

TORRONE L'AQUILA, AL TASTE DI FIRENZE DEBUTTA IL BIANCO MORBIDO CON MANDORLA, PISTACCHIO E ARANCIA CANDITA

4 Febbraio 2023



FIRENZE - Un torrone morbido bianco con mandorla d'Avola, pistacchio di Bronte e scorza d'arancia candita: è la novità di Torrone L'Aquila che è stata presentata al Taste di Firenze, uno dei più importanti appuntamenti del settore enogastronomico in corso alla Fortezza da Basso.

Il nuovo brand di **Michele Morelli** e **Gianmarco Bottino** partecipa per la prima volta alla prestigiosa kermesse (spazio W-13 del Padiglione Cavaniglia), dove è presente con tutte le referenze: oltre alla novità, il bianco morbido alle mandorle, il nocciolato fondente 70% e il tradizionale tenero al cioccolato.

Nato dalla volontà di creare un prodotto unico ed esclusivo per il mercato della ricorrenza specializzata, è un torrone totalmente italiano, artigianale, le cui materie prime utilizzate fanno parte delle eccellenze del nostro Paese, come il cioccolato Amedei Toscana, i Mieli Thun-Andrea Paternoster, la Nocciola di Giffoni Igp dell'azienda Toro, quest'anno premiata come la migliore dal Gambero Rosso, e le migliori mandorle del Consorzio Mandorla Avola.

La 16esima edizione del salone che riunisce il meglio delle eccellenze del gusto e le tendenze della cultura food contemporanea e del kitchen lifestyle, è una vetrina privilegiata per la nuova produzione firmata Da Carolina e Gina, che ha voluto riprendere l'ultrasecolare tradizione del torrone aquilano, modernizzandola senza stravolgerla.

Una produzione che ha riscosso uno straordinario successo di pubblico e che si è fatta notare anche all'Artigiano in Fiera di Milano, nel dicembre scorso, prima di superare la rigida selezione per il Taste, dove un comitato tecnico ha assaggiato una campionatura ritenendo valido il prodotto e riscontrando un alto valore anche del packaging.