

IL SARACENO

SALA CEREALI



il Gusto della Ricerca



Le Novità 2011

Funghi Sott'Olío

I funghi migliori, quelli più piccoli e sani, dopo una breve scottatura in acqua, aceto ed erbe aromatiche, vengono conservati in olio d'oliva.

Porcini Testa Nera Interi vaso da 230g, 330g, 540g, 1600g

Porcini Testa Nera Tagliati vaso da 230g, 330g, 540g, 1600g, 3kg

Porcini Interi vaso da 230g, 330g, 540g, 1600g

Porcini Tagliati vaso da 230g, 330g, 540g, 1600g
(Boletus Edulis e relativo gruppo)

Fantasia di Funghi vaso da 230g, 540g, 1600g
(Pholiota Nameko, Volvaria Volvacea, Boletus Edulis)

Gallinacci o Finferli vaso da 230g
(Cantarellus Cibarius)



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 lesse, 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.



I Pizzoccheri di Luigi e Le Telline

I Pizzoccheri di Luigi conf. da 250g

Specialità Valtellinese prodotta con Farina di Grano Saraceno (min.50%) coltivato a Teglio in Valtellina (856m s.l.m.).

Dedichiamo questi Pizzoccheri a nostro padre Luigi, il primo nel 1973 a brevettare i Pizzoccheri essiccati, permettendo la diffusione nel mondo di questa specialità gastronomica tipica del territorio Valtellinese.

I Pizzoccheri di Luigi vengono preparati utilizzando farina di Grano Saraceno (min. 50%), coltivato a Teglio in Valtellina (856 m. s.l.m.), mescolata con la migliore semola di Grano Duro.

L'essiccazione dei pizzoccheri avviene a bassa temperatura per circa 30 ore.

Consigliamo di cucinarli secondo la ricetta tradizionale in abbondante acqua salata, mescolando delicatamente poichè l'alta percentuale di Grano Saraceno rende questa pasta particolarmente delicata.

Le Telline conf. da 250g

Specialità Gastronomica di Grano Saraceno, Segale e Grano Tenero coltivati a Teglio in Valtellina (856 m s.l.m.)

Le Telline nascono dalla passione per i prodotti della nostra terra. Crediamo infatti che un territorio unico e ricco come il nostro possa distinguersi solo preservandone le tradizioni e sfruttandone le risorse, nel rispetto dell'ambiente e delle persone che ci lavorano. Questa specialità gastronomica è prodotta utilizzando farine di Grano Saraceno, di Segale e di Grano Tenero, tutti esclusivamente coltivati a Teglio in Valtellina (856 m. s.l.m.). L'essiccazione delle tagliatelle avviene a bassa temperatura per circa 30 ore.

Consigliamo di cucinarle secondo la nostra ricetta e di cuocerle in abbondante acqua salata, mescolando delicatamente in quanto l'assenza di grano duro rende questa pasta particolarmente delicata.



Le Golosità

Miele di Acacia con Gemme di Pino Mugo vaso da 300g

l'unione delle Gemme di Pino Mugo con il pregiato Miele di Acacia di Valtellina rende questo prodotto unico, una particolarità che personalizza le pietanze, oltre che svolgere le sue proprietà balsamiche. Ottimo per arricchire alcuni dolci, buono spalmato su una fetta di pane, ideale abbinamento ai formaggi.

Frutta Secca nel Miele di Acacia di Valtellina vaso da 300g

noci, Nocciole e Mandorle Italiane, le migliori, conservate nel pregiato Miele di Acacia di Valtellina. Possono essere utilizzate in qualsiasi periodo dell'anno come dessert, ottime per arricchire alcuni dolci, sul gelato o in abbinamento ad alcuni formaggi.

Brasché Caldarroste Sciropate vaso da 220g

da un'antica tradizione, le castagne, dopo la raccolta ed un breve periodo di essiccazione all'aria, vengono abbrustolite. Per permetterne l'utilizzo in ogni momento dell'anno le proponiamo sciropate. Sono ottime come dessert, fantastiche per arricchire alcuni dolci, particolari in abbinamento alla selvaggina.

Mirtilli di Bosco Sciropati vaso da 230g

frutti interi conservati in sciroppo preparato con zucchero di canna, acqua e succo di limone. Ottimi come dessert, possono arricchire gelati e creme o guarnire dolci.



Lo Scaffale



Promozione scaffale :

In omaggio con ordini di importo complessivo al netto di sconti superiore a 1.000 Euro, con minimo 10 referenze assortite in almeno 5 tipologie differenti scelte tra:

Paste
Farine
Cereali

Legumi
Funghi e Condimenti
Funghi Secchi

Miele, Frutti ed Erbe
Confetture
Dolci e Specialità

Misure: larg. 40cm, prof. 32cm, altezza totale 175cm
Distanza utile tra i ripiani 26cm, peso max per ripiano 15kg.