

# CORTICCHIOZZE

## LA STORIA

Le Corticchiozze sono delle ciambelline al vino tipiche del paese di Acuto. Si tratta di biscotti poveri privi di lievito il cui impasto viene realizzato con farina, olio, zucchero, vino Cesanese e semi di anice. Tradizionalmente vengono consumati a fine pasto accompagnati da un bicchiere di vino.

## HISTORY

Corticchiozze are wine ring-shaped biscuits typical of the town of Acuto. These are poor biscuits, without yeast, whose dough is made with flour, oil, Cesanese wine and aniseeds. Traditionally they are consumed at the end of a meal accompanied by a glass of wine.

## IL PRODOTTO

Le Corticchiozze, contraddistinte dalla forma ad anello e dalla glassatura o dai granelli di zucchero cosparsi sulla superficie, ha un colore marrone tendente al nocciola. L'elevata intensità olfattiva si caratterizza per le note di vino e anice abbinata a sentori di olio. Al gusto si presenta armonicamente dolce con una leggera nota salata. Buona la croccantezza, la masticabilità e la persistenza aromatica.

## THE PRODUCT

The *Corticchiozze*, distinguished by their ring shape and glazing or sprinkling of granules of sugar on the top, is of a brown colour tending to hazelnut. The high olfactory intensity has pronounced notes of wine and aniseed, combined with hints of oil. The taste is harmoniously sweet with a light salty note. Good crispiness, chewiness and aromatic persistence.