



## **Prodotto**

Sbrisolina Mantovana

### **CARATTERISTICHE**

- Prodotti da forno dolci
- Prodotto artigianale senza conservanti
- Conservare in luogo fresco e asciutto, tenere lontano da fonti di luce diretta
- Confezione: base in cartoncino e chiuso con pellicola lucida di plastica con Rafia di colore neutro
- Peso: Grammi 170 (il prodotto può subire variazioni di peso)
- Imballo n° 15 pezzi per cartone misure Lung 365 mm X Largh 150mm X Ht 155mm
- Cartoni per pedana n° 128
- Codice EAN13 8057685906570



### **SPECIFICHE e STORIA**

La torta Sbrisolina è un dolce tipico della città di Mantova: è una torta dura, friabile e molto ricca di ingredienti decisamente calorici. La torta Sbrisolina nasce come dolce povero, di origini contadine; un tempo, a differenza degli ingredienti attualmente utilizzati, era molto più presente la farina di mais, al posto del burro, si utilizzava esclusivamente lo strutto e al posto delle mandorle venivano utilizzate le più economiche nocciole. Col passare degli anni gli ingredienti si sono raffinati. E' molto conosciuta anche all'estero, ed è un patrimonio culinario italiano, tant'è che è stato chiesto il riconoscimento del marchio D.O.P. ed è inserito tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Lombardi.

**Ingredienti:** Farina di Grano Tenero "0", Mandorle della Sicilia, Burro, Tuorlo d'Uovo, Farina di Mais, Zucchero di Canna e un goccino di Liquore Sambuca

### **CURIOSITA'**

Gli esperti e amanti della torta Sbrisolina, ricordano che questo dolce non va assolutamente tagliato, ma spezzato con le mani, e accompagnato da un vino dolce e liquoroso come per esempio il Malvasia, il Passito di Pantelleria o il Vin Santo.

### **CONTATTI**

#### **BACHET SRL**

Via Mastroppa

46040 Monzambano (MN) – Italia / Italy

Telefono: +39 0376 1372377

Fax: +39 0376 1372376

Mail: [info@bachet.it](mailto:info@bachet.it)