

Dalla selezione delle migliori nocciole siciliane, conosciute e apprezzate in tutto il mondo per il loro aroma inconfondibile, nasce questa specialità morbida e gustosa. Tradizionalmente impiegati nella cucina siciliana, questi frutti dal sapore delicato e dal profumo persistente costituiscono la base di numerosi dolci tipici come la pasta reale o il torrone.

Il colore è naturale, beige pallido. La struttura è rotonda e la consistenza liscia. Il sapore è quello delle nocciole tostate, dolce e fresco, con sentori di crosta di pane e caramello. L'aromaticità è delicata ma piena, tipica di un prodotto naturale senza l'aggiunta di aromi.

INGREDIENTI

Latte magro reidratato, zucchero, pasta di Nocciola dei Nebrodi 8%, sciroppo di glucosio, destrosio, burro, granella di Nocciola tostata 1%. Stabilizzante: farina di semi di tara.

Solo ingredienti naturali e genuini. Non contiene conservanti, coloranti, né aromi. Lo stabilizzante adoperato è la farina di semi di tara, che è una carruba peruviana.

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



PROVENIENZA

Impiantati sulla media e alta collina del versante Nord dei Monti Nebrodi alla fine del 1800, questi noccioli sono oggi protagonisti del suo paesaggio agrario, pregiatissimi dal punto di vista qualitativo, rappresentando un patrimonio unico di biodiversità, grazie alla compresenza di numerose cultivar. I Nebrodi costituiscono il cuore dell'Appennino siciliano e percorrono la Sicilia centrale culminando a Est con l'Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa.

PROPOSTE

Abbinamenti: Con vini dolci passiti, come il Vin Santo o il Sauternes. Per una merenda classica e gustosa si può accompagnare a wafer al cioccolato. Classico l'abbinamento con le crepes, sormontato da panna montata, cioccolata calda e granella di nocciole tostate.

Ispirazione: Da provare con insoliti dessert, come una croccante sbrisolona con pere marinate al karkadé oppure come ingrediente principale in una fresca torta millefoglie.

MISE EN PLACE

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

Tecnica di servizio: In una coppetta, in un cono o in una brioche (uno speciale pane tondo e soffice, tipicamente siciliano, spesso sovrastato dal classico "tuppo" o "cozzo": irresistibile con gelato e panna montata). Sugeriamo di usare l'apposita spatola o un cucchiaio da cucina per servire. Da evitare il porzionatore per palline.

