



Ricciarelli di Siena IGP



In diese drei Wörter enthalten viel von der Geschichte, Kultur, Tradition, Leidenschaft und die Beherrschung eines Territoriums und seiner Bevölkerung konnten die Jahrhunderte zum Ausdruck bringen und sollen rechtzeitig zu kommen aufrechtzuerhalten. Und es ist genau diese Werte, die das Organisationskomitee inspiriert gebildet zwischen einer Gruppe von Produzenten seit 2004 bis heute eine Produktion Spezifikationen dass durch das Ministerium für Landwirtschaft und Forsten wurde die Behörde Communitarian vorgestellt Verantwortlich, zusammen mit dem historischen und kulturellen auf ihre Echtheit zu bezeugen. Denn wenn es unsicher ist, wann genau diese Bonbons wurden als "Ricciarelli" (das erste Dokument 1814), Sie wissen sicher, dass im Jahr 1400 viele der Wiederholung und der prächtigsten Mahlzeiten angereichert so renommierten "marzipan der Gewohnheit Siena", wie in mehreren Dokumenten gemeldet Zeit. Das gleiche Niccolò Machiavelli erinnert sich, wie "kleine Marzipan" von den Sienesen angeboten wurden Ein päpstlicher Legat Besuch der Stadt. Aus all diesen Gründen und anderen versorgt Nachfrage, die Europäische Kommission mit der Verordnung 229/2010 vom 18. März 2010 und veröffentlicht im Amtsblatt der 19/03/2010 hat die "RICCIARELLI von Siena" in eingegebenen Register der geschützten geografischen Angabe (gga) als erste und vorerst nur Italienisch mit dieser Anerkennung. Heute, im Gegensatz zu Jahrhunderten Vergangenheit, in der "marzipan" wurden in Klöstern hergestellt und "Gewürze" (Die aktuellen Apotheken), nur dann halten Rezepte, Gewürzen und ätherischen Produktion, heutzutage gibt es zahlreiche Workshops, Bäcker, Konditoren und kleine Unternehmen, die sich ergänzen und teilweise ersetzen die Produktion von Renommiertesten Fabriken, eifersüchtig auf ihre Rezepte und Handwerkskunst ihre Produktionen. Heute sind die strengen Regeln des "Produktspezifikation" und ständige Kontrolle über den gesamten Produktionsprozess, von den Boards verhängt Ministerkonferenz Ladung, garantiert dem Verbraucher "Ricciarelli der Siena IGP "von Marken widmet begleitet" IGP "(Identification Geschützte geografische Angabe) und "RICCIARELLI von Siena", die Wahl die verwendeten Rohstoffe, Herstellungsverfahren, Kochen und Verpackung. Letztlich stellt ihn mit einem ursprünglichen, zarten und Zertifikat.

Heute La Fabbrica del Panforte produziert "Ricciarelli Siena IGP "sorgfältige Auswahl die Rohstoffe italienischen Ursprungs, arbeiten entsprechend der Zellstoff in einer traditionellen Art und Weise und Formung der Stücke einzeln von Hand, ohne Aromastoffe und Farbstoffe, ein Produkt zu erhalten weich und duftend wie nur ein qualitativ hochwertiges Produkt sein kann.



"Ricciarelli di Siena" IGP

Garantiti dal ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CE) N. 51072006

