

I prodotti VISCOTTA sono tutti tracciati in blockchain.
Scansiona il QR code e scopri la filiera:

*VISCOTTA products are all tracked on the blockchain.
Scan the QR code and discover the supply chain:*



Le Mandorle Avola utilizzate da VISCOTTA sono certificate da:
Avola Almonds used by VISCOTTA are certified by:



Avola (SR), Sicilia
+39 392 18 18 909
vincenza@viscotta.com



www.viscotta.com



VISCOTTA
by Vincenza Loreto

Biscotti artigianali della tradizione Siciliana
con pregiata Mandorla Avola

*Handmade cookies from Sicilian tradition
with precious Avola Almond*

Vincenza Loreto nasce ad Avola, Sicilia.

Qui, già da piccola prepara dolci a casa con la mamma e la nonna da cui apprende i segreti dell'antica ricetta dei biscotti alla mandorla.

Lavora nella pasticceria di famiglia "Infinite Dolcezze" ad Avola, dove affina la sua tecnica tra una sfornata e un'altra in laboratorio.

Quando i genitori vanno in pensione, Vincenza decide di realizzare il suo sogno: ideare una sua linea di biscotti alla mandorla di altissima qualità.

Nasce VISCOTTA by Vincenza Loreto.

Vincenza Loreto was born in Avola, Sicily.

Here, even as a child she used to bake sweets at home with her mother and grandmother from whom she learned the secrets of the ancient recipe of almond biscuits.

She works in the family pastry shop "Infinite Dolcezze" in Avola, where she refined her technique between one baking and another in the laboratory.

When her parents retired, Vincenza decided to make her dream come true: to create her own line of high quality almond biscuits.

VISCOTTA by Vincenza Loreto was born.

I biscotti alla pregiata Mandorla Avola di VISCOTTA contengono solo mandorle Avola certificate direttamente dal Consorzio Mandorla di Avola. Queste eccezionali mandorle vengono coltivate, lavorate e confezionate ad Avola, in provincia di Siracusa, sotto il controllo diretto del Consorzio, che ne tutela la distribuzione e ne garantisce la qualità.

The precious Avola Almond biscuits by VISCOTTA contain only Avola almonds certified directly by the Avola Almond Consortium. These exceptional almonds are grown, processed and packaged in Avola, in the province of Syracuse, under the direct control of the Consortium, which protects their distribution and guarantees their quality.



Il classico della tradizione dalla forma tipica "pizzicata" contiene solo cinque ingredienti: mandorle Avola, zucchero, albume, miele e limone.

The traditional classic with the typical "pizzicata" shape contains only five ingredients: Avola almonds, sugar, egg white, honey and lemon.

Diverso nella forma ma con gli stessi ingredienti del classico, con in più una mandorla Pizzuta d'Avola incastonata.



Different in shape but with the same ingredients of the classic, plus an almond Pizzuta d'Avola set.



Il più goloso della linea; la pasta di mandorle qui è ricoperta da cioccolato fondente 70%.

The most delicious of the line; the almond paste here is covered with 70% dark chocolate.

Avvolti da granelli di zucchero e con l'aggiunta di marmellata di agrumi di Sicilia o di confetture varie di stagione sono le varianti più delicate.



Wrapped in grains of sugar and with the addition of Sicilian citrus marmalade or various seasonal jams, these are the most delicate variants.

La lavorazione è rigorosamente manuale, i biscotti sono lavorati uno ad uno dalla Pastry Chef Vincenza Loreto che se ne prende cura lungo tutta la filiera.

The processing is strictly manual, the biscuits are processed one by one by Pastry Chef Vincenza Loreto who takes care of them throughout the supply chain.

La Mandorla di Avola è antiossidante e un naturale antinfiammatorio, ottimo integratore e ricca di sostanze nutritive.

I mandorli godono di un'armonia particolare col territorio, fioriscono a gennaio, il clima mite e temperato rende la Mandorla di Avola speciale sia nella forma che nel sapore.

The Avola Almond is an antioxidant and a natural anti-inflammatory, an excellent supplement and rich in nutrients.

The almond trees enjoy a particular harmony with the territory, they bloom in January, the mild and temperate climate makes the Avola almond special both in shape and in flavour.

Panel di Degustazione Pecora Nera Editore:

all'olfatto si presenta con un odore di mandorla delicato e piacevole; all'assaggio, la maggior parte del panel ha individuato un giusto grado di dolcezza e di compattezza che non stanca al morso, con una persistenza gustativa media. In generale un buon prodotto, fragrante all'esterno e morbido e giustamente umido all'interno. Non ci si stanca a mangiarne altri.

Tasting Panel Pecora Nera Editore:

upon smell it presents with a delicate and pleasant almond scent; upon tasting, most of the panel identified the right degree of sweetness and firmness that does not tire when bitten, with medium persistence on the palate. In general, a good product, fragrant on the outside and soft and rightly moist on the inside. You never get tired of eating others.