

Prodotti dolci



Das bekannteste Gebäck der Toskana sind wohl die Biscotti - **Cantuccini di Prato** - zusammen mit dem schweren Vinsanto (Dessertwein). Es ist ein einfaches rustikales Dessertgebäck, das vom Lande stammt, wo die Bauern alles Notwendige für die Herstellung immer direkt im Haus hatten.

Der Sirup **Rosa di Firenze** (ROSE von FLORENZ) wird aus einer alten Rosensorte mit besonders fleischigen Blütenblättern hergestellt, die in der Gegend des klassischen Chiantigebiets wächst, wo die Weine ohne die Verwendung von Herbiziden und Pestiziden kultiviert werden. Dieser Sirup ist eine einzigartige Geschenkidee, der einem Geschenk von fünfundzwanzig Rosen (so viele sind in einem Fläschchen von 100 ml verarbeitet) entspricht und Ihren Spumante herrlich ergänzt, zu einem Kir der ganz besonderen Art!

Die interessante, wohlschmeckende Produktreihe **Gelatine di Vino** wird mit Qualitätswein hergestellt. Einen neuen Trend folgend, verwendet die moderne italienische Küche traditionelle Produkte wie Chianti-Weine und gibt ihnen eine neue Konsistenz als Gelee. Es ist sehr wichtig zu betonen, daß der Geschmack der Gelees dem ursprünglichen Charakter des Weins unglaublich nahe kommt, obwohl die Gelatine keinen Alkohol mehr enthalten. Es werden auch keine Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsmittel zugesetzt. Die Herstellungstechnik ist ähnlich der zur Herstellung von Fruchtgelees für das Frühstück. Die edelste Kombination mit den Gelees ist Käse. Zu gegrilltem, gekochten oder gebratenem Fleisch bis hin zu Frischkäse oder gereiftem Käse passen die anderen **Mostarde**, wie jene von Roten Florentinischen Zwiebeln, der beim Kochvorgang feiner Balsamico-Essig zugesetzt wird. Zu Lamm, Schwein oder Wild, bishin zu gewagten Kombinationen mit Süßem oder Halbfrorenem, eignen sich die pikanten Zubereitungen mit Florentinischem Apfel, Birne oder Kürbis.



Prodotti dolci



Prodotti della Terra

© by ToscanaSquisita2015

Listino di Prodotti

Miele & Marmellata

	Glas	Preis
Terra di Seta (biologico)		
Miele di Millefiori biologico; profumi del rosmarino, dei fiori di corbezzolo e di castagno.	250gr	ausverkauft
	500gr	ausverkauft
Renascimentho		
* Miele di Millefiori (dolce chiaro semisolido)	250gr	CHF 10.90
* Miele di Acacia (molto dolce trasparente liquido)	250gr	CHF 12.50
* Miele di Castagno (semidenso scuro non dolcissimo)	250gr	CHF 11.10
* Miele al Tartufo	100gr	CHF 13.10
Marmellata di arancia rossa sanguinella	250gr	CHF 8.30
Marmellata di mandarino	250gr	CHF 8.30
Marmellata di limone	250gr	CHF 8.30

Gelatine di Vino & Mostarde per formaggi, salumi e arrostiti bolliti

	Glas	Preis
Renascimentho		
♥ Gelatina di Sangiovese; crema di vino	230gr	CHF 12.40
* Gelatina di Vin Santo del Chianti; crema di vino	230gr	CHF 13.50
♥ Gelatina di Aceto Balsamico; crema	230gr	CHF 12.40
Conserva rinascimentale di Peperoni e Peperoncino	120gr	CHF 8.70
* Conserva rinascimentale di Pere, Vino e spezie	120gr	CHF 8.70
\$	211gr	CHF 13.10
Conserva rinascimentale di Mele, Lavanda e Rosmarino	120gr	CHF 8.70
Conserva rinascimentale di Zucca speziata	120gr	CHF 8.70
Conserva rinascimentale di Cipolla Rossa	120gr	CHF 8.70
* all' ac. Balsamico	210gr	CHF 13.10

* Conserva rinascimentale di Fichi Dottati leggerment senapata 200gr CHF 13.90

Sciroppo

Renascimentho FI. Preis
Sciroppo dolce di petali di Rosa di Firenze 100ml CHF 11.20

Biscotti

Pack Preis
Renascimentho
Cantuccini Chiantigiani (rosmarino e uvetta) 250gr CHF 10.80

Alle Preise inkl. MWST.



Bitte beachten Sie:

* Diverse auserlesene Produkte unserer Produzenten werden nur in beschränkter Menge produziert und sind daher nicht immer verfügbar.

♥ von ToscanaSquisita empfohlen
\$ kostengünstiges Qualitätsprodukt