



Bartolini®



Makaron Bartolini EKO z mąką kasztanową

Inspiracja



Makaron ten inspirowany jest włoską tradycją kulinarną, gdzie szczególnie w okresie świątecznym, mąka kasztanowa dodawana jest do wszelkiego rodzaju ciast, ravioli, no i oczywiście makaronów.

Ze względu na żmudny, rzemieślniczy proces wyrabiania mąki z kasztanów jadalnych, mielonych w tym celu na kamiennych żarnach, makarony kasztanowe rzadko wytwarzane są na szeroką skalę.

A szkoda, gdyż ...

Zalety

Wyrób ten wytwarzany jest wyłącznie z najwyższej jakości surowców rolnictwa ekologicznego.

Ponadto charakteryzuje się niecodziennym, lekko słodkim smakiem, który wraz z jego rustykalnym charakterem z pewnością uszlachetni

każde danie ...




Bartolini®

Z czym jeść ?



We Włoszech podawany jest głównie w towarzystwie szlachetnych mięs. Stanowi częsty dodatek do dziczyzny, w tym przede wszystkim combra z jelenia, jak i sosów przygotowywanych z dodatkiem długo dojrzewających wędlin.

Spotykany jest również z mniej „drapieżnymi” dodatkami, w tym głównie z klasycznym pesto i różnymi odmianami grzybów.

A my ?



Bartolini®

Przenosząc smak i charakter *pasta di castagne*, do polskiej kultury kulinarnej, zdecydowanie rekomendujemy serwowanie jej również w:

deserach



i mlecznych zupach



sałatkach



**... z którymi smak
makaronu kasztanowego
komponuje się wprost
znakomicie.**


Bartolini®