



Trentacinque ricette con la Mozzarella BRIMI, realizzate da 3 rinomati chef



Food, News No Comments Direttore: Claudia Di Meglio - direttorenews@gmail.com



Non basta dire mozzarella, perchè questo squisito formaggio fresco si presta anche a fare da ingrediente nella realizzazione di numerose ricette, dalla mozzarella in carrozza alla parmigiana di melanzane, dall'insalata caprese agli gnocchi alla sorrentina, solo per citarne alcune.


Un ingrediente versatile, squisito sia d'estate che d'inverno, che arricchisce i piatti della nostra cucina con la freschezza del suo gusto ricco e unico. Importante, anzi indispensabile, è scegliere una mozzarella di qualità, perciò, se si sceglie la **mozzarella Brimi** si va sul sicuro, perchè è realizzata con lo squisito e genuino latte fresco dell'Alto Adige, privo di OGM.

Disponibile in tante forme e formati: classica, ciliegine, a dadini, soddisfa ogni esigenza in cucina, tanto che tre rinomati chef, Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser e Helmut Bachmann, hanno realizzato appositamente per Brimi 35 fantastiche ricette.

Questo straordinario ricettario si può acquistare presso il Brimi Shop a Varna o online sul sito www.brimi.it, per scoprire la versatilità di questo delizioso formaggio fresco.


Cerca nel sito

ARTICOLI SUGGERITI

 Il melone di Cavaillon, una prelibatezza declinata in cento ricette
02/2015

 "Saveurs Campagnardes en route": in Valle d'Aosta alla ricerca di sapori perduti
02/2015

 Lenti, il prosciutto del puro piacere ...
02/2015

 "È tutto un friggeri friggili!" è il claim della kermesse gastronomica Fritto Misto
02/2015

 Le rosse creazioni per gli innamorati di Guzzini
02/2015

0
Tweet
1
Mi piace

www.hotels-altoadige.com