

Weinzentrale

EBERLE

Taralli al Pomodoro e Origano 250g - Union Srl

Art.-Nr: 09613



Beschreibung:

Im Teig des Traditionsgebäcks aus Apulien wird Weißwein und Olivenöl mit verarbeitet. Das macht die robusten Krinkel besonders knusprig. In dieser Variante wurden zudem getrocknete Tomaten und Oregano verarbeitet. Die knusprigen Krinkel 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 Teigkringe 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

