

La granita al limone è uno dei grandi classici della tradizione gelatiera siciliana. Nata dalla selezione dei migliori limoni siciliani, questa granita è caratterizzata da un'acidità forte ma equilibrata. Dissetante e aromatica, ha un sapore netto, fresco, dominato dall'acido citrico. Il finale è lungo e pulito.



INGREDIENTI

Acqua, zucchero, succo di Limoni di Sicilia 20%.

Solo ingredienti naturali e genuini: limoni siciliani e zucchero, nessun colorante o conservante, nessun aroma, né latte, panna o derivati.

Temperatura di conservazione: Conservare in freezer a -18°C.

LA GRANITA

Intramontabile regina dell'Estate e deliziosa compagna della stagione fredda, la granita è una specialità siciliana amata da adulti e bambini e consentita in molti tipi di diete alimentari, grazie alla semplicità e genuinità dei suoi ingredienti. La ricetta semplice, la selezione delle migliori materie prime e una tecnologia produttiva all'avanguardia danno vita a un dolce al cucchiaino unico, leggero, fresco e goloso. La sua consistenza granulosa nasce da una metodologia di gelatura per gradi e dalla totale assenza di aria nel composto: una preparazione di cui solo i siciliani custodiscono i segreti.



PROPOSTE

Abbinamenti: Dà un tocco allegro ed estivo a una spremuta di limone casalinga. E' rinfrescante nelle insalate di frutta, soprattutto con arance, anguria, fichi, fragole, lamponi, ribes nero, lime, mango o melone. Insolita con i caprini. Sostanziosa se accompagnata da quadrati di cioccolato fondente.

Ispirazione: Per una superba variante del Mojito, aggiungere alla granita di menta foglie di menta tritata, zucchero, polpa di anguria centrifugata e Rum bianco.

MISE EN PLACE

Modalità di servizio: Dopo aver estratto il barattolo dal freezer attendere qualche minuto prima di servire.

Tecnica di servizio: In bicchieri di vetro trasparenti, accompagnata da una brioche (uno speciale pane tondo e soffice, tipicamente siciliano, spesso sovrastato dal classico "tuppo" o "cozzo").

