



Prodotti gastronomici

Nata in passato per utilizzare il residuo della vendemmia e la frutta del raccolto autunnale in eccesso. I contadini la consumavano come accompagnamento della polenta e i più ricchi in abbinamento a carni e in particolare ai formaggi. La mostarda diventa così uno dei modi per conservare a lungo i sapori. Composta da quei frutti che la nostra terra offre in abbondanza d'autunno, ha bisogno di ore e ore di cura per trasformarsi in cibo prezioso. Si può abbinare alla polenta, al bollito, ai formaggi, semplicemente al pane, ottima per accompagnare le nostre focacce all'olio extravergine di oliva come lo "Strucà", il panettone Natalizio e la colomba Pasquale.

Mostarda d'uva

Dopo la lavatura, i vari tipi di frutta vengono fatti cuocere con il vino Nebbiolo e lo zucchero al fine di creare una salsa cremosa. Il prodotto viene poi invasato, pastorizzato ed etichettato.

Frutta in proporzione variabile (pere, mele, fichi, prugne, nocciole, noci) 65%, vino 35%, zucchero. Contiene solfiti.

