



Codici: 09-020 – 09-021 – 09-022 – 09-023
Formato: 1/2 Vaso Vetro
Peso netto: 440g

Pz./Collo: 6
Porzioni: 10/12
TMC: 24 mesi

Ingredienti principali

Zucchero di canna, glucosio, essenza di senape e a seconda della tipologia di mostarda: mele e pere / fichi / arance / cipolle rosse.

Caratteristiche organolettiche

Colore: tipico della frutta/verdura di cui è composta la mostarda.

Sapore e profumo: il caratteristico sapore piccante è dato dall'essenza di senape.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta come una confettura, con in evidenza i pezzi di frutta/verdura candita.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i vasi in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo in quanto l'essenza della senape, essendo molto volatile, tende a perdere d'intensità.

Natura e caratteristiche del prodotto

L'ingrediente comune a tutte le mostarde è la senape, una pianta perenne originaria dell'Asia. Già nell'antichità, in alcuni scritti di Pitagora, si menziona l'uso della stessa come conservante di salse a base di frutta e di verdura. Il termine mostarda deriva dal latino "mustum ardens" (mosto piccante) e cioè il mosto ottenuto dalla pigiatura dell'uva è reso piccante con l'aggiunta di farina di senape e quindi utilizzato per la conservazione di preparati a base di frutta e verdura. Per trovare citata la ricetta della mostarda detta "di Cremona", confezionata con frutta candita e senape, si deve fare riferimento ad un ricettario stampato a Liegi nel 1604 ed attribuito a Lancelot de Casteau, capocuoco nelle cucine di principi, vescovi e nobili signori che già allora apprezzavano questa delizia grazie ai numerosi scambi commerciali tra Cremona e il popolo fiammingo. La lunga e laboriosa preparazione artigianale prevede la selezione della frutta e della verdura raccolta al giusto grado di maturazione che, dopo essere stata tagliata in tocchi grossolani, viene candita con l'aggiunta di zucchero di canna. Si lascia così la frutta con lo zucchero di canna per 24 ore e poi la si fa bollire per 5 minuti. Il tutto riposa poi per 24 ore. Questo procedimento viene ripetuto per ben tre volte prima che al composto finale venga aggiunta l'essenza di senape. Da ricordare che l'aroma della senape, data l'estrema volatilità, si affievolisce nel tempo e dopo 12 mesi dal confezionamento la mostarda inizia a perdere di forza.

Argomentazioni di vendita

La confezione in vaso vetro da ½ kg., con tappo apri e chiudi, è sicuramente l'optimum per questa linea di mostarde. L'essenza di senape, che le caratterizza, è volatile, perciò è bene che il vaso sia di dimensioni contenute in modo da essere consumato in breve tempo e offrire così un prodotto sempre al meglio della qualità. La preparazione artigianale, conferisce a queste mostarde un sapore ed un aspetto genuino e casalingo, cosa non di poco conto per il nostro cliente che sicuramente la proporrà come una specialità fatta in casa.

Clientela interessata

Prodotto decisamente interessante per enoteche, wine-bar, pizzerie, ristoranti, locande, osterie e tutti coloro che tendono a curare in modo sfizioso ed esclusivo la propria clientela. Trattandosi di una confezione particolarmente curata, un altro canale di vendita interessante sono i negozi e le organizzazioni che propongono cesti natalizi e da ricorrenza.

Modi d'uso

Mele e pere: sposa felicemente salumi, bolliti misti, crescenza fresca, formaggi semi stagionati quali taleggio, provolone, fontina. Golosa con il gelato alla crema.

Fichi: ottima con formaggi dolci e piccanti, oltre che con gli stagionati in genere (Gorgonzola, Roquefort, Blue Stilton, ...), mozzarella di bufala, pecorino fresco. Perfetta con il paté de foie gras.

Cipolle rosse: è l'ideale accostamento al manzo bollito e vera delizia abbinata a formaggi stagionati quali Gruvier, Montasio, Parmigiano Reggiano, ...

Arance: eccellente con salmone affumicato, acciughe salate e con formaggi stagionati. Superlativa assaggiata con mascarpone e cioccolato fondente amaro.

Idee e suggerimenti dello chef

Involtini alla mostarda di Cremona.

Ingredienti: 200 g di salsiccia fresca, 2 cucchiaini da tavola di pane bianco bagnato con il latte e strizzato, 2 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini da tavola di parmigiano grattugiato, sale e pepe, 1 kg di scaloppine, 300 g di Mostarda, ¼ di tazza di burro, ¼ di tazza di vino bianco secco.

Preparazione: porre in una ciotola la carne della salsiccia, il pane ammollato, i tuorli d'uovo e il parmigiano. Salare e pepare a piacere e mescolare bene. Battere leggermente le scaloppine e spalmare su di ogni una un poco del ripieno ottenuto in precedenza, aggiungere poi nel centro, un cucchiaino di mostarda tagliata a pezzettini. Arrotolare le scaloppine e legare ogni involtino con un pezzo di spago. In una padella scaldare a fuoco medio il burro e cucinare gli involtini per 15 minuti, girandoli spesso affinché si rosolino in modo uguale su tutti i lati. Togliere gli involtini dal fuoco e posarli su un piatto, aggiungere al sugo di cottura il vino e, a fuoco lento, mescolare bene.

Rimettere gli involtini nella padella e cucinare a fuoco lento per altri 5 minuti, aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua per evitare che gli involtini si attacchino al fondo della padella. Servite accompagnati con il resto della Mostarda di Frutta.