



Torrone Sardo di Tonara vendita online

📍 Mappa

□



Torrificio Tore è un'azienda giovane, ma che ha delle ben solide basi. L

e sue fondamenta sono costruite dall'esperienza maturata nella produzione del torrone, dalla lunga tradizione familiare in questo settore. Le antiche ricette sono da sempre tramandate di padre in figlio. Il torrificio ha la sua sede in provincia di Nuoro, a Tonara, paese che ha una grande tradizione del torrone. L'azienda è specializzata nella produzione di torroni artigianali di elevata qualità, in diversi formati e tipologie. Il laboratorio utilizza macchinari moderni, anche se la nostra produzione rimane artigianale, attenendosi sempre alle antiche ricette. Gli ingredienti sono selezionati con grande attenzione, dando la preferenza alle materie prime del territorio sardo. I nostri torroni offrono sapori unici. Sono alle mandorle, alle nocciole e alle noci, con miele e albume d'uovo, possono fondersi con il gusto inebriante e selvatico del mirto, con l'aroma del limone e una leggera glassatura di cioccolato di qualità. Produciamo torroni fatti con competenza esperta, con amore per la tradizione, con la flessibilità necessaria per offrire sempre il meglio.

📄 Descrizione

Torrone Sardo di Tonara vendita online Firenze: ????????Nello shop del Torrificio Tore puoi acquistare diverse varietà di torrone artigianale. Spedizioni in tutta Italia!➔ In un'epoca dove la tradizione incontra la modernità, il Torrificio Tore si distingue come simbolo di eccellenza artigianale, portando il sapore autentico della Sardegna anche nelle case fiorentine. ???????? Specializzato nella produzione del celebre Torrone di Tonara, l'azienda segue un rigoroso processo artigianale che esclude l'uso dello zucchero e mette al centro il miele sardo di altissima qualità, selezionato per garantire un sapore unico. ??? Con radici profonde nelle tradizioni familiari, il Torrificio Tore produce il suo torrone seguendo ricette secolari, tramandate di generazione in generazione. Questa filosofia produttiva si fonde con tecnologie moderne per mantenere alti standard qualitativi, pur preservando l'autenticità del prodotto. Dal 2004, l'azienda ha anche ottenuto la prestigiosa certificazione biologica, un riconoscimento del suo impegno verso la sostenibilità e la qualità. ?????? A Firenze, puoi ora godere della vasta gamma di torroni del Torrificio Tore, dalle versioni classiche con mandorle, nocciole e noci, alle innovazioni con mirto, limone o cioccolato, che rendono ogni morso un'esperienza unica. ?????? Grazie allo shop online, potrai ordinare queste prelibatezze con un semplice click e riceverle direttamente a casa tua, vivendo un viaggio gastronomico tra le eccellenze sarde senza muoverti da Firenze. Ogni fase della produzione è curata nei minimi dettagli: dalla selezione di ingredienti naturali, privi di conservanti, fino alla precisa gestione delle temperature di cottura, fondamentale per preservare le proprietà del miele. Questa dedizione garantisce che ogni barretta di torrone non solo delizi il palato, ma rispetti anche l'ambiente e l'artigianalità. Il Torrificio Tore non è solo un luogo di produzione, ma un vero e proprio custode della tradizione sarda, portando avanti una filosofia in cui passato e presente si incontrano. La produzione biologica, certificata dall'ICEA, rappresenta un impegno costante verso l'ambiente e un'attenzione etica che accompagna ogni fase del processo produttivo. Firenze, con la sua storia e cultura, accoglie a braccia aperte questa eccellenza sarda, permettendo a tutti di scoprir

e il sapore autentico del torrone artigianale. Il Torronificio Tore è l'invito a un viaggio nel tempo, dove ogni morso racconta una storia e dove tradizione e innovazione convivono in perfetta armonia. Per maggiori informazioni o per assistenza durante i tuoi acquisti, il team del Torronificio Tore è sempre a disposizione. Puoi contattarci al numero 0784 63302 o scriverci a info@torronificiotore.com per qualsiasi domanda. Il Torronificio Tore è una famiglia, unita dalla passione per il torrone artigianale e impegnata a mantenere viva questa tradizione, ora a disposizione anche per gli amanti del dolce a Firenze. Scopri il nostro shop online e unisciti a noi in questo viaggio tra sapori e tradizioni. Benvenuto nella famiglia Tore!

Contatti

TORRONIFICIO TORE SNC

Tel. 078463302

<http://www.torronificiotore.it>

Via Gallura, 41/45, Tonara, 08039

Nessun orario indicato
