

Crema di latte spalmabile



La novità per tutti i buongustai!



Scopri quanto

Ticusta

Un nuovo prodotto

con una cremosità unica.

Sprigiona sensazioni aromatiche
al palato che esaltano i sapori
del **buon latte fresco**.



Crema di latte spalmabile

**Buona così com'è.
Ideale per ricette dolci e salate.**

Provala semplicemente
spalmata sul pane con olio e origano
oppure con la tua marmellata
preferita. Scoprila nelle
tue ricette più fantasiose.

● **Fresca**

- **Senza Conservanti**
- **100% Latte Italiano**
- **Con fermenti lattici
specifici cremoris**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO**

Energia	1205 kJ/292 kcal
Grassi	30 g
di cui acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	3,2 g
di cui zuccheri	3,2 g
Proteine	2,4 g
Sale	0,08 g

Scegli la ricetta che TiGusta

MOUSSE ALLO ZENZERO E CIOCCOLATO

Ingredienti

200 gr Crema di latte TiGusta
30 gr cacao in polvere
1 gr zenzero in polvere
1 cucchiaino colmo di zucchero a velo
{facoltativo}



Difficoltà
Facile



Tempo
20 min



Porzioni
10 persone



Preparazione:

Montate gli ingredienti in planetaria fino a ottenere una mousse stabile e ben ariosa, mettetela in una sac-à-poche con bocchetta da 15 mm e conservatela in frigorifero, per almeno una notte, fino al momento dell'uso.

Scegli la ricetta che TiGusta

MINI CHEESECAKE AL MANGO E LAMPONI

Ingredienti

150 gr biscotti secchi
75 gr Burro Latte Tigullio
225 ml Panna Latte Tigullio
150 gr Crema di latte TiGusta
60 gr zucchero a velo
225 gr Mascarpone Latte Tigullio
marmellata di mango
lamponi



Difficoltà

Media



Tempo

15 min + 1h di frigo



Porzioni

4 persone



Preparazione:

Per la base: tritate i biscotti e riduceteli in polvere. Metteteli in una ciotola, aggiungete il burro fuso e mescolate con un cucchiaio per ottenere un composto omogeneo. Dividete il composto di biscotti e burro in quattro porzioni e poi pressate con il dorso di un cucchiaio. Mettete in frigorifero per almeno 15 minuti. Nel frattempo, montate in una ciotola capiente la panna, lo zucchero a velo, la crema spalmabile TiGusta e il mascarpone, usando le fruste elettriche per ottenere un composto omogeneo e cremoso. Ora mettete in una sac-à-poche e distribuite nelle monoporzioni. Decorate le mini cheesecake con i lamponi e poca marmellata di mango. Fate raffreddare in frigorifero per almeno un'ora e servitele fredde.

Scegli la ricetta che TiGusta

CROSTINI DORATI FANTASIA

Ingredienti

8 Crostini Dorati croccanti
250 gr di Crema di latte TiGusta
250 gr di pomodori datterini
1 zuccina
olive nere
olio EVO
origano



Difficoltà
Facile



Tempo
15 min



Porzioni
4 persone



Preparazione:

Spennellate i crostini con olio EVO e aggiungete la Crema di latte TiGusta, rimanendo abbondanti. Tagliate una zuccina a fettine sottili e i datterini a spicchi, poi aggiungeteli sopra alla crema. Alla fine, mettete un paio di olive nere e una spolverata di origano e servite ai vostri ospiti per un ottimo aperitivo.

Crema di latte spalmabile

**NOVITÀ
PROVALA!**



TiGusta in ogni occasione!

**Buona così com'è.
Ideale per ricette dolci e salate.**

 **latte
tigullio®**
Centro Latte Rapallo

Visita il sito: lattetigullio.it

Seguici su  