



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Kastanienmehl



Dieses Mehl wird ausschliesslich aus im Tessin geernteten Kastanien hergestellt. Die Kastanien werden ohne Rauch getrocknet und dann gemahlen. Durch dieses Verfahren bleibt der typische Geschmack des Rohmaterials erhalten. Kastanienmehl kann in der Konditorei verwendet werden, aber auch für die Zubereitung von hervorragenden Gnocchi.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch