



Le Tamerici nasce nel 1991 come centro di cultura gastronomica guidato da Paola Calciolari, la cui attività principale consiste in corsi di cucina. L'obiettivo è quello di recuperare una cultura culinaria del territorio mantovano e di conservare il gusto per la buona tavola.

In seguito viene realizzata una linea gastronomica, nella quale vengono utilizzati i prodotti tipici del mantovano, lavorati artigianalmente senza l'utilizzo di additivi di alcun genere.

La frutta con cui vengono prodotte mostarde, confetture e le altre specialità de Le Tamerici è tutta fornita da aziende agricole di fiducia, per alcuni prodotti anche da coltivazioni biologiche. La lavorazione, completamente manuale, avviene solo su frutta e verdura fresca di stagione, senza l'utilizzo di coloranti e conservanti

LE MOSTARDE

Pere con formaggi a pasta dura stagionati, insaccati, bollito classico

Mele campanine con formaggi stagionati, bolliti misti, arrostiti di carne

Pomodori verdi con formaggi di media stagionatura dalla consistenza pastosa, bolliti

Fichi con formaggi decisamente piccanti, patè e terrine di fegato

- Vasi da 220 g



LE CONFETTURE, LE SALSE, LE GELATINE, LE GOLOSITA'

Realizzate con le migliori materie prime, si prestano a molteplici abbinamenti. Non contengono essenza di senape, quindi possono essere gradite in zone la cui tradizione non prevede il consumo di prodotti senapati.

Confettura di cipolle rosse

con formaggi stagionati e saporiti, carni arrostito come petto d'anatra o costolette d'agnello o con carpaccio di pesce

Conf. extra di pomodori rossi con formaggi freschi: mozzarelle, robiolone, ricotte e con il pesce alla griglia

- vasi da 220g

Composta di fragole e aceto balsamico con formaggi freschi a pasta molle di latte di capra o vaccino come robiola, caprini squacquerone, ottima con dolci al cucchiaio come bavarese o panna cotta

Conf. extra di melanzane

Scioppata di zucca e zenzero con formaggi freschi di latte caprino, ovino o misto come robiolone e caprini

Conf. Pere e Vaniglia del Madagascar con Grana Padano DOP riserva oltre i 20 mesi

- vasi da 120g