SCHIACCIUNTA GOURMET 250G



8,90€

La **Schiacciunta** è un dolce biscottato tipico dei paesi di Poggio e Marciana, ma che ha risentito dell'influenza dei carbonai e boscaioli che sbarcavano all'Elba durante la stagione dei tagli del bosco come testimonia la presenza tra gli ingredienti dello strutto di maiale tipico dei paesi dell'appennino e dell'entroterra toscano.

È un dolce prevalentemente invernale che si serve con **Moscato Passito o Aleatico**, ma che può essere preparato e consumato in tutte le stagioni. In estate per esempio lo possiamo sbriciolare sopra una bella coppa di gelato ed avere così un dessert fresco e croccante.

È un dolce della tradizione elbana, molto facile da preparare, dato che gli ingredienti sono pochi e la procedura è molto semplice. Con il passare del tempo, la ricetta originale è stata più volte modificata e arricchita, ad esempio una sua variante prevede l'aggiunta di mandorle pelate e tostate all'impasto!

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti: **farina di grano tenero tipo "00"**, zucchero semolato, **uova**, strutto raffinato, antiossidante (E320), **pinoli**, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido, amido), aroma

vaniglia (componente aromatizzante: sostanze aromatizzanti naturali, E1520, bacche du vaniglia in polvere, zucchero, stabilizzanti: E415, E1422, conservante E202 può contenere tracce di soia e lupino). Contiene uova, glutine e frutta a guscio.