



Buon appetito!

Grazie per averci scelto!

Questo è il contenuto del “cestino”.

Viene consegnato freddo, con le istruzioni di conservazione allegate.

Il prezzo è di €25 a persona.

Insalatina di finocchi, noci e Parmigiano DOP 24 mesi

Ingredienti: finocchi, NOCI, PARMIGIANO DOP 24 MESI (LATTE, sale, caglio), olio extra-vergine di oliva biologico, sale, pepe nero macinato, succo di limone fresco.

Conservare in frigorifero (+3°C) per massimo 24 ore dalla consegna. Pronto al consumo. Consigliamo di tirare fuori dal frigo qualche minuto prima di consumarla.

Polenta di varietà antiche di mais pregiati

Ingredienti: farina semintegrale biologica di mais, acqua, olio extra-vergine di oliva biologico, sale.

Conservare in frigorifero (+3°C) per massimo 24 ore dalla consegna .

Per servire: preriscaldare il forno a 200 gradi, quando arriva in temperatura infornare la polenta nella sua vaschetta (senza il coperchio) e far gratinare per 10 minuti. A piacere si può cospargere la superficie con un filo di olio extra-vergine di oliva prima di infornare, per aumentare la doratura. Spostare nel piatto le fette e accompagnare con i sughi a piacere.

Spezzatino di bovino di razza piemontese al Nebbiolo:

Ingredienti: carne di bovino di razza piemontese, NEBBIOLO, carota, cipolla, SEDANO, olio extra-vergine di oliva, rosmarino fresco, alloro fresco, chiodi di garofano, cannella, amido di mais, sale.

Conservare in frigorifero (+3°C) per massimo 24 ore dalla consegna.

Per servire: spostare lo spezzatino in un pentolino e scaldare qualche minuto mescolando. In alternativa, scaldare in microonde a media potenza per 30-45 secondi. Se necessario, aggiungere un pochino di acqua per rendere il tutto più cremoso.

Salsiccia artigianale con pomodoro e cipolle:

Ingredienti: salsiccia di suino selezione La Granda (carne di suino 94%, acqua, sale, spezie, destrosio, aromi naturali, antiossidanti: acido ascorbico, correttore di acidità, citrati di sodio), cipolla, pomodoro biologico, olio extra-vergine di oliva biologico, sale.

Conservare in frigorifero (+3°) per massimo 24 ore dalla consegna.

Per servire: spostare la salsiccia in un pentolino e scaldare qualche minuto mescolando. In alternativa, scaldare in microonde a media potenza per 30-45 secondi. Se necessario, aggiungere un pochino di acqua per rendere il tutto più cremoso.

Bagna di porri:

Ingredienti: porri, PANNA, LATTE BIOLOGICO, olio extra-vergine di oliva biologico, sale

Conservare in frigorifero (+3°) per massimo 24 ore dalla consegna.

Per servire: spostare la bagna di porri in un pentolino e scaldare qualche minuto mescolando. In alternativa, scaldare in microonde a media potenza per 30-45 secondi, mescolando ogni 10 secondi.

Fonduta di formaggi locali:

Ingredienti: RASCHERA DOP (LATTE crudo, caglio, sale), CASTELMAGNO DI MONTAGNA DOP (LATTE, caglio, sale), BLU DI SAN MAURIZIO (LATTE, caglio, sale, fermenti lattici), PANNA, LATTE.

Conservare in frigorifero (+3°) per massimo 24 ore.

Per servire: spostare la fonduta in un pentolino adatto al bagnomaria e scaldare qualche minuto mescolando. In alternativa, scaldare in microonde a media potenza per 30-45 secondi, mescolando ogni 10 secondi.

Trota salmonata Agritrutta e funghi

Ingredienti: trota iridea salmonata Agritrutta, funghi champignon, VINO BIANCO BIOLOGICO, BURRO, LATTE BIOLOGICO, PANNA, aglio, prezzemolo, amido di mais, sale.

Conservare in frigorifero (+3°) per massimo 24 ore dalla consegna.

Per servire: spostare in un pentolino e scaldare qualche minuto mescolando. In alternativa, scaldare in microonde a media potenza per 30-45 secondi.

Newyork Cheesecake alle castagne e vaniglia con salsa ai cachi e castagne candite

Ingredienti: castagne bianche garessine, RICOTTA (SIERO DI LATTE VACCINO, CREMA DI LATTE VACCINO, correttore di acidità:acido citrico, sale), zucchero di canna biologico equosolidale, UOVA BIOLOGICHE, PANNA, BURRO, FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2, vaniglia naturale, sale.

Per la salsa ai cachi: cachi freschi, zucchero di canna biologico equosolidale, succo di limone.

Per le castagne candite: castagne bianche garessine, zucchero di canna biologico equosolidale, acqua.

Conservare in frigorifero (+3°) per massimo 24 ore.

Per servire: tirare fuori dal frigo dieci minuti prima di mangiarla e accompagnarla con la salsa ai cachi e le castagne candite.

Il nostro Pane

Ingredienti: FARINA di grano tenero tipo 2, FARINA di segale integrale, acqua, sale, SESAMO, semi di girasole, semi di zucca, semi di lino.

Conservare in luogo fresco e asciutto per massimo 24 ore dalla consegna.

Si consiglia di scaldare il pane in forno preriscaldato a 180 gradi per 5 minuti, poco prima di metterlo in tavola.

Friandises

Ingredienti: Zucchero di canna, BURRO, FARINA di grano tenero tipo 2, Farina di Mais, UOVA BIOLOGICHE, cacao, NOCCIOLE PIEMONTE IGP, sale, vaniglia, sale, scorza di limone.

Conservare in luogo fresco e asciutto per massimo 24 ore dalla consegna. Pronto al consumo... magari con un buon caffè!

In carattere completamente MAIUSCOLO sono indicati gli allergeni sicuramente presenti.



Allergeni: si informano i Signori clienti che questi prodotti consegnati a domicilio possono tutti comunque contenere, nonostante i nostri sforzi Allergeni o tracce di questi: Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Lupini e prodotti a base di lupini, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini. Non acquistiamo surgelati o congelati. Tutti i nostri prodotti sono preparati con materie prime fresche e conservati attraverso l'abbattimento rapido di temperatura (surgelazione) e decongelati al bisogno, per garantirne la massima salubrità.