



La ditta è stata fondata nel 1886 da un ingegnoso artigiano, Battista Guiso, famoso pasticcere Nuorese, che brevetta con il nome **“Aranciata nuorese”** un'originale ricetta del dolce più antico e caratteristico della provincia: **S'Aranzada**, rendendola famosa oltre i confini dell'isola proponendo gli squisiti dolci di fili dorati dall'intenso profumo di arancio sulle tavole nei giorni di festa, in originali scatole di legno e cartone.

La famiglia Bonamici raccoglie nel 1971 l'eredità tramandata per generazioni, preservando la stessa genuinità di allora. Gli squisiti dolci, ricercati protagonisti sulle tavole nei giorni di festa, rappresentano una soluzione versatile sia come dolce, sia in abbinamento e decorazione di altre pietanze dolci e salate.

La produzione, rigorosamente senza conservanti e naturalmente privi di glutine, lattosio, allergeni, è assicurata da procedimenti manuali attraverso l'utilizzo di utensili specializzati.



## Antica Fabbrica del Dolce Nuorese

di Pala Giovanni Nicola C. Snc



### Antica Fabbrica del Dolce Nuorese

**Indirizzo:** Via Luigi Sturzo, 18 Nuoro (NU) 08020 - Italy  
**Tel** 0039 0784 231238

**Referente** Giovanni Nicola Pala 0039 370 1399024

[www.arantzada.com](http://www.arantzada.com) - [arantzada@arantzada.com](mailto:arantzada@arantzada.com)





### Aranzada 1885

Ricetta originale  
con scorza d'arancia,  
mandorle e miele

*La ricetta originale dal sapore inconfondibile: scorza d'arancia in fili sottili cucinati lentamente nel miele e arricchiti da una pioggia di bastoncini di mandorle.*

*40% scorza d'arancia, 40% miele, 20% mandorle, naturalmente priva di glutine, lattosio e senza conservanti aggiunti. Grazie alla naturale azione conservante del miele, se tenuta in luogo fresco e asciutto dura oltre un anno.*

Confezioni:

Tortino da 400 gr.

Dolcetti da circa 13,5 gr l'uno

confezionati in astucci da:

90 pezzi (Luxe Gift)

15 pezzi (Taste)

72 pezzi (Mono)



### Aranzada Crumble

Morbido macinato  
di scorza d'arancia,  
mandorle e miele

*Morbido macinato di buccia d'arancia e mandorle, cucinato lentamente nel miele. Combinazione decorativa ideata inizialmente per la ristorazione e la pasticceria professionale, è ora disponibile anche per i golosi più creativi, da gustare su torte, gelati, ricotte, yogurt, budini e semifreddi, o accostata a ricette salate per chi ama sperimentare.*

*40% scorza d'arancia, 40% miele, 20% mandorle, naturalmente priva di glutine, lattosio e senza conservanti aggiunti. Grazie alla naturale azione conservante del miele, se tenuta in luogo fresco e asciutto dura oltre un anno.*

Confezioni:

Trade da 1.500 gr.

Party da 350 gr.

Gourmet da 150 gr.



### Aranzada Light

Ricetta leggera  
con scorza d'arancia e miele,  
senza mandorle

*La ricetta per chi desidera una ricarica energetica dal gusto più leggero o per coloro che sono sensibili alla frutta secca: scorza d'arancia in fili sottili cucinati lentamente nel miele.*

*50% scorze d'arancia e 50% miele, naturalmente priva di glutine, lattosio, allergeni e senza conservanti aggiunti. Grazie alla naturale azione conservante del miele, se tenuta in luogo fresco e asciutto dura oltre un anno.*

Confezioni:

Tortino da 400 gr.

Dolcetti da circa 13,5 gr l'uno

confezionati in astucci da:

90 pezzi (Luxe Gift)

15 pezzi (Taste)

72 pezzi (Mono)



### Aranzada Crumble light

Morbido macinato  
di scorza d'arancia e miele  
senza mandorle

*Per chi desidera una ricarica energetica dal gusto più leggero o per coloro che sono sensibili alla frutta secca: morbido macinato di buccia d'arancia cucinato lentamente nel miele. Combinazione decorativa per la ristorazione e la pasticceria professionale ora disponibile anche per i golosi più creativi, da gustare su torte, gelati, ricotte, yogurt, budini e semifreddi.*

*50% scorze d'arancia e 50% miele, naturalmente priva di glutine, lattosio, allergeni e senza conservanti aggiunti. Grazie alla naturale azione conservante del miele, se tenuta in luogo fresco e asciutto dura oltre un anno.*

Confezioni:

Trade da 1.500 gr.

Party da 350 gr.

Gourmet da 150 gr.



*Lo shelf life è garantito 12 mesi.*