



Sono mignon di torrone mandorlato bianco, farciti di Pan di Spagna e liquore alla strega, il tutto ricoperto di cioccolato fondente in confezioni da 250g e da 1 kg.



Tradizionale torrone di zucchero e frutta candita. Ricoperto di cioccolato fondente - 500 gr.



Qualcosa di diverso è questo torrone, infatti pasta gianduaia, rhum e nocciole sono i suoi ingredienti - 150 gr.



Con esso si sposano mandorle, miele e aroma limone - 150 gr.



Caffè, riso soffiato, cioccolato fondente e granella di torrone danno vita a questo torrone - 150 gr.



È un insieme di cioccolato bianco, granella di torrone, riso soffiato e pistacchio - 150 gr.



Si presenta sotto forma di un cilindro, ottenuto da un impasto di mandorle e miele avvolto poi nell'ostia, infine incartato manualmente - 250 gr.



Come il Tronchetto, ottenuto da un impasto di mandorle e miele avvolto poi nell'ostia, infine incartato manualmente, ma in modo più tradizionale - 300 gr.



In astuccio tradizionale ha il gusto dei più classici dei torroni; mandorle, miele e aroma limone - 150 gr.



VIEPIU'

Specialità da tutte le Regioni d'Italia

Hub Italy S.a.s.

Via Mazzini, 48

84091 Battipaglia (SA), Italia

P.IVA: 04071050654

Tel: +39 0828 319799

Fax: +39 0828 319042

Email: info@viepiu.com

Web: www.viepiu.com



Nocciole, miele e cannella danno vita a questo torrone molto aromatico - 150 gr.



Alle mandorle e miele, va aggiunta dopo la cottura una copertura di cioccolato fondente - 150 gr.



Una farcitura di cioccolato è presente in questo torrone mandorlato bianco - 150 gr.