



Salsa ai Pomodori Verdi

I pomodori verdi si sa sono una prelibatezza unica e se sapientemente cucinati con l'aggiunta di zucchero, senape e una nota di aceto balsamico, si distinguono ancor più per bontà e delizia. La salsa ai pomodori verdi, dal sapore molto equilibrato, si sposa fantasticamente con:

Taleggio, Caprini freschi, Gorgonzola dolce, Grana Padano, Mozzarella, Bolliti di carne, Salumi in genere

Salsa alla Cipolla Rossa

Rigorosamente prodotta da cipolle rosse di tropea, questa salsa amalgama insieme il gusto intenso della cipolla con il dolce-piccante dello zucchero e delle poche gocce di senape per un risultato tutto da scoprire. Si abbina favolosamente con:

Scamorza affumicata, Taleggio, Toma Piemontese, Pecorini e Caprini Stagionati, Speck e Prosciutto Crudo, Pancetta Staccata, Grigliata di Carni Rosse

Salsa ai fichi

Una delle più dolci tra tutte, si distingue per il suo sapore intenso e il suo colore vivo, tipico del frutto maturo. Equilibrata e sapientemente dosata negli ingredienti, questa salsa viene apprezzata soprattutto in abbinamento con:

Monte Veronese, Pecorino, Robiola, Ricotta, Gorgonzola dolce e piccante, Carni Bianche in genere

Salsa alle Clementine

A differenza di quella ai fichi, questa di clementine rispecchia pienamente il tanto amato sapore mediterraneo. Con un pizzico di aspro, tipico degli agrumi e un tocco di dolce dello zucchero senapato, la salsa di clementine sintetizza quell'equilibrato contrasto dolce-piccante che la rende squisita con:

Monte Veronese, Asiago dolce e stagionato, Stracchino, Taleggio, Mascarpone, Gorgonzola dolce e piccante, Carni Bianche in genere

Salsa ai fichi e zenzero

La scelta di usare lo zenzero, dal gusto più vellutato e meno esuberante della senape, con una confettura di Fichi è scaturita dopo diverse ricerche e prove, in cui gli esperti Boschetti hanno messo a disposizione tutta la propria esperienza e conoscenza provatela con:

Pecorino romano invecchiato, Caprini stagionati, Parmigiano Reggiano, Salumi di selvaggina, Grigliate di carni rosse, Bolliti di manzo e maiale

Salsa alle cotogne e zenzero

La Cotogna e senape! La tradizione Vicentina per eccellenza, da più di cento anni; ma con lo zenzero? Provatela con:

Scamorza affumicata, Caprini invecchiati, Pecorino Sardo maturo, Parmigiano Reggiano, Prosciutto cotto alla brace, Fese di carni bianche, Bolliti di carni bianche

Salsa al Radicchio

Il radicchio, classica verdura delle terre Venete richiama alla mente un sapore leggermente amaro, ma apprezzato proprio per questo suo gusto unico. In questa salsa abbiamo voluto mantenere questa tipicità che contrastata dal dolce-piccante della senape aggiunta allo zucchero, trasforma i tuoi piatti in vere e proprie specialità, tutte da gustare. Viene preferita con:

Caprini freschi, Taleggio, Gorgonzola piccante, Grana Padano, Mozzarella, Mascarpone, Grigliata di Carni Rosse, Salumi in genere

Salsa ai frutti di bosco

I frutti del bosco: fragoline, lamponi, more e mirtilli in una salsa squisita per sapore e ricercatezza. Senza l'aggiunta di aromi e conservanti, abbiamo voluto mantenere tutta la naturalezza e la tipicità della frutta utilizzata che contrastata dal dolce-piccante della senape aggiunta allo zucchero, trasforma i tuoi piatti in vere e proprie specialità, tutte da gustare. Viene preferita con:

Mascarpone, Robiola, Gorgonzola dolce, Mozzarella, Asiago dolce, Grigliate di carne, Salumi in genere

Salsa alle arance e zenzero

La Clementina e lo zenzero un connubio di squisita originalità mediterranea gustatela in abbinamento con:

Asiago stagionato, Vezza Mezzano, Carni Bianche alla brace, Salumi delicati e poco saporiti, Bolliti di carni bianche

Boschetti Alimentare S.p.A.

Via Fontanelle 11, 37050 Albaro di Ronco all'Adige (VR) - Tel. +39 045 6624000 - Fax +39 045 6624001
E-mail: info@boschetti.biz - Web: www.boschetti.biz