

## TARALLINI CLASSICI



<b>CODICE</b>	93858
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Puglia
<b>PESO</b>	250 g

Tarallini tradizionali pugliesi prodotto con grano duro Senatore Cappelli

<b>DESCRIZIONE</b>	Tarallini classici pugliesi ottenuti con farina di grano tenero, semola di grano duro Senatore Cappelli, olio extravergine di oliva e vino bianco
<b>ASPETTO</b>	Croccanti, con un'invitante doratura uniforme
<b>SAPORE</b>	Fragranti e profumati, con piacevoli note di grano tostato
<b>PRODUTTORE</b>	I Contadini - Ugento (LE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideali per l'abbinamento con formaggi e salumi negli aperitivi o anche per essere sbriciolati sopra una pietanza