

## Mirtillo in purezza

**Succo di Puro Mirtillo :** Mirtillo selvatico in purea al 100 % con eliminazione del seme.

**Confettura di Mirtillo selvatico in purezza:**

Confettura senza pectina , con evaporazione a 55 gradi sotto vuoto, con il 25 % di aggiunta di malto di riso.

## Lampone in purezza

**Succo di Puro Lampone :** Lampone coltivato in azienda con metodi biologico, in purea al 100%

**Confettura di Lampone:**

Confettura senza pectina, con evaporazione a 55 gradi sotto vuoto, con aggiunta di malto di Riso nel 25 %.



**Coltivazione e trasformazione di  
frutti di bosco e tartufi**

Di Marella Pierangelo  
Loc. Vetriceto San Godenzo ( Fi. )  
Tel. 0558374260 cell.3355240518  
P.I. 03539290480

**[www.agriturismovetriceto.it](http://www.agriturismovetriceto.it)**

Tutta l'attenzione dell'azienda è impostata sulla qualità.

Le coltivazioni di frutta e ortaggi sono biologiche

Il Tartufo proviene dall'Appennino toscano-romagnolo.

L'olio extravergine di oliva è di provenienza toscana.

Lo zucchero di canna proviene da coltivazioni biologiche

E da mercato equo-solidale.

L'attrezzatura per la trasformazione è di ultima generazione

e lavora sotto vuoto, mantenendo inalterate le proprietà

organolettiche e l'aroma del prodotto

Possibilità di ordini anche via E:mail  
[sorgentiditoscana@alice.it](mailto:sorgentiditoscana@alice.it)



## TARTUFO e Funghi porcini

### Salsa al Tartufo:

Il tartufo è dell'Appennino Tosco-Romagnolo, condito con olio extravergine di oliva toscano. La qualità del prodotto è data dalla freschezza degli ingredienti e dalla cottura fatta direttamente all'interno del vaso di vetro in fase di sterilizzazione.

### Crema di funghi PORCINI

Salsa ottima per condire riso e pasta, ogni vasetto condisce 3 porzioni. Molto adatta anche per antipasti e spuntini.



## Confettura di Ribes Nero senza pectina aggiunta e succo di frutta

Questo frutto ha un elevato tenore di vitamina C+P ( Rutina ), e ha un contenuto di vitamina C notevolmente più alto di quello delle arance. Interessante la proprietà rinforzante e antinfiammatoria sui polmoni. Vanta inoltre un alta percentuale di acidi della frutta dalla naturale azione stimolante per tutto l'organismo.

Nel succo il sapore è leggermente acidulo e ciò lo rende molto dissetante.

## Confettura di Sambuco, Succo di frutta e succo puro:

La confettura ha un aroma molto particolare, il succo puro ha una elevata PROPRIETA LASSATIVA.

Il succo da 700 ml. è allungato con acqua e zucchero quindi può essere usato a bicchierini sera e mattina.

I succhi di frutta da 200 ml. sono di: Mirtillo, Lampone e Mora. I succhi di frutta da 700ml. sono di : Mirtillo, Lampone, Mora, Fragola, Ribes Nero, Sambuco.

---

## Confettura extra di lampone e succo di frutta:

Il lampone fresco con una limitata aggiunta di zucchero mantiene un forte profumo e un gusto intenso.

## Confettura extra di Mirtillo e succo di frutta:

Questa pianta selvatica vive sulle più alte cime dell'Appennino in praterie incontaminate. Note sono le proprietà protettive vasali, Antiemorragiche, di stimolazione della percezione visiva e antiinfiammatorie.

## Confettura extra di Ribes:

Il sapore del ribes leggermente acidulo viene mantenuto dal leggero apporto di zucchero.

## Confettura extra di More e succo di frutta:

Forse la confettura di frutti di bosco più diffusa, fatta con more selvatiche.

### Confettura extra di Rosa Canina:

Questo prodotto oltre alla gradevolezza del sapore, può essere paragonato a una preparazione erboristica. Note sono le proprietà antiinfiammatorie, vitaminizzanti e stimolanti delle funzioni renali di questo frutto ricco di vitamina C. Frutta al 67%.

### Confettura extra di Fragole:

Prodotta da Fragole coltivate in montagna e commercializzata in poche confezioni  
Frutta al 67%.

### Confettura extra di Mela Cotogna:

L'aroma della Cotogna viene mantenuto dal processo di lavorazione e la concentrazione del prodotto fatta a vuoto d'aria permette di esaltarne le caratteristiche. Frutta 75%.

### Crema di Marroni con Vaniglia

I marroni sono del Mugello, la Vaniglia è vera vaniglia certificata BIO, la crema è una vera essenza della qualità dei  
" MARRONI DEL MUGELLO "



## Salse da formaggi

### Gelatina Zafferana:

Ottima su formaggi freschi e ricotta, fatta con mela cotogna e zafferano

### Gelatina di Gallo Nero e di Brunello

La gelatina di vino rosso si abbina con formaggi a media stagionatura.

### Confettura di Peperoncino:

Salsa dolce e piccante ottima con formaggi a media e elevata stagionatura o con carni.

### Gelatine di Vinsanto o di Vernaccia

Ottime per accompagnare il formaggio Stagionato nell'aperitivo.