

# TORRONE DI SAN MARTINO DI LUPARI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torrone di San Martino di Lupari.



## La storia

Prodotto da aziende della zona da oltre quarant'anni.

Prodotto da 90 anni, prima da famiglie del paese e poi da aziende.

## Descrizione del prodotto

Il "torrone di San Martino di Lupari" è un torrone composto di mandorle o nocchie o arachidi, miele, glucosio, albume o gelatina alimentare. Il torrone più caratteristico è quello friabile così come quello tenero con arachidi.

## Processo di produzione

La lavorazione è artigianale, gli ingredienti sono miscelati e contemporaneamente cotti; a ciclo ultimato l'amalgama viene stesa, tagliata e confezionata.

## Usi

Il "torrone di San Martino di Lupari" si consuma tagliato in pezzetti o accompagnato a vino secco.

## Reperibilità

Negozi e supermercati del Veneto e nelle pasticcerie artigianali dell'area di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

San Martino di Lupari, in provincia di Padova.

