

DOLCI MA...SENZA ZUCCHERO!

Composte di frutta, fatte soltanto di frutta e succo di limone, senza nessun altro ingrediente.

❖ COMPOSTA DI COTOGNE E UVA

Realizzata esclusivamente con cotogne e succo d'uva appena pigiato, preserva il caratteristico sapore di questo antico frutto.

❖ COMPOSTA DI PERE E CANNELLA

Da utilizzare per la colazione, o abbinata alla ricotta; pura polpa di pere William con un delicato retrogusto di cannella.

❖ COMPOSTA DI CILIEGIE

Polpa di ciliegie tal quale, molto saporita, da abbinare a formaggi freschi (mozzarella di Bufala, primo sale, stracchino).

LE VERDURE FRESCHE

In stagione vendiamo direttamente le verdure del nostro orto (pomodori da tavola e da passata, melanzane, aglio, cipolle, scalogno, zucche e patate); si possono prenotare oppure ritirare senza prenotazione, tenendo presente che raccogliamo nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì verso sera, quindi se venite alle 18.00 troverete la verdura appena colta. E' possibile raccoglierla personalmente (e ovviamente costa meno!). Su prenotazione vendiamo anche erbe aromatiche fresche ed erbe selvatiche (basaprèt, vartis, sprelle, borragine, ortiche). E per qualsiasi dubbio....chiedete!

NOVITA'

❖ THE DI GELSO

Foglie di gelso nero essiccate e tritate, per un' infusione dal sapore meraviglioso da gustare in qualsiasi momento della giornata....e naturalmente senza teina!

IL MENU' DELL'ERBUCCHIO

Scegli i prodotti che più ti piacciono per realizzare sfiziose ricette

APERITIVI, CONDIMENTI

❖ BASE PER SOFFRITTO (DADO VEGETALE)

Verdure (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, aglio) ed erbe aromatiche tritate a crudo e conservate sotto sale. Ne basta un cucchiaino per sostituire il soffritto in spezzatini, carni in umido, sughi, brodi, minestre. Sempre pronto e veloce.

❖ CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE

Ottime come antipasto, o per accompagnare piatti di carne e bolliti.

❖ DELIZIA DI VERDURE SOTT'OLIO (LA GIARDINIERA DI STAGIONE)

Verdure di stagione scottate in agrodolce e conservate in olio extravergine. Un mix sempre diverso e delizioso per ritrovare il gusto della giardiniera di una volta.

❖ SAPORELLI GUSTOSI (CIPOLLA, ROSMARINO, PEPERONCINO)

Deliziosi stuzzichini salati rompidigiuno, ognuno con il suo gusto, ottimi da abbinare a salumi e vini.

❖ SAPORELLI AROMATICI (TIMO, SALVIA, FINOCCHIETTO, SANTOREGGIA)

Deliziosi stuzzichini salati rompidigiuno, insaporiti con erbe aromatiche essiccate, da provare con i salumi e in particolare con il lardo.

❖ SAPORI

Sapiente miscela di erbe aromatiche essiccate e tritate (basilico, timo, salvia, santoreggia montana, peperoncino, maggiorana, origano, finocchietto, rosmarino), si usa per aromatizzare carne, pesce, insalate, frittate, sughi. Indicata per diete povere di sale.

❖ SCALOGNO IN AGRODOLCE AL GUTTURNIO

Cipollotti di scalogno in agrodolce, conservati nel liquido di cottura, con vino Gutturnio e bacche di ginepro, ottimi accompagnati alla carne.

❖ ZAFFERANO IN PISTILLI

Prodotto di altissima qualità, mantenuto in pistilli per garantirne l'aroma e l'autenticità, confezionato in pratiche bustine e dotato di istruzioni per l'uso.

COME E PERCHE'

- ❖ Tutti i prodotti sono certificati biologici.
- ❖ Tutti i prodotti sono di nostra produzione, sono stagionali (quindi disponibili solo in certi periodi dell'anno) e quando finiscono...bisogna aspettare l'anno successivo!
- ❖ Le composte sono ottenute tramite cottura sotto vuoto, senza utilizzare conservanti, coloranti e pectine. I colori accesi dipendono dalla cottura a bassa temperatura, che preserva nutrienti e vitamine. Alla frutta aggiungiamo solo poco zucchero di canna, o miele di acacia, o succo d'uva appena pigiato.
- ❖ Tutte le erbe aromatiche sono raccolte e selezionate a mano.
- ❖ I prodotti da forno sono anch'essi realizzati e confezionati a mano e realizzati in piccole quantità e frequentemente, per averli sempre freschi (a volte li consegnamo ancora caldi!).

TUTTI I SERVIZI ERBUCCHIO

CONTO TERZI

Effettuiamo lavorazioni in conto terzi, biologiche e non; realizziamo anche ricette su vostra richiesta. Chiedeteci un preventivo al 338/3641001.

SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

Realizziamo su commissione vasetti monodose (40g) delle nostre confetture e biscotti per le colazioni degli alberghi. Inoltre effettuiamo servizio di confezionamento per confetture prodotte nei ristoranti. Richiedici un preventivo!

DIDATTICA

E' possibile visitare l'azienda e partecipare a percorsi didattici per bambini, famiglie e gruppi (anziani, persone con handicap, gruppi di acquisto). Avvisateci telefonicamente prima di venire a trovarci!

REGALISTICA

Proponiamo graziose idee regalo per tutti i prezzi e per tutti i gusti! Ideate le vostre composizioni (anche bomboniere) e le realizzeremo.

QUESTO LO MANGIO CON...

....I FORMAGGI / LA CARNE / LE VERDURE:

❖ CHUTNEY DI MELANZANE

Agrodolce leggermente piccante da abbinare alle carni grigliate e agli arrosti di carne rossa.

❖ CHUTNEY DI PERE

Agrodolce piccante da servire con formaggi di media stagionatura o miscelato in parti uguali con olio extravergine di oliva per dar vita ad un originale pinzimonio o per condire le verdure cotte o saltate in padella.

❖ CHUTNEY DI ZUCCA BERTINA

Agrodolce molto saporito, con pomodori pelati e cipolle, da abbinare a formaggi di montagna.

❖ COMPOSTA AGRODOLCE DI CIPOLLE ROSSE E ARANCE

Con succo e scorza d'arancia, leggermente speziato, da abbinare a gorgonzola piccante, formaggi erborinati oppure lessi di carne rossa, selvaggina arrosto o lardo.

❖ COMPOSTA AGRODOLCE DI SCALOGNO

Con polpa di mele, da abbinare a pecorino stagionato, formaggi di fossa oppure a lessi di carne rossa, o selvaggina arrosto.

❖ COMPOSTA DI FICHI E MELONI

Perfetta a colazione o con formaggi saporiti e grassi di montagna (tome, puzzone di Moena).

❖ COMPOSTA DI MELE CON MIELE

Delicata purea di mele con miele di acacia, indicata per i bimbi o da abbinare a Provolone piccante.

❖ COMPOSTA DI PERE "SAN GIOVANNI" CON ZENZERO

Realizzata con le caratteristiche pere precoci di San Giovanni, con un lieve retrogusto di zenzero, si può usare, oltre che a colazione, con formaggi di media stagionatura e saporiti (Asiago, Montasio, caciottine).

❖ COMPOSTA DI SAMBUCCO

Da utilizzare a colazione o in abbinamento con caprini freschi, questa composta è realizzata con bacche di sambuco, polpa di mela e miele di acacia, per esaltare il gusto particolare del sambuco. Ottima anche per le crostate e le torte di ricotta.

❖ COMPOSTA DI SUSINE "MESCHINE" E "GOCCIA D'ORO"

Realizzata con antiche varietà di susine gialle, si contraddistingue per il sapore acidulo e aspro. Si abbina perfettamente al formaggio di fossa.

Azienda Agricola Biologica



CATALOGO PRODOTTI

Tutti i prodotti e come usarli



www.erbucchio.it



ERBUCCHIO - Via Bastia, 14 - 29010 Santimento (PC)

Tel./fax 0523.781398 - Cell. 338.3641001 (Simonetta)

e-mail: info@erbucchio.it

Realizzato con carta riciclata

DOLCI DA COLAZIONE O DOPO PASTO

❖ BISCOTTI DI FARRO CON CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Realizzati con farina di farro integrale, cioccolato fondente, nocciole, latte e rum; senza lievito, friabili e saporiti, sono ottimi serviti con il caffè.

❖ BISCOTTI FIOR DI LAVANDA

Preparati con i fiori di lavanda, aromatici, ottimi abbinati al the.

❖ MEDAGLIE ALLA MELISSA

Contraddistinti dal caratteristico profumo di limone della melissa, sono ottimi pasticcini da the.

❖ COMPOSTA DI AMARENE

Composta dal caratteristico sapore acidulo delle amarene, con un leggero aroma di scorza di limone, da utilizzare a colazione o con il gelato.

❖ COMPOSTA DI GELSI NERI

L'inconfondibile sapore del "muròn" ravviva il ricordo delle scampagnate fatte da bambini alla caccia di questo dolce frutto: da provare assolutamente per chi non ha mai avuto la fortuna di assaggiare il frutto fresco.

❖ COMPOSTA DI MELE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO

Questa composta, da gustare con il cucchiaino anche senza pane, è una sfiziosità da regalarsi e regalare.

❖ COMPOSTA DI SUSINE ROSSE SELVATICHE

Molto particolare, dolcificata con miele di acacia, molto aspra ed intensa, ottima per le crostate.

❖ DELIZIA DI PERE "ACQUAROSA"

Composta particolarissima, con retrogusto di pepe tipico di questa varietà antica di pere, oggi quasi introvabili, viene realizzata in piccolissime quantità e si gusta tal quale.

❖ MARMELLATA DI LIMONI

Poco dolce e amarognola, con le scorze a pezzetti, per amanti degli agrumi, da utilizzare a colazione o da aggiungere a yogurt bianco o gelato.

❖ TISANA RIPOSINA

Tisana rilassante, molto gradevole al gusto, contiene melissa, menta, salvia, lavanda e fiori di papavero.