Torrone
Marisa

LA NOSTRA STORIA

LA DOLCE STORIA DI TORRONE MARISA

GIGGINIELLO O'TURRUNARO

Nel cuore di un piccolo paese del sud Italia, tra le viuzze profumate di mandorle tostate e miele caldo, nacque nel 1944 un piccolo laboratorio di torrone.

Il suo fondatore, Luigi Grimaldi, meglio conosciuto come **Gigginiello o'Turrunaro**, iniziò quasi per caso a produrre torrone per sé stesso, mosso dalla passione per i sapori autentici e la tradizione dolciaria della sua terra.
Ben presto, però, il suo torrone divenne un piccolo tesoro ambito da chiunque lo assaggiasse. Così, Gigginiello iniziò a venderlo agli ambulanti del paese, che lo portavano in giro con i loro carretti, facendo conoscere il suo nome e la qualità del suo prodotto.

TORRONE MARISA

Con il tempo, il laboratorio si trasformò in una vera e propria azienda: nacque **TORRONE MARISA.**
Gli anni passarono, e con essi le difficoltà e le soddisfazioni di un mestiere fatto di impegno e dedizione. Alla guida dell'azienda subentrò la figlia di Luigi, **Anna Grimaldi**, che ereditò dal padre non solo la passione per il torrone, ma anche la capacità di far crescere il nome della loro impresa.
Sotto la sua guida, Torrone Marisa divenne un punto di riferimento per i negozi locali, consolidando la sua presenza sul mercato e conquistando il palato di un pubblico sempre più ampio.

LA TRADIZIONE ARTIGIANALE

Quando arrivò il momento, anche la nuova generazione si fece avanti: i figli di Anna, Oscar e Milena, iniziarono a lavorare nell'azienda di famiglia. Sebbene avessero visioni diverse sulla gestione, entrambi condividevano lo stesso obiettivo: mantenere viva l'arte del torrone artigianale.

Quindici anni fa, **Oscar** prese le redini dell'azienda e trasformò **Torrone Marisa** in un marchio riconosciuto in tutta Italia.
Grazie a un'attenzione scrupolosa alla qualità delle materie prime e all'innovazione nella produzione, il suo torrone raggiunse le migliori pasticcerie e botteghe dolciarie del Paese, mantenendo intatto il sapore autentico che lo aveva reso famoso.

GIGGINIELLO

OSCAR

IL LABORATORIO E LA PRODUZIONE

La produzione del **Torrone Marisa** segue un processo artigianale che unisce tradizione e innovazione.
Si parte dalla selezione di ingredienti di alta qualità, come miele profumato, mandorle croccanti e zucchero puro, che vengono lentamente cotti fino a raggiungere la perfetta consistenza.

IL LABORATORIO E LA PRODUZIONE

Dopo il riposo negli stampi, il torrone viene tagliato con cura e rifinito a mano per garantire un prodotto eccellente.

TORRONE MARISA è la testimonianza di una famiglia che, generazione dopo generazione, ha saputo custodire e valorizzare un'arte antica, rendendola immortale.

IL LABORATORIO E LA PRODUZIONE

L'impacchettamento è curato nei minimi dettagli per preservare la freschezza e l'aroma del torrone.
Il torrone arriva sulle tavole degli italiani come un regalo perfetto, pronto per essere gustato e condiviso.

IL LABORATORIO E LA PRODUZIONE

TORRONE MARISA
è sinonimo di
eccellenza, un
dolce ponte tra
passato e presente,
tra la tradizione
tramandata da
Gigginiello e
l'innovazione
portata da Oscar.

CATALOGO

TORRONE

I NUDI

CROCCANTINO

CROCCANTINO
RICOPERTO AL CIOCCOLATO FONDENTE

CROCCANTINO
CON GRANELLA DI ZUCCHERO

CROCCANTINO
RICOPEERTO AL CIOCCOLATO BIANCO

IL TORRONE

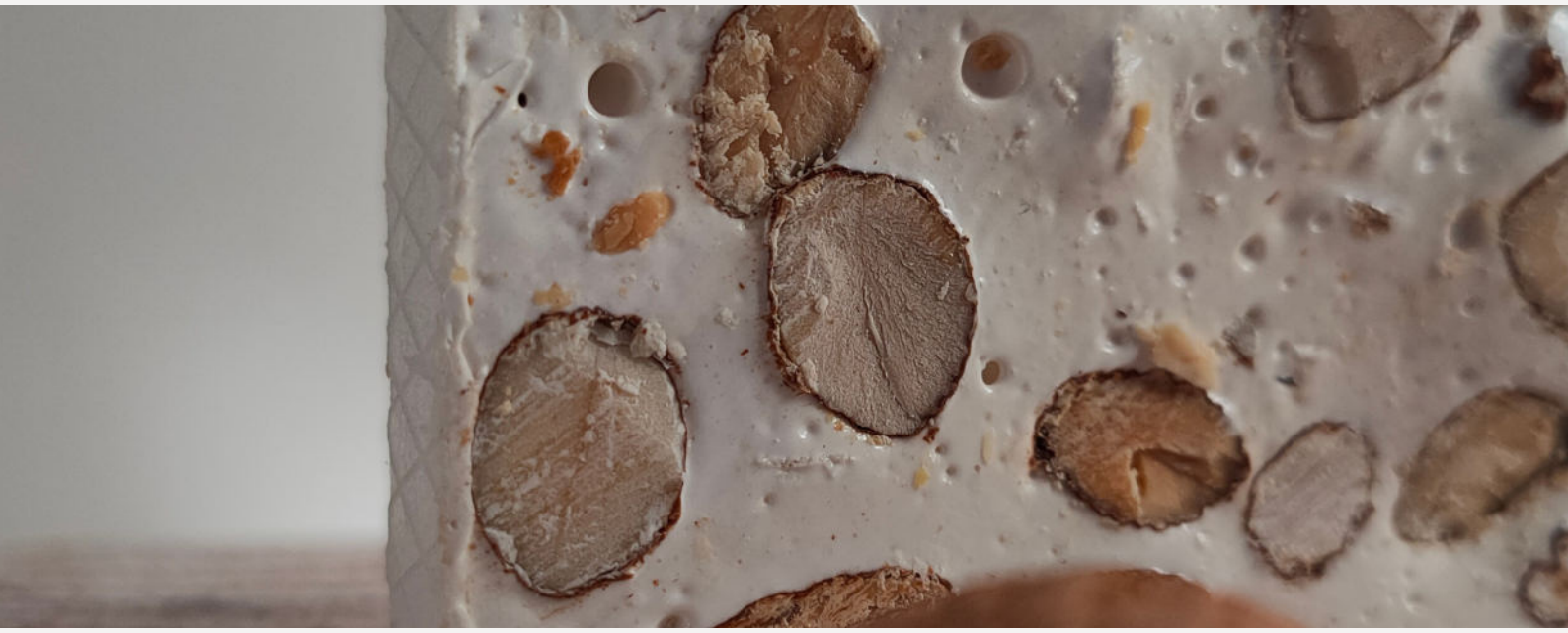
IL TORRONE BIANCO

MORBIDO ALLE NOCCIOLE

IL TORRONE BIANCO

MORBIDO ALLE MANDORLE

IL TORRONE BIANCO



DURO ALLE NOCCIOLE

IL TORRONE BIANCO

DURO ALLE MANDORLE

IL CROCCANTE

ALLE MANDORLE

IL CROCCANTE

ALLE NOCCIOLE

SALAME

AL CIOCCOLATO

IMBUSTATI

SIIGARCROK
CROCCATINO

CROKKORO

CROKKORO®
Torrone Marisa
CROKKORO®

CROKKORO®
Torrone Marisa
CROKKORO®

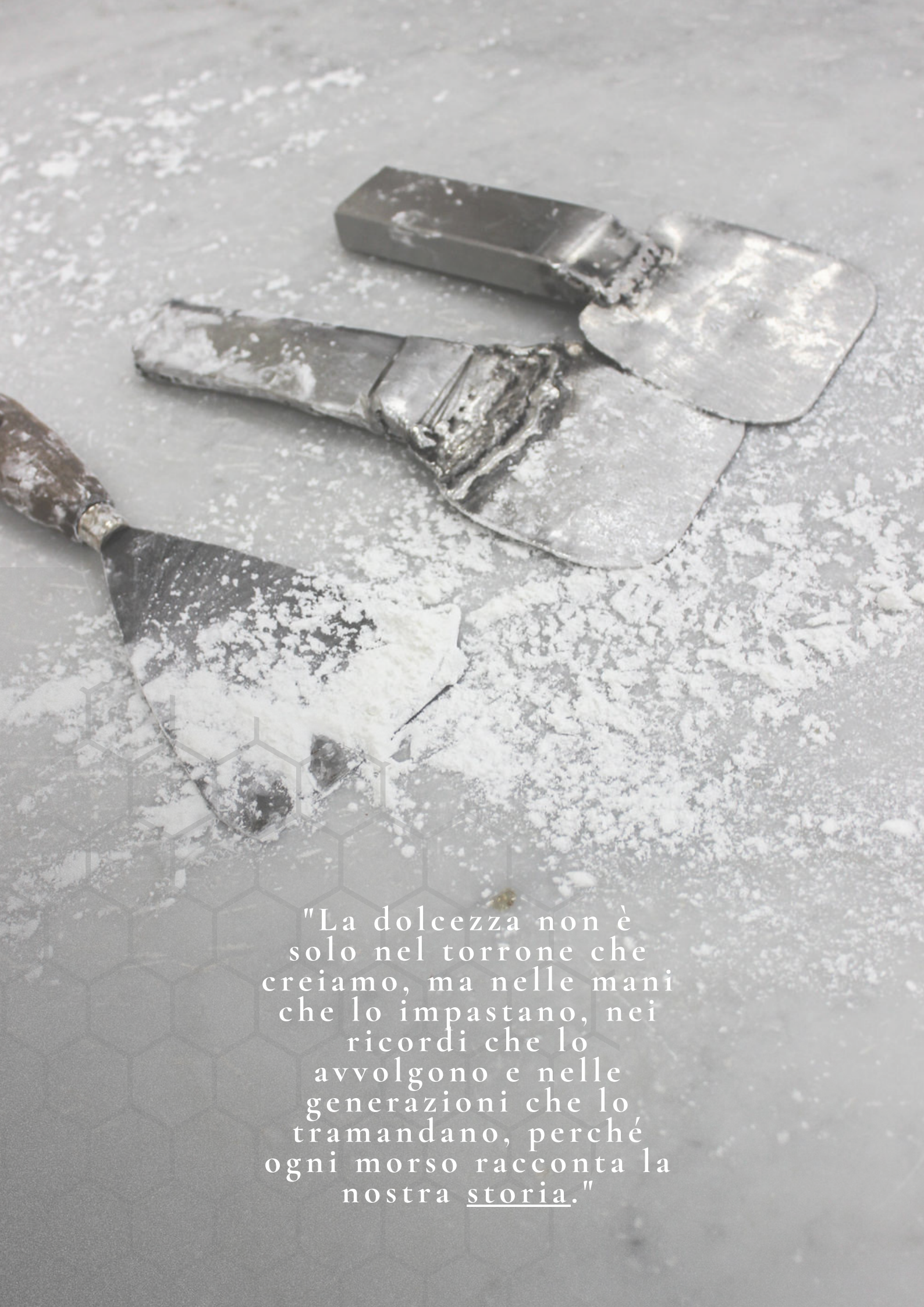
CROKKORO®
CROKKORO®

MINI CROCCANTINO

TORTA TORRONE

SU ORDINAZIONE
è possibile scegliere
la frutta secca tra:

PISTACCHIO
MANDORLE
NOCCIOLE



"La dolcezza non è solo nel torrone che creiamo, ma nelle mani che lo impastano, nei ricordi che lo avvolgono e nelle generazioni che lo tramandano, perché ogni morso racconta la nostra storia."

CONTATTACI

348 321 60 75

info@torronemarisa.it

Via Niglio, 14, Frattamaggiore (NA)