

BiscottoPordenone®
Prodotto Tipico Artigianale

Il BiscottoPordenone® è il dolce tipico di Pordenone, creato e realizzato dalla Gelateria Pasticceria Montereale, con il marchio registrato presso la Camera di Commercio, ed è composto da ingredienti che ben richiamano i gusti e la tradizione della nostra Provincia. La prima ricetta nota risale all'inizio degli anni '40; il BiscottoPordenone® nasce dall'idea di proporre per la Città Capoluogo un dolce che un po' alla volta si identifichi con la storia e le usanze locali.
Nel 2004 viene riconosciuto prodotto tipico friulano dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con decreto del 22 Luglio.
Un excursus storico, attento e accurato, ha posto in luce elementi, ingredienti e materie prime che un tempo sono appartenute alle nostre origini e che oggi fanno parte dell'autenticità del BiscottoPordenone®. Le componenti base sono rappresentate dalla farina di grano tenero e dalla farina di mais che richiamano i vecchi molini Pordenonesi, dallo zucchero, dalle mandorle grezze le cui derrate transitavano abbondanti per il Portus Naonis, dal burro, dai tuorli d'uovo, dagli aromi naturali e dal lievito. A questi si aggiunge la grappa per conferire maggiore friabilità e fragranza al prodotto, unitamente al sale grosso che si richiama all'antica via del sale Stiriana, che terminava proprio a Portus Naonis.
La produzione del BiscottoPordenone® è tuttora completamente artigianale, dalla selezione delle materie prime alla preparazione dell'impasto fino alla realizzazione di tanti piccoli biscotti stampati a mano uno a uno: un vero e proprio biscotto "fatto in casa".
Il BiscottoPordenone® viene anche spedito! Richiedilo a: info@gelateriamontereale.com

Montereale 1987
Gelateria Pasticceria

www.biscottopordenone.it