www.monferratontour.it

SAMA - LABORATORIO DEL GUSTO

Catégorie: Plus
Description activités: Sama utilise les noisettes du Piémont pour les gâteaux, le pain, les gressins et les gaufres aux noisettes, le pain aux noisettes écrasé et le pain aux noisettes pour des gourmandises sucrés et salés. Le Nocciolio, en revanche, est une huile de noisette produite par Silvia Sannazzaro et Fulvia Maggiora, avec Romeo Sannazzaro et Massimo Boccia, avec une très faible acidité, une haute digestibilité (dans la version noisette crue), un arôme fin et un goût délicat, idéale pour viandes, poissons, légumes, mayonnaise, fromages frais et salades crus. L'huile de noisette grillée, en revanche, a une saveur plus intense : quelques gouttes rendent uniques les rôtis, sauces, soupes, gâteaux, crèmes glacées, fruits ou marinade.
Téléphone: +39 (0141) 671.76
E-mail: info@noccioolio.it

Links

http://www.noccioolio.it