



## Tortas de Aceite Ines Rosales Original

Erzeuger: Ines Rosales

Art. Nr.: 770.110

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 herzhaftere 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

Als Dessert, als kleiner Snack, als Begleiter zu Früchten oder zum Kaffee, immer kommen die würzigen Tortas von Ines Rosales auf den Tisch, werden aus dem seidigen Traditionspapier ausgewickelt, zu Stücken auseinander gebrochen und dann greift jeder schell zu. Die Tortas von Ines Rosales sind das Traditionsgebäck der Spanier.

Liefereinheit: 28 Packungen á 120 Gramm

---

### Analyse

---

### Gastromische Empfehlungen

Die Tortas passen einfach immer. Die Spanier lieben Sie zum Frühstück, viele tunken Sie in ihren Kaffee oder Kakao

Empfehlung Pfirsich-Himbeer-Buttermilcheis auf Torta (by Food on Fifth ? Teresa Blackburn)

Zutaten:

700 ml Buttermilch

90 gr Brauner Zucker  
1 EL Gocce Crema di Balsamico mit Blaubeere  
1 TL Vanillearoma  
300 gr Reife, geschälte Pfirsiche, gewürfelt  
150 gr frische Himbeeren  
Dunkle Schokolade-Sirup  
1 Päckchen Tortas de Aceite Ines Rosales Original

Zubereitung:

1. Buttermilch in eine Schüssel geben und mit dem Zucker bedecken. 5 - 7 Minuten stehen lassen bis Zucker beginnt sich aufzulösen, anschließend kräftig rühren. Balsamicocrema und Vanilleextrakt untermischen.
2. Mischung in eine geeignete Form geben und ins Gefrierfach stellen. Wenn die Mischung leicht angefroren ist Pfirsiche und Himbeeren dazugeben, umrühren und wieder ins Gefrierfach stellen bis die Massen gefroren ist. Gelegentlich umrühren.
3. Eine Kugel Eiscreme auf einer Torta drapieren. Mit Schokoladensirup und Himbeeren garnieren.

Stand: 12.10.2022 18:13 Uhr