

LA CASCINA D'ORLEANS

Loc. Orleans dessus 8- Saint Pierre

Tel 3281897234 (Lorenzo) - 0165/903807

e.mail: aglioliopeperoncino@gmail.com

sito: <http://marmellate.altervista.org/home.html>

L'azienda posta nel comune di Saint Pierre a 1200 metri di altitudine in posizione soleggiata , coltiva frutta e verdura di stagione nel rispetto della natura senza usare nessun tipo di prodotto chimico .

La produzione agricola viene commercializzata direttamente presso le numerose fiere enogastronomiche della Valle, mercati rionali oppure direttamente in sede o **trasformata producendo confetture particolari dagli abbinamenti originali con spezie ed erbe aromatiche, coltivate direttamente, da abbinare a formaggi e carni.** . Anche per i prodotti trasformati vengono utilizzate procedure tradizionali senza l'uso di addensanti e conservanti chimici.

Il prodotto di punta dell'azienda

La nostra specialità è rappresentata dalle Gelatine aromatizzate alle erbe (Timo,lavanda salvia, rosmarino, ricavate dal succo di mele renette.Oltre che alle nostre confetture stravaganti caratterizzate da originali accostamenti con erbe e spezie.

In tavola

Le nostre confetture sono ottime abbinare al lardo e alla selvaggina, al pane nero o per accompagnare il consumo di formaggi stagionati o freschi oltre che per i formaggi caprini.

I prodotti dell'azienda

CONFETTURE DI VERDURE	CONFETTURE DI FRUTTA	GELATINE ALLE ERBE	MIELI	ERBE	SALI AROMATIZZATI
					ACETII
<ul style="list-style-type: none">• Cipolle rosse• Sedano• Zucchini e menta• Peperoncino	<ul style="list-style-type: none">• Albicocche e lavanda• Prugne e anice stellato• Sambuco• Pere e ginepro• Fragole e menta• Mele e cannella.• Fichi e cardamomo• Pere e cacao• Afrodite• Natale	<ul style="list-style-type: none">• Timo• Salvia• Rosmarino• Lavanda.• Rosa• Canina	<ul style="list-style-type: none">• Millefiori• Acacia• Rododendro• Tiglio	<ul style="list-style-type: none">• Timo• Issopo• Santoreggia• Origano di monte• Salvia• Lavanda	<ul style="list-style-type: none">• Erbe dei salassi• Sale del viandante• Aceto alla lavanda• Aceto ai fiori di sambuco• Aceto alle Erbe di montagna

Confetture



Confettura di Afrodite (conf 180 g)

Irresistibile delizia fatta con Prugne, Cacao e peperoncino. Da gustare in "dolce" compagnia!



Confettura di Peperoncino (180 g)

Marmellata piccante per accompagnare formaggi , carni bollite o alla griglia,



Confettura di Albicocche e Lavanda (Confezione da 180g)

Confettura estiva dal profumo irresistibile. Ideale per originali merende e stuzzicanti colazioni.



Confettura di Cipolle Rosse (Confezione da 180g)

La più classica tra le marmellate stravaganti, eccellente con i formaggi, buonissima con le carni bollite o alla griglia



Confettura di Prugne e Anice Stellato (Confezione da 180g)

Marmellata fatta con frutta selvatica,ideale per colazioni e per preparare squisiti biscotti.

Confettura di sambuco (Confezione da 180 g

Marmellata fatta con frutta selvatica, ideale per colazioni e per preparare squisiti biscotti.



Confettura di Sedano Verde (Confezione da 180g)

Ideale per accompagnare formaggi (classico il gorgonzola o la fontina) oppure carni alla griglia.



Confettura di Zucchine e menta (Confezione da 180g)

Confettura molto fresca e ideale per preparare crostate o tartine al burro, ma anche per accompagnare formaggi freschissimi.



Confettura di pere e ginepro

Ottima con i formaggi freschi e stagionati, gustosissima con la fontina.



Fragole e menta

Preparata con fragole coltivate in azienda e menta dal gusto fresco e rigenerante. Ideale per formaggi freschi e per stuzzicanti prime colazioni.



Confettura di mele e cannella

Preparata con mele valdostane e impreziosita dall'aroma di cannella per offrire un gusto particolare ideale per stuzzicanti prime colazioni e originali merende.



Confettura di Natale

Confettura speziata dal gusto caldo e avvolgente , augurale di felicità e prosperità.

Gelatine



Gelatina di Rosmarino (conf da 180 g)

Ottima su formaggi di capra , tome stagionate e tartine al burro.



Gelatina di Timo (Confezione da 180g)

Gelatina preparata con le mele, è squisita con i formaggi più stagionati o con quelli ovi-caprini, delizioso l'abbinamento con il lardo o la selvaggina.



Gelatina di Lavanda (Confezione da 180g)

Ottima per preparare deliziosi dessert con la ricotta o impreziosire un'invitante coppa di gelato.



Gelatina di Salvia

Ottima su formaggi di capra , tome stagionate e tartine al burro.

Aceti



Aceto alla Lavanda

Aceto di mele aromatizzato alla Lavanda

Ideale per condire insalate particolari, macedonie di frutta ,formaggi freschi.
Utile come rinfrescante profumo per la pelle.



Aceto alle Erbe di montagna

Aceto di mele aromatizzato con le erbe che coltiviamo ad Orleans: timo, salvia, issopo e santoreggia.

Ideale su insalate, carpacci, pesce alla griglia e verdure cotte.
Ottimo collutorio naturale.

Aceto ai fiori di sambuco

Miele



Miele di RODODENDRO (500g)

Miele fatto in Valle d'Aosta precisamente nella celebre conca di By (Valpelline) ad una quota di 2050 m . s.l.m.
Dal colore chiaro e dall'aroma delicato



Miele MILLEFIORI DI MONTAGNA

Miele fatto con il raccolto dei fiori della montagna di Saint Pierre

Sali alle Erbe aromatiche e officinali



Sale alle Erbe dei salassi

Miscela di sale marino integrale con Timo, Santoreggia, Salvia, Issopo ed Aglio. Buon condimento ideale per aromatizzare le più svariate pietanze.



Sale del viandante

Dal gusto intenso grazie al ginepro, alloro e rosmarino. Ideale per arrosti e selvaggina.

Erbe aromatiche e officinali

Issopo officinale

Antica pianta balsamica



Ortica dioica

Umile pianta dalle mille virtù



Santoreggia montana

Pianta aromatica e digestiva coltivata al sole di Orléans



Timo Vulgaris

Pianta aromatica e balsamica coltivata direttamente a Orléans

