

Extra opera

Ricetta a cura di
CREMERIA OPERA - LUCCA



PREPARAZIONE: 20-30 MINUTI
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

Latte 300gr
Olio Extra Vergine Buonamico 50gr
Zucchero 90gr
Sale 4gr
Addensante naturale (farina dei semi di carrube) 2gr

PREPARAZIONE

Portare a 85°C il mix di tutti gli ingredienti ad esclusione dell'olio far riposare in frigorifero finché non raggiunge la temperatura di mantenimento del frigorifero e successivamente mantecare nell'apposita gelatiera, quando la miscela sta per essere alla consistenza desiderata versare il quantitativo d'olio extra vergine nella gelatiera.



CREMERIA OPERA

CREMERIA OPERA NASCE NEL 2013 con la profonda passione per i prodotti sani e genuini, così come li facevano nostra nonna e poi nostra mamma, è l'idea che sta alla base di Cremeria Opera. I nostri prodotti sono artigianali in ogni ingrediente, utilizzati così come ci vengono offerti dalla natura e trasformati in prelibatezze. Tutti i nostri prodotti sono studiati ed elaborati per essere essenziali e rendere il gusto sincero. Materie prime semplici e di ottima qualità, per offrire prodotti naturali.

Ecco perché Naturali per Gusto, perché è una gioia non alterare il vero gusto della Natura.

Otteniamo subito dei riscontri positivi già dal primo anno, dalla stampa di settore, rientrando nel 2015 tra le migliori 100 gelaterie d'Italia e la rivista il Gambero Rosso decretarci la terza miglior gelateria.

Viale Luporini, 951 - S. Anna - 55100 - Lucca (LU)
Tel. +39. 0583. 1809707
www.cremeriaopera.it



OLIO CONSIGLIATO

Olio Buonamico Lucca
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA