



Frutti e conserve a partire dalla nostra frutta e dai nostri ortaggi certificati BIO

Le Conserve Quest'anno abbiamo fatto un grande Orto Aperto dove è possibile la raccolta diretta di ortaggi di stagione. Con l'invenuto abbiamo provato a

Gusto	Formato	Prezzo	Disponibilità	Note
Melanzane sott'olio	300g	4,50 €	Poche	Speliamo e tagliamo le nostre melanzane a julienne e le lasciamo spurgare per una notte su di un graticcio con sale grosso. Il giorno dopo le saltiamo per un minuto in aceto bollente ed invasettiamo con aglio tritato e olio EVO. Segue pastorizzazione
Caponata	200g	4,50 €	Ok	Da una ricetta della cucina trapanese, una caponata saporitissima.
Chutney di Pomodori verdi	150g	4,50 €	Ok	Salsa agrodolce indiana con Pomodori Verdi, Aglio, Uvetta, Senape in polvere, peperoncino e Zenzero. Ottima con una ricottina fresca o per insaporire riso bollito e carni rosse.

Le Composte di Frutta In questa Sezione trovate solo Composte che hanno come unici ingredienti la nostra frutta e una percentuale di zucchero(*) che varia fra il 15% e il 20%, a seconda del grado zuccherino della frutta.

Gusto	Formato	Prezzo in Cascina	Disponibilità	Note
Marmellata di Arance	300g	4,50 €	Ok	Nuovo prodotto che nasce da una collaborazione con la Cooperativa del Sole di Corbetta per contrastare lo spreco alimentare. La marmellata viene fatta con le loro arance invendute.
Mirtilli	200g	4,50 €	Ok	I Mirtilli sono dei nostri vicini: una collaborazione che dà buoni frutti... e buone composte!
Lamponi	200g	4,50 €	Ok	Aggiungiamo ai nostri Lamponi un 10% di polpa di mele e poco zucchero.
Mele.	300g	4,50 €	Ok	Generalmente le composte di Mele sono molto elaborate perché il gusto della mela è abbastanza neutro... ma le nostre mele sono buone e saporite e sono da gustare così, anche in purezza!
Fichi	300g	4,50 €	Ok	Fichi Brogiotti Neri, i più diffusi nel nostro territorio, dolci e succosi.

Le Composte "Sfiziose " In questa Sezione trovate ricette che affiancano alla nostra frutta lo Zenzero, la Cannella, il Cacao, i Chiodi di Garofano e l'Uvetta sapientemente dosati in un ricettario che stiamo arricchendo e consolidando anno dopo anno.

Gusto	Formato	Prezzo	Disponibilità	Note
Fiori di Sambuco e Limone	200g	4,50 €	Ok	Lasciamo macerare i fiori di Sambuco per 48 ore con il limone e poi lo lavoriamo come in una normale Composta: un sapore e un profumo unici. Da assaggiare
Mele Acerbe e Uvetta	300g	4,50 €	Ok	E' uno dei nostri classici. Alle mele che cadono prima di maturare aggiungiamo zucchero grezzo, cannella e uvetta, per una ricetta davvero intrigante!
Mele + 3C	300g	4,50 €	Ok	La prima C è un bicchiere di Chardonnay con cui facilitiamo l'inizio cottura, la seconda è la Cannella e la terza è il Cognac, che aggiungiamo prima di invasettare. Una ricetta sfiziosa per valorizzare le nostre mele!
Mele e Cannella	300g	4,50 €	Ok	La versione della marmellata precedente senza alcool.
Mele e Zenzero	300g	4,50 €	Ok	Un po' di Zenzero cinese Bio, grattugiato fresco, conferisce una gradevole nota speziata.

Le Composte "Profumate " Ispirati da prodotti assaggiati qua e là e stimolati da amici e conoscenti abbiamo provato ad utilizzare erbe e fiori della nostra Cascina per sperimentare nuovi sapori e nuovi sentori. Lasciatevi tentare da qualche combinazione e fateci sapere cosa ne pensate!

Gusto	Formato	Prezzo	Disponibilità	Note
Mele e Lavanda	300g	4,50 €	Ok	Le Mele vengono ammorbidite in un infuso di fiori di Lavanda e addolcite con zucchero di bietola grezzo con un risultato davvero particolare.
Mele e Menta	300g	4,50 €	Ok	Le Mele vengono ammorbidite in un infuso di foglie di Menta e addolcite con zucchero di bietola grezzo: da provare, se vi piace la Menta!
Mele e Sambuco	300g	4,50 €	Ok	Le Mele vengono ammorbidite in un infuso di fiori di Sambuco e Limone e addolcite con zucchero di bietola grezzo: da provare!
Mele e Osmanto	300g	4,50 €	Ok	L'Osmanto è una essenza meno conosciuta con un profumo intenso e delicato con un risultato che ci sembra comunque degno di nota!
Mele e Rosmarino	300g	4,50 €	Ok	L'aggiunta di qualche rametto di Rosmarino tritato conferisce alla composta di Mele sentori di macchia mediterranea.

Composte Senza Zucchero Aggiunto (SZA) Dal 2019 abbiamo iniziato a produrre una versione Senza Zucchero Aggiunto (SZA) delle nostre Composte di frutta. Cerchiamo di scegliere la frutta più matura con un più alto grado zuccherino e, dopo la prima fase di cottura e passaggio della frutta a setaccio, ci limitiamo a pastorizzare la purea di frutta prima dell'invasettamento per un prodotto naturale e salutare.

Gusto	Formato	Prezzo	Disponibilità	Note
Mirtilli SZA	200g	4,50 €	Ok	I Mirtilli sono dei nostri vicini: una collaborazione che dà buoni frutti... e buone composte!
Lamponi SZA	200g	4,50 €	Ok	Aggiungiamo ai nostri Lamponi un 10% di polpa di mele per ammorbidirne il gusto e pastorizziamo prima di invasettare.
Mele e Osmanto SZA	300g	4,50 €	Ok	L'Osmanto è una essenza meno conosciuta con un profumo intenso e delicato con un risultato che ci sembra comunque degno di nota!
Mele e Menta SZA	300g	4,50 €	Ok	Le Mele vengono ammorbidite in un infuso di foglie di Menta: da provare, se vi piace la Menta!
Mele e Sambuco SZA	300g	4,50 €	Ok	Le Mele vengono ammorbidite in un infuso di fiori di Sambuco e Limone: da provare!
Mele e Rosmarino SZA	300g	4,50 €	Ok	L'aggiunta di qualche rametto di Rosmarino tritato conferisce alla composta di Mele sentori di macchia mediterranea.
Fichi SZA	200g	4,50 €	poche	Fichi Brogiotti Neri, i più diffusi nel nostro territorio, dolci e succosi.