

Sapore Vero

di Federici Barbara

CATALOGO

Sapore Vero di Federici Barbara

Via Repubblica 27, 46010 Levata di Curtatone (Mantova)

Tel.+39 0376 1810322 Fax+39 0376 1810334

Mail. Sapore-vero@libero.it www.sapore-vero.it

FANTASIE DI SALE

A top-down photograph of various aromatic ingredients arranged on a reddish-brown wooden surface. On the left, three peeled garlic cloves are visible. In the center, there is a pile of brown fennel seeds and a single bright red chili pepper. To the right, there are more green fennel seeds and a sprig of fresh basil. In the bottom left, there is a sprig of thyme. The ingredients are scattered across the frame, creating a rustic and natural aesthetic.

SALI AROMATIZZATI
PRIVI DI ADDITIVI E CONSERVANTI

SALI AROMATIZZATI CLASSICI



SALI AROMATIZZATI IODATI



**PRODOTTI
DA
FORNO**

PICCOLI CAPRICCI AI CEREALI



PICCOLI CAPRICCI ALLA PIZZA



PICCOLE VOGLIE DI GRANO



PICCOLI CAPRICCI ALL'OLIO DI OLIVA



PICCOLE VOGLIE DI RISO



CAPRICCI POMODORO E PAPRIKA



CAPRICCI CONTADINI (CIPOLLA , MIX DI ORTAGGI)



ACCIUGHINI (ACCIUGHE E CAPPERI)



SESAMINI (CON SESAMO)



GIRASOLI (CON SEMI DI GIRASOLE)



FARINELLI



GRISSONI



MAGIE AL ROSMARINO



MAGIE AL KAMUT



MAGIE ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



SCIACCIATINE DI RISO

(In sacchetto)



SCHIACCIATINE VEGETALI



SCHIACCIATINE MONOPORZIONATE



SCHIACCIATINA SFUSA



CIABATTINO (SNACK SALATO)



ORZOTTO (SNACK SALATO)



SBRISOLONA



SBRISOLINA (IN VASCHETTA PORZIONATA)



IL CUORE DI MAMMA

Deliziosi frollini



FIOR FIORE



BISCOTTI

Confezioni da 400 g

Deliziosi frollini



CLASSICO



AL RISO



AL BURRO

RISI EXTRA



MENO DEL 4% DI IMPURITA'

CARNAROLI

BIANCO E SEMI INTEGRALE

Riso superfino che occupa insieme al Vialone Nano i livelli qualitativi più alti della produzione italiana. La sua nascita risale al 1945 come frutto dell'incrocio tra il Vialone ed il Lencino. L'amido del Carnaroli ha una composizione particolare, molto ricca di amilosio, che rende i chicchi decisamente consistenti e assicura perdite minime durante la cottura, garantendo nel contempo una buona capacità di assorbimento. Per le sue qualità è ormai considerato da chef ed appassionati il "re dei risi". Ideale per i risotti più raffinati, ma anche per le insalate di riso e tutte le preparazioni dell'alta gastronomia anche per il bell'aspetto dei chicchi.



VIALONE NANO

BIANCO E SEMI INTEGRALE

È il capostipite dei risi da risotto. Nasce nel 1937 dall'incrocio tra il Vialone ed il Nano. È molto apprezzato per il chicco morbido e leggero, meno sgranato del Carnaroli e quindi scelto da coloro che amano i risotti più fluidi e le insalate più soffici. Appartiene ai risi semifini, quindi presenta un corpo piccolo e tondeggiante, molto ricco di amilosio. È ideale per le preparazioni di grande cucina, in alternativa al Carnaroli. Ha una particolare capacità di legarsi a zucche, lumache e selvaggina.



GELATINE DI VINO DA UVE BIOLOGICHE



Pinot Nero

Vinificato in bianco Castel Giocondo

Da una accurata selezione di uve Pinot Nero 85% e Chardonnay 15% e dalla sapiente vinificazione nasce questo elegante vino. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso con note floreali molto persistenti. Il sapore è morbido, raffinato di elevata struttura con spiccati sentori di pesca e albicocca e piacevoli note di mandorla dolce.



Pinot Nero

Vinificato in Rosa Lucrezia

Ottenuto da una pressatura soffice di pregiate uve Pinot Nero vinificato in rosa. Ha colore rosa brillante con riflessi rubini. Profumo intenso con un piacevole sentore di frutta fresca. Sapore asciutto, fresco con buona persistenza aromatica.

Chardonnay

Vigna Solinga Oltrepò Pavese

Ottenuto da una pressatura soffice di uva Chardonnay 100%. Ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, armonico con un raffinato sentore di frutti esotici. Sapore morbido con elevata struttura e buona persistenza aromatica.

Bonarda

Colle Del Belvedere Oltrepò Pavese

Prodotto con uva Cràtina 90% e uva Rara 10%. Ha colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Profumo ampio, persistente, con sentori di marasca e lampone; di elevata armonia. Sapore molto asciutto, caldo, gradevolmente tannico con piacevoli note fruttate.



**MOSTARDA
MANTOVANA**
(prive di conservanti e additivi)

Mostarda di Mela

Mostarda tipica mantovana prodotta con la classica ricetta di frutta, zucchero, scorze di limone ed essenza di senape. Frutta utilizzata in questa mostarda: mele 64% del peso totale. Abbinamenti consigliati per gustare la mostarda: Grana Padano o altri formaggi stagionati, bolliti misti, spalla cotta, arrosti e carne alla griglia, salumi affumicati.

Mostarda di Pera

Mostarda tipica mantovana prodotta con la classica ricetta di frutta, zucchero, scorze di limone ed essenza di senape. Frutta utilizzata in questa mostarda: 64% del peso totale. Abbinamenti consigliati per gustare la mostarda: Grana Padano o altri formaggi stagionati, bolliti misti, spalla cotta, arrosti e carne alla griglia, salumi affumicati.





VINI MANTOVANI

LAMBRUSCO MANTOVANO I.G.P.

Vitigni

Barzemino (Basmén), Lambrusco Viadanese, Lambrusco Salamino, Lambrusco Mestri.

Vinificazione

L'uva raccolta viene diraspata e pigiata. Si effettua una criomacerazione sulle bucce per 48 ore per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini nobili, che danno corpo e morbidezza. Il mosto termina la fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Charmat breve) a 16°/18°C.

Gradazione Alcolica

11% vol

Colore

Rosso rubino.

Profumo

Vinoso, fruttato, con sentori di viole.

Sapore

Persistente e gradevole.

Temperatura di servizio

14°C - 16°C (57,2°F - 60,8°F)

Accostamenti

Accompagna tutto il pasto, in particolare salumi, formaggi e piatti tipici mantovani



TREBBIANO MANTOVANO

Vitigni

Trebbiano mantovano 100%

Vinificazione

Metodo Charmat

Gradazione Alcolica

11% vol

Colore

Giallo paglierino carico
con riflessi dorati

Profumo

Vinoso e gradevole,
con ricordi di sentori floreali

Sapore

Secco e sapido,
armonico e ben equilibrato

Accostamenti

Date le sue caratteristiche di freschezza e armonia, il “Bianco dei Gonzaga” è un ottimo vino da aperitivo, che si sposa egregiamente con gli antipasti delicati. Si accosta a tutti i primi a base di verdure e pesce, bollito o alla griglia. Può essere accostato anche a carni bianche cotte in intingolo e con formaggi, sia freschi che stagionati.

