



CHUTNEY AGRODOLCE DI PESCA SCALOGNO E MANDORLE

Ingredienti

Pesca 48%, scalogno 24%, zucchero di canna grezzo, aceto di mele biologico, **mandorle affettate**, olio di semi di girasole, sale
SENZA GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	774kJ 185 kcal
GRASSI	7.4g
DI CUI ACIDI GRASSI	
SATURI	0.8g
CARBOIDRATI	26.6g
DI CUI ZUCCHERI	25.8g
FIBRE	2g
PROTEINE	1.7g
SALE	0.7g

ABBINAMENTO FORMAGGI E SALUMI

Ideale con formaggi dolci e burrosi come la Tuma di Fobello, ma si abbina molto bene a qualsiasi tipo di formaggio. Ottimo anche con prosciutti cotti e porchette



ABBINAMENTO A PIATTI DI PORTATA

Il chutney più versatile di tutti, grazie alla sua raffinata combinazione di dolcezza e acidità. Perfetto su tartare (sia di carne che di pesce) e o su deliziosi panini. ottimo anche con carni bollite o carni bianche alla griglia.

*"Tartare di manzo con asparagi, uovo pochè e chutney di pesca,
scalogno e mandorle"*





ABBINAMENTO FORMAGGI E SALUMI

Chutney fresco, profumato , ottimo sulla mortadella di Grigio casentino Selve di Vallolmo o su formaggi freschi come la mozzarella di bufala campana Rivabianca o con formaggi freschi in genere.



CHUTNEY AGRODOLCE DI MANGO, PEPERONE E BASILICO

Ingredienti

Mango 45%, peperoni 13%, zucchero di canna grezzo, scalogno, aceto di mele biologico, , olio di semi di girasole, basilico 0.5%, sale
SENZA GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	804 kJ 191 kcal
GRASSI	6.1g
DI CUI ACIDI GRASSI	
SATURI	0.7g
CARBOIDRATI	31.1g
DI CUI ZUCCHERI	31.5g
FIBRE	2g
PROTEINE	1.1g
SALE	0.7g



ABBINAMENTO A PIATTI DI PORTATA

Chutney perfetto con il pesce cotto e crudo in particolare crostacei. Da provare anche su carne bianca alla griglia.



"Polpo arrosto con crema di mandorle e aglio, chorizo e chutney di peperone e mango"



"Salmone spadellato al garam masala, yogurt al miele, chutney di peperone, mango e basilico"





CHUTNEY AGRODOLCE DI PERA, SEDANO E SENAPE DOLCE

Ingredienti

pera Williams 45%, **SEDANO** 20%, zucchero di canna grezzo, aceto di mele biologico, cipolla rossa, **SENAPE** dolce 2%, olio di semi di girasole, sale
SENZA GLUTINE
CONTIENE SEDANO E SEMI DI SENAPE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	754 kJ 159 kcal
GRASSI	5.7g
DI CUI ACIDI GRASSI	
SATURI	0.6g
CARBOIDRATI	29.6g
DI CUI ZUCCHERI	28.1g
FIBRE	2.7g
PROTEINE	1g
SALE	0.8g

ABBINAMENTO FORMAGGI E SALUMI

Chutney elegante con il sedano leggermente croccante e la senape dolce che lo rende perfetto all'abbinamento con il pecorino crotonese del caseificio Maiorano o con il crudo di grigio del Casentino Selve di Vallolmo. Ottimo anche con crudo dei nebrodi o paleta iberica



ABBINAMENTO A PIATTI DI PORTATA

Creato per abbinamento a carni bollite e semplicemente per Würstel e panini sfizziosi

"Arista di maiale, formaggio affumicato, pate' di fegatini di pollo e chutney di pera, sedano e senape"





CHUTNEY AGRODOLCE DI PRUGNA, RADICCHIO E TEROLDEGO

Ingredienti

prugna 45%, radicchio 13%, cipolla rossa
zucchero di canna grezzo, aceto di mele
biologico, **vino teroldego (contiene solfiti)**,
olio di semi di girasole, sale
SENZA GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	700 kJ 167 kcal
GRASSI	5.5g
DI CUI ACIDI GRASSI	
SATURI	0.6g
CARBOIDRATI	27.2g
DI CUI ZUCCHERI	27g
FIBRE	2.15g
PROTEINE	1g
SALE	0,7g

ABBINAMENTO FORMAGGI E SALUMI

Chutney saporito con la nota
leggermente amrognola del radicchio.

Ideato per abbinamento a salumi,
soppresses e delizie come la Mortandela
della Val di Non. Ottimo anche con
formaggi freschi e caprini come il
Chevre Buche, delice de Bourgogne e
Brillat savarin



ABBINAMENTO A PIATTI DI PORTATA

Assolutamente da provare su
Hamburger e panini sfiziosi. Ottimo
anche come guarnizione su piatti caldi
come risotti ai formaggi.



*"Petto d'anatra arrosto con porcini saltati,
risotto al parmigiano e chutney di radicchio e Teroldego"*





CHUTNEY AGRODOLCE DI MELA , POMODORO VERDE E RAFANO

Ingredienti

mela golden 48%, pomodoro verde 20%, cipolla
rossa zucchero di canna grezzo. aceto di mele
biologico, rafano 2%, olio di semi di girasole, sale
SENZA GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	822 kJ 195 kcal
GRASSI	6g
DI CUI ACIDI GRASSI	
SATURI	0.08g
CARBOIDRATI	33.7g
DI CUI ZUCCHERI	30.06g
FIBRE	1.9g
PROTEINE	0.6g
SALE	0.7g

ABBINAMENTO FORMAGGI E SALUMI

Chutney delicato, rotondo con la punta
molto gentile del rafano, per
abbinamenti a formaggi di media e
lunga stagionatura come il Vezzena
d'alpeggio. ottimo anche su ariste cotte,
porchette, prosciutti cotti .



ABBINAMENTO A PIATTI DI PORTATA

Deliziosa come abbinamento a taglieri,
carpacci di carne, terrine e patè di
carne.

Ottimo anche come guarnizione di carni
bollite.

*"Cotoletta di maiale avvolta nello Speck con la chutney di mele,
pomodoro e rafano"*





CHUTNEY AGRODOLCE DI FRUTTI DI BOSCO E CIPOLLA ROSSA

Ingredienti

frutti di bosco in quantità variabile 50.6% (lampone, more, ribes, fragoline e mirtilli)
cipolla rossa 20%, zucchero di canna grezzo,
aceto di mele biologico, olio di semi di
girasole, sale
SENZA GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	680 kJ 162 kcal
GRASSI	5.7g
DI CUI ACIDI GRASSI	
SATURI	0.6g
CARBOIDRATI	25.1g
DI CUI ZUCCHERI	25g
FIBRE	2.8g
PROTEINE	1g
SALE	0,7g

ABBINAMENTO FORMAGGI E SALUMI

Chutney fresco e molto profumato che bilancia l'acidità del frutto di bosco con la dolcezza della cipolla rossa. perfetto per carni stagionate e affumicate come speck, e coppa. Perfetto anche per abbinamenti a formaggi a pasta molla come il casolet della Val di Sole, o caciotte e caprini freschi



ABBINAMENTO A PIATTI DI PORTATA

Ottimo come abbinamento per carne alla griglia, specialmente selvaggina e carni rosse, come nella foto con un'hamburger di cervo. Ottimo anche con pesci saporiti come tagliate di tonno



CHUTNEY AGRODOLCE DI ANANAS, MELANZANE E MENTA

Ingredienti

ananas 44%, melanzane 22%, zucchero di canna grezzo, aceto di mele biologico, **scalogno**, olio di semi di girasole, menta e sale
SENZA GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	595 kJ 142 kcal
GRASSI	2.6g
DI CUI ACIDI GRASSI	
SATURI	0.2g
CARBOIDRATI	30g
DI CUI ZUCCHERI	25g
FIBRE	1.7g
PROTEINE	0.9g
SALE	0.5g

ABBINAMENTO FORMAGGI E SALUMI

Chutney che combina la parte esotica dell'ananas e quella mediterranea della melanzana, il tutto rinfrescato dalla menta fresca. Si abbina bene a piatti freddi di pesce come tartare, pesci affumicati e pecorini freschi. Molto buono anche con prosciutti cotti, anche d'agnello.



ABBINAMENTO A PIATTI DI PORTATA

Chutney creato per abbinamento a pesce alla griglia e bollito ma ottimo anche su carni bianche. Da provare anche su crostacei e molluschi

"Coscia di agnello arrosto, verdure glassate al forno e chutney di ananas, melanzane e menta"





CHUTNEY AGRODOLCE DI FRAGOLA, CETRIOLO E MENTA

Ingredienti

fragola 45%, cetriolo 18%, zucchero di canna grezzo, aceto di mele biologico, cipolla bianca, olio di semi di girasole, menta e sale.

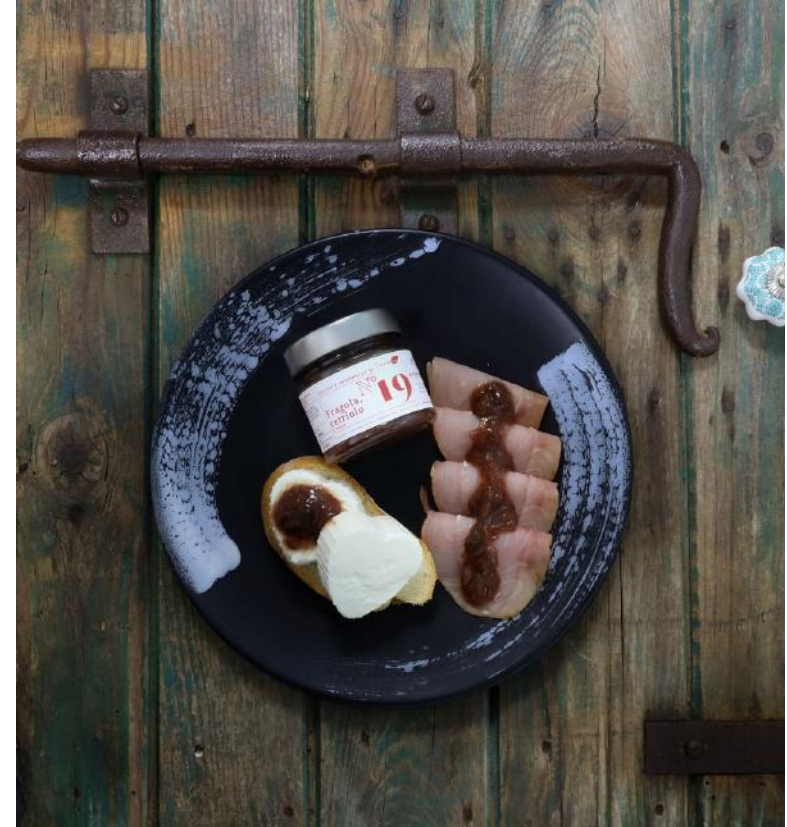
SENZA GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	503 kJ 120 kcal
GRASSI	2.6g
DI CUI ACIDI GRASSI	
SATURI	0.2g
CARBOIDRATI	25g
DI CUI ZUCCHERI	21g
FIBRE	1.6g
PROTEINE	0.7g
SALE	0.7g

ABBINAMENTO FORMAGGI E SALUMI

Chutney molto delicato da abbinare a formaggi freschissimi come caprini o ricotte, delizioso di guarnizione a carpacci o tartare di pesce e crostacei



ABBINAMENTO A PIATTI DI PORTATA

Chutney creato per abbinamento a pesce alla crudo, griglia e bollito ma ottimo anche su carni bianche. Da provare anche su crostacei e molluschi



*"Cappe sante in padella, cetriolo marinato
all'aceto di mele, chutney di fragole, cetriolo e
menta"*



*"Tartare di gamberi rossi con cetrioli e
chutney di fragola cetriolo e menta"*





CHUTNEY AGRODOLCE DI FICHI, FINOCCHIO E PEPE ROSA

Ingredienti

fichi 41%, finocchi 13%, zucchero di canna grezzo, aceto di mele biologico, **scalogno**, olio di semi di girasole, pepe rosa 0,2% e sale.

SENZA GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	796 kJ 189 kcal
GRASSI	5.8g
DI CUI ACIDI GRASSI	
SATURI	0.7g
CARBOIDRATI	31.2g
DI CUI ZUCCHERI	31g
FIBRE	2.4g
PROTEINE	1.7g
SALE	0.7g

ABBINAMENTO FORMAGGI E SALUMI

Delicatissimo e leggermente speziato dal pepe rosa, questo chutney si sposa perfettamente con prosciutti crudi di ogni stagionatura, terrine di foie gras, lardi e pancette. Da provare anche su formaggi erborinati come il fourme, d'ambert.



ABBINAMENTO A PIATTI DI PORTATA

Delizioso su tutte le carni bollite, specialmente il cotechino. Ottimo anche su panini con porchette e e prosciutti cotti.



*"Mozzarella di bufala con Speck,
noci e chutney al finocchio e pepe rosa"*





CHUTNEY AGRODOLCE DI ALBICOCCA, ZENZERO E MIELE

Ingredienti

albicocca 53%, zucchero di canna grezzo, aceto di mele biologico, miele di ailanto, zenzero 4%, scalogno, olio di semi di girasole e sale.
SENZA GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	749 kJ 179 kcal
GRASSI	3.5g
DI CUI ACIDI GRASSI	
SATURI	0.1g
CARBOIDRATI	37g
DI CUI ZUCCHERI	29g
FIBRE	1.7g
PROTEINE	2.1g
SALE	0.9g

ABBINAMENTO FORMAGGI E SALUMI

Chutney dal sapore importante, cremoso, ma con la leggera piccantezza dello zenzero. Tende a coprire, quindi necessita di formaggi dal gusto molto marcato come il formadi Frant o formaggi molto stagionati in genere. Ottimo anche su prosciutti cotti affumicati o sul gruyere



ABBINAMENTO A PIATTI DI PORTATA

Delizioso su tutte le carni e pesci bolliti. Ottimo anche su panini con porchette e prosciutti cotti.

""Pollo arrosto con patate e chutney all'albicocca, zenzero e miele""



*""Coscia d'anatra alla soia, broccoletti
e chutney all'albicocca, zenzero e miele""*





ABBINAMENTO FORMAGGI E SALUMI

Chutney dal sapore molto rotondo e gradevole, l'unico prodotto con l'"Aceto Balsamico di Modena IGP". Delizioso con robiole, tome, e formaggi a pasta molle in genere. Da provare su uno speck d'anatra o oca



CHUTNEY AGRODOLCE DI CILIEGIE CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"

Ingredienti

ciliegia 50%, cipolla rossa, zucchero di canna grezzo. "Aceto Balsamico di Modena IGP" 10% (contiene solfiti), olio di semi di girasole e sale.
SENZA GLUTINE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	686 kJ 164 kcal
GRASSI	2.8g
DI CUI ACIDI GRASSI	
SATURI	0.3g
CARBOIDRATI	35g
DI CUI ZUCCHERI	31g
FIBRE	1.9g
PROTEINE	1.1g
SALE	1.1g



ABBINAMENTO A PIATTI DI PORTATA

Delizioso su un petto d'anatra arrosto o su di guarnizione su un risotto ai funghi