

Catalogo 2010

I PRODOTTI DELLA MASSERIA FICAZZANA



Az. Agrituristica

Pepe Susanna Maria

– Masseria Ficazzana –

vico Jone, 4 73050 Salve (Lecce) –

P.IVA 03372450753

info@masseriaficazzana.it

masseria



MASSERIA FICAZZANA

**Un Ponte tra Cultura, Gastronomia, Arte e Territorio!
Un centro di Cultura Gastronomica Salentina: confetture, creme
condipasta, olio extravergine di oliva...tutti prodotti rivolti a
Buongustai, Curiosi, Artisti ed Appassionati del Salento, tutti uniti
dalla voglia di scoprire qualcosa di nuovo e di trovare nel cibo un
mezzo per condividere piacevoli sensazioni!**

Buon Appetito!

masseria



Marmellate e Confetture

CONFETTURA DI ZUCCHE

Prodotto di Filiera Corta ottenuto trasformando e confezionando nei Laboratori della Masseria Ficazzana materia prima proveniente dagli orti aziendali. Ottima sul pane per la prima colazione e squisita con ricotta e formaggi in accompagnamento ad un buon bicchiere di vino rosso. Non contiene addensanti (pectine), conservanti e coloranti. Scadenza 3 anni con vasetto chiuso. Una volta aperto il vasetto conservare in frigo e consumare al massimo entro due settimane



MARMELLATA DI LIMONI

Prodotto di Filiera Salentina preparato utilizzando materia prima proveniente da aziende locali condotte con le stesse politiche della Masseria Ficazzana e trasformata nel nostro Laboratorio aziendale. Non contiene addensanti, pectine, coloranti o conservanti. Scadenza 3 anni con il vasetto chiuso. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro due settimane al massimo.



masseria



MARMELLATA DI ARANCE

Prodotto di Filiera Salentina preparato utilizzando materia prima proveniente da aziende locali condotte secondo le stesse politiche della Masseria Ficazzana e trasformate nel nostro Laboratorio aziendale. Buonissima a colazione e insuperabile nelle crostate e nei dolci a base di cioccolato.



CONFETTURA DI PEPERONI PICCANTI

Prodotto di Filiera Corta ottenuto esclusivamente utilizzando materia prima aziendale e contenente peperoni dolci, piccanti e zucchero e limone. Non contiene addensanti (pectine), coloranti e conservanti. Ottimo sul pane per una merenda decisamente alternativa, esalta il gusto di ricotta e formaggi, ottima associata alla carne e ad un vino rosso. Ai palati più audaci la consigliamo accostata al cioccolato fondente e ad un bicchierino di moscato dolce o di primitivo di Manduria amabile.



CONFETTURA DI CETRIOLI

Prodotto di Filiera Corta ottenuto esclusivamente utilizzando materia prima aziendale e contenente i classici cetrioli pugliesi chiamati nel Salento "Cumarazzi". Ottima per merende decisamente alternative ma sublime in accompagnamento a formaggi di buona stagionatura



masseria



CONFETTURA DI MELE

Prodotto di Filiera Salentina preparato utilizzando materia prima proveniente da aziende locali condotte secondo le stesse politiche della Masseria Ficazzana e trasformata nel nostro Laboratorio aziendale. Un delizioso profumo di mele appena colte sale all'olfatto all'apertura del vasetto. Squisita sul pane per una colazione decisamente naturale ma eccezionale in crostate, strudel...o semplicemente in un cornetto caldo!



CONFETTURA DI PERE

Prodotto di Filiera Salentina preparato utilizzando materia prima proveniente da aziende locali condotte secondo le stesse politiche della Masseria Ficazzana e trasformata nel nostro Laboratorio aziendale. Squisita sul pane per una colazione o una merenda decisamente naturali ma eccezionale in crostate, strudel...o semplicemente in un cornetto caldo.



CONFETTURA DI MELANZANE E MANDORLE

Prodotto di Filiera Corta preparato utilizzando esclusivamente materia prima aziendale. Un accostamento alternativo quello delle mandorle alle melanzane...soprattutto in una preparazione dolce. Dal gusto deciso, accompagna antipasti e aperitivi in accostamento a formaggi stagionati dal sapore forte. Provatela anche in accostamento alle carni.



masseria



CONFETTURA DI FINOCCHI

Prodotto di Filiera Corta ottenuto trasformando e confezionando nei Laboratori della Masseria Ficazzana materia prima proveniente dagli orti aziendali. Ottima sul pane per la prima colazione e squisita con ricotta e formaggi in accompagnamento ad un buon bicchiere di vino rosso. Non contiene addensanti (pectine), conservanti e coloranti. Scadenza 3 anni con vasetto chiuso. Una volta aperto il vasetto conservare in frigo e consumare al massimo entro due settimane



CONFETTURA DI FRAGOLE

Prodotto di Filiera Salentina preparato utilizzando materia prima proveniente da aziende locali condotte secondo le stesse politiche della Masseria Ficazzana e trasformata nel nostro Laboratorio aziendale. Squisita sul pane per una colazione o una merenda decisamente naturali ma eccezionale in crostate, strudel...o semplicemente in un cornetto caldo. Scadenza 3 anni con vasetto chiuso. Una volta aperto il vasetto conservare in frigo e consumare al massimo entro due settimane.



Condipasta Aperitivi Bruschette

PESTO DI RAPE

Prodotto di Filiera Corta preparato esclusivamente con materia prima aziendale. Le classiche cime di rape pugliesi sono state pestate a crudo e condite con olio e sale. Ottimo per la preparazione delle classiche Orecchiette alle Cime di Rape oppure per la preparazione di Pizze Rustiche, Focacce farcite, Quiche. Il preparato è stato confezionato crudo per preservarne il gusto ed esaltarne il sapore quindi è necessario qualche minuto di cottura prima di servirlo. Scadenza 3 anni con il vasetto chiuso. Una volta aperto il vasetto conservare in frigo e consumare entro 3 o 4 giorni.



CREMA DI BROCCOLI CON CARNE PICCANTE

Prodotto di Filiera Corta preparato esclusivamente con materia prima aziendale. Il sapore dei broccoli appena raccolti si fonde al sapore della carne. Il leggero gusto piccante ne esalta il sapore. La crema può essere utilizzata come condimento per la pasta fresca (es. orecchiette pugliesi). Terminare la preparazione del piatto con un filo d'olio d'oliva extravergine. Scadenza 3 anni con il vasetto chiuso. Una volta aperto il vasetto conservare in frigo e consumare entro 3 o 4 giorni.



masseria



PESTO DI BASILICO E MANDORLE

Prodotto di Filiera Corta preparato esclusivamente con materia prima aziendale. E' il pesto di basilico della Masseria Ficazzana, preparato con basilico appena raccolto, aglio, un filo d'olio extravergine di oliva e...mandorle fresche tritate grossolanamente. Prima di gustare il prodotto fatevi inebriare dal profumo di basilico fresco. Ottimo per condire la pasta, eccellente sulla focaccia bianca appena sfornata, gustosissimo nei tramezzini. Dose consigliata: 1 cucchiaino per porzione. Il vasetto è sufficiente per 6 piatti di pasta. Scadenza 3 anni con il vasetto chiuso. Una volta aperto il vasetto conservare in frigo e consumare entro 3 o 4 giorni.



PESTO DI RUCOLA E MANDORLE

Prodotto di Filiera Corta preparato esclusivamente con materia prima aziendale. E' un particolare pesto, creato per gli appassionati del sapore forte della rucola selvatica. E' preparato con rucola selvatica appena raccolta, aglio, un filo d'olio extravergine di oliva e...mandorle fresche tritate grossolanamente. Prima di gustare il prodotto fatevi inebriare dal profumo di rucola. Ottimo per condire la pasta, eccellente sulla focaccia bianca appena sfornata, gustosissimo nei tramezzini. Dose consigliata: 1 cucchiaino per porzione. Il vasetto è sufficiente per 6 piatti di pasta. Scadenza 3 anni con il vasetto chiuso. Una volta aperto il vasetto conservare in frigo e consumare entro 3 o 4 giorni.



masseria



SALSA DI CETRIOLI

Prodotto di Filiera Corta preparato esclusivamente con materia prima aziendale. E' un condimento molto particolare, creato per gli appassionati del sapore dei cetrioli e dell'aglio fresco. E' preparato con Cetrioli, Aglio e Yogurt. Ottimo in accompagnamento alla carne, ai formaggi, ai tortini di verdure o semplicemente...sulle patatine fritte! Il sapore acidulo del prodotto è normale ed è dovuto allo yogurt. Scadenza 3 anni con il vasetto chiuso. Una volta aperto il vasetto conservare in frigo e consumare entro 3 o 4 giorni.



CREMA DI VERZE

Prodotto di Filiera Corta preparato esclusivamente con materia prima aziendale. Il profumo delle verze appena raccolte diffonde sulla tavola l'affascinante atmosfera invernale piena di sapori genuini ma decisi. La crema può essere utilizzata come condimento per la pasta fresca (es. orecchiette pugliesi) . Terminare la preparazione del piatto con un filo d'olio d'oliva extravergine e del peperoncino piccante tritato. Scadenza 3 anni con il vasetto chiuso.

Una volta aperto il vasetto conservare in frigo e

consumare entro 3 o 4 giorni.



masseria



CREMA DI CARCIOFI

Prodotto di Filiera Corta preparato esclusivamente con materia prima aziendale. La crema può essere utilizzata come condimento per la pasta fresca (es. orecchiette pugliesi) . Terminare la preparazione del piatto con un filo d'olio d'oliva extravergine e del peperoncino piccante tritato. La crema di carciofi è eccellente anche sulla focaccia bianca appena sfornata, o sul pane caldo per aperitivo, gustosissima nei tramezzini Scadenza 3 anni con il vasetto chiuso. Una volta aperto il vasetto conservare in frigo e consumare entro 3 o 4 giorni.





PER I VOSTRI ACQUISTI

Rivolgetevi a:

AZIENDA AGRITURISTICA PEPE SUSANNA MARIA

- MASSERIA FICAZZANA -

VICO JONE, 4

73050 SALVE (LECCE)

e-mail: info@masseriaficazzana.it

tel. +39 338 909 3368

oppure acquistate on line direttamente su

<http://www.masseriaficazzana.it>