

SaronnoNews

Scopri i sapori dell'estate con i Prodotti del Mese di luglio TIGROS

Stefania Radman · Tuesday, July 2nd, 2024

Con l'arrivo di luglio, TIGROS presenta una selezione di prodotti che celebrano i sapori estivi e la freschezza della stagione. Eccovi un'anteprima:



La pasta del mese: Tagliolini al Basilico

Realizzata con ingredienti di qualità e arricchita dalle note fresche e aromatiche del basilico, la pasta del mese TIGROS profuma d'estate. I Tagliolini, inoltre, sono un tipo di pasta lunga subito pronta: bastano infatti 2-3 minuti in acqua bollente e salata prima di scolarli. Provate ad accompagnarli con una originale e facilissima salsa fresca estiva: yogurt greco "condito" con sale, olio extravergine e un po' di pepe, ed emulsionato con una forchetta.



Gli gnocchi del mese, con Basilico e Pinoli

Gli gnocchi del mese TIGROS vedono protagonisti il basilico e i pinoli: il basilico dona loro un tocco aromatico, mentre i pinoli aggiungono una piacevole croccantezza. Si possono mangiare con un buon pesto alla genovese, per esaltarne il gusto alla massima potenza, ma sono ideali anche con una salsa leggera al pomodoro.



La Tartare di Fassone Piemontese Ricetta Saporita

La tartare di Fassone Piemontese TIGROS è preparata con carne di alta qualità e condita con ingredienti saporiti, una delizia per gli amanti della carne cruda. Oltre a sale e pepe, infatti, c'è anche il delicato aglio di Caraglio, specialità cuneese che si distingue per l'aroma e la digeribilità, ad esaltare il gusto naturale della carne. Per questo è già perfetta condita con solo un filo di olio extravergine d'oliva. Con un'insalata di rucola diventa un piatto principale leggero e raffinato.



Gli Spiedini del mese: spiedini di Suino Mini

Sono perfetti per una grigliata estiva “dell’ultimo momento”. Gli Spiedini di Suino Mini sono infatti più piccoli del normale e si cuociono in fretta sia sulla griglia che in padella, per un risultato veloce e di gran gusto. Gli ingredienti, salsiccia e peperoni, li rendono anche deliziosi da gustare, con un buon bicchiere di birra freschissima.



Gelato alla Menta e Liquirizia

Per rinfrescare le giornate estive, il Gelato Menta e Liquirizia è la scelta ideale. La menta dona una sensazione di freschezza, mentre la liquirizia aggiunge un tocco unico e leggermente speziato. TIGROS nel mese di luglio propone questo gelato dal gusto sorprendente, che può essere servito “affogato” in un liquore alla liquirizia o nel fernet.



Pan Soffice del mese alla Pesca

Il Pan Soffice del mese TIGROS vede come protagonista un frutto tipicamente estivo, la pesca. E' un dolce lievitato morbido e profumato, arricchito con pepite di pesca che regalano dolcezza ad ogni morso. Perfetto per la colazione o per una merenda genuina, si può servire con un buon bicchiere di tè freddo, magari proprio alla pesca.



Il croissant del mese: Fagottino con Crema al Limone

Il croissant del mese TIGROS è un'esplosione di freschezza e golosità. La pasta sfoglia friabile avvolge una profumata crema al limone, ideale per iniziare la giornata con un tocco di dolcezza “fresca” o per una pausa caffè all’insegna del gusto.



La torta del mese: Crostata Pesche e Amaretti

La Crostata Pesche e Amaretti TIGROS è un dolce irresistibile che combina la dolcezza succosa delle pesche con la croccantezza e il gusto inconfondibile degli storici biscotti friabili alla mandorla. Completamente ricoperta in superficie, come le “pies” americane, è perfetta come dessert dopo un pasto leggero o come accompagnamento per una merenda estiva: un tocco di gelato alla crema la renderà ancora più golosa.

This entry was posted on Tuesday, July 2nd, 2024 at 3:52 pm and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.