

POLENTA DI UNA VOLTA - MARANO MAIS

CHF 4.80 – CHF 7.80Preisspanne: CHF 4.80 bis CHF 7.80
inkl. MwSt.

Azienda Agricola Longo Mauro

Inhalt: 500 g / 1 kg
Region: Piemont / Italien
Kategorie: Polenta

SKU: I340500.100-2
Kategorien: Azienda Agricola Longo Mauro - La Polenta di una Volta, Delikatessen, Italien, Piemonte - Piemont, Polenta / Mais / Hülsenfrüchte

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die alte Mais-Sorte Marano ist sehr aromatisch und schmeckt wie früher. Da die Maiskolben viel kleiner sind, besitzt diese Polenta einen hohen Anteil an Ballaststoffen. Im Geschmack ist diese Polenta viel weniger süss und passt hervorragend zu Goulasch, Geschmortem, oder überbacken als vegetarische Variante.

Die Azienda Agricola Longo Mauro verarbeitet ausschliesslich deren Marano-Mais und dieser wird auf einer alten Steinmühle gemahlen.

Die Zubereitung dieser Polenta unterscheidet sich zur "modernen" Sorte sehr. Aufgrund des hohen Ballaststoffanteils muss die Polenta mindestens 45 Minuten gekocht werden (Polenta-Griess in kochende Flüssigkeit geben und auf kleiner Stufe leicht köcheln lassen). Im Unterschied zur modernen Sorte, braucht man diese jedoch nicht ständig umrühren, 2 x pro Stunde reicht absolut.

Geschmacklich eine Offenbarung!