



Offerta torrone sardo di Tonara vendita online

📍 Mappa

□



Torronificio 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 torronificio 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 Roma: Il Torronificio Tore porta l'autentico sapore della Sardegna direttamente a casa tua! ??? ? Il Torronificio Tore, con la sua lunga tradizione familiare, è diventato un simbolo dell'eccellenza artigianale sarda, tramandando le antiche ricette del torrone di Tonara da generazione in generazione. Questo torrone artigianale, realizzato esclusivamente con miele sardo e albume d'uovo, si distingue per la qualità e il gusto autentico, senza zuccheri aggiunti e con ingredienti di origine naturale che esaltano le caratteristiche uniche del miele sardo. ?????????? La Tradizione del Torronificio Tore: Torrone di Tonara Artigianale a Roma Il nostro obiettivo è portare il vero torrone di Tonara nelle case romane e in tutta Italia. La nostra azienda è radicata nelle tradizioni sarde, e ogni pezzo di torrone è realizzato con la cura e la dedizione che solo una gestione familiare sa offrire. La qualità dei nostri torroni è certificata da anni di esperienza e dal rispetto rigoroso delle ricette originali, tramandate di padre in figlio. Dal 2004, inoltre, il Torronificio Tore ha ottenuto la certificazione biologica, un riconoscimento importante che dimostra il nostro impegno verso l'ambiente e la sostenibilità. ???????? I Nostri Prodotti: Torrone Artigianale di Qualità Nel shop online del Torronificio Tore troverai una selezione ampia e variegata di torroni artigianali, disponibili in vari formati e gusti per accontentare ogni palato. Offriamo i classici torroni alle mandorle, nocciole e noci, ideali per chi ama i sapori tradizionali, così come le specialità al mirto, al limone e le versioni leggermente glassate con cioccolato di alta qualità. ???????? Ogni torroncino viene prodotto utilizzando solo ingredienti naturali e di prima scelta, senza conservanti e additivi, per preservare il sapore autentico del miele sardo. Torrone alle Mandorle: la versione classica, perfetta per chi ama i sapori intensi delle mandorle sarde, un prodotto che rappresenta l'anima della nostra tradizione. Torrone alle Nocciole e Noci: gusti delicati e bilanciati che si sposano perfettamente con il miele, per un'esperienza unica e raffinata. Specialità al Mirto e al Limone: il mirto sardo dona una nota aromatica intensa e profumata, mentre l'aroma di limone offre una freschezza unica, perfetta per chi cerca nuove esperienze di gusto. Torrone Gl

assato al Cioccolato: una combinazione irresistibile per chi ama i contrasti, con una leggera glassatura che esalta il torrone. Ordina Online e Ricevi il Torrone di Tonara a Roma. Grazie al nostro shop online, ora puoi acquistare comodamente il torrone sardo di Tonara da Roma e riceverlo direttamente a casa tua. La nostra piattaforma è facile da utilizzare e ti permette di scegliere tra le diverse tipologie di torrone e i formati disponibili, per soddisfare ogni esigenza, sia che si tratti di un piccolo sfizio personale sia di un regalo per una persona cara. La nostra spedizione è rapida e affidabile, così che tu possa godere del torrone fresco e fragrante senza muoverti dalla tua casa romana. Artigianalità e Innovazione. Produciamo i nostri torroni artigianali con una dedizione che fonde competenza esperta e amore per la tradizione, insieme alla flessibilità necessaria per innovare e offrire sempre il meglio. Ogni fase della produzione è realizzata con la massima attenzione ai dettagli: dalla selezione degli ingredienti naturali, alla gestione precisa delle temperature di cottura, fino al confezionamento, per garantire che il torrone arrivi nelle migliori condizioni. La nostra certificazione ICEA attesta l'autenticità e l'etica della nostra produzione, perché per noi il torrone non è solo un prodotto, ma una filosofia di vita che unisce tradizione, qualità e rispetto per l'ambiente. Perché scegliere il Torrone del Torronificio Tore a Roma Roma, con la sua storia e cultura millenaria, è il luogo ideale per accogliere e apprezzare la qualità del torrone sardo di Tonara. Grazie al nostro servizio di vendita online, oggi chi vive nella capitale ha l'opportunità di scoprire il vero sapore della Sardegna, un'esperienza che celebra la fusione di tradizione e innovazione. Scegliendo il Torronificio Tore, non solo scegli un torrone di qualità, ma entri a far parte di una famiglia dedicata alla preservazione di una tradizione antica. Ogni morso racconta la storia di un artigianato secolare, portato avanti con amore e dedizione per condividere i sapori della Sardegna con chi ama il gusto autentico. Contatti e Assistenza Per qualsiasi domanda o assistenza, il nostro team è sempre disponibile. Puoi contattarci al numero 0784 63302 o inviare un'email a info@torronificiotore.com. Saremo lieti di aiutarti a scegliere i prodotti che fanno al caso tuo e a rendere la tua esperienza d'acquisto unica. Scopri il nostro torrone artigianale di Tonara direttamente dal nostro shop online e lasciati trasportare in un viaggio tra sapori autentici e tradizioni sarde. Unisciti alla nostra famiglia e vivi la dolcezza della Sardegna ovunque tu sia, anche a Roma. Benvenuto nel mondo del Torronificio Tore!

Contatti

TORRONIFICIO TORE SNC

Tel. 078463302

<http://www.torronificiotore.it>

Via Gallura, 41/45, Tonara, 08039

Nessun orario indicato