

GALLETTE DI MAIS NOSTRANO DELL'ISOLA



CODICE	93770
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	120 g

Croccanti gallette di mais giallo Nostrano dell'Isola

DESCRIZIONE	Gallette di mais della varietà Nostrano dell'Isola coltivato da Borgoluce
ASPETTO	Friabile e croccante, di colore giallo carico
SAPORE	Ricco e intenso, esaltato dal germe di grano e dai suoi oli essenziali che vengono conservati nel prodotto
PRODUTTORE	Borgoluce - Susegana (TV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Queste gallette sono prodotte con il mais Nostrano dell'Isola, una varietà autoctona locale recuperata di recente grazie all'interesse di un piccolo gruppo di agricoltori, tra cui Borgoluce
CURIOSITÀ	Il mais Nostrano dell'Isola è una varietà gialla di mais, coltivata nel territorio del Piave e delle Prealpi Trevigiane fino agli anni '50. La varietà coltivata da Borgoluce è quella 'Piadera': un seme conservato per lungo tempo da un anziano agricoltore di Piadera (nelle Prealpi) e oggi ripreso e coltivato da un piccolo numero di produttori ai quali si è aggiunto anche Borgoluce
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	In sostituzione alle fette biscottate per la colazione o del pane per la preparazione di crostini. Ottime con composte dolci o miele