



CANTINA ALLAMAGGIA
ASCONA

Schwarze Polenta mit Tomaten



Das traditionelle Tessiner Produkt schlechthin kommt ebenfalls aus unserem Betrieb: eine einzigartige Vollkornpolenta der Sorte "millo corvo". Dieser Mais ist eine sehr alte Sorte und wird im April gesät, Ende September geerntet und im Tessin gemahlen. Es handelt sich um einen Mais, der reich an Polyphenolen und natürlichen Anthocyanen ist, die den Körnern ihre schwarze Farbe verleihen. Außerdem enthält er doppelt so viel Eiweiß wie normaler Mais und 20% weniger Kohlenhydrate. Glutenfrei. Wir bieten Ihnen ein gebrauchsfertiges Rezept an, das mit getrockneten Tomaten und Tessiner Kräutern angereichert ist. Es ist einfach zuzubereiten und schmeckt hervorragend.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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