

Allegato C



COMUNE DI CARPI

VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI  
LOCALI

RICONOSCIMENTO MARCHIO PER LA DENOMINAZIONE COMUNALE DI  
ORIGINE DE.C.O.

(DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 66 DEL 17 GIUGNO 2022)

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO  
CAPPELLE IN DI CARPI

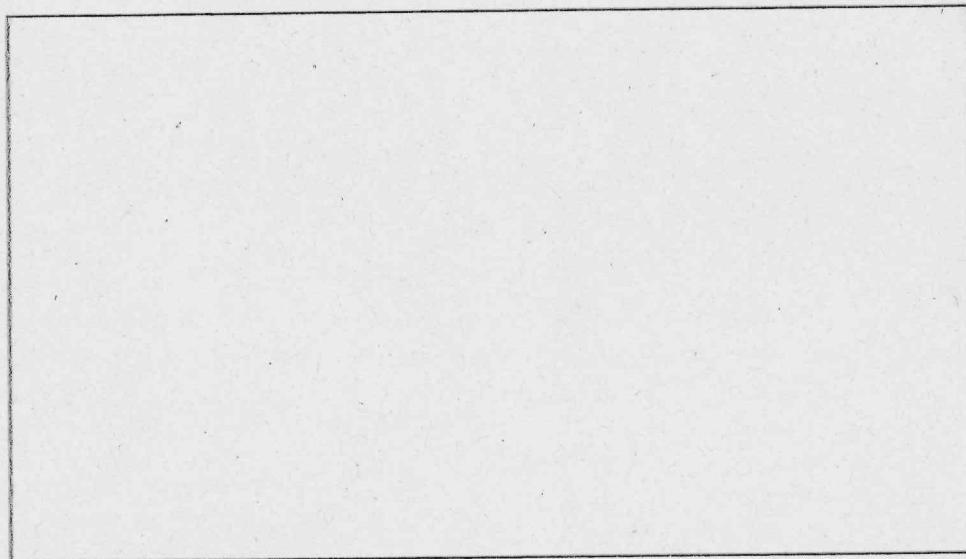


DENOMINAZIONE

- \* CAPPELLE IN DI CARDI
- CAPPELLE IN CARPI GIANI
- CAPPELLE IN DELLA BASSA

**Allegato C**

**NOTE STORICHE**



**MATERIE PRIME DEL PRODOTTO**

<b>RIPENO</b>	<b>PASTA</b>
<p>Loupe di Marele oppure Salsiccia Parmigiano Prosciutto crudo Mandorle  Sale Noce Moscata Penne Grattugiato</p>	<p>100 g + FARINA 1 UOVO INTERO</p>

Allegato C

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

RIPIENO

\* MACINARE LANA E SALCERA  
BRASARE CON VINO BIANCO E FARLE INTIEPIDIRE  
AGGIUNGERE RICCIADELLA  
AGLI INNUERI CRUDI E PARMIGIANO  
SALE, NOCE M. E FARLE DATTRIBUIRE BENE  
SE IL RIPIENO È BAGNATO AGGIUNGERE  
PANE AL BISOGNO.

IMPASTO

\* COMPERE 10 UOVA E UNIRLE A 1KG  
DI FARINA ED IMPASTARE.

VALORI NUTRIZIONALI

