

## Cantuccini Di Prato 500g

Antonio Mattei |

Cantuccini di Prato, auch Biscotti Di Prato genannt, sind ein traditionelles Gebäck, das seinen Ursprung in der Provinz Prato, in der Nähe von Florenz findet.

Traditionell werden Cantuccini aus Mandeln, Mehl, Zucker, Amaretto und außergewöhnlichen Gewürzen gebacken.

Anfangs wurden sie in länglichen Laiben serviert, später in die bekannte Scheibenform geschnitten und zu toskanischen Dessertweinen gereicht.

In Vin Santo eingetaucht, sehr lecker!



### Sensorik

### Wissenswertes

Trinktemperatur °C

### Produzent

Antonio Mattei gründet 1858 sein Unternehmen im historischen Zentrum der Provinz Prato, nahe von Florenz in der Region Toscana. Auch heute befindet sich das Unternehmen im Familienbesitz.

ANTONIO MATTEI BISCOTTIFICIO s.r.l. | Via Ricasoli 20/22 | 59100 Prato – Italy