



GRANITE IN BRIK + SFUSE

La miscela delle granite è surgelata. Per questo possiamo mantenerla senza coloranti e conservanti. La miscela è completa per ottenere al momento ed in pochi minuti una fresca granita fatta con prodotti naturali e tradizionali.

La preparazione della granita avviene nel rispetto dell'antica ricetta siciliana, con cui si ottiene il tipico dolce freddo siciliano al cucchiaino, raffinato ed apprezzato nel mondo.

Fatto con acqua ghiacciata e succhi di frutta fresca che, mantecati, anzi, grattati a dovere conferiscono alla granita una consistenza granulosa e cremosa al tempo stesso. Le sue origini risalgono alla dominazione araba in Sicilia, attraverso cui arrivò la ricetta di una bevanda ghiacciata aromatizzata con succhi di frutta o acqua di rose. I siciliani la adottarono per contrastare il torrido caldo estivo arricchendolo di gusti agli agrumi di Sicilia, soprattutto il limone, alla mandorla d'Avola e al buonissimo caffè.

La granita Di Noto, nel rispetto della tradizione dolciaria siciliana, utilizza solo ingredienti freschissimi e di alta qualità. Viene prodotta nei nostri laboratori esclusivamente con acqua pastorizzata e frutta fresca selezionata, senza l'aggiunta di coloranti né conservanti.

Di Noto, è un marchio di:

ICEFARM

Sede legale:

via G. Miglioli 26
26015 Soresina (CR)
Italy

Sede Operativa:

C.da S. Maria della Palate
98079 Tusa (ME)
Italy

Punto Vendita:

Piazza Colonna 356/357
00187 Roma
Italy

P.I. 01659590192

Tel. +39 0921 334289
Fax +39 0921 334616
dinoto.eu
info@dinoto.eu