Hivu di Giorgio Carente Shop - offerta m igliori mandorle ricetta papassinos tradizionali

Mappa

hivu "Hìvu di Giorgio Carente" è una giovane azienda nata dalla passione per uno dei frutti più tipici del nostro territorio: il Mandorlo. Inizia l'attività come piccol o imprenditore agricolo cercando di ripristinare alcuni mandorleti già esistenti nel t erritorio, con l'obiettivo di impiantarne dei nuovi con lo scopo di avere un prodotto più garantito e certificato. Grazie alle particolari condizioni climatiche delle zone di produzione, le mandorle iniziano a fiorire nel mese di gennaio e di conseguenza il maggior periodo di maturazione rende questi frutti più ricchi di componenti nutrizi onali e organolettici, mentre i durissimi gusci ne impediscono l'attacco da parte di f unghi e parassiti e di conseguenza si evita l'uso di trattamenti con pesticidi. L'attivit à si occupa principalmente della lavorazione delle mandorle con il ritiro anche di alt ri prodotti locali di altissima qualità, premurosi e garantiti. La raccolta, effettuata da metà agosto fino ai primi di ottobre, viene fatta principalmente a mano agevolata d a un "abbacchiatura" con pertiche o canne. Dopo la raccolta le mandorle vengono private dal mallo con una macchina smallatrice e lasciate poi asciugare al sole per 5 o 6 giorni. Il prodotto confluisce nel luogo di lavorazione dove viene sottoposto alle seguenti operazioni: - sgusciatura - separazione guscio dai semi - selezione manual e - eventuale pelatura Nonostante la concorrenza spietata a livello di prezzi, si è arr ivati ad ottenere una clientela sempre più attenta alla qualità che cerca delle mand orle con valori nutrizionali più elevati e un ricco contenuto di olio che permette un s apore ed una durata maggiore anche nella preparazione di svariati dolci. Con il pas sare del tempo, oltre alla vendita diretta nel luogo di lavorazione si è pensato di an dare incontro ad una clientela molto più vasta, offrendo così la vendita online, dov e potrete trovare: mandorle sgusciate, pelate, affettate, granella e farina di mandor le nei vari formati sia per privati che per pasticcerie o venditori intermedi, crema di mandorle, liquore, oltre ad altri prodotti locali come olio extravergine d'oliva, miele , zafferano, vino "cannonau"

Descrizione

Solo dalle migliori MANDORLE SARDE HÌVU h anno origine i PAPASSINOS TRADIZIONALI: m andorle, noci e uva passa si incontrano per c reare un'armonia di sapori dal gusto unico. C hiamato anche pabassinas o papassinos, è il tipico dolce della tradizione sarda, da sempr e preparato dalle donne in casa e cotto nei f orni a legna per ricorrenze particolari quali l a festa di Ognissanti, la Pasqua e il Natale. Sc opriamone insieme la ricetta tradizionale, qu ella che da generazioni si tramanda da madr e in figlia: Papassinos ingredienti: • 500 gram mi di farina • 200 grammi di strutto • 200 gra mmi di uva sultanina • 200 grammi di zucche ro • 4 uova • scorza grattugiata di 1 limone • 7 grammi ammoniaca • 200 grammi di mand orle spellate • 200 grammi di noci • latte q.b. Per sciogliere l'ammoniaca • Per la glassa • 1 albume • 150/180 grammi di zucchero Proce dimento: Ammollare l'uvetta in acqua fredda e tritare le mandorle e le noci. Nel frattempo impastare lo strutto ammorbidito con la fari na e lo zucchero. Aggiungere le uova, la scor za del limone, impastando tutto per bene. St rizzare l'uvetta e aggiungerla al composto in sieme alle mandorle e alle noci tritate. Stend ere l'impasto ad uno spessore di circa 1 cm e dalla pasta ricavare dei rombi di 3-4 cm per l ato, oppure altre forme come ho fatto io. Sist emare i papassini su una placca coperta di c arta forno e cuocerli in forno già caldo a 180 ° per 15 minuti Una volta freddi preparare la glassa montando l'albume a neve ferma e ag giungere lo zucchero un po per volta, quindi decorare i papassini con questa glassa e cos pargere subito con i confettini colorati lascia ndo solidificare completamente prima di ser vire. Per le tue ricette acquista e ricevi a casa il sapore autentico della Sardegna! HÌV U a Oliena in provincia di Nuoro produce e V ENDE in TUTTO il MONDO le MIGLIORI MAN DORLE SARDE AUTOCTONE. Per ordini o ma ggiori informazioni sui prodotti in vendita vai sul sito che trovi nel link sotto " Acquista Ade sso" ???? Per informazioni o offerte personali zzate su ordini di grossa quantità, scrivi una mail hivu@tiscali.it o chiama il numero 340 0 756547

Contatti

Powered by **SiHappy.it** © 2024

www.sihappy.it

HIVU - lavorazione e confeziona mento mandorle
Tel. 3400756547
https://www.mandorledioliena.com/

Zona P.i.p. - lotto 07 (Zona Norgheri), Oliena, 08025
Zona P.i.p. - lotto 07 (Zona Norgheri)