

НОВИНКА – ПОСТНОЕ вытяжное тесто FILLO Одесса

Одеса, Україна

НОВИНКА – ПОСТНОЕ вытяжное тесто FILLO, известно также под названием «Фило» Тесто фило – традиционное греческое пресное тесто, из которого готовятся в Греции почти все пироги. Очень тонко вытянутые листы теста фило смазывают маслом и выкладывают друг на друга. Тесто фило продается пластинами из 10–14 слоев. Тесто фило широко используется в греческой, турецкой, болгарской, румынской кухнях. В листах теста фило не содержится жира, как во всех других видах теста. Тесто изготавливают из муки и воды. Сначала его очень тонко вытягивают, а затем режут на пластины. При приготовлении каждый слой смазывается растопленным сливочным, оливковым маслом либо сливками чтобы достигнуть хруста. Каждый пласт слегка смазывают маслом и накрывают следующим пластом. Изделия, выпеченные из этого теста получаются воздушными и хрустящими. Наиболее популярные изделия из теста фило: пахлава, штрудели, рогалики, плаинды. Тесто фило можно купить замороженным или просто охлажденным. Размер листов зависит от изготовителя, но для большинства рецептов их можно обрезать или подвернуть под размер вашей формы. Тесто Фило можно приобрести в сети супермаркетов Таврия В (Одесса), Сантим (Одесса), Амстор (Донецк), Делайт (Киев) а также у импортера ООО Реалис Юлия 0931597868

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Юлия Юлия

0931597868