SUSUMELLE

Herstellungsgebiet: Provinz Reggio Calabria

Produktbeschreibung:

Zutaten: Mehl, Honig, kandierte Orangen, Wasser, Ammoniumbicarbonat, Zimt, Nelken- Gewürz
Form: eiförmig, oval
Größe: 5-8 cm
Mittelgewicht: 50 Gramm
Geschmack: delikat, süß
Geruch: würzig

Beschreibung der Methodik der Verarbeitung, Aufbewahrung und Lagerung:
Verarbeitung vom Produkt: exklusive Handarbeit
Verarbeitungstechniken: Die Zutaten werden in folgenden Schritten hinzugefügt:
Zucker, Honig, Orange, Nelken- Gewürz, Zimt, Wasser und am Schluss Mehl. Der Teig sollte nicht zu feucht sein, sondern eher trocken, und glatt. Einige Minuten ruhen lassen und anschließend die Susumelle formen. Nun den Teig bei 180Grad für ca. 20 Minuten backen. Währenddessen wird die Glasur vorbereitet, indem der flüssige Honig mit Wasser vermischt wird. Diese wird auf die Susumelle aufgetragen und solange stehen gelassen, bis die Glasur getrocknet ist. Währenddessen wird eine zweite Glasur vorbereitet, indem man kandierten Zucker und Kakao vermischt. Anschliessend wird die zweite Glasur auch auf die Susumelle aufgetragen.

Zeitraum der Herstellung: Ganzes Jahr.

Wo werden die Susumelle hergestellt?
In einer Konditorei, die den hygienischen und sanitären Richtlinien entspricht.

Bewiesene Traditionalität:
L' Aspromonte hat einige eigene Besonderheiten im Themengebiet "Konditorei".
Das Gebirge der Provinz Reggio Calabria steht für die traditionelle Originalität: heute noch halten sie sich an die historischen, traditionellen Bräuche der geheimen Kunst des Gebäcks dieser Region.

Herstellungsorte: Area Aspromontana (Sant'Eufemia D'Aspromonte, Gambarie, Delianuova, Molocchio, Oppido Mamertina, Taurianova, Cittanova e San Giorgio Morgeto), Bagnara Calabria, Reggio Calabria.

Angelo Musolino

NOTE