

# Confetture e Marmellate

*Golose marmellate di frutta, cotte a vapore, in assenza di fiamma, con tant frutta fresca e matura e l'aggiunta di una piccola quantità di zucchero di canna integrale biologico. Casalinghe, veri e propri concentrati di frutta alcune con i gusti più classici, altre con abbinamenti più curiosi e sfiziosi.*

Albicocche

Amarene

Arance amare

Arance e limoni

Ciliege

Cotogne

Fichi e arance

Fichi con limoni

Frutti d'autunno

Pere e sambuco

Prugne nere

Prugne Reg. Claudia

Prugne e zenzero

Pomod. verdi con limoni

Rabarbaro

Fragole

Frutti di bosco

Lamponi

Marroni

Mirtilli

# Composte di frutta senza zucchero

*In linea con le più attuali richieste alimentari. Un vero e proprio concentrato realizzato con la frutta più dolce e gustosa per non sacrificare il piacere di chi sceglie un'alimentazione dietetica.*

Ciliege

Fichi

Pesche

Frutti d'autunno

Prugne

# Merendine e golosità

*Come la cotognata, un piacevole gusto antico che evoca, grazie al profumo delle cotogne, antichi ricordi, ottima anche a tavola: da servire con il piatto dei formaggi. Le pratiche barrette a base di frutta salutari e complete merendine per i bambini o pratiche riserve di energia per gli sportivi.*

Cotognata

Prugnata, Albicoccata

Pometta, Persicata

pratiche barrette a base di frutta con fiocchi di cereali, nocciole e miele.

# Sciropi e succhi di frutta

*Salutari e dissetanti. Estratti da frutta fresca, ne conservano tutta la fragranza e le virtù. Sciropi di frutta per corroboranti e tonificanti bevande calde, da diluire in acqua (skiwasser ecc.), oppure per bibite fresche, dissetanti e rinfrescanti. Nel vino bianco rendono subito l'aperitivo un po' speciale.*

Ciliege

Fichi

Pesche

Frutti d'autunno

Prugne

*VerGINE integrale, tale quale viene estratto dal favo. Non subisce alcun trattamento o lavorazione.*

Di Acacia

Castagno

Millefiori

## Sott'aceto e Sott'olio

*Verdure sott'aceto e sott'olio, specialità gustose e stuzzicanti della migliore tradizione di campagna. Sono preparate con paziente cura, scrupolosa attenzione e rigorosi procedimenti, soltanto con verdure fresche dell'orto e ingredienti di primissima qualità (olio extravergine di oliva biologico e aceto di vino). Orrime come antipasto o contorno per le vostre migliori ricette.*

Cetriolini sott'aceto

Ciliegie sott'aceto

Peperoncini dolci sott'aceto

Peperoni in agrodolce

Scalognò sott'aceto

Zucchine appetitose

Giardiniera sott'olio

Melanzane sott'olio

Peperoni sott'olio

Pomodori verdi sott'olio

Pomodori secchi sott'olio

Scalognò sott'olio

## Salse, Sughi e Sapori

*Pronti per condire primi piatti e per contorni.*

Passato di pomodoro

Sugo pronto alle verdure

Sugo piccante al peperoncino

Misto erbe aromatiche essicate

Sale aromatico alle erbe

*Salsine per accompagnare i formaggi con piacevole contrasto dolce/salato o per piatti di carne*

Chutney

Confettura di cipolle rosse

Gelatina al rosmarino

Mostarda di cotogne

Salsina speziata di mele al curry