Grissini Cravero

Paste di meliga

Dall'antica tradizione cuneese, paste di meliga artigianali

Le paste di meliga sono i **tradizionali biscotti della provincia di Cuneo**: deliziose ciambelline prodotte con farina di grano "00", farina di "Meliga", un'antica varietà di mais piemontese e scorza di limone grattugiata.

Ogni biscotto viene **realizzato a mano**, creando così la caratteristica forma tonda.

Curiosità: il dolce preferito dal conte Camillo Benso di Cavour

Si legge che Cavour terminasse il pasto con due paste di meliga e un bicchierino di Barolo Chinato. Le paste di meliga sono deliziose se abbinate ad un vino dolce come il Moscato o vini dolci e liquorosi come il Barolo Chinato e il Moscato Passito.

Dal forno dei Fratelli Cravero - Via Roma, 63 - 12060 Barolo (Cn) - Tel e Fax +39.0173.56134
info@grissinicravero.com - www.grissinicravero.com