TULA'S ORELLETES

a sweet piece of IBIZA & FORMENTERA

Cookies handmade with love

Con el lanzamiento de TULA'S se recuperan los aromas y sabores que nos han acompañado durante siglos y se acercan al mundo gourmet contemporáneo. //

Las orelletes son un postre típico de las Pitiusas. Un dulce especial y tradicional, usado desde antiguas generaciones para regalar a los invitados en bodas, bautizos, comuniones, fiestas populares y eventos especiales.
No hay celebración en Ibiza y Formentera en la que no se repartan las típicas *orelletes*. Estas tortas de harina se suelen preparar el día anterior a su degustación y es habitual que un buen grupo de mujeres se junte en una casa del vecindario y dedique una tarde entera a preparar docenas de sabrosas *orelletes*. Al día siguiente, se ofrecen en bandejas a todos los asistentes, acompañadas de un vino dulce de la tierra.

La masa se elabora a base de harina, huevo de calidad extra, manteca de cerdo, azúcar y un aroma enigmático de anís que embriaga a cualquier paladar exigente. Hay quien le añade un poco de *zumo de* naranja, ralladura de limón o incluso una pizca de canela. Una vez conseguida una textura uniforme y suave se fríen las orelletes en abundante aceite y se espolvorean de azucar.

TULA'S ORELLETES nace con la ilusión de recuperar la riqueza de este dulce tradicional de Ibiza y Formentera. TULA'S conserva su esencia anisada y reinterpreta la receta original para conseguir unas orelletes más finas, crujientes y sanas, sin freír la masa y con los mejores ingredientes naturales.

Disponibles en dos colores; rosa o azúl

www.tulas.es

nostalgia por la cocina auténtica y tradicional de toda la vida