

Creme, Salse, Condimenti e Gelatine

Ottimi condimenti, salse e gelatine da abbinare a carni e formaggi, il tutto preparato con materie prime accuratamente selezionate, nel rispetto delle tradizioni gastronomiche della nostra valle.

Pesteda - Antico Insaporitore Valtellinese vaso da 80g

da un'antica ricetta di Grosio, in Valtellina, nasce questo insaporitore preparato con sale, pepe nero, aglio, vino rosso Sassella Valtellina Superiore Docg, achillea nana, timo, bacche di ginepro. Grazie ai suoi ingredienti arricchisce pietanze come le patate lessate, verdure in generale, carni, pasta, minestre, sughi, ecc.

Sale alle Erbe Aromatiche vaso da 100g

sale integrale marino con rosmarino, salvia, origano, maggiorana, timo, menta, ortica e alloro. Una riserva di profumi e sapori genuini, ottimo per arricchire grigliate di carne o pesce e sughi. Le erbe aromatiche sono coltivate sulle sponde del Lago di Como.

Crema di Funghi Porcini all'Olio Extravergine di Oliva vaso da 130g

una crema di funghi prodotta con soli Porcini. Ideale per la preparazione di crostini, per arricchire qualsiasi pietanza, per condire una pasta o un riso con la sola aggiunta di olio extravergine di oliva.

Salsa di Mirtilli Rossi vaso da 110g

prodotta esclusivamente con mirtilli rossi (120g di frutta su 100g di prodotto) e zucchero di canna, senza aggiunta di pectina né di conservanti. Ottima salsa il cui sapore esalta carni di selvaggina, bolliti, arrostiti di maiale, carni e salumi affumicati, carpacci di carne o pesce e formaggi saporiti. Da provare anche con budini alla vaniglia, gelati alla crema, panna cotta, yogurt o semplicemente spalmata su una fetta di pane.

Gelatina di Vino Sassella Valtellina Superiore Docg vaso da 100g

il vino Sassella Valtellina Superiore Docg viene prodotto con uve coltivate sui terrazzamenti ad ovest della città di Sondrio, dove il vitigno Nebbiolo, da noi chiamato "Chiavennasca", affonda le proprie radici direttamente nella roccia. E' ideale come abbinamento a formaggi di capra e a formaggi d'alpeggio stagionati; ottima con la selvaggina, i bolliti e i salumi grassi (zampone, salame, ecc.); da provare anche con le frittelle di fiori di sambuco.

Gelatina di Vino Sforzato di Valtellina Docg vaso da 100g

lo Sforzato di Valtellina Docg è un vino ottenuto da uve Nebbiolo "Chiavennasca" poste ad appassire, dopo la vendemmia e fin verso gennaio, su appositi graticci; l'uva acquisisce così un'alta concentrazione zuccherina, minor acidità e la formazione di particolari sostanze aromatiche. La gelatina si prepara facendo bollire velocemente lo Sforzato, in modo che mantenga colore e profumo caratteristici, perdendo solamente l'alcool. E' ideale come abbinamento a formaggi stagionati e di capra, a salumi saporiti, a selvaggina, capretto e agnello.

