

TIGROS porta i colori del foliage a tavola con i “Prodotti del Mese” di ottobre

Pubblicato: Giovedì 7 Ottobre 2021



Ottobre è il mese che più di ogni altri richiama alla mente **i colori caldi dell'autunno**, la meraviglia del foliage e i tesori nascosti nel sottobosco. Lasciate che quei colori si trasformino nell'abbraccio avvolgente dei sapori di stagione, grazie alla selezione **“Prodotti del Mese” TIGROS** in edizione limitata ed esclusiva, che trovate presso tutti i punti vendita.

Torta del Mese: la Crostata ai marroni



L'**autunno in tavola di TIGROS** parte dal dessert con la Crostata ai marroni. Versatile dolce che ben si presta a rallegrare colazioni, merende o a chiudere con una coccola cene e pause pranzo. L'ingrediente principale sono i marroni, una particolare varietà di castagne dai frutti più grandi, dolci e dalla forma che ricorda quella di un cuore. E proprio nel cuore di questo dessert, sfornato ogni giorno dal **Laboratorio di Pasticceria di Cassano Magnago**, troviamo la farcitura cremosa a base di marroni: un cuore morbido abbracciato dalla friabilità dell'impasto di pasta frolla che lo racchiude. Il suo è il sapore genuino delle torte fatte in casa con la passione dei mastri pasticceri, **la sorpresa finale vi coccolerà**: un marron glacé posto al centro del dessert per scaldare con gusto le giornate d'autunno.

La Zuppa del Mese di ottobre è la Vellutata di zucca e porcini



Ad ottobre più che mai torna la voglia di minestre, zuppe e vellutate. TIGROS la interpreta con la **Vellutata di zucca e porcini**, capace di portare in tavola i colori e i sapori dell'autunno unendo in un abbraccio il re del sottobosco, il porcino, con la regina dell'autunno: sua maestà la zucca. Una Vellutata cucinata lentamente, per **preservare al meglio le proprietà organolettiche** degli ingredienti e per rispettare il naturale rallentare che la stagione porta con sé. Senza conservanti e glutammato, questo primo piatto ricco di fibre e vitamine è naturalmente povero di grassi. L'aggiunta di un filo di olio EVO ne esalta i sapori senza rinunciare alla genuinità. Per chi cerca anche un po' di croccantezza la soluzione perfetta è immergerci dei crostini di pane insaporiti con olio, sale e rosmarino.

La Pasta del Mese ha un cuore gustoso: ad ottobre arrivano i Tortelli con ricotta di pecora e castagne



Non solo dessert, **le castagne sono protagoniste anche di questo primo piatto della linea “Pasta della Tradizione” TIGROS**: i Tortelli con ricotta di pecora e castagne. Troviamo le castagne sia nell’impasto, affiancate dalla semola di grano duro, che nel ripieno. Qui la ricotta di pecora, ben più saporita dell’omonima vaccina, va a bilanciare col suo sapore marcato la dolcezza delle castagne, in una danza che è anche di consistenze: quella farinosa delle prime con quella cremosa della seconda. Pronti da gustare con la sola aggiunta di una noce di burro, per i palati più esigenti potranno essere serviti accompagnati da una pioggia di granelli di noce e un rametto di rosmarino.

Hamburger saporito



Un secondo che **si rivolge a chi ama i gusti marcati e gli aromi intensi** è l'Hamburger saporito con carne di Scottona, coriandolo, erba cipollina e peperoncino che deve il suo nome proprio alla speziatura che accompagna la succulenza della carne. La "Scottona" è la femmina del bovino che non ha ancora partorito, la sua carne è nota per essere particolarmente tenera e gustosa, in questo mix di aromi viene esaltato il suo sapore in una veste spiccatamente aromatica.

La Pizza del Mese prosciutto cotto e melanzane

Cambiano i gusti ma non la qualità: la pizza Premia prosciutto e melanzane è **leggera e digeribile, grazie all'impasto fatto lievitare lentamente per 24 ore**. Stesa a mano e cotta nel forno a legno, la Pizza del Mese è stata arricchita dalla sapidità del prosciutto cotto, affiancato dal sapore dolce delle melanzane. Una delizia da custodire nel freezer e pronta da gustare in pochi minuti: basta riscaldarla nel forno statico già caldo a 220°C.

La birra Red

Un colore e un gusto che **è tutto un richiamo all'autunno**, la birra Red è stata creata appositamente per TIGROS dal birrificio Flea di Gualdo Tadino (Perugia). Il retrogusto di nocciola e caramello chiudono il sipario all'ingresso corposo e intenso del primo sorso. Le sfumature ambrate danzano alla perfezione col il panorama d'autunno che racconta di foglie cadute, castagne sul fuoco e i primi camini accesi.

Per maggiori info www.tigros.it

divisionebusiness

divisionebusiness@varesenews.it

