



# TARALLINI DOLCI AL VINO CON MANDORLE E CIOCCOLATO SENATORE CAPPELLI

**CODICE**

93852

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Puglia

**PESO**

250 g

Tarallini pugliesi dolci con mandorle e cioccolato

**DESCRIZIONE**

Questa è la versione dolce dei tarallini classici con l'aggiunta di vino Primitivo, mandorle e pepite di cioccolato

**ASPETTO**

Croccanti e dalla doratura uniforme, sono ben visibili le pepite di cioccolato incastonate nell'impasto

**SAPORE**

Al morso sono croccanti e friabili, con un delicato aroma di frutta matura, dato dal Primitivo, uno dei più apprezzati vitigni pugliesi a bacca nera

**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**

Ottimi come dolce secco a fine pasto, soprattutto se accompagnati da un vino passito o da uno spumante