

Weinzentrale

EBERLE

Taralli Tradizionali Pugliesi 250g - Union Srl

Art.-Nr: 09549



Beschreibung:

Im Teig des Traditionsgebäcks aus Apulien wird Weißwein und Natives Olivenöl extra mit verarbeitet. Das macht die robusten Kringel besonders knusprig. Die knusprigen Kringel schmecken besonders gut zu edlen Rebensäften, die aus dem Mittelmeerraum stammen!

Hersteller:

Terre dei Trulli, ein Unternehmen der Familie Casulli, widmet sich dort seit 2007 der Produktion typisch apulischer Spezialitäten, an erster Stelle den Taralli. Es sind kleine Teigkringel aus Mehl, Wasser, Weißwein und extra nativem Olivenöl. Diese delikateten Taralli sind zu einer Weinprobe hier nicht wegzudenken!

Anbau:

Apulien ist die Kornkammer Italiens. Brot und Pasta spielen in der süditalienischen Region deshalb eine große Rolle.

Rebsorte -	Region Apulien	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung beste Ingredienzien aus der Region	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Passt zu

