

TARALLI AL PEPERONCINO

**CODICE**

93855

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Puglia

PESO

250 g

Tipici tarallini pugliesi arricchiti da peperoncino

DESCRIZIONE

Taralli pugliesi ottenuti da semola di grano duro Senatore Cappelli e farina di grano tenero pugliese, arricchiti nell'impasto da peperoncino

ASPETTO

Croccanti, con una doratura uniforme; visibili le scaglie di peperoncino presenti nell'impasto

SAPORE

Fragranti, con un piacevole aroma e una piccantezza amabile dati dal peperoncino presente nell'impasto del tarallino

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

Perfetti per accompagnare i formaggi freschi, data l'aromaticità e la complessità del tarallino