



Differenti per natura



La natura sottovetro

Le nostre confetture nascono dal desiderio di preservare il meglio della natura e conservarlo sotto vetro.

Con questo spirito da anni creiamo prodotti di alta qualità partendo da materie prime buone per natura, senza ricorrere all'uso di facili ingredienti come addensanti, coloranti o conservanti artificiali;

Non utilizziamo pectina, nè acido citrico, nè aromi: la nostra confettura è fatta solo di frutta.



Ci mettiamo la mano sul fuoco!

La frutta e la verdura con cui realizziamo i nostri prodotti sono scelte attentamente: ogni terra ha la propria vocazione, per questo per ogni tipo di frutta o verdura privilegiamo aziende locali o eccellenze regionali italiane.

Che siano da agricoltura biologica o convenzionale, le materie prime che scegliamo sono sempre di origine garantita.



Cottura ai minimi termini

Il nemico più grande nella trasformazione delle materie prime è l'ossidazione:

è questo il fenomeno che mette a rischio le qualità organolettiche e nutrizionali dei prodotti conservati.

Negli anni abbiamo imparato a rispettare le materie prime in ogni fase: con la lavorazione sottovuoto riduciamo al minimo l'ossidazione delle materie prime, la cottura avviene in tempi rapidi, la pastorizzazione a temperature rigidamente controllate.

Così i colori restano brillanti, e dietro ad un colore brillante c'è un prodotto che racchiude tutto il buono della frutta!



Il buongiorno si vede dal mattino, specialmente in Hotel!

I vostri ospiti meritano il meglio, soprattutto per la prima colazione, un momento che la dice lunga sulla qualità del soggiorno.

Vi proponiamo confetture, marmellate, succhi e nettari di frutta per stupire i vostri ospiti con l'armonia delle nostre creazioni: l'essenziale della frutta senza conservanti, coloranti né addensanti di alcun tipo.



Chi ben comincia, comincia dalla frutta!

Poter scegliere già dalla prima colazione degli ingredienti di prima qualità è molto più che un buon inizio di giornata!

Con i nostri prodotti, oltre ad un gusto che parla da sé, vogliamo offrirvi la garanzia di una scelta giusta per la vostra alimentazione: soltanto la migliore frutta che trasformiamo con passione ed esperienza in una creazione unica. Conoscete un modo migliore per dire buongiorno?



A ciascuno il suo!

Un abbinamento va prima immaginato, poi studiato, infine assaporato (possibilmente in buona compagnia!)

I formaggi, alimenti privi di zuccheri, trovano nelle confetture, nelle marmellate e nei mieli il proprio alimento complementare.

L'abbinamento è un delicato e divertente gioco di equilibrio: in linea di massima i formaggi dolci si sposano a confetture e marmellate dal carattere deciso, mentre gli stagionati danno il meglio di sé con i mieli, e con confetture e marmellate più morbide.

Le regole del gioco sono molte e complesse, il principio di fondo è però soltanto uno: creare una nuova armonia per il palato.

Le Confetture _____ da pag 17

Sono conserve di frutta (esclusi gli agrumi), zucchero e talvolta limone. La quantità di frutta utilizzata determina, per alcuni prodotti, la denominazione di Confettura Extra.

Le Marmellate _____ da pag 49

Sono conserve a base di agrumi (a pezzi o frullati) e zucchero.

Le Gelatine _____ da pag 53

Si ottengono gelificando dei liquidi (ad esempio succhi, tè o infusi) con l'aggiunta di zucchero e limone.

Le Composte _____ da pag 57

Sono conserve dolci a base di ortaggi, zucchero e limone.

Il Miele _____ da pag 63

E' il frutto del lavoro delle api, che raccolgono nettare dai fiori e lo trasformano in questa deliziosa sostanza zuccherina. Oltre al miele millefiori vi sono i mieli monofloreali e di melata.

I Nettari _____ da pag 65

Sono bevande a base di purea di frutta, zucchero, acqua e limone.

Gli Sciroppi _____ da pag 71

Si ottengono dall'infusione di fiori e foglie in acqua, con l'aggiunta di zucchero e limone.

Le Creme e Salse _____ da pag 75

Sono conserve salate di ortaggi e vegetali.



Confettura extra di Albicocche

Un frutto in viaggio da più di 5000 anni: le albicocche arrivano dalla lontana Cina, passando per l'Armenia (per questo i Romani la chiamavano mela armena) fino ad arrivare qui, per regalarci il sapore di inizio estate.

Le varietà di albicocca che preferiamo sono la Pellecchiella, una antica varietà delle terre campane, e la Boccuccia, coltivata nel viterbese.

L'albicocca è ricca di betacarotene ed è una preziosa fonte di calcio, magnesio e potassio.

Da abbinare a formaggi di capra di media stagionatura; ottima con lo yogurt, ideale per la prima colazione o per farcire crêpes o cornetti.

INGREDIENTI

Albicocche

Zucchero

Limone

Utilizzi



Formati



Confettura extra di Albicocche all'Amaretto



Un matrimonio ben riuscito quello tra il dolce sapore dell'albicocca ed il carattere forte e profondo delle mandorle.

Le note dell'Amaretto impreziosiscono delicatamente questa confettura trasformando in maniera unica uno dei gusti più classici.

Un dessert immediato e delizioso: montare a mousse della buona ricotta di pecora, aggiungere un cucchiaino di confettura a persona e servire a temperatura ambiente.

INGREDIENTI

Albicocche

Zucchero

Liquore all'Amaretto

Limone

Utilizzi



Formati



Confettura di Melecotogne



Quella di melecotogne è tecnicamente una confettura, tuttavia il termine marmellata prende il nome proprio da questo frutto che in portoghese si chiama marmelo.

Una delle confetture classiche, apprezzata per il gusto acidulo e l'aromaticità.

Si accorda con i pecorini, sia freschi che stagionati. Più audace l'abbinamento con un Taleggio.

INGREDIENTI

Melecotogne

Zucchero

Utilizzi



Formati



Confettura extra di Melecotogne al Brandy

Il più classico dei frutti autunnali si impreziosisce di una nota inconsueta, quella del Brandy, che aggiungiamo a freddo a questa confettura extra, e che le dona cremosità e carattere, senza oscurare tuttavia il sapore aromatico delle cotogne.



INGREDIENTI

Melecotogne

Zucchero

Brandy

Gli amanti della carne potranno apprezzarne l'abbinamento ad un bollito misto; fra i formaggi si abbina piacevolmente ad una robiola fresca.

Utilizzi



Formati





Confettura extra di Melecotogne e Cannella

Una confettura extra dal gusto speziato ed avvolgente in cui l'aromaticità della frutta d'autunno viene impreziosita dalle note calde di una spezia che viene da lontano, la cannella: per realizzarla scegliamo le pere cotogne, della stessa varietà della mela cotogna che però hanno la caratteristica forma di pera; i frutti provengono dalla Sabina, e sono coltivati con metodo biologico.

Un classico gusto da colazione o da gustare con una buona tazza di tè. Da abbinare ad un caprino fresco per un abbinamento equilibrato.

INGREDIENTI

Melecotogne

Zucchero

Cannella

Utilizzi



Formati





Confettura extra di fichi

Frutto antico, da sempre considerato una rara delizia.

Donare fichi è un gesto che augura felicità ed abbondanza e la stessa abbondanza di note la ritroviamo in questa confettura.

Ricco, oltre che di zuccheri, di sali minerali (potassio, magnesio e ferro), è un vero concentrato energetico.

La produzione locale garantisce genuinità ed approvvigionamento a Km 0.

La dolcezza avvolgente valorizza formaggi dal gusto deciso come pecorini, formaggi di fossa ed erborinati.

INGREDIENTI

Fichi,

Zucchero

Limone

Utilizzi



Formati



Confettura di Fichi, Pere e Mele



Nata per caso giocando con qualche avanzo di frutta della giornata lavorativa: è così che abbiamo creato uno dei nostri gusti più classici e venduti.

Il sapore pieno del fico si smorza con la dolcezza della pera e la compostezza della mela.

Il concerto di sapori e di profumi si sposa ad un formaggio Brie o ad un più deciso pecorino stagionato. Osare di più su una finocchiona toscana.

INGREDIENTI

Fichi

Zucchero

Pere

Mele

Limone

Utilizzi



Formati





Confettura di Fichi, Pere, Mele e Anice

Un'alchimia di frutta esaltata dal sorprendente sapore dell'anice stellato, una spezia di antico utilizzo in cucina, che sa stemperare la dolcezza di questa confettura regalando un carattere importante.

Confettura dal sapore insolito che può sposarsi bene con la biscotteria ed accompagnare piacevolmente il momento del tè. Ottimo l'abbinamento ad una tartare di manzo.

INGREDIENTI

Fichi

Zucchero

Pere

Mele

Liquore all'anice

Limone

Utilizzi



Formati



Confettura extra di More



Tra le nostre confetture è fra quelle che hanno la maggiore concentrazione di frutta.

Con la lavorazione sottovuoto preserviamo al massimo le fantastiche qualità nutrizionali di questi piccoli e generosi frutti.

L'accostamento ideale è su caprini, su formaggi erborinati o su blue cheese. Aggiunta a dello yogurt, renderà la pausa un vero piacere.

INGREDIENTI

More

Zucchero

Utilizzi



Formati





Confettura extra di Mirtilli

Piccole perle blu dalle grandi proprietà: le caratteristiche antiossidanti rendono il mirtillo unico tra tutti i frutti del bosco.

Il sapore inconfondibile del mirtillo si ritrova a pieno nella nostra confettura.

*Principe della prima colazione.
Suggeriamo l'abbinamento su caprini freschi o su una ricotta di mucca.*

INGREDIENTI

Mirtilli

Zucchero

Utilizzi



Formati



Confettura di Pomodori Verdi



Nelle campagne umbre, a fine stagione, era tradizione raccogliere gli ultimi pomodori che non riuscivano a cambiare colore.

Venivano poi conservati cotti con lo zucchero e messi sotto vetro per addolcire le colazioni invernali.

Il gusto acidulo esalta la dolcezza di un Asiago, di un Taleggio o di una Fontina. Vi stupirà abbinato a carni bianche o di maiale o ad un ciauscolo marchigiano.

INGREDIENTI

Pomodori verdi

Zucchero

Utilizzi



Formati



Confettura extra di Prugne e Vaniglia

Come due note in perfetta armonia, la prugna Angeleno e la Vaniglia si uniscono in una confettura delicata e al tempo stesso dal gusto persistente.

Fonte preziosa di sali minerali, la prugna è ricca di antiossidanti e fibra.

Formaggi di capra freschi contrastano piacevolmente la sua naturale dolcezza. Avvicinatela ad un brasato di selvaggina per scoprire una nuova sensazione di gusto.

INGREDIENTI

Prugne

Zucchero

Limone

Vaniglia

Utilizzi



Formati



Confettura di Pere e Cacao



La pecora nera della famiglia?

Decisamente no.

Questa nuova confettura, nata quasi per gioco, ci ha rapiti al primo assaggio: le note profonde del cacao si uniscono alla naturale dolcezza delle pere della varietà Conference, per un risultato che vi saprà stupire!

Le note amare del cacao entrano in perfetta sintonia con una ricotta di pecora. Per un dessert classico provatela su una pannacotta, il gusto sarà delizioso e l'abbinamento cromatico risulterà di sicuro effetto.

INGREDIENTI

Pere

Zucchero

Limone

Cacao

Utilizzi



Formati



Confettura extra di Fragole



Un falso frutto per una confettura dal gusto autentico.

Forse pochi sanno che la fragola non è un vero frutto ma il risultato dell'adattamento del fiore: all'interno della fragola sono presenti i veri frutti della pianta, che si chiamano acheni.

La fragola, tra tutte, è la materia prima più delicata e la trasformiamo con la massima cura a partire dalle prime raccolte di aprile.

Un grande classico per la prima colazione. Preferisce formaggi freschi come un marzolino o una robiola.

INGREDIENTI

Fragole

Zucchero

Limone

Utilizzi



Formati



Confettura extra di Fragole al Pepe



La prima nota che emerge è senz'altro il gusto inconfondibile delle fragole fresche.

Dopo un attimo di attesa, però, è la volta del pepe bianco e verde: poco più di un accenno, che tuttavia riesce a dare a questa confettura un carattere unico.

Fra i formaggi si abbina felicemente ai caprini, oltre che a formaggi di latte vaccino a media stagionatura ed al Parmigiano Reggiano. Molto elegante l'abbinamento con un carpaccio di pesce spada.

INGREDIENTI

Fragole

Zucchero

Limone

Pepe verde

Pepe bianco

Utilizzi



Formati





Confettura extra di Pesche

Uno dei grandi classici delle confetture, che sa di estate e di frutta baciata dal sole, un gusto tanto semplice quanto unico.

Per realizzarla scegliamo pesche a polpa gialla coltivate in Umbria, di varietà spiccagnole nelle quali la polpa è separata dal nocciolo.

La confettura extra di Pesche si può aggiungere ad una ricotta di pecora per creare una deliziosa mousse, da completare con una leggerissima nota di zucchero aromatizzato alla vaniglia.

INGREDIENTI

Pesche

Zucchero

Limone

Utilizzi



Formati





Marmellata di Arancia

Signora incontrastata delle conserve, la marmellata di arancia è un raggio di sole racchiuso sotto vetro .

Vi potrete ritrovare il colore radioso, le note amare e la ricchezza aromatica dei migliori frutti di Sicilia.

Fra i formaggi, uno Squacquerone o un Pecorino giovane ne saranno degni sostenitori. Montatela a mousse con una ricotta per una gustosa merenda o un facile dessert.

INGREDIENTI

Arancia

Zucchero

Utilizzi



Formati



Marmellata di Mandarini



Se i mandarini potessero scegliere del loro futuro, senza dubbio vorrebbero trasformarsi in questa marmellata che stupisce per il colore arancio brillante ed il gusto davvero insuperabile.

Una ricottina di mucca ed un cucchiaino di marmellata di mandarini creano un dessert tanto essenziale quanto equilibrato e gustoso.

INGREDIENTI

Mandarini

Zucchero

Utilizzi



Formati





Gelatina di Petali di Rosa

Dall'infusione in acqua dei petali di rosa nasce questa gelatina delicatissima, quasi impalpabile, che racchiude in sé il carattere romantico della Regina dei fiori.

Per ottenere questo prodotto facciamo un'eccezione e ricorriamo ad un addensante, l'agar agar, un ingrediente completamente naturale estratto da un'alga rossa, che consente di gelificare i liquidi senza ricorrere a sostanze di sintesi..

Si sposa ad un caprino fresco o ad un primo sale. Saprà dare una nota floreale al più semplice dei biscotti, perfetta per il tè delle cinque.

INGREDIENTI

Infuso di petali di rosa

Zucchero

Utilizzi



Formati



Gelatina di Tè



Il gusto aromatico del tè da assaporare in un'altra veste: questa gelatina nasce da una miscela pregiata di tè nero, fiori di gelsomino ed essenza naturale di bergamotto che si trasforma in gelatina grazie alle proprietà addensanti dell'agar agar.

La gelatina risulterà delicatissima con dei biscotti dal gusto leggero, come delle lingue di gatto o dei frollini magri. Gli amanti dei sapori audaci possono abbinarla con successo ad un gorgonzola.

INGREDIENTI

Infuso di Tè

Zucchero

Limone

Agar agar

Utilizzi



Formati



Composta di Zucca e Vaniglia

La varietà di Zucca da cui nasce la nostra composta è la Butternut (noce di burro), in Italia più conosciuta come Zucca violina: un ortaggio sorprendente per la dolcezza ed il colore a dir poco brillante.

La vaniglia ne amplifica le note aromatiche per un insieme armonioso.

La dolcezza della zucca si sposa ai formaggi molto stagionati, incredibile l'abbinamento ad un erborinato; provatela tal quale a colazione, su una fetta di pane o per farcire un cornetto.

INGREDIENTI

Zucca

Zucchero

Limone

Vaniglia

Utilizzi



Formati



Composta di Zucca e Zenzero



Il sapore fresco, quasi piccante, della radice di zenzero grigio trova nella zucca la sua dolce metà.

Il risultato è una composta che ha carattere da vendere, oltre ad un colore arancio brillante, quello della profumatissima polpa della zucca violina, la delicata piccantezza della radice del ginger.

Una composta da tè delle cinque, da assaporare su frollini dal gusto delicato o lingue di gatto. In un tagliere saprà dare il meglio di sé accanto ad un caprino non troppo stagionato.

INGREDIENTI

Zucca

Zucchero

Zenzero

Limone

Utilizzi



Formati



Composta di Cipolle Rosse all'aceto balsamico



Un incontro felice fra due grandi eccellenze italiane: la cipolla di Cannara, territorio votato da secoli alla coltivazione di questo ortaggio e l'aceto balsamico di Modena, prodotto IGP dalla tradizione ancora più antica. Questa composta nasce da un gioco di alchimia, quella necessaria ad equilibrare due ingredienti dal carattere decisamente forte.

Composta immancabile in un tagliere di formaggi, il suo sapore strutturato esalta un caprino fresco come un erborinato, i più audaci possono sperimentare l'abbinamento ad un gorgonzola piccante; Un bollito di vitello uscirà esaltato dall'incontro con le note pungenti della cipolla.

INGREDIENTI

Cipolle rosse

Zucchero

Aceto balsamico di Modena (IGP)

Limone

Utilizzi



Formati



Composta di Peperoni



Il rosso brillante di questa composta racconta della cura con cui lavoriamo i peperoni, esclusivamente in sottovuoto, senza raggiungere le alte temperature che ossidano la materie prime e ne degradano le qualità organolettiche.

Le varietà che preferiamo sono il quadrato rosso coltivato in Umbria e la papaccella napoletana, differenti per origine ma che in comune hanno la dolcezza e una polpa dalla consistenza ricca.

Un pecorino semi stagionato dal gusto sapido e deciso troverà nella composta di peperoni la sua dolce metà.

INGREDIENTI

Peperoni

Zucchero

Limone

Peperoncino

Utilizzi



Formati





Il miele

Il miele, forse più di ogni altro prodotto, è legato alla stagionalità e al clima perché dipende dalle fioriture.

Scegliamo solo miele di apicoltori umbri, e ci affidiamo alla loro esperienza per offrire ai nostri clienti un prodotto genuino, mai portato ad alte temperature, perché questo ne degraderebbe la qualità. I mieli che proponiamo sono il classico Millefiori, cristallizzato e variabile nel colore e nel gusto; il miele di Sulla, quasi bianco e dal sapore tenue; il miele di Castagno, scuro e amarognolo ed il miele di Melata, bruno, quasi nero, e di solito non cristallizzato.

Un alimento nobile, che trova grande spazio in cucina. Il miele si sposa benissimo ai formaggi, con i quali può creare innumerevoli equilibri di gusto.

INGREDIENTI

Miele

Utilizzi



Formati



Nettare di Pera



Questo nettare è ottenuto dalla purea di frutta alla quale si aggiungono zucchero di canna e succo di limone.

Lo realizziamo con Pere Conference coltivate in Umbria con metodo biologico, frutti dal sapore aromatico che si trasformano in un nettare dal gusto essenziale e leggero.

INGREDIENTI

Pere

Acqua

Zucchero

Limone

Utilizzi



Formati



Nettare di Mora



Il più estivo dei frutti di bosco diventa un nettare dolce e piacevolissimo; le more, che scegliamo coltivate in Umbria, sono frutti estremamente delicati e per questo le lavoriamo con un occhio di riguardo in più adottando tempi di lavorazione rapidi e temperature controllate.

INGREDIENTI

More

Acqua

Zucchero

Limone

Utilizzi



Formati



Nettare di Mirtilli

Da mirtilli coltivati con metodo biologico, su terreno vulcanico nell'Alta Tuscia Laziale, nasce il nostro nettare, un vero concentrato di frutta con oltre il 60% di mirtilli.

Per realizzarlo manteniamo le temperature di cottura e pastorizzazione ai minimi termini, così da non deteriorare le eccezionali caratteristiche di questi piccoli frutti.

INGREDIENTI

Mirtilli

Acqua

Zucchero

Limone

Utilizzi



Formati



Sciroppo di fiori di Sambuco



Il *Sambucus Nigra*, fiorisce a primavera inoltrata, prima del grande caldo estivo: i suoi fiori candidi e profumatissimi, si raccolgono con cura in piena fioritura.

Con una lenta infusione in acqua minerale e l'aggiunta di limoni freschi, zucchero ed una punta di aceto di mele, si ottiene questo Sciroppo.

Aggiungetelo ad un buon prosecco, naturalmente freddo, nella dose 1:6, per un aperitivo fresco. Per una bevanda semplicissima, dissetante ed analcolica si diluisce in acqua naturale o frizzante, sempre nella dose 1:6.

INGREDIENTI

Fiori di sambuco

Acqua

Zucchero

Aceto di mele

Limone

Utilizzi



Formati



Sciroppo di Petali di Rosa



Nasce in una "vigna di fiori", nel cuore dell'Umbria, dove si coltivano rose antiche e moderne.

Lo Sciroppo si ottiene per infusione dei petali di rosa in acqua, gli ingredienti finali del prodotto sono soltanto zucchero, acqua, petali e limone, senza conservanti aggiunti né coloranti..

*Impreziosisce una macedonia di frutta, una coppa di gelato alla vaniglia, dello yogurt fresco.
Per delle piacevoli bevande si diluisce al prosecco, al tè, o semplicemente a dell'acqua frizzante.*

INGREDIENTI

Petali di rose

Acqua

Zucchero

Limone

Utilizzi



Formati



Purè di ceci al limone



Una crema delicata, in cui tuttavia i sapori riescono a distinguersi con chiarezza, primo fra tutti quello dei ceci, cotti a basse temperature insieme ad un paniere di aromi e conditi con olio extra vergine di oliva.

Una bruschetta semplice e di sicura riuscita, come antipasto o aperitivo: un buon pane tostato, un velo di Purè di ceci al limone condito con un filo d'olio extra vergine di oliva.

INGREDIENTI

Ceci

Olio extravergine di oliva

Limone

Cipolla

Sale

Aglio

Rosmarino

Utilizzi



Formati



Salsa di Rafano



Per la nostra Salsa di Rafano abbiamo guardato al Nord ispirandoci al Cren, ricetta tipica dell'Europa Centrale ed in Italia del Friuli Venezia Giulia.

Il rafano è una radice commestibile dal sapore molto pungente: nella nostra salsa, pur mantenendo il suo carattere deciso, viene delicatamente stemperato dallo zucchero e dall'aceto di mele.

La salsa di rafano accompagna con grande successo carni bollite e grigliate.

INGREDIENTI

Rafano

Aceto di mele

Olio extravergine di oliva

Zucchero

Sale

Utilizzi



Formati



ColtieCotti - Eulab snc di Pecetti & C.

Via Pievaiola, 166/D - 06132 Perugia

Tel. +39 +39 075 7926150

Fax +39 075 7926151

info@confetturecoltiecotti.it