



Sebadas

Erano i dolci che celebravano il ritorno dei pastori dalla transumanza. Delicate e fragranti, fatte da due sfoglie di pasta lavorata a mano, non lievitata e impastata con lo strutto con un ripieno di formaggio fresco. Da servire a fine pasto, vanno fritte al momento nell'olio di oliva caldissimo e servite appena cotte, ricoperte di miele dolce o miele amaro di corbezzolo. Il ripieno di formaggio fresco è morbido e filante, il suo guscio di pasta dorata; il miele scaldato sulla pasta sprigiona un aroma delicato che si lega armoniosamente agli altri sapori.

These were the sweet pastries made to celebrate the shepherds when they returned from the annual migration with their flocks. Delicate and fragrant, made with two sheets of hand-made, non-leavened pastry, blended with lard and filled with fresh soft cheese. They should be served at the end of a meal and fried, then and there, in hot olive oil and served as they as soon as they are cooked, drizzled with sweet honey or bitter Arbutus honey. The fresh cheese filling is soft and runny enclosed in a golden pastry case; the warm honey on the pastry releases a delicate aroma that blends perfectly with the other flavours.





DENOMINAZIONE
DEL PRODOTTO

EAN

INGREDIENTI

MODALITÀ
PER IL CONSUMO

TABELLA
NUTRIZIONALE

MODALITÀ E TEMPI
DI CONSERVAZIONE

PESO

PRODUCT NAME

EAN

INGREDIENTS

MODE FOR CONSUMPTION

NUTRITION FACTS

STORAGE E SHELF LIFE

WEIGHT

SEBADAS

8007811055108

SURGELATE

Sfoggia: farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, zucchero, strutto, sale.

Ripieno: **formaggio** pecorino fresco, limone intero grattato, zucchero, sale. Contiene **glutine**.

Brouse: type 00 soft **wheat** flour, water, sugar, lard, salt. *Filling:* fresh pecorino **cheese**, whole grated lemon, sugar, salt. Contains **gluten**.

Friggere la sebadas per alcuni minuti in olio bollente e consumare condita con miele amaro di corbezzolo o zucchero.

Fry the Sebadas for a few minutes in boiling oil and consume seasoned with bitter strawberry or sugar honey.

Valori nutrizionali medi per 100 g.
Energia: 281.6 Kcal / 1187.7 KJ - Grassi: 10.4 g di cui acidi grassi saturi: 6.8 g - Proteine: 13 g - Carboidrati: 33.6 g di cui zuccheri: 5.7 g - Fibre: 0.9 g - Sale: 0.3 g

Average nutritional values per 100
Energy: 281.6 Kcal / 1187.7 KJ - Fats: 10.4 g of which saturated fatty acids: 6.8 g - Proteins: 13 g - Carbohydrates: 33.6 g of which sugars: 5.7 g - Fiber: 0.9 g - Salt: 0.3 g

Prodotto surgelato da conservare in freezer a -18-20°C. Una volta disgelato non risurgelare, conservare in frigo a 0°/+4°C e consumare entro 2 giorni. Shelf-life 12 mesi. Previa cottura.

Frozen product to be stored in the freezer at -18-20 °C. Once thawed, do not reseat, keep in the fridge at 0 ° / + 4 ° C and consume within 2 days. Shelf-life 12 months. After cooking.

Confezione da: **400 g 5 pezzi**

Packaging by: **14 oz 5 pieces**