Tosca Cantuccini Di Prato Latta 200g rosa / azzurra / verde

Antonio Mattei |

Cantuccini Di Prato Latta, 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 außgewählten 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!

Farbe der Box wie es der Zufall will (oder Du sendest uns deine favourisierte Farbe in den Bemerkungen mit).

Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

Produzent

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

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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN