



Link a [L'Arcolaio](#)



Sciroppo di carrube - 100 ml

Lo sciroppo di carrube BIO è prodotto da L'Arcolaio, società cooperativa sociale, presso la Casa Circondariale di Siracusa.

Il carrubo è un albero sempreverde diffuso sulle sponde del Mediterraneo. Lo sciroppo di carrube Dolci Evasioni è preparato in maniera artigianale e con tanta pazienza, lasciando in infusione la polpa tritata. E' un dolcificante naturale che potrete utilizzare per i vostri dolci, torte e biscotti. Lo Sciroppo di carrube Dolci Evasioni ha ricevuto la medaglia di bronzo (prodotto "delizioso") agli International Taste Awards 2020.

Confezionamento: Bottiglia 100 ml.

Ingredienti: Polpa di carrube*, acqua.*da agricoltura biologica.

Provenienza materie prime: Carrube: Sicilia.

Additivi: nessuno.

Allergeni: **Può contenere tracce di sesamo, uova e frutta a guscio.**

Requisiti Nutrizionali: Vedi etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Ricette: E' un dolcificante naturale che potrete utilizzare per i vostri dolci, torte e biscotti. Provatelo anche per accompagnare formaggi freschi e stagionati e arrostiti di carne. Inoltre, grazie alle proprietà espettoranti della carruba, tradizionalmente lo sciroppo viene usato come coadiuvante per la tosse e il mal di gola.



Producteur : [L'Arcolaio](#)



Sirop de caroube - 100 ml

Le sirop de caroube bio est produit par la coopérative sociale L'Arcolaio, au sein du laboratoire de la prison de Syracuse. Le caroubier est un arbre à feuillage persistant répandu sur les rives de la Méditerranée. Le sirop de caroube Dolci Evasioni est préparé de manière artisanale et avec beaucoup de patience, en laissant infuser la pulpe hachée de la caroube. C'est un édulcorant naturel que vous pouvez utiliser pour vos desserts, gâteaux et biscuits. Le sirop de caroube Dolci Evasioni a reçu la médaille de bronze (produit "délicieux") aux International Taste Awards 2020.

Conditionnement : bouteille de 100 ml.

Ingrédients : pulpe de caroube*, eau. *issu de l'agriculture biologique.

Origine des matières premières : caroubes de Sicile.

Additifs : aucun.

Allergènes : **Peut contenir des traces de sésame, d'œufs et de fruits à coque.**

Valeurs nutritionnelles : voir étiquette.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec.

Recettes : À déguster avec des fromages frais et affinés et des rôtis de viande. Grâce à ses vertus expectorantes, le sirop de caroube est traditionnellement utilisé contre la toux et les maux de gorge.



Link zum Hof [L'Arcolaio](#)



Johannisbrot-Sirup - 100 ml

Der Johannisbrot-Sirup wird von der sozialen Kooperative L'Arcolaio im Labor des Gefängnisses von Syrakus hergestellt. Der Johannisbrotbaum ist ein immergrüner Baum, der an den Küsten des Mittelmeers weit verbreitet ist.

Dolci Evasioni Johannisbrot-Sirup wird auf traditionelle Art und Weise und mit viel Geduld zubereitet, indem man das zerkleinerte Fruchtfleisch ziehen lässt, und ist ein natürliches Süßungsmittel, das man für Desserts, Kuchen und Kekse verwenden kann. Der Johannisbrot-Sirup Dolci Evasioni wurde bei den International Taste Awards 2020 mit der Bronzemedaille ("köstliches " Produkt) ausgezeichnet.

Verpackung: Flasche 100 ml.

Zutaten: Johannisbrotfruchtfleisch*, Wasser. *aus biologischem Anbau.

Herkunft der Rohstoffe: Johannisbrot: Sizilien.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **Kann Spuren von Sesam Ei, und anderen Schalenfrüchten enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.

Rezepte: Natürliches Süßungsmittel, für Kuchen, Torten und Keksen. Eignet sich auch zu frischem und gereiftem Käse und gebratenem Fleisch. Dank der Husten lösenden Eigenschaften des Johannisbrotbaums wird der Sirup außerdem seit jeher als Heilmittel bei Husten und Halsschmerzen eingesetzt.