

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Sono autunnali i Prodotti del Mese di settembre TIGROS

Stefania Radman · Friday, September 6th, 2024

Settembre segna l'inizio dell'autunno, periodo in cui i sapori cominciamo a farsi più intensi e le voglie si orientano verso piatti che riscaldano il cuore e il palato. TIGROS, con la sua consueta attenzione alla qualità e alla stagionalità, ha selezionato per questo mese una gamma di prodotti in edizione limitata che celebrano i frutti e le specialità del periodo: scopriamoli insieme.

Croissant del Mese Gran Farro, Fichi e Noci



Un inizio di giornata perfetto è garantito dal Croissant del Mese, delizioso intreccio di sapori autunnali. La miscela di farine di farro e la farina di frumento usate nell'impasto conferiscono a questo croissant una consistenza unica e un gusto deciso. L'abbinamento con fichi dolci e noci croccanti crea un mix che soddisfa i palati più esigenti, regalando un'esperienza di gusto ricca e bilanciata: per una colazione mediterranea. E' ottimo accompagnato con dello yogurt greco.

Crostata Fichi e Mandorle



I fichi sono protagonisti anche della Crostata del Mese TIGROS, che è un omaggio ai sapori settembrini: la dolcezza dei fichi si sposa infatti alla perfezione con la delicatezza delle mandorle in scaglie, creando un dessert che sa di casa e di tradizione. Una crostata perfetta per chi cerca un dolce che unisca semplicità e raffinatezza, e che può essere accompagnata anche con una pallina di gelato alla crema, ultimo ricordo dell'estate.

Pan Soffice Pere e Cioccolato



Il Pan Soffice TIGROS è un vero comfort food, morbido e goloso, ideale per le colazioni autunnali. E l'accostamento del mese, che unisce pere e cioccolato, è un classico che non delude mai: la dolcezza delle pepite di pera si fonde con il gusto intenso del cioccolato, creando un dolce perfetto da accompagnare con un buon tè o caffè, in ogni momento della giornata.

Gelato del Mese: Tiramisù e Caffè



Per concludere in dolcezza, TIGROS propone inoltre il Gelato del Mese, al Tiramisù e Caffè. Questo gelato combina due grandi classici italiani, offrendo un dessert cremoso e aromatico, perfetto per chiudere un pasto con un tocco di golosità. Un gelato perfetto anche affogato con un buon “caffè della moka” o con un classico brandy.

Hamburger di Wagyu



E' una scelta molto raffinata quella dell'Hamburger del Mese di settembre: il Wagyu infatti è una eccellenza per chi ama la carne di alta qualità. La carne viene da una pregiata tipologia di bovino ed è nota per le sue particolari marezzatura e per la sua straordinaria tenerezza. E' un prodotto che permette di preparare in pochi minuti una cena ricca di gusto da cucinare a casa.

Tartare di Fassone Piemontese con Tartufo



Anche la Tartare Autunnale strizza l'occhio alle ricette più gourmet, per un rientro "stellato" dalle vacanze. In particolare, la Tartare di Fassone Piemontese con Tartufo è la scelta ideale per un antipasto ricercato. Il Fassone Piemontese, una delle carni bovine più pregiate d'Italia, viene abbinato al tartufo, re indiscusso dell'autunno, creando un piatto sofisticato e dal sapore intenso, perfetto per stupire gli ospiti, magari aggiungendo ai condimenti preferiti una julienne di zucchine crude. E' disponibile dal 17 settembre.

Spiedini di Vitello



Gli spiedini di Vitello, ricetta del mese di settembre, mettono d'accordo tutta la famiglia perché sono un'opzione versatile e saporita. Perfetti per un barbecue autunnale, sono buonissimi anche cotti al forno o in padella, magari accostate a delle patate schiacciate all'olio.

Pizza Burrata, Pomodorini Semi Secchi e Pesto



La pizza è sempre una buona idea, e quella proposta da TIGROS per settembre è una vera esplosione di sapori mediterranei. La burrata, con la sua cremosità, si abbina perfettamente ai pomodorini semi secchi, che donano una nota dolce e leggermente acidula. Il pesto, con il suo gusto aromatico, completa questa pizza stesa a mano e cotta in forno a legna.

E' l'ideale per una cena pronta in pochi minuti: basta infatti infornarla per 7/9 minuti a 200/220°C.

Vellutata Patate e Porri



Con l'arrivo delle prime giornate fresche, cosa c'è di meglio di una vellutata calda e confortante? La vellutata del mese di TIGROS è con Patate e Porri, un classico della cucina autunnale. Il sapore dolce delle patate si unisce alla delicatezza dei porri, creando una crema liscia, ideale per un pranzo leggero o una cena calda aggiungendo magari qualche crostino croccante.

Tortelli Porcini e Scamorza



I Tortelli Porcini e Scamorza sono un vero trionfo di sapori autunnali. I porcini, funghi simbolo di questa stagione, incontrano la scamorza, formaggio a pasta filata dal sapore affumicato. Il risultato è un piatto di pasta ripiena che conquisterà i palati con la sua ricchezza di sapori e la sua consistenza avvolgente: da assaggiare con radicchio trevigiano saltato in padella, per un gustoso piatto unico.

Gnocchi con Porcini



Anche gli Gnocchi del mese sono con Porcini. In questa ricetta i funghi vengono inseriti nell'impasto per un risultato davvero eccellente: in cottura infatti mantengono la loro morbidezza senza sfaldarsi. Buoni come quelli fatti in casa hanno anche le scanalature tipiche che richiamano quelle fatti dai rebbi della forchetta per trattenere al meglio il sugo. Da provare con spinaci cotti e qualche cucchiaino di miele di castagne.

This entry was posted on Friday, September 6th, 2024 at 3:25 pm and is filed under [Aree Geografiche](#), [Life](#), [Lombardia](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.