

SHOPPING

**TUTTA LA PUGLIA...
DA MANGIARE!**



Porta sulla tua tavola i sapori classici di una terra unica



UN SIMBOLO
Tra i prodotti più noti e celebri della Puglia, le orecchiette di grano duro sono ormai utilizzate in tutta Italia per preparare i primi piatti più disparati. Disponibili alla Lidl.
➔ Orecchiette, Italiano, € 0,99



GLUTEN FREE
Realizzata con sola farina di piselli verdi, ideale per i celiaci, questa pasta di legumi di produzione pugliese si sposa alla perfezione con i fiori di zucca.
➔ Fusilli 100% piselli verdi bio, Felicia Bio, € 2,90



NON SOLO CIME DI RAPA
Pratici cubetti porzionati delle migliori foglie di bieta erbetta. Una valida alternativa alle cime di rapa, quando non è più stagione.
➔ Bieta erbetta - Cubello foglia più, Orogel, € 3,20

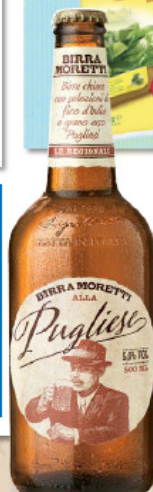
Da sgranocchiare

PER L'APERITIVO
I taralli al vino bianco intrecciati a mano, bolliti e poi cotti in forno sono una vera specialità. E i semi finocchio li rendono ancora più fragranti.
➔ Canosini semi di finocchio, I Tesori di Canusium, € 2,30



SPECIALITÀ INSOLITE

Dalla tradizione culinaria pugliese, due sfiziosità in vaso tanto rinomate quanto rare: le celebri olive verdi "extralarge" e le cipolle selvatiche sottolio.
➔ 1. Olive verdi Bella di Cerignola, Sacià, € 2,99.
➔ 2. Lampascioni alla pugliese, D'Amico, € 2,49.



LA REGIONALE

Realizzata con due fra gli ingredienti più distintivi della Puglia, il fico d'India e il grano saraceno, questa birra speciale della linea "Le regionali" si distingue per un gusto aromatico e dolce, datole dal frutto, e un distintivo aroma affumicato, merito del grano saraceno.
➔ Pugliese, Birra Moretti, € 1,69