

Bottega Barbieri

CATALOGO PRODOTTI



IL NOSTRO SEGRETO
È LA SEMPLICITÀ.
IL NOSTRO VIZIO,
LA QUALITÀ.



FAMIGLIA BARBIERI

UN ORTO CHE RESPIRA AMORE - LA NOSTRA STORIA

DAL NOSTRO ORTO DALLE NOSTRE MANI - IL METODO

I PRODOTTI

CONSERVE

MARMELLATE

CONFETTURE

CREME

PEPERONCINO

'NDUJA

FICHI

KRUSKI

CASTAGNE

UN ORTO CHE RESPIRA AMORE

Ogni mattina all'alba scenari e panorami bellissimi, sia con il bel tempo ma anche durante un temporale, pensate che anche la nebbia quando compare diventa scenografica, dalla terrazza di casa si possono ammirare i vari momenti e le varie fasi di questo fenomeno che avvolge il borgo antico, mettendo in risalto i monumenti che fanno di Altomonte una importante città d'arte.

L'azienda agricola Barbieri si trova ad Altomonte, in provincia di Cosenza, al nord della Calabria, una posizione strategica dal punto di vista climatico, ubicata sulla dorsale appenninica, prospiciente il mar Jonio. Dalla parte alta dell'azienda, possiamo ammirare straordinari panorami: a nord il vecchio borgo di Altomonte con alle spalle la catena del monte Pollino, a est il mar Jonio, in particolare il mare di SIBARI e a ovest la catena montuosa dell'Orsomarso che ci divide dal mar Tirreno; un panorama mozzafiato.

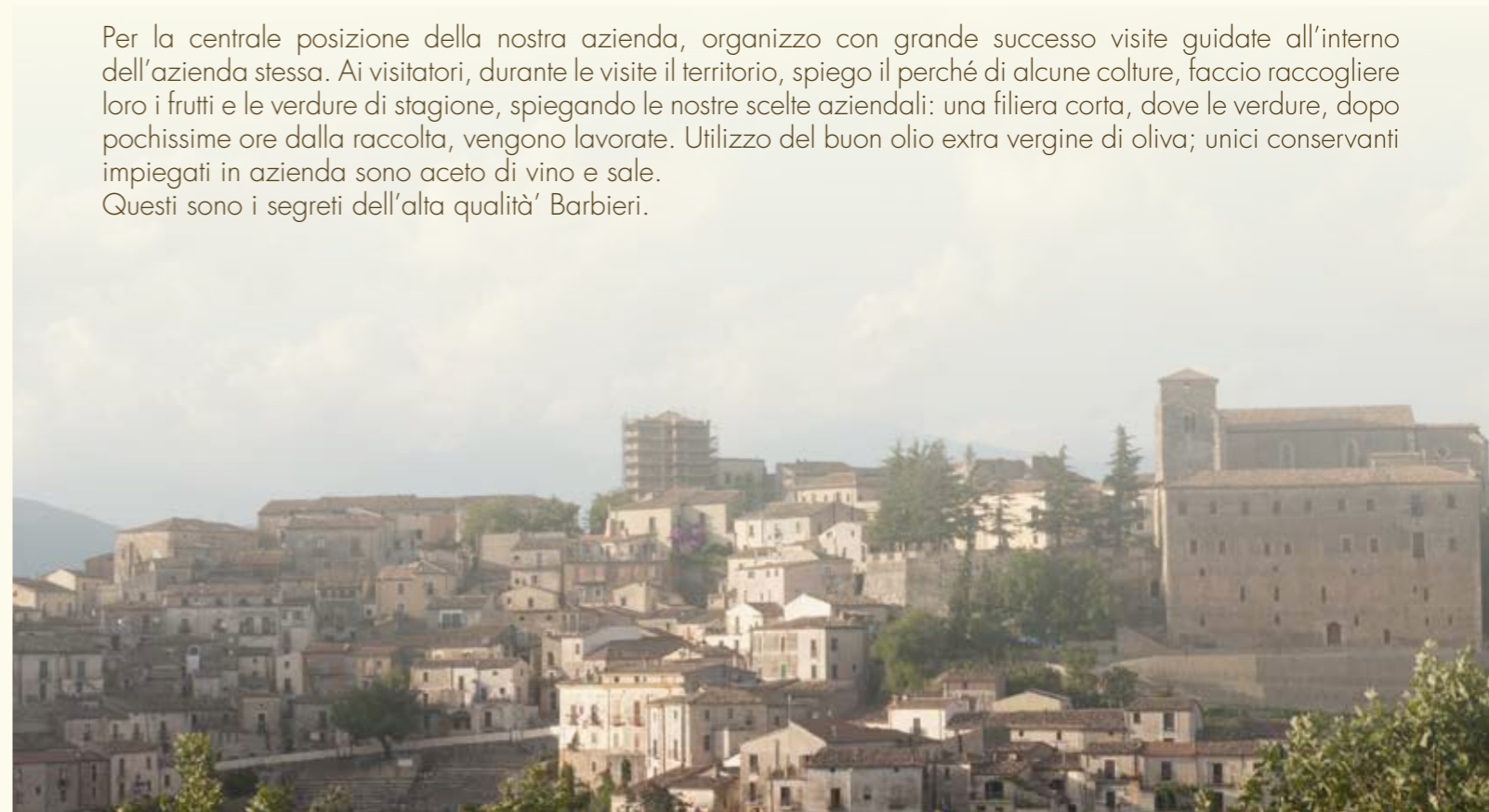
In estate quando sorge il sole, il Parco delle Acquicelle (il nome della mia az. agr.) si illumina, i GRADONI che compongono l'azienda prendono vita, prendono vita le mie produzioni, fortemente legate alla stagionalità'.

In azienda produciamo seguendo il ritmo delle stagioni, produzioni ortofrutticole rigorosamente legate alle tradizioni; la nostra frutta sono i fichi dottati, i gelsi, le ciliegie, le prugne, le albicocche, le pere locali, le noci, le mandorle, le olive.

Per quanto riguarda gli ortaggi produciamo melanzane, varie tipologie di pomodori, peperoncino nostrano, peperoni, aromi, cipolle, aglio, insalate varie, raccogliamo la portulaca spontanea che cresce rigogliosa tra gli orti. Da quest'anno la nostra azienda è stata certificata Bio, grande traguardo, molto impegnativo per tutte le norme che regolano il Biologico.

Per la centrale posizione della nostra azienda, organizzo con grande successo visite guidate all'interno dell'azienda stessa. Ai visitatori, durante le visite il territorio, spiego il perché di alcune colture, faccio raccogliere loro i frutti e le verdure di stagione, spiegando le nostre scelte aziendali: una filiera corta, dove le verdure, dopo pochissime ore dalla raccolta, vengono lavorate. Utilizzo del buon olio extra vergine di oliva; unici conservanti impiegati in azienda sono aceto di vino e sale.

Questi sono i segreti dell'alta qualità' Barbieri.



DAL NOSTRO ORTO ALLE NOSTRE MANI

Produrre buono e sano è il nostro principale obiettivo. Le lavorazioni avvengono nel laboratorio aziendale, rigorosamente a norma e certificato; attrezzato con buoni macchinari tradizionali che ci permettono di perseguire i nostri obiettivi nel rispetto delle norme.

Sono poche le conserve che non produciamo in azienda; me le faccio preparare da piccoli artigiani che aderiscono alla nostra stessa filosofia: il miele, la 'nduja e i legumi secchi. Per alcune produzioni ricorriamo, come materia prima prodotta da alcune cooperative agricole locali. L'estensione della azienda Agricola Barbieri è di circa 8 ettari, terreno collinare, ottima esposizione al sole e un'ottima vista, dalla azienda, del centro storico di Altomonte. Altra caratteristica importante, è la presenza all'interno del perimetro aziendale di tantissime piccole sorgenti di acqua che, incanalata in apposite cisterne, permette una facile irrigazione delle

varie colture. In azienda utilizziamo un trattore attrezzato di tutti i componenti utili alle nostre attività, un buon sistema di pacciamatura nei solchi delle produzioni orticole, manichette automatiche per irrigare. Mi piace precisare che l'erba viene decespugiata con decespugliatore, è vietato l'utilizzo di pesticidi e diserbanti.

In azienda abbiamo anche un discreto allevamento di conigli e galline che oltre alle uova e alle carni ci permettono di utilizzare il letame prodotto per concimare in modo biologico i terreni. Prossimamente in azienda attizzeremo degli appositi spazi per poter offrire ai visitatori la grigliata dell'ortolano, l'agri pizza e tanto altro, compresa una serie di percorsi segnalati con piccoli recinti "tecnologici" dove soprattutto i ragazzi delle scuole potranno ammirare la flora locale e la fauna del territorio descritte in varie lingue (naturalmente gli spazi dedicati alla fauna sono animati da animali virtuali con pannelli e foto descrittive delle varie specie autoctone).





CONSERVE

Le conserve alimentari sono ogni varietà di ortaggio conservato in vari modi per poter essere mangiato anche fuori stagione. Questo tipo di preparazioni, fin dai tempi antichi, erano fatti in casa dalle massaie e conservati per essere consumati quando non potevano essere consumati freschi.

NOTA IMPORTANTE PER TUTTE LE NOSTRE CONSERVE

Sono immerse in olio EVO di qualità, non contengono conservanti chimici e seguono la naturale stagionalità.

CARCIOFINI SELVATICI
PORTULACA IN AGRO
CIPOLLINE SELVATICHE
CICORIA SELVATICA
INVOLTINI DI MELANZANE
FINISSIMA DI MELANZANE
SCAPECE DI ZUCCHINE
POMODORI SECCHI
FUNGHI CARDONCELLI
OLIVE "AMMACCATE"
OLIVE ARRAGANATE
VERDURE D'AUTUNNO
CARCIOFI COLTIVATI
SCAPECE DI POMODORI VERDI (ACERBI)
PEPERONCINI FARCITI AL TONNO
PEPERONCINI FARCITI ALLE ALICI





CARCIOFINI SELVATICI

Il carciofino selvatico è in assoluto la conserva in olio EVO più importante della produzione "Barbieri". È un ortaggio molto raro, difficile da reperire in quanto cresce spontaneo sulle alture prospicienti il mare Ionio, in zone incontaminate, quindi assolutamente biologico. La lavorazione è molto impegnativa perché il carciofino è ricoperto di aculei che devono essere eliminati manualmente da mani esperte.

Consigliamo di gustare questa raffinatezza abbinandola ad un antipasto freddo a base di culatello o salumi pregiati, formaggi stagionati.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone



CIPOLLINE SELVATICHE

A febbraio, nelle aree selvatiche nel Parco del Pollino, raccogliamo le "cipollizze". Cerchiamo i germogli, che indicano la presenza dei tuberi, e scaviamo sino a raggiungere la cipollina. Le selezioniamo scegliendo quelle più piccole. Le puliamo accuratamente, le sbollentiamo in aceto di vino per alcuni minuti e le lasciamo poi raffreddare. Procediamo alla preparazione mescolando le cipolline a olio EVO, menta, pepe nero in grani, aglio e un po' di sale. Invasate, vengono pastorizzate a bagnomaria.

Consigliamo questo prodotto di abbinarlo ad antipasti pregiati, per guarnire ricchi buffet.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone

PORTULACA IN AGRO

La portulaca è un'erba ricca di omega 3 che cresce spontanea negli orti. Si chiama anche erba della salute o porcellana, normalmente si conosce il consumo da cruda in insalata con pomodori e cetrioli. Condita con olio EVO e aromi dopo una veloce scottata in aceto. La nostra portulaca viene scottata per un attimo in aceto di vino bianco e poi aromatizzata con aromi naturali e olio EVO.

Una conserva gustosa ed ottima da abbinare a formaggi e salumi.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone



CICORIA SELVATICA

Le cicoriette selvatiche sott'olio sono una ghiottoneria, con cui si realizzano piatti straordinari, ricette legate alla cultura contadina. Saltate in padella; oppure lessate e condite con un filo di olio, in qualche zuppa contadina, ricette che ricordano i tempi passati, piatti che ancora oggi arricchiscono il menù del mio ristorante soprattutto nella stagione fredda.

Le cicoriette sott'olio sono una vera risorsa; si conservano bene in vasi di vetro si possono consumare in estate.

Ottima servita come antipasto.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone





INVOLTINI DI MELANZANE

Prepariamo gli involtini a fine settembre, con le ultime melanzane raccolte nel nostro orto. Scegliamo quelle più grosse, le laviamo, le affettiamo e le lasciamo a marinare in aceto di vino e sale per almeno 24 ore. Le scoliamo bene, le pressiamo e le poniamo ad asciugare su di un panno; dopodiché passiamo alla farcitura ponendo, su ogni fetta, un pezzetto di acciuga, un capperi e un pò di origano. Le avvolgiamo e le disponiamo in vasi di vetro con olio EVO e aromi freschi.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone



SCAPECE DI ZUCCHINE

La scapece di zucchini fa parte della tradizione calabrese. Prepariamo questa specialità, utilizzando zucchine fresche bio lasciate ingrossare sulla pianta. Le affettiamo, eliminiamo la polpa e la parte esterna la tagliamo a punta di coltello ottenendo sottili filetti che poniamo in salatura per 24 ore. Segue una breve sbollentata in aceto di vino bianco, quindi scolati sotto peso. Insaporiamo i filetti con olio EVO, menta fresca, aglio, grani di pepe nero, quindi si procede alla invasatura e pastorizzazione. Ottime per guarnire piatti nei buffet, gustosissima se abbinata ad antipasti freddi a base di salumi e formaggi.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone

FINISSIMA DI MELANZANE

Per realizzare questa specialità utilizziamo solo melanzane fresche raccolte nei nostri orti a settembre. Le melanzane vengono lavate, sbucciate, tagliate sottilissime a mano e immerse in una marinata di aceto di vino bianco e sale per almeno 24 ore. Vengono pressate per una notte per eliminare l'acqua e l'aceto eccedenti. Vengono poi condite con olio EVO, menta, aglio e grani di pepe nero. Si invasano, si pastorizzano a bagnomaria e le lasciamo maturare per un mese. Consigliamo di consumare la finissima di melanzane con antipasti freddi abbinata a grigliate di carni bianche, ottima per farcire panini e sandwich a base di salumi e formaggi.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone



POMODORI SECCHI

Nei mesi di Luglio e Agosto, quando sono perfettamente maturi, raccogliamo i pomodori. Li laviamo, li affettiamo e li disponiamo, pazientemente, sopra graticci di canne. Insaporiamo con sale marino e li esponiamo al sole per almeno due giorni, riparandoli durante la notte per evitare che si inumidiscano. Dopo averli insaporiti con i tradizionali aromi, li invasiamo e li pastorizziamo. Sono insostituibili negli antipasti, per farcire un buon panino, e per arricchire sughi e pietanze.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone





FUNGHI CARDONCELLI

Il cardoncello è un fungo coltivato che per le sue peculiarità è simile al porcino. Li puliamo accuratamente, prima eliminando il terriccio, li laviamo, li tagliamo a fette e li mettiamo a sbollentare in aceto di vino, salato. Procediamo poi al condimento con olio EVO, menta, aglio e pepe nero in grani. Quindi li invasiamo e li pastorizziamo a bagnomaria. Ideali con antipasti di salumi e per farcire panini tradizionali. Ottimi per accompagnare carni alla griglia.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone



OLIVE ARRAGANATE

Tipica ricetta dell'area del Pollino, olive nere che lasciamo appassire sull'albero. Le raccogliamo e poniamo, cosparse di sale, su graticci per un ulteriore appassimento 10 giorni ca, sino a quando, assaggiandole, avranno ceduto l'amaro. Le insaporiamo con olio EVO, semi di finocchietto selvatico e aglio. Una ricetta molto semplice e gustosa, da consumare con un aperitivo, negli antipasti o anche per aromatizzare dei buoni sughi di pomodoro e per realizzare ricette tipiche, ottime per arricchire una pizzaiola di manzo.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone

OLIVE "AMMACCATE"

Per preparare questa specialità utilizziamo olive verdi del mese di ottobre. Le schiacciamo con una pietra, eliminiamo i noccioli e in modo naturale le addolciamo lasciandole in acqua corrente per almeno una settimana. Le mettiamo in pressa per una notte dopodiché, le insaporiamo con sale marino, olio EVO, semi di finocchio selvatico, peperoncino dolce in polvere, aglio, e dopo una bella mescolata le invasiamo e le pastorizziamo per alcuni minuti. Si possono servire abbinate agli antipasti tradizionali. Sono ottime se consumate con aperitivi a base di bollicine.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone



VERDURE D'AUTUNNO

A fine estate, prima di arare gli orti estivi, "spigoliamo" le ultime verdure dalle piante. Sono a maturazione avanzata, quindi ricche di sapori unici: pomodorini, melanzane, cipolle, peperoni. Dopo averle pulite e lavate, le cuociamo come una peperonata, aggiungendo, aglio e olio EVO. Le aggiustiamo di sale, le invasiamo e le pastorizziamo a bagnomaria per 30 minuti. Per gustarle al meglio si possono scaldare a bagnomaria. Ottime per accompagnare carni bollite o arrostiti.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone





CARCIOFI COLTIVATI

A fine Aprile scegliamo nel campo i carciofi più teneri. Dopo averli puliti dalle foglie esterne, lasciamo i cuori teneri, li scottiamo in aceto bianco e sale, li facciamo scolare e l'indomani vengono conditi con gli aromi tradizionali e tanto olio EVO. Consigliamo di utilizzare questa specialità come antipasto accompagnandoli ad ottimi formaggi e salumi, su pane artigianale, infilzati in uno stuzzicadenti, ottimi per farcire sandwich.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone



PEPERONCINI FARCITI AL TONNO

Ricetta antica della tradizione calabrese. Utilizziamo un peperoncino prodotto nella nostra azienda agricola, poco piccante che farciamo con tonno di alta qualità e capperi di Salina. Aromatizziamo con alloro, ginepro e menta e condiamo con olio EVO. Pastorizziamo i peperoncini invasati per almeno venti minuti. Il peperoncino farcito è ideale per preparare gustose ricette, creare tartine, allestire grandi piatti per buffet.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone

SCAPECE DI POMODORI VERDI (ACERBI)

I pomodori, ancora verdi, li raccogliamo a fine stagione. Dopo averli lavati e affettati li poniamo in una marinata di sale e aceto per 24 ore. Vengono strizzati e bolliti in aceto bianco. Dopo 12 ore dalla cottura vengono strizzati, conditi con gli aromi classici, quindi invasati, chiusi ermeticamente e pastorizzati per almeno 45 minuti con il sistema del bagnomaria. Ottimi per accompagnare antipasti o farcire panini e sandwich. Come contorno a una grigliata di carne.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone



PEPERONCINI FARCITI ALLE ALICI

Ricetta antica e tradizionale calabrese. Utilizziamo un peperoncino prodotto nella nostra azienda agricola, poco piccante che farciamo con alici di alta qualità e capperi di Salina. Aromatizziamo con alloro, ginepro e menta e condiamo con olio EVO. Pastorizziamo i peperoncini invasati per almeno venti minuti. Il peperoncino farcito è ideale per preparare gustose ricette, creare tartine, allestire grandi piatti per buffet.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone





CONFETTURE EXTRA

Utilizziamo la frutta dei nostri territori, zucchero di canna e gocce di limone IGP.

Le nostre confetture buone da gustare durante la 1° colazione, per farcire o arricchire dolci. Consigliamo alcune di esse da abbinare a formaggi di varie stagionature.

**NOTA IMPORTANTE
PER TUTTE LE
NOSTRE CONFETTURE**

Ingredienti: 100% frutta fresca,
zucchero di canna
(no pectina di limone)

CONFEZIONATI IN VASI:

g 100 24 pz x cartone
g 200 12 pz x cartone
g 600 6 pz x cartone

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE
CONFETTURA EXTRA DI CORBEZZOLI
CONFETTURA EXTRA DI FICHI DOTTATI
CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE
CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE
CONFETTURA EXTRA DI GELSI BIANCHI
CONFETTURA EXTRA DI GELSI ROSSI
CONFETTURA EXTRA DI MELE COTOGNE
CONFETTURA EXTRA DI PEPERONCINO
CONFETTURA EXTRA DI POMODORI VERDI
CONFETTURA EXTRA DI FICHI E PEPERONCINO
CONFETTURA EXTRA DI GELSI E PEPERONCINO
CONFETTURA EXTRA DI ZUCCA GIALLA E PEPERONCINO





CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone

CONFETTURA EXTRA DI CORBEZZOLI

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone



CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone



CONFETTURA EXTRA DI FICHI DOTTATI

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone



CONFETTURA EXTRA DI GELSI BIANCHI

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone



CONFETTURA EXTRA DI GELSI ROSSI

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone



CONFETTURA EXTRA DI POMODORI VERDI

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone

CONFETTURA EXTRA DI MELE COTOGNE

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone



CONFETTURA EXTRA DI FICHI E PEPERONCINO

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone



CONFETTURA EXTRA DI GELSI E PEPERONCINO

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone



CONFETTURA EXTRA DI PEPERONCINO

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone



CONFETTURA EXTRA DI ZUCCA GIALLA E PEPERONCINO

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100 24 vasi x cartone
vasi da g 200 12 vasi x cartone
vasi da g 600 6 vasi x cartone





CREME

Le nostre creme vegetali nascono da un'esigenza ben particolare, tutta meridionale, spizzicare a tavola nell'attesa che arrivi il piatto principale: pane e... crema di melanzane, campagnola, di cardi selvatici, di aglio, di peperoncino, di funghi cardoncelli, di carciofi, la cosentina.

Tutte creme realizzate con verdure fresche e aromi naturali, cotte in olio di oliva extra vergine e soprattutto con un riferimento alla nostra tradizione contadina.

Altra importante caratteristica delle nostre creme, sono utilizzabili in cucina per arricchire sughi per piatti di pasta, o per completare dei buoni risotti.

- CREMA DI PEPERONCINO
- CREMA DI MELANZANE E PORCINI
- CREMA DI FUNGHI CARDONCELLI
- CREMA D'AGLIO
- CREMA DI MELANZANE
- CREMA CAMPAGNOLA
- CREMA DI CARCIOFINI SELVATICI

CONFEZIONATI IN VASI:

g 100	24 pz x cartone
g 200	12 pz x cartone
g 600	6 pz x cartone

NOTA IMPORTANTE PER TUTTE LE NOSTRE CREME

Realizzate con verdure fresche e aromi naturali, cotte in olio EVO e soprattutto con un riferimento alla nostra tradizione contadina

CREMA D'AGLIO

Molto delicata, realizzata con aglio bianco di Voghera (FE) la patria dell'aglio. Grossi spicchi bianchi pelati, bolliti e tritati. La crema ottenuta si cuoce in olio EVO e sale. Questo prodotto è ideale per creare tartine aromatizzate, bruschette, ottima sulle grigliate di carni grasse o gustata con i bolliti.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

vasi da g 100	24 vasi x cartone
vasi da g 200	12 vasi x cartone
vasi da g 600	6 vasi x cartone





CREMA DI MELANZANE E PORCINI

Molto delicata, realizzata con aglio bianco di Voghera (FE) la patria dell'aglio. Grossi spicchi bianchi pelati, bolliti e tritati. La crema ottenuta si cuoce in olio EVO e sale. Questo prodotto è ideale per creare tartine aromatizzate, bruschette, ottima sulle grigliate di carni grasse o gustata con i bolliti.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

- vasi da g 100 24 vasi x cartone
- vasi da g 200 12 vasi x cartone
- vasi da g 600 6 vasi x cartone



CREMA DI MELANZANE

La crema di peperoncino calabrese, viene preparata con peperoncini dal piccante gradevole e aromatizzata con aglio, basilico e cucinata in olio extra vergine di oliva; la si può utilizzare per condire la pasta, per aromatizzare una fetta di pane oppure la si può spalmare su una grigliata di carne.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

- vasi da g 200 12 vasi x cartone
- vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone

CREMA DI FUNGHI CARDONCELLI

Ho cominciato per hobby la coltivazione di Cardoncelli, disponendo piccole balle di paglia con il suo micelio. Un fungo che non fa rimpiangere le stagioni scarse di porcini; carnoso e profumato, viene scottato e tritato finemente, poi saltato in padella con aromi. Otteniamo una squisita crema per arricchire le bruschette o caratterizzare un buon risotto.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

- vasi da g 100 24 vasi x cartone
- vasi da g 200 12 vasi x cartone
- vasi da g 600 6 vasi x cartone



CREMA CAMPAGNOLA

La crema di peperoncino calabrese, viene preparata con peperoncini dal piccante gradevole e aromatizzata con aglio, basilico e cucinata in olio extra vergine di oliva; la si può utilizzare per condire la pasta, per aromatizzare una fetta di pane oppure la si può spalmare su una grigliata di carne.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

- vasi da g 200 12 vasi x cartone
- vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone



CREMA DI PEPERONCINO

La crema di peperoncino calabrese, viene preparata con peperoncini dal piccante gradevole e aromatizzata con aglio, basilico e cucinata in olio extra vergine di oliva; la si può utilizzare per condire la pasta, per aromatizzare una fetta di pane oppure la si può spalmare su una grigliata di carne.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

- vasi da g 100 24 vasi x cartone
- vasi da g 200 12 vasi x cartone
- vasi da g 600 6 vasi x cartone



CREMA DI CARDI SELVATICI

La crema di peperoncino calabrese, viene preparata con peperoncini dal piccante gradevole e aromatizzata con aglio, basilico e cucinata in olio extra vergine di oliva; la si può utilizzare per condire la pasta, per aromatizzare una fetta di pane oppure la si può spalmare su una grigliata di carne.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

- vasi da g 200 12 vasi x cartone
- vasi da kg 1,300 6 vasi x cartone



CRUSKI

I zafarani cruski sono originari della Basilicata, ma anche in Calabria, nella zona nord del monte Pollino, troviamo questo straordinario prodotto, con particolari qualità nel colore, sapore e aspetto: il peperone "Roggianese" da noi utilizzato.

A luglio, quando la temperatura raggiunge i 40°/45°C, si raccolgono i primi peperoni della stagione. Ancora verdi, si procede a "infilarli" in collane di 5/6 kg che dopo l'essiccazione si riducono intorno ai 400 g. Si appendono in luoghi ventilati, ma ben riparati. Dopo 15 giorni i peperoni perdono la clorofilla e diventano rossi e mosci. Ancora qualche giorno e diventano secchi e sonanti, pronti per essere conservati in luogo asciutto.





BOTTEGA BARBIERI

Via Italo Barbieri, 30 • 87042 Altomonte (CS)
famgliabarbieri.net • info@famgliabarbieri.net

