



SCHEMA TECNICA

Denominazione commerciale: Gallette di Mais Rosso

Formati disponibili: 90g

La materia prima: Il mais rosso contiene particolari molecole naturali chiamate Antociani, che donano ai chicchi la colorazione caratteristica dei frutti rossi. Il mais viene coltivato con tecniche di agricoltura simbiotica, per favorire così la naturale rigenerazione, il miglioramento e mantenimento delle caratteristiche del terreno, creando un rapporto di simbiosi tra pianta e suolo.

Origine: Il mais rosso viene coltivato nella nostra azienda agricola Ca' Corniani (VE). Il particolare clima del litorale veneziano crea le perfette condizioni per la crescita del nostro mais.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: cialda rotonda

Colore: bianco con sfumature violacee

Sapore: sapore della polenta abbrustolita, leggermente salato

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto. Chiudere la confezione dopo l'apertura.

UTILIZZO

Le Gallette di Mais Rosso sono un ottimo accompagnamento a piatti leggeri o sostanziosi, oppure gustate con salse o salumi come sostituto del pane e dei grissini. La giusta nota salata, le rende ideali anche per spuntini e colazioni con creme, miele o marmellate.

