

Bianchittos

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Dolce di forma piramidale irregolare, di colore bianco, friabile, talvolta, guarnito con mandorle e diavoletti colorati.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

A freddo, montare a neve gli albumi con lo zucchero (1kg per 12 albumi), incorporando a mano e molto delicatamente, le mandorle (tagliate a listarelle sottili e tostate) o le noccioline finemente macinate e la scorza del limone grattugiata. Ungere una teglia, o foderarne il fondo con la carta da forno, disporvi l'impasto in porzioni della dimensione di un cucchiaino, distanziandole tra loro in modo da ottenere la classica forma. Si cuociono nel forno, a circa 150°C, con l'accortezza di non chiudere completamente lo sportello, per evitare che prendano colore.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

La lavorazione, prevede l'uso del planetario e di contenitori in acciaio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Laboratori artigianali e la cucina domestica.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Documentazione scritta e verbale

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Bianchittos

Categoria:
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:
Marigosos, Bianchini, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio della Regione Sardegna

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
Nessuna



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari
Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari
Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it