

# Fettina alle visciole di Cantiano e Coriandolo

## Scheda di degustazione

**BISCOTTI DOLCI ALLE VISCIOLE DI CANTIANO E CORIANDOLO** Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 2 macinata a pietra, **burro**, zucchero grezzo di canna, visciole di Cantiano sciroppate 15,3% (visciole min. 60%, zucchero, scorza di limoni), **uova**, coriandolo 0,6%, scorza di limone, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio.

**SENZA CONSERVANTI**

**BISCOTTO ARTIGIANALE FATTO A MANO**

 **PRODOTTO IN ITALIA**



### **Considerazioni gustative:**

la visciola selvatica di Cantiano, dal sapore leggermente acidulo in connubio al coriandolo, una spezia dal sapore leggermente agrumato che si caratterizza per esaltare il sapore degli ingredienti a cui è accostata, senza mai dominarli. Un biscotto in cui la dolcezza lascia spazio ad una punta gradevole d'amaro.

### **Abbinamenti consigliati:**

consigliamo un Vernaccia di Serrapetrona Docg **vino** Spumante Dolce, un abbinamento territoriale tutto marchigiano. Colore dal granato al rubino, perlage corposo e persistente, frutti rossi intensi al naso come al palato; pieno, sapido, rotondo, con retrogusto leggermente amaro.

Da provare l'abbinamento con una **birra** Doppelbock – densa, corposa, dal deciso sapore di malto, con note tostate di caramello. Da preferire per questo abbinamento una versione scura, tendente al rosso rubino, caratterizzata da un sapore maltato più intenso, e dalla minore presenza dell'amaro dato dal luppolo.

Per questo biscotto abbiamo scelto uno dei più pregiati tè bianchi, il Silky Silver Needle, dal gusto delicato, raffinato e dolcemente setoso.

### **Da gustare anche:**

in abbinamento ad una bevanda tipica marchigiana: vino e visciola.

### **Dessert:**

con un semplice gelato allo yogurt variegato con visciole sciroppate

### **Valori nutrizionali medi per 100g**

Energia	1787 kJ / 426 kcal
Grassi totali	16 g
di cui Acidi grassi saturi	1,9 g
Carboidrati	57 g
di cui Zuccheri	26 g
Proteine	8,2 g
Sale	0,03 g

