

# Weinzentrale

EBERLE

## Taralli al Rosmarino 250g - Union Srl

Art.-Nr: 09612



### Beschreibung:

Im Teig des Traditionsgebäcks aus Apulien wird Weißwein und Olivenöl mit verarbeitet. Das macht die robusten Kringle besonders knusprig. In dieser Variante wurde zudem Rosmarin als feines Gewürz verwendet. Die knusprigen Kringle 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 Teigkringle aus Mehl, Wasser, Weißwein und extra nativem Olivenöl. Diese delikateten Taralli sind zu einer Weinprobe hier nicht wegzudenken!

### Anbau:

Zutaten: Weizenmehl Type 00, Weißwein (enthält Sulfite), Olivenöl, natives Olivenöl extra 5%, Salz, Rosmarin 1%, natürliche Aromen, Fett, kann Spuren von Soja, Sesam und Mandeln enthalten. Lagertemperatur: bis max. 20 °C.

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

### Passt zu



Grillen