www.monferratontour.it

SAMA - LABORATORIO DEL GUSTO

Categoria: Altro
Descrizione attività: Sama adopera le nocciole Piemonte per dolci, pane, grissini e noccio-cialde, panetti di nocciola schiacciata da usare per sfiziosità dolci e salate. Il Nocciolio è invece un olio di nocciola derivante da spremitura meccanica a freddo, realizzato da Silvia Sannazzaro e Fulvia Maggiora, insieme con Romeo Sannazzaro e Massimo Boccia: ha acidità molto bassa, alta digeribilità (nella variante nocciole crude), aroma fine e gusto delicato, indicato per carni crude, pesce, verdure, maionese, formaggi freschi e insalate. L'olio di nocciole tostate ha invece sapore più intenso: poche gocce rendono inconfondibili arrosti, sughi, minestre, dolci, gelati, frutta o pinzimoni.
Telefono: +39 (0141) 671.76
E-mail: info@noccioolio.it

Links

http://www.noccioolio.it