

Dalla selezione delle migliori fragole e fragoline siciliane nasce questo sorbetto fresco e goloso. Polposi, delicati e fragranti, questi piccoli frutti seducono i sensi: il rosso acceso rallegra la vista, il profumo intenso inebria l'olfatto e il sapore unico delizia il palato.

Il colore chiaro, elegante e raffinato indica la naturalità delle materie prime utilizzate e l'assenza di coloranti. In bocca, l'attacco delicato prelude a una pienezza e a una persistenza sorprendenti. Molto aromatico, dolce ma ben armonizzato da una equilibrata nota acida, lascia la bocca fresca e pulita.

INGREDIENTI

Acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, purea concentrata di Fragole e Fragoline di Sicilia 6%, destrosio, acidificante (acido citrico). 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

Molte sono le zone vocate alla coltivazione delle fragole in Sicilia. Le prime coltivazioni comparvero sull'Etna, all'inizio del '900. Oggi le più famose sono le fragoline di Ribera, presidio Slow Food. Ben due terzi della produzione siciliana si è sviluppata nel marsalese, in provincia di Trapani. Un ampio e variegato bacino ove selezionare il meglio, annata dopo annata.

PROPOSTE

Abbinamenti: Con Spumanti e Champagne, anche rosati. Con il Liquore alle rose, ai fiori d'arancio o alla menta piperita. Con il Marsala Vergine e una coppa di fragole e arance.

Ispirazione: Ideale per il fine pasto o come intermezzo tra una portata e l'altra, per pulire la bocca e agevolare la digestione. Si trasforma in una ouverture originale se servito in flûte o in piccoli bicchieri insieme al finger food. Originale come ingrediente per cocktail rinfrescanti.

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.

