Data di creazione: 17/05/2024

MOSTARDA DI CIPOLLA BIOLOGICA

CODICE	93155
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
PESO	110 g

Mostarda cremonese di cipolla bio in vaso da 110 g

DESCRIZIONE	La classica mostarda di Cremona, prodotta artigianalmente dalla famiglia Luccini con cipolle rosse provenienti da agricoltura biologica, candite e immerse in sciroppo di glucosio aromatizzato con la senape
ASPETTO	Tipica mostarda cremonese, che si contraddistingue per essere preparata con pezzi di frutta interi
SAPORE	Dolce e leggermente piccante
PRODUTTORE	La Cicogna - Cicognolo (CR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Lavoriamo ormai da molti anni con la famiglia Luccini, perchè le mostarde della Cicogna si contraddistinguono sia per la qualità della materia prima che per l'artigianalità della produzione. Una qualità che si riconosce al palato...
CURIOSITÀ	L'origine della Mostarda di Cremona è, come dice il nome, nelle preparazioni a base di mosto d'uva (mustum ardens) che, cotto e concentrato, veniva consumato alla stato naturale o con l'aggiunta di senape. Con l'aggiunta di mosto, frutta o verdura potevano conservarsi a lungo. Per questo ebbe un notevole successo presso le cucine medievali e rinascimentali di tutta Europa, dove si cercava di sfruttare in ogni maniera tutti gli espedienti che impedissero il deterioramento delle vivande. Nei secoli successivi venne meno il legame fra la mostarda e il mosto, fino ad arrivare al prodotto che conosciamo oggi e che, nelle sue componenti fondamentali, comparve già nella sua versione definitiva nell'800
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	La Mostarda di Cipolle si abbina in particolare al manzo bollito, al Montasio, al Gruyere

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.