

# Tortas de Aceite Ines Rosales Sesamo y Sal Marina



Erzeuger: Ines Rosales

Art. Nr.: 770.116

Herkunftsland: Spanien

Region: Andalusien

Ort des Gutes: Sevilla

---

## Weingut / Erzeuger

Vor nahezu 100 Jahren begann Ines Rosales, nahe Sevilla, ihre Tortas zu backen. Erst waren sie eine Spezialität in dieser Gegend, heute gibt es die Tortas in vielen Ländern der Erde. Nach wie vor werden sie aber nach dem gleichen Rezept von Hand gemacht. Und nach wie vor wird jedes einzelne Stück liebevoll in Traditionspapier eingepackt, damit es frisch bleibt. Ines Rosales ist Tradition, die schmeckt und die begeistert.

Jeder Spanier kennt die Tortas von Ines Rosales. Als Dessert, als kleinen Snack, als Begleiter zu Früchten oder zum Kaffee, kommen die würzigen Tortas von Ines Rosales auf den Tisch werden sie aus dem seidigen Traditionspapier ausgewickelt, zu Stücken gebrochen und dann greift jeder schnell zu.

Die Torta ist eine flache Scheibe, mit einem Durchmesser von etwa 12 cm. Sie wird aus feinstem Weizenmehl, Zucker und bestem Olivenöl hergestellt. Das Besondere ist die feine Würze und der krosse Biss. Sesamkörner und ein Hauch von Anis geben den Tortas von Ines Rosales ihre unverwechselbare Persönlichkeit. Sie haben Eleganz und eine zarte Frische, es ist ein Vergnügen hineinzubeißen, da sie knusprig aber dabei ganz locker sind. Die Tortas gibt es sowohl als süße als auch als herzhaft Variante.

Die Tortita Nevada ist eine andalusische Gebäckspezialität aus Mürbeteig verfeinert mit Zimt und schließlich mit Puderzucker bestäubt. Nicht nur für die Weihnachtszeit eine köstliche Entdeckung.

## Beschreibung

Liefereinheit: 28 Packungen á 120 Gramm

---

## Analyse

---

## Gastromische Empfehlungen

ergänzt alle Sorten von Wein

Empfehlung: Bird's Nest Salat (by Happy Little Vegans )

- 1 Päckchen Räuchertofu
- 1 Kopf Romasalat
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Mandelblättchen
- 1 EL geröstete Sesamsamen

2 TL Sesamöl

1 Päckchen Tortas de Aceite Ines Rosales Sesamo y Sal Marina

Zubereitung:

1. Salat schneiden, waschen und trockenlegen
2. Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden
3. Tofu in Scheiben schneiden und mit Sesamöl von beiden Seiten anbraten
4. Nach Belieben ein Dressing vorbereiten
5. Salat mit den restlichen Zutaten auf einer Torta drapieren
6. Warmen Tofu auf den Salat geben und mit Dressing beträufeln

Stand: 12.10.2022 18:13 Uhr