

LA VERA DIETA MEDITERRANEA ON THE ROAD

In giro per l'Italia la Friselleria mette insieme il meglio della nostra tradizione culinaria e propone una delle tipiche specialità del Salento...la Frisa, in una versione take-away con tutto il condimento necessario nelle vostre mani. Prodotti freschi e di stagione in un piatto di strada.

Abbiamo trasformato un alimento povero in un pranzo completo e salutare. Sulla nostra Friselleria troverete tutti i prodotti Meraviglie Salentine.



NATURAL FOOD FOR HEALTHY LIFE

LA FRISA

La Frisa (o frisella) è un pane duro, di grano o di orzo, che ha un lungo procedimento di preparazione. Inizialmente con l'impasto vengono create delle ciambelle che vengono cotte parzialmente; devono essere poi tagliate a metà trasversalmente con un filo e cotte di nuovo in forno a legna a bassa temperatura per la doratura.

Sebbene nasca come piatto povero della tradizione contadina, che offriva un'alimentazione sana dagli ingredienti semplici, negli ultimi anni viene utilizzato quotidianamente nei bar e nei locali salentini per la preparazione di snack vari.

Le Frise dopo averle bagnate con acqua (o "sponzate" come si dice nel Salento), lasciandole croccanti, vengono condite con pomodorini, capperi, origano e un filo di olio extra vergine.



Tel 0832 16 92 377

Cell 328 20 17 696

madeinsalento_2013@libero.it

www.meravigliesalentine.it



Meraviglie Salentine MADE IN SALENTO

VIA CARMIANO 138, LEVERANO (LE) 73045

I KIT MERAVIGLIE SALENTINE



KIT FRISA DI ORZO

KIT FRISA DI GRANO

INGREDIENTI: FRISA DI GRANO: farina di grano duro, acqua, sale, lievito.

CONDIMENTO: ACQUA, pomodorini, olio extra vergine d'oliva, capperi, origano, sale.

Il kit Frisa nasce da un'idea di un imprenditore salentino che ha reso la Frisa un piatto "portatile". Gli ingredienti sono tutti lì, confezionati; non rimane altro che assemblare il tutto. Un prodotto sano, genuino e fresco rivisitato ai giorni nostri tale da poter essere consumato a casa, in ufficio, dovunque vi troviate.



KIT FRISELLE CLASSICHE

INGREDIENTI: FRISELLE DI GRANO: farina di grano duro, acqua, sale, lievito.

CONDIFRISA: peperoni rossi a filetti (SOLFITI), olio di semi di girasole, melanzane a filetti, olive leccine denocciolate, pomodori secchi, capperi grossi, aglio, cipolline, SEDANO, sale, zucchero, origano; acidificante: ac.citrico; antiossidante: ac.L-ascorbico.

CONDIMENTO: acqua, olio extra vergine d'oliva.



ANCHE AL PEPERONCINO

KIT FRISELLINE CLASSICHE

INGREDIENTI: FRISELLINE DI GRANO: farina di grano duro, acqua, sale, lievito, olio extra vergine d'oliva.

CONDIFRISA: peperoni rossi a filetti (SOLFITI), olio di semi di girasole, melanzane a filetti, olive leccine denocciolate, pomodori secchi, capperi grossi, aglio, cipolline, SEDANO, sale, zucchero, origano; acidificante: ac.citrico; antiossidante: ac.L-ascorbico.

Il Kit Friselle e il Kit Friselline

sono l'ideale per uno spuntino fuori casa. Grazie al patè Condifrisa, creato con ingredienti freschi tipici del luogo, e alle friselle, in ogni momento della giornata potrete fare un aperitivo con gusto.



ANCHE AL PEPERONCINO