

# TARALLI DOLCI AL CROCCANTINO AL RUM

**CODICE**

93851

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Puglia

**PESO**

250 g

Tarallini dolci pugliesi con goloso croccante e rum

**DESCRIZIONE**

Taralli di grano duro Senatore Cappelli con l'aggiunta di croccante (arachidi e nocciole in una colata di caramello) e rum

**ASPETTO**

Dalla consistenza croccante e dal colore dorato uniforme ma non eccessivamente intenso

**SAPORE**

Le note alcoliche rendono ancora più aromatico il mix di frutta secca e caramello, che ricorda il profumo delle feste di paese in Salento dove il croccante viene sempre preparato a ogni angolo di strada

**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 a fine pasto per accompagnare il caffè