

Dalla selezione dei migliori pistacchi siciliani, coltivati da secoli sulle sciere nere dell'Etna, nasce questa specialità morbida e gustosa. I pistacchi di Bronte e delle zone limitrofe sono dolci, delicati e aromatici. Gemme verdissime e preziose, con lievi venature rosa, vengono prodotti in piccole quantità da un'agricoltura antica e di montagna.

Il colore è naturale, verde pallido tendente al beige. La struttura è rotonda e la consistenza liscia. La componente dolce è bilanciata da una nota sapida caratteristica del frutto. L'aromaticità è delicata ma piena, tipica di un prodotto naturale senza l'aggiunta di aromi.

### INGREDIENTI

Latte magro reidratato, zucchero, pasta di Pistacchi di Bronte 7%, sciroppo di glucosio, burro, destrosio, granella di Pistacchio 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

Bronte, Adrano e Biancavilla sono piccoli comuni alle pendici dell'Etna, nella Sicilia orientale, in provincia di Catania. Sono caratterizzati da un microclima ideale e da terreni vulcanici.

### PROPOSTE

**Abbinamenti:** Perfetto con un Marsala Vergine. Da sperimentare in compagnia di birre artigianali con presenza di lieviti.

**Ispirazione:** Stupisce servito in inverno in compagnia di una tisana alla melissa, per un intenso brivido caldo-freddo. A Natale rende imperdibile un panettone artigianale.

### 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 cucchiaino da cucina per servire. Da evitare il porzionatore per palline.

