CONSORZIO MOTTA S.G.
VIA PROVINCIALE, 3/B
89065 MOTTA S. GIOVANNI (RC)
TEL. 0965/711067 FAX 0965/719028

La Mimosa
Bergamotte
BERGAMOTTA

Die Mimosa entstand von Angelo Musolino aus der Lust am Experimentieren- wichtig war ihm die Nutzung der qualitativen Grundmaterialien, nicht zu vergessen den Blick auf die Tradition und die Geschichte von Reggio Calabria zu richten. Er hat ein aussergewöhnliches Gebäck kreiert, mit einem einzigartigen Geschmack- frisch und zart, wie es der Name der Zitrusfrucht schon sagt!

Herstellungsgebiet: Provincia di Reggio Calabria
Produktbeschreibung "La Mimosa":
Inhaltsstoffe: Ei, Mehl, Butter, Zucker, Mandelmehl, Honig, chemische Hefe, das natürliche Aroma der aus der Bergamottenfrucht.

Form: kuppelförmig

Mittelmaß: 16 cm.

Durchschnittsgewicht: 700 Gramm

Geschmack: Delikat und süß.

Geruch: Eine Harmonie aus Mandel und Zitrusfrucht.

Zeitraum der Herstellung: Das ganze Jahr.
Wie werden die Bergamotten hergestellt?
In einer Konditorei, die den hygienischen und sanitären Richtlinien entspricht.

Angelo Musolino

NOTE