






Descrizione Prodotti 2021

LE COMPOSTE	Foto	Caratteristiche	Descrizione
Fragole		<ul style="list-style-type: none"> Shelf Life: 2 Anni Capacità: 340gr 	Vi stupirà per colore e profumo. Ottima per una colazione genuina e ricca di gusto, perfetta per arricchire dolci e crostate. Per i più sfiziosi, non fatevela scappare con un buon formaggio fresco o assieme allo yogurt. Prodotta naturalmente senza aggiunta di addensanti
Albicocche		<ul style="list-style-type: none"> Shelf Life: 2 Anni Capacità: 340gr 	Colore arancio intenso. Sapore inconfondibile, l'acidità dell'albicocca trova il giusto equilibrio con la dolcezza di un buon frutto maturo. Per una colazione al top. Per i più audaci da accompagnare con un buon formaggio di media stagionatura
Pesche		<ul style="list-style-type: none"> Shelf Life: 2 Anni Capacità: 340gr 	Confettura dal sapore dolcissimo, ottenuta da un mix di pesche di nostra produzione. Renderà la vostra colazione unica e genuina
Prugne		<ul style="list-style-type: none"> Shelf Life: 2 Anni Capacità: 340gr 	Prodotte con le nostre prugne Stanley, ben mature e lasciate asciugare il giusto per raggiungere la consistenza perfetta. Colore intenso e gusto non troppo dolce

Cipolle Rosse		<ul style="list-style-type: none"> • Shelf Life: 2 Anni • Capacità: 160gr 	<p>Sapore e colore molto intensi. Si sposa bene tanto alle carni quanto ai formaggi. La sua intensità richiede un formaggio dal gusto forte, meglio se stagionato. Con la carne può fungere da tapping per un buon hamburger o accompagnare un'abbondante portata di bollito</p>
Peperoni rossi, gialli, verdi		<ul style="list-style-type: none"> • Shelf Life: 2 Anni • Capacità: 160gr 	<p>Composta prodotta dalla combinazione di peperoni verdi, gialli e rossi. Si esalta con formaggi semi-stagionati e stagionati in generale come può essere un buon Grana o un Asiago. Molto interessante anche con le carni arroste</p>
Rapa Rossa		<ul style="list-style-type: none"> • Shelf Life: 2 Anni • Capacità: 160gr 	<p>Composta dal colore rosso intenso e dal sapore molto delicato. Si sposa benissimo con i formaggi freschi in generale dal sapore non troppo intenso. Ottima anche con carni bianche</p>
Pomodori verdi		<ul style="list-style-type: none"> • Shelf Life: 2 Anni • Capacità: 160gr 	<p>Ottima in abbinamento ad un buon formaggio stagionato. Un pecorino o un caprino ne esalteranno le qualità. Consigliata anche con carne alla brace o arrosti</p>
Zucca e scorzette di limone		<ul style="list-style-type: none"> • Shelf Life: 2 Anni • Capacità: 160gr 	<p>Composta molto versatile. Dolce e delicata. Consigliata con formaggi di media stagionatura, Brie, oppure con formaggi più intensi di sapore come Grana, Quartirolo e quelli di capra.</p>

I TRASFORMATI

Cren



- Shelf Life: 1 Anni
- Capacità: 160gr

Una ricetta della tradizione, per gli estimatori dei sapori intensi e forti. Il miglior abbinamento del bollito, e per i più appassionati, anche degli arrosti. Riconoscerete il gusto autentico della radice

Fichi caramellati



- Shelf Life: 2 Anni
- Capacità: 160gr

I fichi settembrini sono lasciati maturare ed essiccare in pianta, addensando naturalmente tutti gli zuccheri in essi presenti. Vengono poi cotti e fatti caramellare mantenendoli integri. Difficile consigliarne un abbinamento, è sempre un buon momento per un fico caramellato!

Sciroppo Melagrana



- Shelf Life: 2 Anni
- Capacità: 160gr

Per gli amanti della dolcezza. La consistenza è molto densa, il colore rosso limpido, che solo la pigiatura a mano può garantire. Potete provarlo con formaggi stagionati e dal sapore molto intenso. Anche per addolcire la vostra colazione

Passata di pomodoro



- Shelf Life: 2 Anni
- Capacità: 340gr

La vera passata, senza trucchi e senza inganno. Pomodori di nostra produzione, ben maturi. Densità ottima, sembrerà di mangiare polpa di pomodoro in pieno Agosto

LE VERDURE IN AGRODOLCE

Cipolline borrettane



- Shelf Life: 2 Anni
- Capacità: 230gr

Un prodotto della tradizione. Sentirete la dolcezza delle cipolle borrettane assieme alle note aromatiche dell'aceto balsamico. Le cipolle hanno la consistenza giusta per accompagnare un buon antipasto saporito con dei formaggi stagionati, né troppo croccanti, né troppo morbide

Giardiniera – La Signora



- Shelf Life: 2 Anni
- Capacità: 340gr

L'orto racchiuso in un vasetto. Un'esplosione di colori dato dall'accurata scelta degli ortaggi. Le verdure vengono tagliate a mano, e sbollentate quanto basta per garantirne la croccantezza. Il gusto è morbido ed equilibrato. Non può mancare su un tagliere di salumi e formaggi che si rispetti