www.monferratontour.it

# SAMA - LABORATORIO DEL GUSTO

**Kategorie:** Mehr
**Beschreibung der Aktivitäten:** Sama benutzt die Piemont Haselnüsse für Süsswaren, Brot, Grissini,Haselnusswaffeln, gepresste Haselnüsse am Stück, mit denen man süsse und salzige Köstlichkeiten zubereiten kann. Das Nocciolio ist ein Haselnussöl, das durch mechanisches Kaltpressen von Silvia Sannazzaro und Fulvia Maggiora zusammen mit Romeo Sannazzaro und Massimo Boccia aus den Haselnüssen gewonnen wird: es hat eine geringe Säure, ist gut verdaulich (Öl aus rohen Haselnüssen), feines Aroma und delikaten Geschmack und vor allem für rohes Fleisch, Fisch, Gemüse, Mayonnaisen, frischem Käse und Salat geeignet. Das Öl von gerösteten Haselnüssen hingegen ist sehr viel intensiver im Geschmack: nur wenige Tropfen verleihen Braten, Sossen, Suppen, Süssem, Eis, Obst oder Öl-Essig Dips schon den unverkennbaren Geschmack.
**Telefon:** +39 (0141) 671.76
**E-Mail:** info@noccioolio.it

## Links

http://www.noccioolio.it