



PATATAS NANA

Senigallia (AN)

NELLE ZONE DI:
AR/LU

No esclusiva di zona,
possibilità di vendita

Lo chef Michele Gilebbi seleziona i tre unici ingredienti della chips nel laboratorio in Andalusia. Le patate, di sola varietà Agria, vengono coltivate secondo la tradizione nella zona della Vega Granadina e irrigate dall'acqua incontaminata del rio Dúrcal, che nasce sulla Sierra Nevada, e che gli conferisce un sapore unico. La produzione è interamente artigianale: le

patate vengono raccolte, lavate, leggermente pelate e tagliate a fettine. Successivamente vengono fritte in olio di girasole puro a 180°C. Scolate, asciugate, lasciate raffreddare a temperatura ambiente e salate con puro sale fino marino. Le preferite dello Chef? Riscaldate in forno a 180° per pochi secondi e servite con alici del Mar Cantabrico marinate in aceto.



CHIPS

Patatas Nana Chips – Busta

Patatas Nana Food Service

Patatas Nana Chips Sabbiato

Patatas Nana Chips al Tartufo



FIAMMIFERI

Patatas Nana Fiammifero

Patatas Nana di Morgan
Chips ai Capperi

Patatas Nana di Morgan
Chips all'Aglio Nero

Patatas Nana di Morgan
Chips alla Rapa Rossa

Patatas Nana di Morgan
Chips al Limone Fermentato

Patatas Nana di Morgan
Chips al Peperone Rosso



ACCESSORI

Nana Lampada

Nana Glacette

Nana Bag

Nana Zainetto

Nana Lampada

Nana Abat_Jour

Espositore Patatas Nana

Espositore Patatas Nana
di Morgan

Sangria Nana

