

# Agricola GAIA

## I nostri prodotti

Sughi pronti

Confetture, Sott'olio e Agrodolci.

Erba cipollina

Cipolla Ramata di Montoro

Sughi

Sugo pronto ai Genovesi con Cipolla Ramata di Montoro

Ingredienti: Cipolla Ramata di Montoro, sedano, carote, olio extravergine di oliva, sale.

Per l'utilizzo: scaldare a fuoco lento o in microonde dopo aver aperto la capsula, versare direttamente sulla pasta saltandola in padella.

Condire a piacere, con pepe e pecorino .

Vasetti vetro 350 gr.

CONFETTURE:

Confettura di Cipolla Ramata di Montoro al Brandy

Ingredienti: Cipolla Ramata di Montoro, zucchero di canna, zucchero, vino bianco, alloro, chiodi di garofano, stravecchio.

Zuccheri totali: 58 gr. per 100 gr. di prodotto finito.

Vasetti 120 gr, 220 gr, 350 gr.

Confettura di Cipolla Ramata di Montoro all'aceto balsamico

Ingredienti: Cipolla Ramata di Montoro, zucchero, zucchero di canna, pepe verde, aceto balsamico, uvetta, chiodi di garofano.

Zuccheri totali: 60 gr. per 100 gr. di prodotto finito.

Vasetti 120 gr, 220 gr, 350 gr.

Confettura di Cipolla Ramata di Montoro alla zucca e rosmarino

Ingredienti: Cipolla Ramata di Montoro, zucca, zucchero, rosmarino, uvetta, pinoli, noce moscata.

Zuccheri totali: 58 gr. per 100 gr. di prodotto finito.

Vasetti 120 gr, 220 gr, 350 gr.

Confettura di Cipolla Ramata di Montoro all'arancia e zenzero

ingredienti: Cipolla Ramata di Montoro, zucchero, succo di arance, chiodi di garofano, zenzero.

Zuccheri totali: 60 gr. per 100 gr. di prodotto finito.

Vasetti 120 gr, 220 gr, 350 gr.

Cipolla Ramata di Montoro, mele, noci e coriandolo

Ingredienti: Cipolla Ramata di Montoro, mele, zucchero di canna, noci, acetodi fiano, rosmarino

noce moscata.

Zuccheri totali: 58g per 100 g di prodotto finito.

Le confetture di Cipolla Ramata di Montoro si abbinano bene su formaggi affumicati, stagionati, su carne lessa e selvaggina.

### Sott'Olio e Agrodolci

#### Cipolla Ramata di Montoro grigliata

Ingredienti: Cipolla Ramata di Montoro, aceto di vino bianco, olio extravergine di oliva, sale, salvia, rosmarino.

Vasetti 220 gr, 350 gr.

#### Cipolla Ramata di Montoro in agrodolce

ingredienti: Cipolla Ramata di Montoro, vino bianco secco, zucchero, aceto di vino bianco, olio

Vasetti 220 gr, 350 gr.

### Erba cipollina

Come tutte le Liliaceae, l'Erba cipollina è una bulbacea.

Dal bulbo, allungato e più sottile rispetto ad altre piante della stessa famiglia si dipartono gli steli cavi della pianta, a sezione tonda e di un verde smeraldo brillante. Hanno una struttura elastica in lunghezza, ma "scrocchiano" sotto le dita se schiacciati e sprigionano il sottile aroma di cipolla che ha dato loro il nome comune.

Mazzetti 100 gr.

### Cipolla ramata di Montoro

La Cipolla Ramata di Montoro è così chiamata per i luminosi riflessi ramati delle tuniche esterne che la ricoprono,

dalla forma che va dal globoso a trottola ed il globoso tendente al piatto e dalle sue particolari catafile interne che sono bianche ben serrate

e con sfumature longitudinali color viola, è dolce, profumata, sprigiona un'intensa e caratteristica aromaticità con un delicato e persistente gusto

dal sapore inconfondibile che la fa apprezzare sia cruda che nelle più svariate proposte culinarie, si esalta nelle preparazioni caratterizzate da

lunghe cotture grazie ad una fibra tenace e particolarmente resistente che si conserva in tutta la sua fragranza