

ITALIA **B** ITALIA
BREZZO

Le Confetture per i formaggi



MIELE AL TARTUFO: Indicato con Gorgonzola, Crescenza, Fontina, Tome Giovani. Ottimo in abbinamento a tutti i formaggi caprini.

CONFETTURA DI MIRTILLI ROSSI: Ottima in abbinamento con Parmigiano Reggiano, Castelmagno, Grana Padano, Sbrinz. Indicata anche in abbinamento a formaggi più freschi.

CONFETTURA DI PEPERONI SENAPATI: Molto indicata con formaggi di pecora come il Pecorino Romano, il Pecorino Sardo ed il Pecorino Toscano. Ottima anche con i formaggi stagionati ed i formaggi affumicati.

MOSTARDA D'UVA (COUGNÀ): Ottima con Taleggio, Tome di alpeggio, Caprice des Dieux, Belpaese.

CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE: Abbinamento ideale con Camembert, Montano, Taleggio, Raschera.

CONFETTURA DI POMODORI VERDI E FICHI: Indicata con Gorgonzola, Asiago, Roquefort. Ottima con tutti i formaggi stagionati o piccanti.

CONFETTURA DI PERE E ZENZERO: Ottima con formaggi stagionati e di carattere. Il gusto speziato si accompagna bene con tutti i formaggi di pecora come il Pecorino Romano e il Pecorino Toscano.

CONFETTURA DI PERE, BAROLO E MIELE: Il gusto rotondo e armonico di questa confettura la rende ideale in abbinamento a tutti i tipi di formaggi, sia freschi che più stagionati.

CONFETTURA DI FICHI SENAPATI: Il gusto dolce e leggermente piccante della confettura si accompagna alla perfezione a formaggi di media stagionatura come il Caciocavallo, il Ragusano, il Formaggio di Fossa e tutti i tipi di Pecorino.

MIELE ALLO ZAFFERANO: Si abbina a formaggi di media e lunga stagionatura come Parmigiano Reggiano, Asiago e con tutti i formaggi caprini.

CONFETTURA DI SEDANO CAMELLATO: Si consiglia l'abbinamento con formaggi di media stagionatura come: Parmigiano Reggiano, Caciocavallo, Pecorino Sardo e Toscano. Si sposa alla perfezione anche con tutti i formaggi erborinati (Roquefort, Blu del Moncenisio, Gorgonzola).