

GELATINA di MELE

Un sapore dolce, puro e morbido. Ottima sui formaggi stagionati anche forti come i Pecorini di Fossa, perfetta a colazione anche per i bambini.

GELATINA MELE e MENTA

Con formaggi caprini, erborinati e affumicati e anche calda su formaggi vaccini stagionati e nell'accompagnamento di crostacei o pesce crudo.

GELATINA di CANNELLA

Sorprende se abbinata alla cacciagione o alle carni grigliate ed è ottima in accompagnamento a formaggi e dolci con le pere.

GELATINA di ANICE

Adatta a formaggi vaccini stagionati come il Provolone o il Caciocavallo Podolico. Particolarmente indicata in abbinamento a dessert al cioccolato, al caffè, con biscotti e distillati secchi.

GELATINA di VANIGLIA

Su formaggi morbidi e semimorbidi anche caprini. Particolarmente indicata in accompagnamento allo yogurt magro, ottima con il cioccolato amaro insieme a distillati secchi.

GELATINA di COTOGNA

Ottima a colazione e per vari utilizzi in cucina o come abbinamento su carni bianche e formaggi stagionati come il Pecorino Siciliano.

GELATINA di RIBES ROSSO

Ideale come accompagnamento di tutta la selvaggina "da pelo" come il cinghiale, ottima anche con patè e foie gras.

GELATINA di ACETO BALSAMICO

Dal caratteristico gusto dolce-amaro, particolarmente indicata negli accompagnamenti di patè, carni arrosto, formaggi stagionati forti, aringhe.

GELATINA di VINO

"LACRIMA di MORRO D'ALBA DOC"

Particolarmente indicata negli accompagnamenti di patè, foie gras, cacciagione, ricotta salata, formaggi ubriachi ed erborinati. Anche come dessert a cucchiaio, non contiene alcool.

GELATINA di BIRRA ARTIGIANALE

Indicata negli accompagnamenti di formaggi ubriachi ed erborinati. Eccellente per dessert a cucchiaio.

Non contiene alcool perché evapora in cottura.



Az. Agr. Si.Gi. s.a.s.

C.da Acquevive, 25 - 62100 Macerata

T. 0733 283164 335 1253830

www.agricolasigi.it - info@agricolasigi.it

Segui le ricette su Facebook: Azienda Agricola SiGi



CARTA DEGLI ABBINAMENTI



MORICI

Gelsi neri a frutto intero: su yogurt, ricotta, crescenza, stracchino, formaggi caprini freschissimi, gelato, panna cotta.

UVA SPINA

Formaggi come il Bitto o il Bra o pecorini semistagionati a pasta dura. Nella cottura di carni bianche o come insolito letto del cinghiale. Perfetta anche per crostate e variegatura di dolci in genere.

BRUGNOLETTE

Piccole prugne selvatiche leggermente aspre. Pecorino Sardo, Grana, Toma piemontese o formaggi a pasta dura non piccanti. Perfetta anche per crostate e dolci.

PERA ANGELICA

Ideale su dolci e torte a base di formaggi. Casciotta d'Urbino. Come salsa per i bolliti di carni bianche. Perfetta per la prima colazione.

INVERNO

Accompagna bene gran parte dei formaggi grassi come un Asiago o una Robiola di capra o un Pecorino Toscano. Ottima con carni di maiale, sorprende con il filetto di cavallo. Stupenda per la creazione di crostate e ciambelle variegata.

LIMONI

A colazione, sul pane o sui dolci ma anche come salsa di marinatura di carni bianche o utilizzata per arricchire l'impasto di pani speciali.

VISCIOLE

Una piccola amarena selvatica leggermente aspra ed acidula. Perfetta a colazione ma anche per accompagnare formaggi semimorbidi come una Fontina. Ricetta tradizionale: crostata di ricotta con confettura di visciole.

GIUGGIOLE

Un frutto particolare dal sapore intenso. Accompagna bene i formaggi più forti come il Bagòs o come il Pecorino di Fossa.

MELA al CACAO

Una valida alternativa alla classica cioccolata da spalmare ma senza grassi. Perfetta dunque per i bambini e per tutti coloro che tengono sotto controllo i grassi. Un aperitivo insolito: crostino con mela al cacao, granelli di sale grosso e un filo d'olio extravergine di oliva.

MELE alla MENTA

Una ricetta tipica di Visso (MC) dove si utilizzava a Natale per guarnire il bollito di cappone. Su formaggi come il Taleggio. Ottima anche con pesce bianco di mare in carpaccio o al vapore come sogliola o spigola.

FICHI BIANCHI

Ottima in abbinamento a carni bianche e a formaggi delicati a pasta erborinata, come il Gorgonzola dolce. Adatta anche ad accompagnare formaggi a pasta dura come il Parmigiano Reggiano.

COTOGNA e SAPA

La Sapa è un condimento dolce tradizionale ottenuto dalla lentissima cottura del mosto e conferisce a questa confettura un sapore speciale. Perfetta come accompagnamento al cappone bollito o, come insolito abbinamento, su stuzzichini di polenta. O su formaggi a pasta dura stagionati sia pecorini che vaccini anche forti come il Pecorino di Pienza o il Puzzone di Moena.

MORE di ROVO

È ottima da spalmare sul pane a colazione, o per arricchire l'impasto di dolci e crostate. Ottima per creare stuzzichini particolari in abbinamento a Brie, Taleggio, Raschera.

PEPERONCINI

Mille utilizzi, un esempio? Ali di pollo affumicate al barbecue in Confettura di Peperoncini. Ottima come base per condire primi piatti, crostini, bruschette, per arricchire formaggi morbidi poco saporiti o come insolito abbinamento al cioccolato.

POMODORI VERDI

Perfetta con la mozzarella calda e fredda, sulla bruschetta o sul classico crostino. Sorprende per la sua freschezza ed è adatta anche per accompagnare formaggi caprini e formaggi come il Montasio, l'Asiago o la Fontina. Per accompagnare il classico bollito misto o per fare una bistecca tartara diversa.

CIPOLLA

Accompagnamento ideale della carne alla griglia e dell'hamburger ma anche con formaggi stagionati come il pecorino dei Monti Sibillini o negli antipasti.

UVA FRAGOLA

Ottima in abbinamento a formaggi semistagionati, a formaggi ubriachi, nei dolci da forno e con carni selvatiche.



PEPERONI

il sapore, delicatamente dolce, ben si presta ad accompagnare carni bianche, come il pollo, formaggi caratteristici come il Testùn o formaggi affumicati come la Scamorza. Ottima anche in accompagnamento a molti piatti di carni rosse come l'ossobuco alla milanese, il bollito di manzo e la carne alla griglia.

RIBES ROSSO

Si abbina con tutta la selvaggina "da pelo", come il cinghiale, o accompagna patè, foie gras, o formaggi stagionati, come i tipici formaggi "ubriachi".

LAMPONI

Ottima in abbinamento alla cacciagione "da piuma", come il fagiano, o nella preparazione di dolci. Buonissima e ricca di vitamine, a colazione.

VISCIOLE al SOLE

Un concentrato di sapore. Si può utilizzare per guarnire gelati e creme, sulla ricotta, sullo stracchino o per fare una bevanda vitaminica rinfrescante aggiungendo 1,5l di acqua fresca (anche frizzante) ogni vasetto, l'acqua può essere sostituita dal prosecco per avere un insolito aperitivo in rosa. Una ricetta? Risotto alle visciole al sole, un cucchiaino a persona in cottura.

PRUGNOLO E MELA ROSA

Confettura particolarissima di due frutti ormai quasi introvabili, da tutelare riconoscere e mangiare per proteggerli dall'oblio. Ottima con i formaggi stagionati e con quelli ubriachi e muffati.

DELIZIA DI FICHI IN AGRODOLCE

Ottima in abbinamento a carni bianche e a formaggi come pecorini semi stagionati o formaggi a pasta erborinata, come il gorgonzola dolce. Fantastico negli antipasti più ricchi con il prosciutto crudo affettato a mano o lo speck.

SALSA ERBE di CAMPO

Ottima in abbinamento a bolliti di pollo e manzo, con carpacci o insieme a ricotte e formaggi morbidi, sugli antipasti o come stuzzicheria.

LACRIME DI FICHI AGRODOLCE

Gelatina agrodolce che si presta ad una vastità di abbinamenti: al posto dell'aceto balsamico su insalate fredde, crostacei, ottima anche sui formaggi e in accompagnamento ad antipasti con salumi, su pizze gourmet.

Az. Agr. Si.Gi. s.a.s.

C.da Acquevive, 25 - 62100 Macerata

T. 0733 281462 335 1253830

www.agricolasigi.it - info@agricolasigi.it

Segui le ricette su Facebook: Azienda Agricola SiGi

