

Prodotto e confezionato da  
**Pasticceria Cagna A. & C snc**  
via Vittorio Emanuele, 89  
12065 Garessio (CN)



### **Ingredienti**

Farina di grano tenero 00, farina di mais ottofile macinata a pietra (16%), zucchero, burro, uova fresche da galline allevate a terra, lievito in polvere, vaniglia in bacca.

L

Da consumarsi preferibilmente  
entro il

250 g



# Paste di meliga del Monregalese



Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



Presidio Slow Food®

### Territorio

La pasticceria si trova in Alta Val Tanaro, a circa 600 metri di altitudine.

### Materie prime

Farina di mais (*meliga* in dialetto) macinata a pietra a Pogliola di Mondovì (Cn), ottenuta da mais coltivato sul territorio piemontese della vecchia varietà ottofile. Burro prodotto con latte piemontese. Uova da galline allevate a terra di Sant'Albano Stura (Cn).

Non si utilizzano conservanti e aromi di sintesi, nè emulsionanti.

### Lavorazione

Si impastano gli ingredienti sino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo che si lascia riposare per alcune ore.

Si modellano quindi le paste in forma allungata, rotonda o a mezzaluna e si infornano a 200-220°C.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Consigli per il consumo

Sono ottime abbinate a dolcetti, moscati e passiti o servite con zabaione caldo.

### Tabella nutrizionale

valori medi nutrizionali per 100g

valore energetico	462 kcal 1938 kJ
proteine	5,8 g
carboidrati di cui zuccheri di cui amido	65 g 28 g 37 g
grassi di cui acidi grassi saturi di cui acidi grassi monoinsaturi di cui acidi grassi polinsaturi	20 g 13 g 6 g 1 g
colesterolo	68 mg
fibre alimentari	0,9 g
sodio	0,1 g