





VALLE D'AOSTA

CONFETTURE STRAVAGANTI

Per la colazione:

**Marmellata della Nonna.
Vasetto da 180g.**



Fatta con mela e cannella. ricorda tantissimo il ripieno dello strudel.

Prodotta con mele coltivate e raccolte in loco.

Risulta ottima per una deliziosa colazione o merenda ma anche per un'originale ripieno per le vostre brioches.

**Confettura Fragole e Menta.
Vasetto da 180g.**



Prodotta con fragole e menta coltivate e raccolte in loco, con aggiunta di zucchero.

La menta viene messa a fine cottura, così da non perdere le sue proprietà e regalare a questa splendida confettura un gusto fresco che risulterà quasi balsamico.

Molto amata dai più piccoli, soprattutto a colazione.

Ottimo accostamento a formaggi freschi o ricotta, può essere usata anche per preparare crostate dal gusto estivo.



VALLE D'AOSTA

CONFETTURE STRAVAGANTI

Per la colazione:

Confettura Albicocche e Lavanda
Vasetto da 180g.



Prodotta in modo completamente naturale, unicamente con albicocche selezionate, zucchero e lavanda coltivata, raccolta e pulita in loco.

Grazie alla semplice immersione dei fiori di lavanda, sarete conquistati da un fresco ed estivo profumo di che vi sorprenderà.

Ottima a colazione su una fetta di pane o come farcitura per squisite brioches.

Confettura di Sambuco.
Vasetto da 180g.



Confettura artigianale, prodotta con sambuco selvatico e zucchero. La Confettura di Sambuco è ideale per colazioni e per preparare squisiti biscotti.

Può essere usata anche per crostate o guarnire delle torte.



VALLE D'AOSTA

CONFETTURE STRAVAGANTI

Per la colazione:

**Confettura Fichi e Cardamomo.
Vasetto da 180g.**



Splendido accostamento tra i fichi nostrani ed una fresca nota di questa poco conosciuta spezia indiana.

Questa confettura è amata da grandi e piccini.

La confettura fichi e cardamomo risulta fresca e dal sapore estivo, regalando un sorriso per iniziare bene la giornata.

**Confettura Pere e Cacao.
Vasetto da 180g.**



Irresistibile delizia fatta con Pere coltivate e raccolte in loco e Cacao.

Una confettura apprezzata maggiormente nel periodo autunno-inverno ma disponibile sempre per la sua golosità.

La Confettura Pere e Cacao è ottima come farcitura di crostate e torte ma anche da gustare sul pane in "dolce" compagnia.

Può essere un'energetica colazione al mattino

e si accosta anche a formaggi forti durante i pasti.



VALLE D'AOSTA

CONFETTURE STRAVAGANTI

Per la colazione:

**Confettura Pere e Ginepro.
Vasetto da 180g.**



Prodotta in modo completamente naturale, unicamente con pere coltivate e raccolte in loco, zucchero e bacche di ginepro.

La confettura pere e ginepro è ideale a merenda con una tazza di tè ma anche con formaggi a pasta gessosa come il Parmigiano e il Castelmagno.

**Confettura di Natale.
Vasetto da 180g.**



Un'idea originale per il periodo festivo, in produzione limitata. La Confettura di Natale è una splendida e fresca combinazione di mela, cannella, nocciole, uvetta e zenzero, limone e chiodi di garofalo. Per iniziare con sprint la giornata su una fetta biscottata, è ottima anche per farcire crostate o uno strudel originale.



VALLE D'AOSTA

CONFETTURE STRAVAGANTI

Abbinamenti formaggi - carni - pesce

Confettura di Cipolle.
Vasetto da 180g.



Fatta con cipolle Rosse di Tropea raccolte e pulite in loco, con l'aggiunta di un po' di zucchero.
La Confettura di Cipolle è forse la più classica tra quelle proposte ma quando la proverete capirete la differenza.
Dolce e profumata, risulta eccellente con i formaggi come la Toma, con le carni bollite o alla griglia.

Confettura di Peperoncino.
Vasetto da 180g.



Ingredienti: peperoncino e zucchero.
Confettura particolarmente indicata per gli amanti del peperoncino, un mix dolce-piccante che vi manderà in estasi.
La Confettura di Peperoncino è prodotta artigianale, dal gusto deciso ma perfettamente bilanciato.
Ottima sia con i formaggi stagionati che con le carni, come bolliti e arrostiti.



VALLE D'AOSTA

CONFETTURE STRAVAGANTI

Abbinamenti formaggi - carni - pesce

Confettura di Sedano Verde.
Vasetto da 180g.



Prodotta in modo completamente naturale, unicamente con sedano verde coltivato e raccolto in loco oltre ad un po' di zucchero. La Confettura di Sedano Verde, fresca ed estiva, è ideale per accompagnare sia formaggi forti (classico il gorgonzola o la fontina) o formaggi freschi nel periodo estivo. Ottimo abbinamento anche con carni alla griglia.

Confettura Zucchine e Menta.
Vasetto da 180g.



Prodotta in modo completamente naturale, unicamente con zucchine e menta coltivate e raccolte in loco oltre ad un po' di zucchero. La confettura zucchine e menta risulta molto fresca e ideale per preparare crostini o tartine al burro. E' inoltre ottima per accompagnare formaggi freschissimi o per accompagnare carni bianche.



VALLE D'AOSTA

CONFETTURE STRAVAGANTI

Abbinamenti formaggi - carni - pesce

**Marmellata di Afrodite.
Vasetto da 180g.**



Irresistibile delizia fatta con Prugne, Cacao e Peperoncino.
Da gustare in "dolce" compagnia.
La Marmellata di Afrodite nasce da un'antica ricetta toscana e dalla passione nello sperimentare del produttore.
Ottima per creare piadine dolci, guarnire dolci con un tocco di originalità o semplicemente sui nostri petali di pane.

Fontina valdostana DOP



Dai pascoli della Val d'Aosta una Fontina DOP di ottima qualità e dal gusto deciso.
La nostra Fontina valdostana DOP è squisita da sola e fantastica accompagnata dalle nostre marmellate e gelatine.
Anche utilizzabile per piatti caldi, come un risotto, o per la classica fonduta valdostana.



VALLE D'AOSTA

SCIROPPI NATURALI

Sciroppo di Rosa antica. Bottiglietta da 200ml.

Prodotto in modo completamente naturale, con acqua, zucchero e petali di rosa antica.

Uno dei rimedi della nonna, ottimo per la gola preso da solo ma anche molto dissetante e fresco se diluito in un bicchiere d'acqua. Utilizzabile anche come dolcificante naturale o su formaggi freschi e caprini.



Sciroppo di Pino Mugo. Bottiglietta da 200ml.

Prodotto in modo completamente naturale, con acqua, zucchero e bacche di pino mugo della Val d'Aosta.

Uno dei rimedi della nonna, ottimo per decongestionare. Utilizzabile come dolcificante naturale, può essere usato anche su formaggi freschi.



Sciroppo di Tarassaco. Bottiglietta da 200ml.

Vecchio rimedio della nonna, è un ottimo disintossicante grazie alle proprietà benefiche di questo bel fiore.

Prodotto in modo completamente naturale, con acqua, zucchero e tarassaco della Val d'Aosta.

Ottimo aiuto per la ritenzione idrica e purificare le vie urinarie. Utilizzabile come dolcificante naturale, può essere sfizioso anche con dei formaggi freschi.





VALLE D'AOSTA

GELATINE

Gelatina di lavanda.
Vasetto da 180g.



Ingredienti: succo di mela, zucchero, lavanda 10%, succo di limone.
Dal profumo intenso e fresco, saprà conquistarvi.

La gelatina di lavanda viene preparata con mele e lavanda coltivate e raccolte in Val d'Aosta in un luogo incontaminato ed è 100% genuina e naturale.

Buona a colazione come durante i pasti per accompagnare formaggi freschi, risulta uno splendido accostamento a gelati e creme.

Gelatina di Timo.
Vasetto da 180g.



Ingredienti: succo di mela, zucchero, timo 10%, succo di limone.
Gelatina preparata con le mele coltivate e raccolte in loco.

La Gelatina di Timo è squisita con i formaggi più stagionati o con quelli ovi-caprini.

Delizioso l'abbinamento con il lardo o la selvaggina.

Gelatina di erbe 100% naturale e genuina.

Gelatina di salvia.
Vasetto da 180g.



Ingredienti: succo di mela, zucchero, salvia 10%, succo di limone.
Gelatina alimentare di erbe, 100% naturale e genuina.

La gelatina di salvia accompagna formaggi stagionati, salumi e carni ma anche una semplice fetta di pane.



VALLE D'AOSTA

SALE

Dado del contadino.
Vasetto da 190g



L'alternativa ai classici dadi o alla necessità di acquistare e cuocere le verdure per fare un ottimo brodo vegetale.

Il Dado del contadino è un prodotto completamente naturale utilizzabile sia per ottenere squisiti brodi vegetali, sia per insaporire gli intingoli di carne e pesce.

E' una miscela di sale integrale di trapani, zucchine, carote, sedano e coste coltivate e raccolte in Val d'Aosta in un luogo incontaminato.

Erbe dei salassi.
Vasetto da 190g.



Miscela di sale marino integrale con Timo, Santoreggia, Salvia, Issopo ed Aglio.

Le erbe dei salassi sono un sale dietetico e benefico.

Grazie alle proprietà delle erbe e alla loro sapidità sotto sale portano ad un utilizzo minore di sale ottenendo piatti perfettamente saporiti.

Ottimo condimento per primi piatti e piatti di carne, ma anche con insalatone.



VALLE D'AOSTA

SALE

Sale di Nausica. vasetto da 190g.



Miscela di sale marino integrale con lavanda e santoreggia montana.
Per usare meno sale e ottenere ugualmente un gran sapore grazie alle erbe.

Il Sale di Nausica, dal profumo fresco di lavanda, viene particolarmente amato dalle donne.
Ottimo per insalate e sul pesce.

Sale del viandante. Vasetti da 190g.



Miscela di sale marino integrale con rosmarino, alloro e ginepro.
Il Sale del viandante risulta un buon condimento, sano e che grazie alle erbe esalterà i vostri piatti.
Ideale per aromatizzare le più svariate pietanze, è particolarmente adatto ai secondi piatti.