

MOSTARDA DI AGRUMI BIOLOGICA



CODICE 93152

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

PESO 110 g

Mostarda cremonese di agrumi bio in vaso da 110 g

DESCRIZIONE	Arance e limoni provenienti da agricoltura biologica
ASPETTO	Tipica mostarda cremonese, che si contraddistingue per essere preparata con pezzi di frutta interi
SAPORE	Dolce e leggermente piccante con la caratteristica freschezza dell'agrume
PRODUTTORE	La Cicogna - Cicognolo (CR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Lavoriamo ormai da molti anni con la famiglia Luccini, perchè le mostarde della Cicogna si contraddistinguono sia per la qualità della materia prima che per l'artigianalità della produzione. Una qualità che si riconosce al palato.
CURIOSITÀ	L'origine della Mostarda di Cremona è, come dice il nome, nelle preparazioni a base di mosto d'uva (mustum ardens) che, cotto e concentrato, veniva consumato alla stato naturale o con l'aggiunta di senape. Con l'aggiunta di mosto, frutta o verdura potevano conservarsi a lungo. Per questo ebbe un notevole successo presso le cucine medievali e rinascimentali di tutta Europa, dove si cercava di sfruttare in ogni maniera tutti gli espedienti che impedissero il deterioramento delle vivande. Nei secoli successivi venne meno il legame fra la mostarda e il mosto, fino ad arrivare al prodotto che conosciamo oggi e che, nelle sue componenti fondamentali, comparve già nella sua versione definitiva nell'800
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	La Mostarda agli Agrumi può essere abbinata al salmone affumicato, le acciughe salate e i formaggi stagionati. Da provare con i formaggi stagionati