANDORLE BASTONCINI	CF 5 KG
MANDORLE NATURALI 34/36	KG
MANDORLE NATURALI 36/38 CORIMPEX	CF 1 KG
MANDORLE PELATE 34/36	KG
MANDORLE PELATE 36/38 CORIMPEX	CF 1 KG
MANDORLE PELATE AFFETTATE CORIMPEX	KG
MANDORLE PELATE BARI 34/36	KG
MANDORLE PRALINATE CORIMPEX	CF 5 KG
MANDORLE SGUSCIATE BARI	KG
NOCCIOLE INTERE ELENKA	CF 2,5 KG
NOCCIOLE INTERE GIFFONI	CF 5 KG
NOCE TIPO B SGUSCIATE	KG
PINOLI AMBROSIO	KG
PISTACCHI SGUSCIATI CORIMPEX	CF 1 KG





LE NOSTRE RICETTE

TORTA ALLE MANDORLE

Ingredienti per la pasta frolla:

100 g burro
200 g farina
100 g
zucchero
1 bustina vanillina
1/2 bustina lievito
1 uovo
sale

Ingredienti per il ripieno:

100 g amaretti
1 fialetta estratto di mandorle
1 uovo
100 g mandorle
50 g
zucchero

Preparazione:

Preparare la pasta frolla, lasciarla riposare 30 minuti al fresco.
Foderare una tortiera imburata con la pasta frolla.
Tritare le mandorle e gli amaretti, unire gli altri ingredienti,
mescolare bene e versare sulla tortiera foderata di pasta frolla.
Infornare a 180° per 45-50 minuti.

