



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 Torino: Il Torronificio Tore porta l'autentico sapore della Sardegna direttamente a casa tua! ?? Il Torronificio Tore, con una lunga tradizione familiare, è il 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 naturali che esaltano le caratteristiche uniche del miele sardo. ?????????? La Tradizione del Torronificio Tore: Torrone di Tonara Artigianale a Torino Il nostro obiettivo è portare il vero torrone di Tonara nelle case torinesi e in tutta Italia. Radicati nelle tradizioni sarde, realizziamo ogni pezzo di torrone con la cura e la dedizione tipiche di una gestione familiare. La qualità dei nostri torroni è certificata da anni di esperienza e dal rigoroso rispetto delle ricette originali, tramandate di padre in figlio. Dal 2004, inoltre, il Torronificio Tore ha ottenuto la certificazione biologica, dimostrando il nostro impegno verso l'ambiente e la sostenibilità. ???????? I Nostri Prodotti: Torrone Artigianale di Qualità Nel nostro shop online troverai un'ampia selezione di torroni artigianali, disponibili in vari formati e gusti per accontentare ogni palato. Offriamo i classici torroni alle mandorle, nocciole e noci, i deali per chi ama i sapori tradizionali, insieme a specialità al mirto, al limone e versioni glassate con cioccolato di alta qualità. ???????? I nostri gusti più amati: Torrone alle Mandorle: la versione classica, perfetta per chi apprezza il sapore intenso delle mandorle sarde. Torrone alle Nocciole e Noci: un connubio delicato e bilanciato con il miele, per un'esperienza raffinata. Specialità al Mirto e al Limone: il mirto sardo dona un aroma intenso, mentre il limone regala freschezza. Torrone Glassato al Cioccolato: un'irresistibile combinazione che esalta il gusto del torrone con una leggera glassatura al cioccolato. Ogni torroncino è prodotto con ingredienti naturali di prima scelta, senza conservanti o additivi, per preservare il sapore autentico del miele sardo. Ordina Online e Ricevi il Torrone di Tonara a Torino Con il nostro shop online puoi acquistare il torrone sardo di Tonara direttamente da Torino e riceverlo comodamente a casa tua. L

a piattaforma è semplice da utilizzare e ti permette di scegliere tra diverse tipologie di torrone e formati, perfetti per un piccolo sfizio personale o un regalo speciale. La spedizione è rapida e affidabile, così che tu possa godere del torrone fresco senza muoverti da casa. Artigianalità e Innovazione Produciamo i nostri torroni artigianali con un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Ogni fase della produzione, dalla selezione degli ingredienti alla cottura, è gestita con attenzione per garantire un prodotto di altissima qualità. La nostra certificazione ICEA attesta l'etica e la sostenibilità della nostra produzione. Per noi, il torrone non è solo un prodotto, ma una filosofia di vita che celebra qualità, tradizione e rispetto per l'ambiente. ??????? Perché Scegliere il Torrone del Torronificio Tore a Torino Torino, con la sua storia e il suo stile raffinato, è il luogo ideale per apprezzare l'autenticità del torrone sardo di Tonara. Grazie al nostro servizio di vendita online, puoi scoprire il vero sapore della Sardegna ovunque tu sia nella città della Mole. Ogni morso racconta una storia di tradizione, passione e amore per i sapori autentici. Scegliendo il Torronificio Tore, entri a far parte di una famiglia che da generazioni preserva una tradizione unica. Ogni pezzo di torrone è un omaggio alla Sardegna e ai suoi sapori, portati con dedizione nelle case torinesi. Contatti e Assistenza Per qualsiasi domanda o supporto, siamo sempre a tua disposizione. Puoi contattarci al numero 0784 63302 o via email a info@torronificiotore.com. Saremo felici di guidarti nella scelta dei prodotti che meglio rispondono alle tue esigenze. ??????? Scopri il nostro torrone artigianale di Tonara sul nostro shop online e lasciati trasportare in un viaggio tra sapori autentici e tradizioni sarde. Unisciti alla famiglia del Torronificio Tore e vivi la dolcezza della Sardegna anche a Torino. 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
