

ITAN Torronificio F.lli Nardone

1903年創業、南イタリアのイルピニア（カンパーニャ州）にあるトッローネの老舗メーカー。古くからトッローネづくりが盛んなこの地で、4世代にわたり伝統的な製法と菓子づくりへの情熱を受け継いできました。厳選した素材を生かしながらの味わいを大切にしながら、現代の嗜好に合わせた多彩な商品を展開。イタリアの豊かな菓子文化を、世界へ届けています。

TORRONE（トッローネ）

蜂蜜と卵白をベースに、アーモンドやピスタチオなどのナッツをたっぷりと加えて作る、イタリアの伝統菓子。地域や製法によってさまざまな種類があります。イタリアでは、古くからクリスマスを彩る伝統菓子として親しまれています。

TRIS DI TORRONCINI MORBIDI “AMALFI”

ソフトトッロンチーニ「アマルフィ」　10g×3種



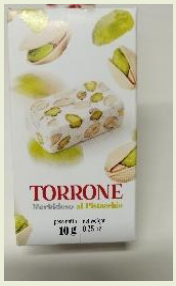
クランベリー

クランベリーの甘酸っぱさが、アーモンドの香ばしさと蜂蜜のやさしい甘みを引き立てます。



アーモンド

香ばしいアーモンドの風味と、蜂蜜のまろやかな甘みが調和する、伝統的な味わい。



ピスタチオ

ピスタチオの豊かなコクが、アーモンドと蜂蜜のやさしい甘みにアクセントを添えます。

株式会社ヨシズインサイト
〒441-3104　愛知県豊橋市雲谷町外ノ谷219-2
TEL.0532-73-8807　FAX.0532-73-8810
URL https://www.yoshis-insight.co.jp

YOSHIS_INSIGHT

(2026.09)