



GARZOTTO ROCCO

COLOGNA VENETA (VR)

La storia di Garzotto inizia nel 1840 a Cologna Veneta da una semplice quanto grande intuizione: amalgamare il miele con albume d'uovo, zucchero e mandorle sbucciate. Nasce così il primo Mandorlato e lo fa da ingredienti rigorosamente italiani, ma anche da una manualità e da una creatività che hanno dato origine alle tecniche artigianali e meccaniche di lavorazione del

mandorlato. Oggi i custodi della ricetta che ha fatto la storia del mandorlato in Italia sono gli eredi di Rocco Garzotto, una famiglia che ha saputo mantenere intatto il gusto di una lavorazione antica, senza l'uso di aromi, additivi e semilavorati. Una ricetta vincitrice di medaglie alle esposizioni universali, ambasciatrice oltreoceano dell'arte pasticceria italiana.

MANDORLATI

Mandorlato Classico "Latta"
 Mandorlato Classico "Stecca"
 Mandorlato Classico "Bocconcini"
 Mandorlato Classico "Torta"
 Mandorlato Morbido "Latta"
 Mandorlato Morbido "Stecca"
 Mandorlato Morbido "Bocconcini"
 Mandorlato Superiore
 Altro...

NOCCIOLATI

Nocciolato "Stecca"
 Nocciolato "Torta"
 Nocciolato "Bocconcini"
 Altro...

ALTRI PRODOTTI

Tartufi
 Torroni
 Mandorla tostata
 Nocciola Tostata
 Mostarda di mele cotogne
 Altro...

