

I prodotti

{tab=Pestât}

La tradizione ci tramanda questo prodotto derivato dalla macellazione del maiale.

È un insaccato composto da una mescolanza di lardo fresco macinato con verdure, erbe aromatiche e spezie.

Ricco di aromi naturali, viene utilizzato come condimento nella preparazione di piatti caldi. Il Pestat classico è ottimo per insaporire carni al forno o in umido, minestrone, sughi o patate al forno.

La versione con la salsa al pomodoro viene utilizzata come condimento per la pasta o per una bruschetta davvero speciale.

Il Pestât di Fagagna è dal 2006 Presidio di Slow Food.

Confezioni disponibili:

-

Pestât classico: salamini di diverse misure e vasetti da 280 gr.

-

Pestât Salsarossa: vasetti da
220gr.

{gallery}prodotti/pestat{/gallery}

{tab=Confetture}

Le nostre confetture vengono ottenute da frutta
selezionata prodotta in azienda. Prodotte tradizionalmente a cielo aperto e senza l'utilizzo di alcun additivo o addensante
mantengono intatti i sapori ed i profumi della frutta da cui derivano.

{slide=Linea classica}

Tutte le confetture sono adatte al confezionamento di crostate o
guarnizioni di dolci e gelati o semplicemente per una sana colazione sopra una fetta di buon pane casereccio.

Vasetti da 120gr dei seguenti gusti: caki, kiwi, ribes, susine, fichi, sambuco, uva fragola, mele cotogne.{/slide}

{slide=Linea aromatica (confetture da abbinare ai formaggi)}

L'innovativa linea aromatica propone interessanti connubi tra la
freschezza della frutta e degli ortaggi della nostra azienda, con
l'intensità di spezie ed erbe aromatiche per creare curiosi e
sorprendenti abbinamenti. Questa linea è particolarmente adatta ad
accostamenti culinari ricercati, sia con carni che formaggi, ideale per
assaporare nuove ed intriganti sensazioni.

I gusti proposti: Cetrioli e basilico; Pere, timo e pepe; Melone e rosmarino; Fragole e ortiche; Mele e rafano; Uva spina
nera e menta; Goccia d'oro e pelargonium; Nashi e zucchine; Fichi, pomodoro e dragoncello; Caki e alloro; Cotogne e
salvia; Zucca e semi di papavero

Potrete trovare una selezione della linea aromatica in cofanetti degustazione da 6 o 12 pezzi da 30gr. Perfetti come idea
regalo.

Inoltre alcuni gusti sono a disposizione in vasetti da 120gr.

{/slide}

{gallery}prodotti/confetture{/gallery}

{tab=Sottovetro}

Le nostre verdure sottovetro sono adatte come antipasto o per accompagnare salumi e formaggi o piatti a base di carne (ad esempio bolliti e arrostiti).

-

Melanzane in olio extravergine di oliva

-

Topinambur in olio extravergine di oliva

-

Peperoni in agrodolce

-

Agrodolci verdure

-

Peperoni sciropati

-

Peperoncini sciropati

{gallery}prodotti/verdure{/gallery}

{tab=Creme}

Una linea di
creme studiata per l'abbinamento con le carni, in primis i bolliti, o per essere
degustate sui crostini come antipasto.

Proponiamo cofanetti degustazione
dedicati all'accompagnamento di carni. All'interno dei cofanetti troverete: Cren, Crema di Cardi, Crema di
Porri, Crema
di Brovada, Crema di Peperoni gialli, Salsa dolce di Corniole.

Alcune creme
sono disponibili in vasetti da
100 gr:

Cren: da degustare con i bolliti

Crema di Cardi: per crostini

Crema di Porri: per crostini o per accompagnare la carne

Crema di Melanzane: per crostini

Crema di Peperoni: per crostini o per accompagnare la carne

Salsa di Tomatillo: ideale come intingolo per verdure crude

Salsa dolce al Peperoncino e
Lemongrass: ottima per accompagnare carne, pesce o

verdure fritte.

{tab=Sughi}

Ideali per
condire perfettamente e velocemente un buon piatto di pasta o una bruschetta.

In vasetti da 230gr troverete:

-

Pachino alle erbe

-

Melanzane e pomodoro

-

Peperoni e pomodoro

{gallery}prodotti/sughi{/gallery}

{tab=Prodotti d'Oca}

In alcuni periodi dell'anno abbiamo a disposizione per la vendita esterna anche i prodotti derivati dalla macellazione delle nostre oche, nate ed allevate in Friuli.

{slide=Petto d'Oca stagionato}

Ottimo tagliato a fettine sottili e servito come antipasto su pane caldo e burro.

Può essere anche utilizzato all'interno di ricette a base di pasta o riso o, soffritto, per dare croccantezza a creme e zuppe.

Disponibili confezioni sottovuoto con metà petto.{/slide}

{slide=Cicciole di oca}

Dell'oca non si butta via niente… Anche con la pelle è possibile preparare un'authentic squisitezza; adatta con l'aperitivo o come antipasto. Le strisce di pelle rosolate e private del grasso si presentano croccanti e sfiziose.

Disponibili, da Novembre a Gennaio, in sacchetti da 80gr.{/slide}

{gallery}prodotti/altri prodotti{/gallery}