

Fiordolio

Note storiche: Il gusto di gelato «Fiordolio» nasce dalla collaborazione con l'azienda agricola «Verdoliva», produttrice dell'olio EVO IGP che diventa l'ingrediente principale del gusto Fiordolio.

Caratteristiche del prodotto: Grazie alla presenza dell'olio EVO e dei suoi grassi sani, il gelato si presenta cremoso e vellutato, dal sapore intenso e allo stesso tempo delicato. Ricco di vitamine minerali antiossidanti, viene considerato un alimento salutare e molto digeribile.

Materie prime del prodotto: Olio EVO IGP, panna fresca, latte fresco, un pizzico di sale per esaltare il sapore.

Procedimento di lavorazione: Vengono uniti tutti gli ingredienti lasciando da parte metà dell'olio EVO necessario che uniremo poi a fine gelatura., tranne che l'olio il quale viene aggiunto poco prima del fine gelatura. Lasciamo riposare per almeno due ore in frigorifero, dopodiché mantechiamo e al termine aggiungiamo il restante olio EVO.

Luogo di produzione e lavorazione: Casciana Terme

Gelateria Il Cigno di Monica Cignoni
Largo Mazzini, 37
Casciana Terme

