Cantuccini Pistacci e Mandorle 125g

Antonio Mattei |

Cantuccini Pistacci e Mandorle, 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. Hier werden neben den Mandeln noch Pistazien hinzugegeben.



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

Cantuccini Pistacci e Mandorle passen zu Vin Santo und harmonieren mit Dessertweinen aus Honig- und Trockenfruchtaromen.

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
Spezialassortiment
ITALIEN