

INGREDIENTI:
Limoni (50%),
zucchero semolato.



**PRODOTTO TIPICO
SICILIANO**

Limoni coltivati
domesticamente
nella terra dei Monti
Iblei nella Sicilia
sudorientale.
Raccolti, tagliati e
cotti a mano.

— g



Preparazione: Sandra
Grafica: Diego

INGREDIENTI:
Limoni (50%),
zucchero semolato.



**PRODOTTO TIPICO
SICILIANO**

Limoni coltivati
domesticamente
nella terra dei Monti
Iblei nella Sicilia
sudorientale.
Raccolti, tagliati e
cotti a mano.

— g



Preparazione: Sandra
Grafica: Diego

INGREDIENTI:
Limoni (50%),
zucchero semolato.



**PRODOTTO TIPICO
SICILIANO**

Limoni coltivati
domesticamente
nella terra dei Monti
Iblei nella Sicilia
sudorientale.
Raccolti, tagliati e
cotti a mano.

— g



Preparazione: Sandra
Grafica: Diego

La Mia

• LA MARPELLATA BIOLOGICA FATTA IN CASA •



La Mia

• LA MARPELLATA BIOLOGICA FATTA IN CASA •



La Mia

• LA MARPELLATA BIOLOGICA FATTA IN CASA •



*biscotti alla
marmellata
di limoni*
(dosi per 4, 40min circa)

Ingredienti:
100g marmellata
50g mandorle
75g zucchero
25g farina "00"

Preparazione:
Tritare le mandorle.
Mischiare tutti gli
ingredienti. Mettere
per 7/8min in forno
preriscaldato a
200°C. Lasciare
riposare per circa
30min.

GUSTALI



*biscotti alla
marmellata
di limoni*
(dosi per 4, 40min circa)

Ingredienti:
100g marmellata
50g mandorle
75g zucchero
25g farina "00"

Preparazione:
Tritare le mandorle.
Mischiare tutti gli
ingredienti. Mettere
per 7/8min in forno
preriscaldato a
200°C. Lasciare
riposare per circa
30min.

GUSTALI



*biscotti alla
marmellata
di limoni*
(dosi per 4, 40min circa)

Ingredienti:
100g marmellata
50g mandorle
75g zucchero
25g farina "00"

Preparazione:
Tritare le mandorle.
Mischiare tutti gli
ingredienti. Mettere
per 7/8min in forno
preriscaldato a
200°C. Lasciare
riposare per circa
30min.

GUSTALI



*biscotti alla
marmellata
di limoni*
(dosi per 4, 40min circa)

Ingredienti:
100g marmellata
50g mandorle
75g zucchero
25g farina "00"

Preparazione:
Tritare le mandorle.
Mischiare tutti gli
ingredienti. Mettere
per 7/8min in forno
preriscaldato a
200°C. Lasciare
riposare per circa
30min.

GUSTALI



*biscotti alla
marmellata
di limoni*
(dosi per 4, 40min circa)

Ingredienti:
100g marmellata
50g mandorle
75g zucchero
25g farina "00"

Preparazione:
Tritare le mandorle.
Mischiare tutti gli
ingredienti. Mettere
per 7/8min in forno
preriscaldato a
200°C. Lasciare
riposare per circa
30min.

GUSTALI

La Mia

• LA MARPELLATA BIOLOGICA FATTA IN CASA •



La Mia

• LA MARPELLATA BIOLOGICA FATTA IN CASA •



INGREDIENTI:
Limoni (50%),
zucchero semolato.



**PRODOTTO TIPICO
SICILIANO**

Limoni coltivati
domesticamente
nella terra dei Monti
Iblei nella Sicilia
sudorientale.
Raccolti, tagliati e
cotti a mano.

— g



Preparazione: Sandra
Grafica: Diego

INGREDIENTI:
Limoni (50%),
zucchero semolato.



**PRODOTTO TIPICO
SICILIANO**

Limoni coltivati
domesticamente
nella terra dei Monti
Iblei nella Sicilia
sudorientale.
Raccolti, tagliati e
cotti a mano.

— g



Preparazione: Sandra
Grafica: Diego

INGREDIENTI:
Limoni (50%),
zucchero semolato.



**PRODOTTO TIPICO
SICILIANO**

Limoni coltivati
domesticamente
nella terra dei Monti
Iblei nella Sicilia
sudorientale.
Raccolti, tagliati e
cotti a mano.

— g



Preparazione: Sandra
Grafica: Diego

La Mia

• LA MARPELLATA BIOLOGICA FATTA IN CASA •



*biscotti alla
marmellata
di limoni*
(dosi per 4, 40min circa)

Ingredienti:
100g marmellata
50g mandorle
75g zucchero
25g farina "00"

Preparazione:
Tritare le mandorle.
Mischiare tutti gli
ingredienti. Mettere
per 7/8min in forno
preriscaldato a
200°C. Lasciare
riposare per circa
30min.

GUSTALI

Kit bollini ed etichette
versione piccola e grande
tagliare lungo la linea rosa tratteggiata