



È tutta torinese la Crema Bicerina realizzata da Distillerie Vincenzi

Il Bicerin è un liquore cremoso a base di cioccolato e nocciole, tipico della città di Torino che veniva servito nei caffè della città sin dagli inizi del XIX secolo: si beve puro, caldo con panna, si può mettere nel caffè o sul gelato. Il Bicerin è annoverato (ai sensi della legge 173) tra i prodotti della tradizione agroalimentare del Piemonte. Partendo da questo liquore, le Distillerie Vincenzi hanno creato la Crema Bicerina, realizzata con crema cioccolato e nocciola e con il 40% del liquore Bicerin da loro prodotto. È proposto in packaging di cartone con all'interno un contenitore di vetro da 300 g.

Lo strudel trentino è Sosi

L'elemento principe dello strudel è la pasta sfoglia. Il Panificio Sosi (TN) lo prepara così: un impasto di farina, acqua, uova e burro viene laminato e più volte ripiegato con margarina vegetale di qualità, ottenendo la cosiddetta sfogliatura. La pasta sfoglia viene "farcita" con mele, uva sultanina, zucchero, pangrattato e il tutto è aromatizzato con una punta di cannella e vanillina. Appena sfornato lo Strudel Trentino è lucidato con sciroppo di zucchero e una volta raffreddato subito confezionato.



Condire con gusto originale è la vocazione di Vincotto Primitivo
Deriva dalla cottura del mosto del vino Primitivo dolce naturale, invecchiato due anni, e dell'aceto. Una lenta e lunga cottura lo riduce alla densità di uno sciroppo dolce, aromatico, non alcolico, dal colore scuro vellutato. Si tratta di un prodotto originario del Salento, dove già da secoli si usa "cuocere" il vino Primitivo, tipica cultivar locale e se ne fa un uso versatile in cucina (ma anche nei cocktail). Il vincotto è alla base di tutti i prodotti della gamma di Primitivo: Vincotto Primitivo, Vincotto Agrodolce, Vincotto al Peperoncino. Vincotto Primitivo viene suggerito come condimento per carni, verdure, insalate, zuppe. Da sperimentare con formaggi saporiti di media stagionatura e a pasta morbida, ma anche su gelati e dessert. Nella versione al peperoncino, Vincotto Primitivo si abbina invece a salse, stufati, grigliate e selvaggina. Lo propone Terre del Sud (Melissano - Lecce).