

Savôrs di Cjase
Faleschini
Azienda Agricola Montana
condotta con metodo Biologico





La Nostra Storia:

L'Azienda Agricola montana Faleschini Luigi, è situata nella vallata alpina Friulana della "Valcanale" nel comune di Malborghetto (UD) a quota 720 m s.l.m. Dal 1990 anno di inizio attività, nei propri appezzamenti aziendali si coltivano durante i mesi estivi e autunnali ortaggi, frutta e piccoli frutti con metodi di produzione biologica controllata e certificata e in particolar modo patate, fagioli, cavoli, radicchi, zucchine, erbe selvatiche, lamponi, more, ribes, fragole, mele var. "Florina", pere var. locali e susine. In tunnel freddi si coltivano peperoni, melanzane e pomodori con raccolte tardo estivo ed autunnali. Concimazioni organiche, rotazioni colturali, lavorazioni del terreno superficiali, deserbature meccaniche e manuali, utilizzo di prodotti di origine naturale (propoli, alghe, argille), calendario delle semine e trapianti in sintonia con il metodo biodinamico, sono i mezzi utilizzati in azienda per la produzione biologica di ortaggi e frutta.

In un piccolo laboratorio alimentare, di proprietà aziendale a pochi chilometri dall'Azienda Agricola, si producono conserve vegetali, quali verdure "sott'olio", in "agrodolce", creme vegetali, confetture, sciroppi e succhi di frutta. La lavorazione artigianale delle conserve è seguita direttamente dal Titolare dell'Azienda Agricola: si cerca di elaborare e realizzare semplici e genuini prodotti con la frutta e le verdure prodotte nei propri appezzamenti (filiera corta). La scelta accurata e mirata delle materie prime, degli ingredienti di lavorazione e dei propri Fornitori, la continua ricerca in loco, di "vecchie ricette" con la successiva ri-elaborazione e creazione di nuove preparazioni, nel rispetto della tradizione popolare contadina, sono le finalità che la azienda intende perseguire per raggiungere i più alti livelli qualitativi appagando le attese dei consumatori più esigenti. Il proprio marchio aziendale "Savôrs di Cjase" (sapori di casa) rappresenta il



recupero di tradizioni culinarie popolari frutto di uno studio attento delle ricette e degli ingredienti con cui sono realizzate queste conserve vegetali.

I nostri prodotti sono ottenuti senza nessuna aggiunta di conservanti, coloranti, aromi. Non vengono utilizzati ingredienti o prodotti OGM per le lavorazioni. Ogni prodotto viene pastorizzato per garantirne la conservazione.

Tutte le materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni alimentari, di origine agricola, provengono da coltivazioni controllate e certificate secondo il metodo di produzione biologica.

Le produzioni biologiche aziendali di fresco e di trasformato sono certificate da Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC): organismo di controllo riconosciuto dal Ministero che certifica i prodotti dell'agricoltura e dell'agro alimentare autorizzato con Decreto Ministeriale del MIRAAF 9697172 del 18/12/96.

Il codice Operatore Aziendale è : IT IMC FO30.

Il prodotto conservato risponde ai requisiti dichiarati in etichetta, ed è conforme alle specifiche di Legge e alle normative vigenti.

L'azienda ha implementato un piano di autocontrollo Aziendale (HACCP), come Previsto dal Decreto Legge 155/97 e dai successivi Reg. 178/2002/CE - 852/2004/CE

CONFETTURE E COMPOSTE



Le confetture vengono prodotte artigianalmente esclusivamente con frutta fresca principalmente di produzione aziendale.

La frutta destinata alla trasformazione è colta al giusto grado di maturazione con un rapporto equilibrato tra gli zuccheri presenti naturalmente e la propria acidità per poter ottenere un prodotto finale di elevata qualità organolettica.

Come dolcificanti si utilizza principalmente zucchero di canna e nel caso di composte sciroppo d'agave o mosto d'uva concentrato.

Per assicurare la conservazione, come acidificante e antiossidante naturale, si aggiunge puro succo di limone prodotto da una cooperativa agricola biologica Siciliana.

La cottura della frutta viene effettuata a basse temperature per mantenere più possibile inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto (cottura "sottovuoto" con temperature di ebollizione non superiori ai 60°C.)

Non vengono utilizzati coloranti, conservanti, aromi.

CONFETTURE A BASE DI MELA:

Abbinamenti per le confetture di mela: per accompagnare formaggi freschi e di media stagionatura possibilmente dolci, tipo "latteria", ricotta dolce non affumicata, ormaggi tipici della tradizione friulana come il "formadi dal Cit" e il "formadi frant", "formadi salat".



Confettura di mela e cannella da agricoltura biologica, confezione vasetto vetro ml.212.

Contenuto 250g.

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

La confettura di mela viene prodotta con una vecchia varietà di mele resistenti alla ticchiolatura (principale malattia del melo) molto ricche di pectina e adatte alla produzione di confetture, creme e composte, in quanto la purea che si ottiene dopo cottura ed estrazione risulta con una consistenza tale, che non necessita di aggiungere altri addensanti e gelificanti. La confettura è dolcificata con zucchero di canna e aromatizzata con cannella in polvere.



Confettura di mela allo zenzero e cannella da agricoltura biologica

Confezione: vasetto vetro ml.212.-156

Contenuto: 220g.-140g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

La confettura di mela viene prodotta con una vecchia varietà di mele resistenti alla ticchiolatura (principale malattia del melo) molto ricche di pectina e adatte alla produzione di confetture, creme e composte, in quanto la purea che si ottiene dopo cottura ed estrazione risulta con una consistenza tale, che non necessita di aggiungere altri addensanti e gelificanti. La confettura è dolcificata con zucchero di canna e aromatizzata con spezie quali lo zenzero e la cannella in polvere, che conferiscono un retrogusto piacevolmente speziato, ma non predominante.



Composta di mela allo sciroppo d'agave da agricoltura biologica confezione vasetto vetro ml.212.

Contenuto 240g.

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

La composta di mela viene prodotta con una vecchia varietà di mele resistenti alla ticchiolatura (principale malattia del melo) molto ricche di pectina e adatte alla produzione di confetture, creme e composte, in quanto la purea che si ottiene dopo cottura ed estrazione risulta con una consistenza tale, che non necessita di aggiungere altri addensanti e gelificanti. La composta è dolcificata con sciroppo d'agave: un prodotto naturale dolcificante estratto dalla linfa delle foglie dell'agave blu (Messico), è ricco di fruttosio (90%) e ha un indice glicemico molto basso, gusto neutro. La composta è adatta (senza abusarne) per coloro che non possono assumere saccarosio.



Confettura di mela all'arancia da agricoltura biologica

Confezione: vasetto vetro ml.212.

Contenuto 220g.

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

La confettura di mela all'arancia viene prodotta con una vecchia varietà di mele resistenti alla ticchiolatura (principale malattia del melo) molto ricche di pectina e adatte alla produzione di confetture, creme e composte, in quanto la purea che si ottiene dopo cottura ed estrazione risulta con una consistenza tale, che non necessita di aggiungere altri addensanti e gelificanti. Alla purea di mela viene aggiunta a fine cottura le scorzette di arancia tritate e il succo di limone. La confettura è dolcificata con zucchero di canna. Piacevole al palato il sapore delle mele e l'aroma dell'arancio sprigionato dalle scorzette aggiunte.

CONFETTURE DI FRUTTA :

Confetture di lamponi- ribes- mirtilli - piccoli frutti

da agricoltura biologica

confezione vasetto vetro ml.212-156

Contenuto: 260g - 140g.

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La confettura di piccoli frutti (lamponi, ribes, fragole) o di frutti singoli (lamponi, ribes, mirtilli) vengono prodotte con frutta fresca di provenienza aziendale. Vengono dolcificate con zucchero di canna. Le confetture hanno un gusto marcato di frutta fresca grazie alla cottura a basse temperature sotto vuoto.

Confetture di fragole da agricoltura biologica

Confezione: vasetto vetro ml.212-156

Contenuto: 260g-140g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La confettura di fragole viene prodotta con frutta fresca di produzione aziendale, alla frutta passata sono stati aggiunti durante la cottura pezzi di fragole intere. Viene dolcificata con zucchero di canna e acidificata con succo di limone. La confettura ha un gusto marcato di frutta fresca.

Confettura di zucca alla vaniglia da agricoltura biologica

confezione: vasetto vetro ml.212-156

Contenuto: 260g.-140g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La confettura di zucca viene prodotta con zucche tipo "butter" in quanto hanno una polpa di ottima qualità. La preparazione è laboriosa ma il risultato che si ottiene appaga di tanto lavoro. La confettura è aromatizzata con vaniglia naturale in polvere e viene acidificata con puro succo di limone e dolcificata con zucchero di canna. La confettura si abbina bene a preparazioni con amaretti.

Confettura di pera e cannella da agricoltura biologica

confezione vasetto vetro ml.212 -156

Contenuto: 260g -140g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La confettura di pera viene prodotta con frutta fresca, dolcificata con zucchero di canna e aromatizzata con cannella in polvere. La confettura ha un gusto marcato di frutta fresca grazie alla cottura a basse temperature sotto vuoto.

Confetture di albicocche e/o susine da agricoltura biologica

Confezione: vasetto vetro ml.212

Contenuto: 260g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La confettura di albicocche viene prodotta con frutta fresca di produzione extra aziendale (ma sempre reperita da produttori del territorio regionale e certificati per il metodo di produzione biologico), le susine sono di produzione aziendale. La frutta denocciolata manualmente, viene cotta lentamente con la buccia fino che non sia completamente rammollita. Viene dolcificata con zucchero di canna e acidificata con succo di limone. La confettura ha un gusto marcato di frutta fresca.

SCIROPPI E SUCCHI





Sciroppo da estratto a freddo di infusione di fiori di sambuco

da agricoltura biologica

Confezione: vaso succo vetro ml.500.

Contenuto: 500 ml.

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

Lo sciroppo da estratto a freddo di infusione di "fiori di sambuco selvatico" (cresce spontaneo, ai margini degli appezzamenti aziendali coltivati, una volta veniva piantato per scopi terapeutici e medicinali) è un'antica preparazione tipica delle nostre Vallate Alpine. Viene preparato con un'estrazione a freddo del polline e delle sostanze aromatiche contenute nei petali dei fiori in un'infusione acquosa (arricchita di succo di limone e di acido citrico) che dura diversi giorni. Viene poi filtrata e aggiunto lo zucchero di canna per la preparazione finale dello sciroppo.

Consigli per l'utilizzo: Si diluisce con acqua fresca e si ottiene una ottima bevanda dissetante e rinfrescante da consumare durante momenti di svago e attività fisiche all'aria aperta. La presenza di flocculazioni nel prodotto (fenomeno naturale) non pregiudica la conservabilità né l'utilizzo, ma garantisce la genuinità dello stesso. E' ottimo anche per preparare aperitivi di frutta estivi con aggiunta di vino bianco o prosecco. Durante i mesi invernali diluito con acqua calda e con aggiunta di spezie si presta alla preparazione di un "brulè" analcolico. Consigli per l'utilizzo: Agitare prima dell'uso e diluire una parte di sciroppo con 4-6 parti di acqua a seconda se si vuole ottenere una bevanda più o meno zuccherina. Conservare in



Succo di mele da agricoltura biologica

confezione : bag in box da 3 litri

Contenuto : 3 litri

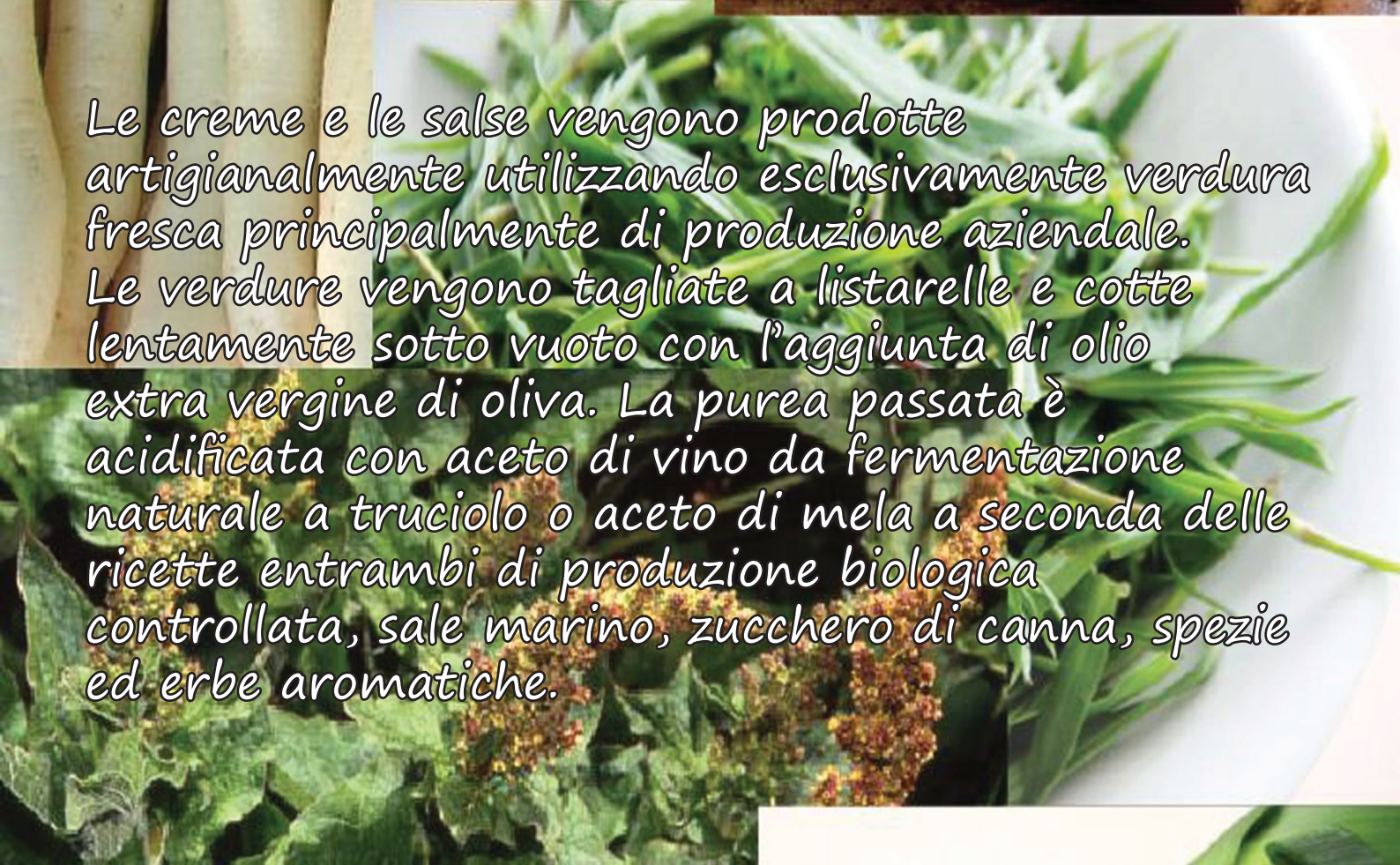
Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

Il succo di mela limpido 100% viene prodotto con mele di montagna di provenienza aziendale della varietà "Florina" con aggiunta di mele autoctone di vecchie varietà locali. Le mele sono coltivate secondo il metodo di produzione biologico, senza utilizzo di pesticidi e di prodotti di sintesi. Il succo di mela limpido è puro (100% da spremitura diretta delle mele) non sono aggiunti conservanti, aromi, additivi e dolcificanti. Per ottenere un litro di succo occorrono circa due chili di mele. Pur essendo pastorizzato ottime le caratteristiche organolettiche grazie alla qualità delle mele di montagna che si utilizzano per la sua preparazione.

CREME E SALSE:



Le creme e le salse vengono prodotte artigianalmente utilizzando esclusivamente verdura fresca principalmente di produzione aziendale. Le verdure vengono tagliate a listarelle e cotte lentamente sotto vuoto con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva. La purea passata è acidificata con aceto di vino da fermentazione naturale a truciolo o aceto di mela a seconda delle ricette entrambi di produzione biologica controllata, sale marino, zucchero di canna, spezie ed erbe aromatiche.



CREME DI VERDURE E DI ERBE SPONTANEE



Crema di "sclopit" (silene vulgaris) da agricoltura biologica, confezione vasetto vetro ml.156
 Contenuto 120g.
 Scadenza: 18 mesi dal confezionamento.

La crema di silene (erba spontanea) viene prodotta con olio di oliva extra vergine sale e zucchero di canna, acidificata con aceto di mela e succo di limone. Ottima su crostini, o come base per la preparazione di un "pesto friulano" (con aggiunta di gherigli di noci, formaggio grattugiato dolce e aglio il tutto passato nel mixer) utilizzata come condimento alla pasta, per "omlette" con aggiunta nel ripieno di formaggio latteria...



Crema di "farinot o scuntic" (Chenopodium buonenrico) da agricoltura biologica.
 Confezione vasetto vetro ml.156-212
 Contenuto 120g.-220g
 Scadenza: 18 mesi dal confezionamento.

La crema di spinacio di monte (erba spontanea), viene prodotta con olio di oliva extra vergine sale e zucchero di canna, acidificata con aceto di mela e succo di limone. Ottima su crostini o come base, per la preparazione di un risotto. Si addice per la preparazione di gnocchi (da aggiungere la crema nell'impasto dei gnocchi) o per ravioli o "Cjalcions" (da aggiungere nel ripieno con ricotta e formaggio caprino fresco). Entrambi le creme si possono utilizzare per la preparazione di frittate, anche mischiandole insieme.



Crema di radicchio "rosso tardivo" da agricoltura biologica, confezione vasetto vetro ml.212. -156ml
 Contenuto 220g. -140g
 Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

La crema di radicchio rosso tardivo o radicchio "stella" slez.friulana, viene prodotta con olio di oliva extra vergine sale e zucchero di canna, acidificata con aceto di mele e aromatizzata con pepe nero macinato.

Crema di melanzane da agricoltura biologica, confezione vasetto vetro ml.156

Contenuto 120g

Scadenza: 18 mesi dal confezionamento.



La crema di melanzane, viene prodotta con olio di oliva extra vergine, sale marino, zucchero di canna, capperi, origano e peperoncino. Acidificata con aceto di vino e succo di limone. Leggermente piccante, è ottima su bruschette o per condire una pasta magari aggiungendo dei filetti di pomodoro crudo, dadini di pecorino fresco e un filo di olio extra vergine di oliva.

Crema di porro da agricoltura biologica, confezione vasetto vetro ml.212.-156

Contenuto 220g-140g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La crema di porro viene prodotta con olio di oliva extra vergine, sale e zucchero di canna, acidificata con aceto di vino e aromatizzata con pepe nero macinato. Ottima su crostini, per accompagnamento ai bolliti o da utilizzare per una zuppa con aggiunta di patate.

Crema di cipolla dorata e cipolla rossa da agricoltura biologica confezione vasetto vetro ml.212. -156 ml

Contenuto 220g.-140g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La crema di cipolle viene prodotta con olio di oliva extra vergine, sale e zucchero di canna, acidificata con aceto di mele e aromatizzata con pepe nero macinato. La crema di cipolla rossa ha un gusto più delicato rispetto alla dorata in cui è più marcato il sapore di cipolla.



CONSERVE SOTT'OLIO E AGRODOLCE



Le conserve vengono prodotte artigianalmente utilizzando esclusivamente ortaggi freschi prodotti prevalentemente nei propri appezzamenti aziendali.

Le verdure lavate, mondate e tagliate manualmente, vengono scottate in una miscela di aceto di vino da fermentazione naturale a truciolo di produzione biologica controllata. A seconda delle ricette si aggiunge alla stessa, vino bianco, zucchero di canna, sale marino, spezie ed erbe aromatiche. I vasi vengono colmati sotto vuoto con olio extra vergine di oliva spremuto a freddo o con una miscela di "agrodolce", poi pastorizzati per garantirne la conservazione e la sicurezza microbiologica.



CONSERVE SOTT'OLIO

Abbinamenti : salumi misti, carni bollite o carni alla griglia, o più semplicemente per uno spuntino accompagnati da pane casereccio, per arricchire una pizza di verdure.



Pomodori verdi "sott'olio" da agricoltura biologica
confezione vasetto vetro da 314ml. -212 ml
Contenuto 270g -220g
Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

I pomodori di provenienza aziendale vengono tagliati, salati e acidificati a freddo con aceto di vino da fermentazione naturale a truciolo. Prima del confezionamento si aggiungono capperi sottosale, origano e peperoncino, vengono colmati con olio di oliva extra vergine spremuto a freddo di primissima qualità.



Radicchio rosso "sott'olio" da agricoltura biologica
confezione vasetto vetro da 314ml. -212ml
Contenuto 270g.-220g
Scadenza: 24 mesi dal confezionamento

Il radicchio rosso, precoce o tardivo tipologia trevisano o veronese, una volta curato e tagliato manualmente, è scottato in aceto di vino da fermentazione naturale a truciolo; aromatizzato con pepe macinato, ginepro e aglio tritato, viene confezionato con olio di oliva extra vergine spremuto a freddo di primissima qualità o di semi di girasole, deodorato a vapore.



Peperoni "sott'olio" da agricoltura biologica
confezione vasetto vetro da 314ml. -212ml
Contenuto 270g. -220g
Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

I peperoni vengono tagliati manualmente in falde, scottati con una miscela di aceto di vino e zucchero di canna e aromatizzati con pepe macinato, aglio e basilico. Sono confezionati con olio di oliva extra vergine spremuto a freddo di primissima qualità.



Zucchine "sott'olio" da agricoltura biologica
confezione vasetto vetro da 314ml. -212ml
Contenuto 270g. -220g
Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

Le zucchine vengono tagliate a sottili rondelle, acidificate a freddo con una miscela di aceto di vino, acqua, cipolle a fette, erbe aromatiche e spezie; sono confezionate con olio di oliva extra vergine spremuto a freddo di primissima qualità o di girasole deodorato a vapore.



Melanzane "sott'olio" da agricoltura biologica
confezione vasetto vetro da 314ml. -212ml
Contenuto 270g. -220g
Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

Le melanzane, tagliate a rondelle e messe sotto sale per far perdere l'acqua di vegetazione vengono acidificate a caldo con una miscela di aceto di vino, acqua, erbe aromatiche e spezie; sono confezionate con olio di oliva extra vergine spremuto a freddo di primissima qualità, capperi, origano, peperoncino.

Radic di mont (Cicerbita Alpina)"sott'olio"
confezione vasetto vetro da 220ml. -vaso vetro da 156 ml
Contenuto 180g. - contenuto 140 g.
Scadenza: 18 mesi dal confezionamento.



Pianta erbacea spontanea appartenente alla famiglia delle Asteracee. Cresce dai 1000 ai 2000 metri di quota, solo in determinati areali principalmente nelle Alpi Carniche.

La raccolta manuale dei singoli germogli, tutelata e regolamentata dalla legge Regionale viene effettuata durante i mesi tardo primaverili allo sciogliersi delle nevi su pendii montani in ambienti principalmente di boscaglia rada. Gli esili germogli colti uno ad uno, vengono singolarmente puliti e pelati per eliminare eventuali residui di terriccio boschivo. Questa operazione è molto laboriosa e richiede un lungo lavoro in termini di tempo. Scottati ed acidificati come da tradizione con una miscela di acqua, aceto di vino, vino bianco con aggiunta di spezie Confezionati manualmente in vasetti di vetro e colmati con olio extra vergine di oliva spremuto a freddo di primissima qualità di provenienza Regionale. A pastorizzazione avvenuta, il prodotto è pronto per essere consumato. La resa finale di trasformazione risulta piuttosto esigua (dal 30 al 40%) ma il risultato di tanto lavoro appaga sicuramente le esigenze dei palati dei consumatori più attenti ed esigenti.

All'assaggio, ha un retrogusto erbaceo di sapore molto intenso, leggermente amaro, risulta piacevolmente croccante. La produzione di vasetti è limitatissima ed è variabile da anno in anno. E' stato creato un Presidio Slow-food che riunisce raccoglitori, piccoli trasformatori e ristoratori delle Vallate Alpine dove viene raccolta e utilizzata a scopi alimentari questa preziosa specie selvatica.

Abbinamenti:

Carni e salumi delle Nostre vallate Alpine, quali ad esempio il prosciutto crudo di "Sauris", insaccati di selvaggina anche leggermente affumicati. Si sposa bene come abbinamento alle ricottine di malga o formaggi cremosi freschi accompagnati da polenta calda. Semplicemente gustato così, adagiato su crostini caldi di pane casereccio magari ricoperti da una fettina di lardo si può esaltare al massimo il gusto particolare di questa erba selvatica di alta montagna.

Rosette di tarassaco "sott'olio" da agricoltura biologica
confezione vasetto vetro da 220 ml.
Contenuto 180g.
Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



I giovani germogli che crescono spontanei, raccolti nei prati pascoli aziendali, durante la stagione primaverile vengono acidificati a caldo con una miscela di aceto di vino, vino bianco erbe aromatiche e spezie; sono confezionati con olio di oliva extra vergine spremuto a freddo di primissima qualità.



Antipastino di verdure "mediterraneo" sott'olio da agricoltura biologica, confezione vasetto vetro da 212ml.

Contenuto 230g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

Le verdure fresche ottenute a fine stagione in montagna nei tunnel freddi (pomodori datterini, peperoni colorati, melanzane e cipolle) tagliate a pezzettini e mescolate, vengono cucinate in olio di oliva extra vergine e poi acidificate con aceto di vino da fermentazione naturale a truciolo, zucchero e sale marino unendo capperi e peperoncino e confezionate con olio di oliva extra vergine. La preparazione di questo "sugo/antipasto" è da utilizzare in abbinamento: al cous cous, al riso pilaf, al seitan e per condire una pasta.

CONSERVE AGRODOLCE



Cimette di cavolfiore in agrodolce da agricoltura biologica confezionamento: vaso vetro 314 ml

Contenuto: 280g.

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

I cavolfiori freschi vengono manualmente mondati e preparati in cimette. Si confezionano con una miscela di aceto di vino da fermentazione naturale a truciolo, acqua, vino bianco di provenienza regionale, olio extra vergine di oliva, zucchero di canna e sale marino.



Antipastino di verdure "in agrodolce" da agricoltura biologica, confezione vasetto vetro da 314ml. -212ml

Contenuto 290g. -230g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

Le verdure fresche di fine stagione (pomodori verdi, peperoni verdi e colorati, cipolle) tagliate a pezzettini e mescolate, vengono scottate in una miscela di aceto di vino da fermentazione naturale a truciolo, zucchero e sale marino e confezionate con la stessa, preventivamente filtrata. Questa semplice ricetta è tradizionale nelle nostre vallate alpine: prima del sopraggiungere delle brinate autunnali, con le verdure rimaste negli orti che ormai non possono più maturare, vengono utilizzate per la preparazione di questa conserva agrodolce, da accompagnare nei mesi successivi.



Cipolline "in agrodolce all'aceto balsamico" da agricoltura biologica, confezione vasetto vetro da 314ml.

Contenuto 290g.

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

Le cipolline una volta scottate, vengono confezionate con una miscela di aceto di vino, aceto balsamico di Modena, zucchero di canna e olio di oliva extra vergine.

MOSTARDE, SALSE E CREME DI FRUTTA

Le mostarde vengono prodotte artigianalmente esclusivamente con frutta fresca principalmente di produzione aziendale o reperite da aziende certificate biologiche.

La frutta pelata e tagliata manualmente a pezzetti, viene "candita" tramite un laborioso ma naturale processo "in vuoto," a temperature molto basse con una miscela di zucchero di canna e succo di mela 100% di provenienza aziendale. Alla frutta viene aggiunta un mix di spezie, un addensante naturale che è la farina biologica di semi di carrube e a fine processo viene aromatizzata con un aroma natural identico di senape utilizzato comunemente per la preparazione delle mostarde.

Per assicurare la conservazione, come acidificante e antiossidante naturale, si aggiunge puro succo di limone prodotto da una cooperativa agricola biologica Siciliana. Non vengono utilizzati coloranti e conservanti.

Le salse di frutta vengono prodotte partendo da frutta fresca. Ottenuta la purea viene concentrata in "vuoto" a basse temperature per mantenere più possibile gli aromi della frutta stessa.

Si aggiunge del vino bianco friulano, scorze di limone grattugiate, spezie e zucchero di canna.

Abbinamenti per le mostarde: per accompagnare formaggi stagionati dolci, tipo "stravecchio" friulano e grana dolce. Ottima con piatti di bollito. Abbinamenti per le salse: per accompagnare formaggi di giovane e media stagionatura dolci, tipo "latteria friulana" o formaggi e ricottine di latte caprino.

Mostarda di pera confezione vasetto vetro ml.212.

Contenuto 220g.

Scadenza: 12 mesi dal confezionamento.



La mostarda di pera si presenta alla vista di consistenza buona tendente al gelatinoso compatto. Al naso con un profumo intrigante, suadente e speziato (macis, zenzero e chiodi di garofano). Al palato con una buona persistenza, rotonda e delicata, equilibrata, elegante affatto invasiva, con una leggera vena piccante. Tende al fruttato amabile. Diversa dalle mostarde venete e mantovane qualche volta sin troppo violente.



Salsa di pera allo zenzero e cannella

confezione vasetto vetro ml.156 -212

Contenuto 140 g.-210

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

La salsa di pera è prodotta con l'aggiunta di vino bianco friulano, spezie quali lo zenzero e cannella, zucchero di canna e scorze di limone grattugiate. Profumo suadente e speziato, al palato delicata ed equilibrata di lunga persistenza, con un retrogusto leggermente acidulo (vino bianco). Si addice ai formaggi o a ricottine di giovane stagionatura di latte ovo caprino o misto.



Salsa di pera al peperoncino

confezione vasetto vetro ml.156

Contenuto 140 g.

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

La salsa di pera al peperoncino è prodotta con l'aggiunta di peperoncino fresco (precedentemente acidificato con aceto di mela) zucchero di canna e una piccola parte di aceto di mela. Al palato: prima la pera poi arriva il peperoncino "leggermente piccante". Si addice ai formaggi tipo latteria di malga di 2 3 mesi di stagionatura e mozzarelle. Ottimo con caciottine fresche di latte ovino.



Senapata di pera o mela

confezione vasetto vetro ml.156

Contenuto 160 g.

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.

La senapata di pera o di mela è prodotta con purea di frutta ottenuta da mele "Florina" o da pere varietà locali, con l'aggiunta di aroma naturale di senape (ammesso nel regolamento del biologico CE 889/08) zucchero di canna e succo di limone. Si addice ai formaggi stagionati "dolci" (tipo "stravecchio" non piccante) per accompagnamento classico ai "bolliti" o a pesce affumicato (per esempio filetti di trota salmonata o branzino affumicato delle nostre "Valli" friulane). Ottimo anche per accompagnare filetti di pesce crudo e crostacei crudi (gamberi e scampi).



Crema di mela e Kren

confezione vasetto vetro ml.156 -212

Contenuto 140 g.-260g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La crema di mela e Kren (Armoracia Rusticana) è prodotta con purea di frutta ottenuta da mele di produzione aziendale var. "Florina", con l'aggiunta di radice fresca (pelata e grattugiata) di Kren, zucchero di canna e aceto di mele. Si addice ai formaggi molli quali crescenza, mascarpone, ai formaggi francesi tipo "brie", a carni quali il carrè o bracciola di maiale affumicata, "muset" di maiale o per accompagnamento classico ai "bolliti".

Crema di mela e sambuco all'agave con scorzette di agrumi.

confezione vasetto vetro ml.212

Contenuto :250g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La crema di mela e sambuco (purea di sambucus nigra) è prodotta con purea di frutta ottenuta da mele di produzione aziendale var. "Florina", con l'aggiunta di purea estratta dalle bacche di sambuco nero, come dolcificante viene utilizzato sciroppo d'agave. In fase di cottura ultimata si aggiunge le scorze di limone ed arancio precedentemente tritate e sminuzzate ed un'infusione di fiori d'arancio dolce (zagara) che conferiscono alla crema un retrogusto piacevole, fresco ed agrumato...

Confettura ex. di pomodoro verde

confezione vasetto vetro ml.156

Contenuto :130g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La confettura di pomodoro verde è prodotta con i pomodori aziendali raccolti a fine stagione (che conservano un'acidità inferiore ed un gusto più marcato rispetto a quelli di inizio stagione...): i pomodori ridotti a piccoli pezzettini vengono "semi canditi" con una procedura in cottura "sotto vuoto" con l'aggiunta di zucchero di canna. In fase di cottura ultimata si aggiunge le scorze di limone precedentemente tritate e sminuzzate che conferiscono alla confettura un retrogusto leggermente "limonato". Si addice ai formaggi di gusto deciso quali fontina, asiago, pecorino fresco, taleggio, toma piemontese...

Confettura di mela e lampone da agricoltura biologica

confezione vasetto vetro ml.212.-156

Contenuto 220g.-140g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La confettura di mela e lampone viene prodotta con una vecchia varietà di mele resistenti alla ticchiolatura (principale malattia del melo) molto ricche di pectina e adatte alla produzione di confetture, creme e composte, in quanto la purea che si ottiene dopo cottura ed estrazione risulta con una consistenza tale, che non necessita aggiungere altri addensanti e gelificanti. Alla purea di mela si aggiunge la purea di lamponi e si procede alla cottura. La confettura è dolcificata con zucchero di canna. Al palato è percepibile il sapore di entrambi i frutti senza che sia predominante né l'uno né l'altro, ottima con il "formadi frant".

Confettura extra di lampone rabarbaro e menta da agricoltura biologica

confezione vasetto vetro ml.212.-156

Contenuto 220g-140g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La confettura di lampone, rabarbaro e menta viene prodotta con lamponi di produzione aziendale. Alla purea di lampone si aggiunge la purea di rabarbaro ottenuta previa pelatura dei piccioli fogliari delle foglie di rabarbaro. In cottura, in concentrazione a basse temperature (60° C) viene aggiunto sul finale foglie spezzettate di menta fresca. La confettura è dolcificata con zucchero di canna. Al palato è percepibile il sapore di tutti e tre i componenti, senza che sia predominante ne l'uno ne l'altro. Da accompagnamento a latticini di malga, media stagionatura e

Confettura extra di sambuco

confezione vasetto vetro ml.156

Contenuto :140g

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La confettura di sambuco (purea di sambucus nigra) è prodotta con purea estratta dalle bacche di sambuco nero, come dolcificante viene utilizzato zucchero di canna. In fase di cottura ultimata si aggiunge le scorze di limone precedentemente tritate e sminuzzate, che conferiscono alla confettura un retrogusto piacevole, fresco ed agrumato ... Si addice ai formaggi erborinati e caprini freschi.

Salsa di ribes speziata

confezione vasetto vetro ml.156

Contenuto 140 g.

Scadenza: 24 mesi dal confezionamento.



La salsa di ribes speziata è prodotta con purea di frutta ottenuta da ribes coltivati nella propria azienda agricola, con l'aggiunta di chiodi di garofano macinati. E' dolcificata con zucchero di canna. Si addice con pesce "grasso" impanato e fritto, "baccala" mantecato, cotto al vapore, con carni di selvaggina, con "testina di maiale" (il gusto "acido" pulisce la bocca dall'eccessiva presenza di grasso ...)

Confezioni Natalizie



Confezione regalo con mix di confetture e conserve sott'olio, unite insieme da estratto di sambuco.

Savôrs di Cjase
Faleschini

Azienda Agricola Montana
condotta con metodo Biologico

Azienda agricola Faleschini Luigi
Via Zardini, 15 - 33016 Pontebba (UD)
Tel. e fax 0428 7633563
Cell. 328 7633563
E-mail: faleschini@valcanale.com
www.azagrfaleschini.valcanale.org

Azienda controllata e certificata da:

