

## MOSTARDA DI MORE



**CODICE** 93170

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Lombardia

**PESO** 440 g

Mostarda cremonese di more in vaso da 440 g

### DESCRIZIONE

Le more vengono 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

Ha un sapore pulito, piccante ma delicato

### 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 allo 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 Cremona è ottima abbinata a salumi, bolliti e ai formaggi, o nel classico abbinamento con il mascarpone e il panettone. In particolare si accompagna al filetto all'aceto balsamico. Da provare anche con il Salva, con il Parmigiano Reggiano e con il Castelmagno