

Comunicato stampa

Le Golosizie di Miranda produce artigianalmente preparati conservati gastronomici e dolciari a base di frutta e verdura stagionale lavorata fresca e vini.

*Perché **Golosizie**?* Oggi il consumatore, oltre al "sano", chiede novità e divertimento in prodotti non banali, adatti all'uso classico o con formaggi e altre pietanze. Non sono marmellate o salse: più che delizie, più che golosità: **Golosizie!** La creatività è la nostra Mission. Con **Le Golosizie** tutti possono creare nuovi piatti. Coniughiamo **Tradizione**, per cura artigianale e scelta di frutta stagionale, senza conservanti o additivi e **Innovazione**, nell'ideazione di ricette originali, armoniche adatte al "gusto attuale" che riscopre e ricodifica tutti i sapori: dal dolce all'agro, dall'amaro al piccante. Esempio?

Rossella, scarlatta gelatina di vino Nero d'Avola IGT con scorza d'Arancia, perfetta sul Parmigiano o ricotta, su Panna Cotta o Gelato Stracciatella, ma che assaggiata sul cioccolato amaro sbalordisce per equilibrio.

Dieci le referenze di quest'anno.