

Amaretto

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Dolci morbidi composto da mandorle dolci (circa il 70%) e mandorle amare (30%), zucchero, albume d'uovo e scorza di limone, dalle forme svariate.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La lavorazione risulta suddivisa nelle seguenti fasi :

- pesatura degli ingredienti;
- macinatura delle mandorle e amalgama degli ingredienti con impastatrice;
- l'impasto viene modellato a forma rotonda o ovale e successivamente sistemato su teglie e infornato.
- cottura nei forni elettrici a una temperatura di 200° per 20 minuti;
- confezionamento del prodotto finito (vaschette di carta).

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Impastatrice, banco di lavoro, forno elettrico (o "rotor") e confezionatrice.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Laboratori artigianali rispondenti alla normativa igienico-sanitaria.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Amaretto

Categoria:
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:
Amarettos de mendula

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Intero territorio della Regione Sardegna

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
Nessuna



Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.



Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari

Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it