

Tarallini all'olio d'oliva Tarallini extraszűz olívaolajas keksz

I tarallini DeCarlo sono ottimi come aperitivo. Vengono prodotti con ingredienti provenienti dall'area del Parco di Alta Muglia in Puglia. L'olio extravergine d'oliva usato per la ricetta è ricavato dalle olive Coratina. I tarallini sono prodotti usando unicamente grano duro, vino bianco, olio d'oliva e sale. Non contengono alcuna traccia di olio di palma o di lievito. Questa delizia italiana è una scelta perfetta per accompagnare olive, carciofi e pomodori.

A DeCarlo illatos, organikus, ropogós tarallini keksztét általában aperitifek mellé fogyasztják. Alapanyagai a ősi Alta Muglia Parkot körülölelő területről, Puglia-ból származnak. A felhasznált extraszűz olívaolajat a Coratina



fajtájú olajbogyók adják, amelyeket a történelmi DeCarlo olajmalomban zúznak össze. A tarallinit csak durum búzadara, fehérbor, olívaolaj és só felhasználásával készítik. A DeCarlo sem pálmaolajat, sem élesztőt nem használ, a bor nem tartalmaz szulfitokat. Ez a könnyű olasz csemege tökéletes választás articsóka, olajbogyó és paradicsom mellé.



TERZA SETTIMANA
DELLA CUCINA ITALIANA
NEL MONDO
19-25 NOVEMBRE 2018

HARMADIK OLASZ
GASZTRONÓMIAI
VILÁGHÉT
2018. NOVEMBER 19-25.



BUONO!

Olívaolaj- és tésztaszaküzlet

Pomodori secchi Szárított paradicsom olívaolajban

I pomodori secchi del Frantoio Montecchia sono prodotti di alta qualità tipici della nostra azienda. Per produrli utilizziamo olio extravergine d'oliva della qualità più elevata, in modo da conservare intatte tutte le loro proprietà organolettiche e nutrizionali. Non buttate l'olio in eccesso! Può essere ancora utilizzato come condimento per insalate, insalate di riso o piatti di carne.

Az olajban eltett Frantoio Montecchia zöldségek megfelelnek a cégre jellemző magas minőségi előírásoknak. A legjobb minőségű extra szűz olívaolajat használják fel hozzá, hogy a zöldségek érzékszervi és táplálkozási jellemzőit fenntartsák és változatlanul hagyják. A megmaradt olajat ki ne öntsük! Salátaöntetként, vagy húshoz használjuk fel.



Olive verdi Cerignola óriás zöld olajbogyó sós páclében

Le olive verdi giganti di Cerignola sono le olive italiane più grandi e più gustose. Sono preparate attraverso un antico procedimento chiamato "Sivigliano". La loro consistenza è morbida, il loro sapore dolce. Perfette anche da sole, queste olive possono essere servite sia come antipasto sia come contorno.

Az óriás Cerignola olajbogyó a legnagyobb és legattraktívabb olasz olíva fajta. Húsa lágy, íze édes, kukoricához hasonló. Tökéletes önmagában, előételként fogyasztva is, vagy tálaljuk hidegtál mellé.



Olive nere di Gaeta Gaeta fekete olajbogyó sós páclében

L'oliva da olio di Gaeta è anche chiamata «la perla nera delle olive italiane». Nota con nomi diversi (Cicero, Gaetana...), è una subspecie del tipo Kalamata. La sua coltivazione si estende da Roma a tutta la campagna laziale. Le olive sono colte quando sono ancora verdi e fatte poi maturare per 8 mesi in acqua e sale. Le consigliamo per antipasti, aperitivi e piatti di pasta.

A Gaeta olívát az olasz olívák fekete gyöngyének is nevezik, ismert Itrana, Aitanella, Cicero, Gaetana, Gitana, Olivacore, Reitana és Velletrana néven is, a Kalamata bogyók egyik alfajtája. Termesztése Rómától a lazio-i vidékig terjed, a zölden szedett bogyót, nyolc hónapig csupán vízben és sóban érlelik. Előételként, pirítós mellé, vagy térszaételekhez ajánljuk

Peschette al tartufo Szarvasgombás barack

Le peschette al tartufo combinano il sapore speciale delle peschette non mature con l'aroma unico del tartufo, creando così un gusto originale. Provatelo e le amerete! Possono essere servite come antipasto, come aperitivo assieme ad un assortimento di formaggi o come contorno per un piatto di carne o pesce.

A szarvasgombás bébi-őszibarack ötvözi az éretlen bébi őszibarack különleges ízét a szarvasgomba egyedülálló aromájával, páratlan illatot teremtve: próbáld ki és imádni fogod! Hogyan készítsük el?: A bébi-őszibarackot pár óráig csepegtessük le, hogy eltávolítsuk a felesleges olajat, vagy tiszta ruhával töröljük szárazra; vágjuk félbe, és tálaljuk kreatív előételként, hideg sajt és zöldségek társaságában, vagy egy hideg Martini aperitif-be rakva egy húsos főétel mellé, vagy egy igazi szarvasgomba témájú vacsoránál hús vagy hal mellé.



