

CROXETTI BIO



CODICE	98446
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	500 g

Pasta tipica dell'entroterra ligure, a forma di dischetti

DESCRIZIONE	Semola di grano duro biologico di provenienza esclusivamente nazionale
ASPETTO	A forma di dischetti, anticamente venivano lavorati pressando il fondo di un bicchiere su una sfoglia, per poi arricchirsi, con il passare del tempo, di particolari decori e stampigliature che permettono alla pasta di raccogliere il condimento
SAPORE	Delicato di grano
PRODUTTORE	Pasta di Liguria - Montoggio (GE)
SELEZIONATO PERCHÈ	Una lunga esperienza e passione che dà vita a 9 formati di pasta classificati secondo parametri originali: la gamma di pasta di Liguria si divide in Mare, Monti e Classici della cucina italiana
CURIOSITÀ	I croxetti, o corzetti, sono stati riconosciuti dal Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) della Liguria; vengono essiccati su telai di legno che facilitano l'assorbimento dell'umidità della pasta
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimi con il tradizionale sugo di noci. Tempo di cottura: 10 minuti