



Vaso 260 gr

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCA

**ingredienti:** albicocca (65%), zucchero e succo di limone.



Vaso 260 gr

CONSERVA DOLCE DI ARANCE, CEDRO, CIPOLLA E ZENZERO

**ingredienti:** Arance, Cedro e Cipolla (in proporzioni variabili (65%)), scorza di arancia, cedro a cubetti, zucchero e zenzero.



Vaso 260 gr

CONSERVA DOLCE DI CIPOLLE RAMATE DI MONTORO

**ingredienti:** cipolla ramata di Montoro (65%), zucchero, aglio e cannella.



Vaso 260 gr

CONFETTURA EXTRA DI FICHI BIANCHI

**ingredienti:** fichi (65%), zucchero e succo di limone.



Vaso 260 gr

CONFETTURA EXTRA DI KIWI

**ingredienti:** kiwi (65%), zucchero, scorza di limone e succo di limone.



Vaso 260 gr

CONFETTURA EXTRA MELE ANNURCHE

**ingredienti:** mele (65%), zucchero e bacche di ginepro.



**Vaso 260 gr**

CONSERVA DOLCE DI PEPERONCINI

**ingredienti:** peperoncini (65%), zucchero, cannella, baccelli di vaniglia naturale e succo di limone.



**Vaso 260 gr**

CONFETTURA EXTRA DI PERE E NOCI

**ingredienti:** pere (65%), zucchero, noci (3%) e succo di limone.



**Vaso 260 gr**

CONSERVA DOLCE DI POMODORI GIALLI

**ingredienti:** pomodori gialli (65%), zucchero e succo di limone.



Vaso 260 gr

CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE

**ingredienti:** prugne (65%) e zucchero.



Vaso 260 gr

CONFETTURA EXTRA DI UVA FRAGOLA

**ingredienti:** uva fragola (65%), zucchero e succo di limone.

### ALCUNI ABBINAMENTI

**CONSERVA DOLCE DI CIPOLLE DI MONTORO:** FORMAGGIO DI CAPRA PASTA COMPATTA DI CIRCA 40 GIORNI DI STAGIONATURA O RICOTTA DI BUFALA STAGIONATA PER CIRCA 40 GIORNI.

**CONFETTURA EXTRA DI MELE ANNURCA:** RICOTTA DI BUFALA STAGIONATA PER CIRCA 40 GIORNI O CARNE DI MAIALE AL FORNO. PECORINO DI MEDIA STAGIONATURA O FORMAGGIO DI FOSSA.

**CONSERVA DOLCE DI PEPERONCINO:** FORMAGGIO DI PECORA INFOSSATO, CACIOCAVALLO DI GROTTA O PARMIGIANO REGGIANO DI MEDIA STAGIONATURA.

**CONSERVA DOLCE DI POMODORI GIALLI:** FORMAGGIO DI LATTE DI BUFALA O VACCA CON UNA STAGIONATURA DI 40/60 GIORNI (PASTA CREMOSA).

**CONFETTURA EXTRA DI PERE E NOCI:** RICOTTA DI BUFALA O GRANA.

**CONFETTURA EXTRA DI FICHI BIANCHI DEL CILENTO:** FORMAGGIO DI BUFALA STAGIONATO PER CIRCA 30 GIORNI IN FOGLIE DI FICHI O PROSCIUTTO CRUDO S. DANIELE.

**CONFETTURA EXTRA DI UVA FRAGOLA:** PANNA COTTA, YOGURT DI BUFALA, RICOTTA DI BUFALA.

**CONSERVA DOLCE DI ARANCE CEDRO CIPOLLE E ZENZERO:** FORMAGGIO DI CAPRA SEMISTAGINATO, CACIOCAVALLO DI BUFALA O FARCIRE CARNI BIANCHE, POLLO AL FORNO, FESA DI TACCHINO AFFUMICATA.