

Le Sorgenti

Frutti di Toscana



**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

**Tutta l'attenzione dell'azienda è impostata sulla qualità.
Le coltivazioni di frutta e ortaggi sono biologiche
Autocertificata.**

**Il Tartufo proviene dall'Appennino tosco-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
agrivetri@inwind.it**



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. La percentuale di frutta è di 67% nella confettura e di 42% nel succo.

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 del frutto. La percentuale di frutta è di 67% nella confettura e di 42% nel succo.

Confettura extra di Ribes:

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

Percentuale di frutta 67%

Confettura extra di More e succo di frutta:

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

Percentuale di frutta 67%.

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 numerate. 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%.

Confettura extra di Ciliegie:

Il frutto viene sottoposto a una leggera cottura che non ne altera in nessun modo l'aroma ma che caramella lo zucchero.

Frutta 67%.



Salse da formaggi

Gelatina di Mele Cotogne:

Prodotto dall'aroma molto fruttato e dolce, adatto per accompagnare formaggi freschi, raveggioli o ricotta.

Una variante è la lavorazione della gelatina con lo **ZAFFERANO** da abbinare con la ricotta

Confettura di Peperoncino:

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

Confettura extra di cipolle

Adatta a tutti i tipi di formaggio, può essere accompagnata con l' **IDROMIELE**



TARTUFO

Salsa al tartufo:

Il tartufo lavorato (Tuber Brumale) proviene dall'Appennino Tosco-Romagnolo, l'olio extravergine di oliva è di produzione toscana. 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.

Olio di peperoncino

Prodotto con olio extravergine di oliva toscano e peperoncino.



IDROMIELE e AMBROSIA

Di queste bevande alcoliche se ne ha traccia nell'antica Grecia e nel nord Europa ancora da prima della fermentazione alcolica dell'uva.

Si producono attraverso la fermentazione del miele .

Il risultato è una bevanda alcolica (14 gradi) dolce e leggermente frizzante e nell'Ambrosia l'aggiunta di polpa di Lampone apporta un ulteriore gusto fruttato.

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 15 % di aggiunta di malto biologico.

Lampone in purezza

Succo di Puro Lampone : Lampone coltivato in azienda con metodi biologico, in purea al 100%
Con eliminazione del seme

Confettura di Lampone in purezza :
Confettura senza pectina, con evaporazione a 55 gradi sotto vuoto, con aggiunta di malto Biologico nel 15 %.