



COMUNICATO STAMPA

## FIOR DI TORRONE - A FLOWER FOR A BEE: IL NUOVO PROGETTO DELLA PASTICCERIA SCALENGHE

MATERIE PRIME BIO E CONFEZIONE ECOLOGICA PER IL TORRONE AMICO DELLE API

*TORINO 23 febbraio 2017*

Un torrone morbido fatto solo con ingredienti biologici: Nocciola Tonda Gentile Trilobata, zucchero, albume e miele d'acacia italiano.

È "Fior di Torrone", l'ultimo nato in casa Scalenghe, un torrone amico della natura e in particolare delle api.

La bontà non sta solo nella qualità delle materie prime e nella sapienza artigianale di Scalenghe - tre generazioni e oltre mezzo secolo di pasticceria - ma anche nell'innovativo packaging del prodotto.

La confezione di Fior di Torrone è fatta interamente di carta paglia riciclata prodotta con tecnologie a basso impatto ambientale e racchiude in sé uno speciale messaggio di sostenibilità: piantando in vaso l'etichetta in pochi giorni nasceranno dei fiori su cui potranno posarsi le api.

Fior di Torrone – A Flower for a Bee sarà presentato e si potrà degustare in anteprima il 24 febbraio all'evento "L'ora del Vermouth e del cacao a Torino- Incontro con i Maestri" (alle 19,30 al piano nobile di Palazzo Birago, sede della Camera di commercio di Torino, in via Carlo Alberto 16).

*"Se l'ape scomparisse dalla faccia della terra, all'uomo non resterebbero che quattro anni di vita"*

*Albert Einstein*

SCALENGHE E IL TORRONE - La Pasticceria Scalenghe è nata nel 1954 in provincia di Torino.

La produzione artigianale e la ricerca della qualità del prodotto attraverso un'attenta scelta delle materie prime migliori caratterizzano l'azienda dall'inizio dell'attività.

A distanza di più 60 anni, la terza generazione di pasticceri si attiene agli stessi valori per produrre il Torrone morbido, alla Nocciola Tonda Gentile Trilobata, ai pistacchi di Bronte, alle mandorle di Bari, il ricoperto al cioccolato fondente o al gianduja. Si continuano a selezionare materie prime di altissima qualità senza aggiunta di conservanti.

A suggellare l'impegno, la Pasticceria Scalenghe nel 2004 ha ricevuto il Marchio Eccellenza Artigiana per la produzione di pasticceria, gelato, torrone caramelle e cioccolato e il riconoscimento di Maestro del Gusto della Camera di Commercio di Torino e di Slow Food (2013-14, 2015-16 e 2017-18).

PASTICCERIA SCALENGHE

Via Torino, 72 - 10028 Trofarello (TO)

Telefono: 011 64 97 511- [info@torronescalenghe.it](mailto:info@torronescalenghe.it) - [www.torronescalenghe.it](http://www.torronescalenghe.it)