



## Cordero polenta instant 500 g

### Polenta er en italiensk spesialitet, som kan erstatte poteter og ris.

Navnet Cordero som selskapet heter i dag, stammer fra det Italienske familieeide selskapet Molinodi Borgo San Dalmazzo som ble stiftet i 1958. De har sine lokaler helt nord i Italia. De startet opp med å kverne mel til det lokale bakeriet. I dag produserer de flere varianter av mel, pasta, polenta, kjeks og forskjellig bakverk. Selskapet drives i dag av tredje generasjon.

Varenr.	130050
EPD nr.	5755723
Antall i kartong	12

Polenta kan serveres varmt eller kaldt. Ved kald servering er det mulig å skjære den opp i biter og steke eller grille den. Varm polenta kan smakstilsettes med blant annet smør, ost eller sopp. Serveres som tilbehør til kjøtt, gryte eller fiskeretter. Polenta kan brukes til baking, og er en viktig ingrediens i maisbrød. Kok opp 2 liter vann per 500g polenta, tilsett salt. Hell gradvis i polenta, og rør i ca 3 minutter.

Smaken av Polenta er mild, med ett lite hint av mais. Polenta har enn har en gyllengul farge.

