

CHUTNEY PESCHE, SCALOGNO E MANDORLE



CODICE 93832

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia,

PESO 150 g

Salsa agrodolce a base di pesche, scalogno e mandorle, completamente naturale

MATERIA PRIMA

Chutney agrodolce realizzato con pesche, scalogno e mandorle, in modo artigianale e senza aggiunta di coloranti, conservanti o gelificanti

ASPETTO

Si presenta come una salsa densa e dal colore brillante, con pezzi visibili di pesche

SAPORE

Il profumo di scalogno è ben bilanciato dalla pesca; piacevole la sensazione croccante durante l'assaggio data dalle mandorle a lamelle

PRODUTTORE

La Dispensa di Alessio Brusadin - Brugnera (PN)

SELEZIONATO PERCHÈ

Questi chutney agrodolci di Alessio Brusadin si sono rivelati delle nuove e intriganti proposte da abbinare a formaggi e salumi. Siamo rimasti colpiti da come Alessio li abbia realizzati avendo già a mente un chiaro progetto di abbinamento per ognuno e di come sia riuscito a unire la tradizione orientale del chutney ai gusti della cultura italiana

CURIOSITÀ

Il chutney o chatni è una famiglia di condimenti associata alla cucina indiana e sud asiatica che contiene un misto di spezie, verdure e/o frutta. Sono tradizionalmente serviti come condimento a piatti principali a base di carne, riso o verdure