

SERY:

SER MONTASIO

Montasio to ser z niepasteryzowanego mleka krowiego. Jego nazwa pochodzi od góry o tej samej nazwie w regionie Friuli Wenecja Julijska i należy do kategorii serów alpejskich.

Od 1996 roku Montasio jest chroniony znakiem pochodzenia (DOP).

PRIMO SALE Z PISTACJAMI / OLIWKAMI

Primo Sale Pistacchio to ser z mleka owczego, poddany delikatnemu soleniu na sucho (około 2-3 dni). Charakteryzuje się delikatnym smakiem, a dzięki dodatkom w postaci pistacji lub zielonych oliwek wyjątkowym aromatem.

GORGONZOLA ORO

Gorgonzola Oro jest serem ręcznie robionym ze świeżego pełnego mleka z alpejskich dolin, które wkraczają na pogranicze szwajcarsko-włoskie. Ser ten dojrzewa od 8 do 12 tygodni, aby uzyskać miękką, oleistą pastę z niebieskimi i zielonymi żyłkami z penicillium.

Gorgonzola Oro jest znacznie łagodniejsza niż sery pleśniowe, do których wielu jest przyzwyczajonych. Kremowe odczucie w ustach jest aksamitne, ale o znacznie słodszy i złożony profilu smakowym dzięki jasnym, kieszonkowym, niebieskim żyłkom.

GRANA PADANO

Grana Padano to twarde ser podpuszczkowy produkowany z mleka krowiego. Jeden to jeden z najbardziej znanych produktów włoskich, z certyfikatem pochodzenia DOP (Denominazione di Origine Protetta). Proces dojrzewania sera trwa 12 miesięcy i przebiega w dobrze wentylowanej piwnicy w temperaturze od 15 do 20°C. Jego nazwa składa się z dwóch słów: grana (ziarno), opisującego ziarnistą strukturę sera oraz Padano, określającego miejsce wytwarzania – Nizinę Padańską.

PECORINO Z TRUFLĄ

Pecorino to włoski owczy ser z krótkim, 30-dniowy okresem dojrzewania w warunkach chłodniczych. Proces ten nadaje mu lekko półtwardej konsystencji, która doskonale podkreśla delikatne i kremowe nuty sera i aromaty trufli.

WĘDLINY:

BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Mięso z polędwicy wołowej wysokiej jakości. Otrzymywane ze „szlachetnych” mięśni wołowych (Punta d'anca), które zgodnie z tradycyjną recepturą, po soleniu i natarciu ziołami zostawia się do wyschnięcia i sezonowania. Mięso jest miękkie i aromatyczne.

PROSCIUTTO DI PARMA DOJRZEWAJĄCA 24 MIESIĄCE

Szynka parmeńska pochodzi z regionów Parmy, miasta położonego w północnych Włoszech (Emilia-Romania), gdzie wytwarza się ją już od kilkunastu wieków. Szynka produkowana jest tylko i wyłącznie z najwyższej jakości, wyselekcjonowanych udźców wieprzowych (z kością) pochodzących od świń z gospodarstw położonych w następujących regionach Włoch: Piemont, Lombardia, Veneto, Emilia-Romania, Toskania, Umbria, Marche, Lacjum, Abruzja, Molise. Cały proces produkcji odbywa się wedle ściśle określonych technik, dzięki którym możemy się cieszyć wyjątkowym i niezmiennym smakiem Parmy. Do produkcji nie stosuje się żadnych konserwantów ani wzmacniaczy smaku, czy zapachu. Może być produkowana tylko i wyłącznie na terenie prowincji Parma, w ściśle określony sposób. Szynka parmeńska ma dość wyrafinowany, słodki i intensywny smak.

SALAMI SPINATA Z TRUFLĄ

Salami spinata to włoska, lekko słona, dojrzewająca wędlina wieprzowa. Intensywny smak i zapach z wyraźnie wyczuwalnymi, truflowymi nutami.

MORTADELA Z PISTACJAMI

Mortadela jest dużą kiełbasą, która zawiera min 15% małych kostek słoniny. To czołowy produkt Bolonii, stolicy regionu Emilia Romana. Główną przyprawą mortadeli jest mirta, a doskonałość smaku dodają jej takie przysmaki jak pistacje czy trufle.