



## TARALLINI CLASSICI

**CODICE**

93858

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Puglia

**PESO**

250 g

Tarallini tradizionali pugliesi prodotto con grano duro Senatore Cappelli

**DESCRIZIONE**

Tarallini classici pugliesi ottenuti con farina di grano tenero, semola di grano duro Senatore Cappelli, olio extravergine di oliva e vino bianco

**ASPETTO**

Croccanti, con un'invitante doratura uniforme

**SAPORE**

Fragranti e profumati, con piacevoli note di grano tostato

**PRODUTTORE**

I Contadini - Ugento (LE)

**SELEZIONATO PERCHÈ**

Conosciamo bene gli ortaggi in conserva de I Contadini e quello che ci convince sempre di questa azienda è la combinazione tra il legame con la terra e la capacità imprenditoriale, che sa tradurre in una gamma sempre più ampia di prodotti che raccontano il patrimonio gastronomico di una terra esuberante nella natura, nelle tradizioni e nell'accoglienza. Nello specifico abbiamo scelto una linea di prodotti il cui nome da solo evoca il Salento: i tarallini

**CURIOSITÀ**

La materia prima utilizzata è il grano coltivato da I Contadini, in particolare il grano duro Senatore Cappelli che interviene in percentuali variabili nelle diverse ricette. Il processo di produzione, che avviene in un forno locale, segue la tradizionalità della preparazione: i taralli vengono bolliti prima della cottura in forno, che nel caso specifico avviene per due volte, e contengono al loro interno del vino bianco

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Ideali per l'abbinamento con formaggi e salumi negli aperitivi o anche per essere sbriciolati sopra una pietanza