


BARONE DI BOLARO®

VINI DI QUALITÀ SUPERIORE


"Piparelle" Barone di Bolaro

 "Piparelle" è la denominazione di un biscottino tipico della provincia di Reggio Calabria. E' un dolce tradizionale preparato con mandorle, miele e spezie ed è legato storicamente alla Città dello Stretto, dove dagli inizi del novecento viene prodotto grazie alla dedizione ed alla ricerca di abili pasticceri che con la loro passione hanno creato questo gustoso prodotto.

Dolcetto secco ideale in abbinamento al vino passito "Kalavria I.G.T. Calabria Bianco Barone di Bolaro, ma si può gustare anche con bevande quali caffè, tè o latte di mandorla.


Ingredienti:

Farina 00, mandorla sgusciata, zucchero semolato, acqua, miele, zucchero caramellato, strutto, farina di mandorla, bicarbonato, essenza di arancio, cannella in polvere, chiodi di garofano, sale.


 "Piparelle" is the name of a typical biscuit of Reggio Calabria. It is a traditional sweet made with almonds, honey and spices, and is historically tied to the Strait City, where from the early twentieth century it is produced thanks to the dedication and the search for skillful pastry makers thanks to their passion they have created this tasty product.

It is a Dry dessert, ideal in combination with the "Passed wine" Kalavria I.G.T. White Calabria Barone di Bolaro, but can also be enjoyed with drinks such as coffee, tea or almond milk.

Ingredients: Flour 00, shelled almond, granulated sugar, water, honey, caramelized sugar, lard, almond flour, baking soda, orange essence, cinnamon powder, cloves, salt.

 "Piparelle" ist der Name eines typischen Kekses aus der Provinz Reggio Calabria. Es ist ein traditionelles Gebäck, das aus Mandeln, Honig und Gewürzen zubereitet wird. Es ist historisch an die Stadt an der Meerenge von Messina gebunden, wo man es seit den Anfängen des neunzehnten Jahrhunderts produziert. Die fähigen Konditoren haben damals mit ihrer Leidenschaft dieses schmackhafte Produkt kreiert. Das Gebäck ist ideal in Kombination mit dem Passito-Wein Kalavria I.G.T. Calabria Bianco Barone di Bolaro, man kann es aber auch gut genießen mit Kaffee, Tee oder Mandelmilch.

Zutaten: Weizenmehl, geschälte Mandeln, Zucker, Wasser, Honig, Karamellzucker, Schmalz, Mandelmehl, Backpulver, Orangenessenz, Zimt, Nelken, Salz.

 "Piparelle" es el nombre de una galleta típica en la provincia de Reggio Calabria. Es un dulce tradicional hecho con almendras, miel y especias y está históricamente vinculada a la "Città dello Stretto" (Ciudad del Estrecho), donde desde el principio del siglo XX se produce gracias a la dedicación de los pasteleros cualificados que con tradición y pasión han creado este sabroso producto.

Galleta seca ideal en combinación con el vino passito "Kalavria I.G.T. Calabria Bianco Barone di Bolaro", también se puede disfrutar con bebidas como café, té o leche de almendras.

Ingredientes: Harina de media fuerza, almendra sin cáscara, azúcar, agua, miel, azúcar caramelizada, manteca de cerdo, harina de almendras, bicarbonato de sodio, esencia de naranja, canela, clavo de olor, sal.



Scheda tecnica:

Confezioni da 250 Gr.;

Peso cartone da 5 Kg;

Misure pedana 80*120*150

Cartone nr. 20 confezioni da 250 gr.

Cartoni per pedana nr. 80

Peso pedana Kg 400