

MOSTARDA MANTOVANA DI PERA - PÄRONMOSTARDA SENGA 220GX6

SKU: 13730

Mostarda med Päron från Mantovana - Azienda Agricola Senga
220 g

PRODUKT BESKRIVNING

Mostarda med Päron från Mantovana

Typ av Mostarda: Päron. Tillverkad med långsamt kanderade päron för att behålla de tunna skivorna intakta, den är transparent och mjuk. Den typiska, kryddiga noten ges av arom från högkvalitativ senap.
Karaktär: Tjock konsistens med bitar av frukt.
Fruktinnehåll: 65 g/ 100 g.
Servering: Passar perfekt till ostar: Pecorino romano, Castelmagno, Parmigiano Reggiano.
Antal/kartong: 6

Ingredienser: Päron* (65%), socker, citron, aromer. *Ursprungsland: Italien

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1109 kJ / 261 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	63,0 g
- varav sockerarter	63,0 g
Fibrer	3,3 g
Protein	0,4 g
Salt	0,0 g

Traditionen att koka Mostarda under sommarperioden i Mantova är urgammal och används än idag, den kommer från den instinktiva önskan att låta frukt och grönsaker leva längre, och det erbjuder oss en originalproduktversion.
För att göra en god Mostarda, förutom utmärkt frukt och grönt, behöver du några extra ingredienser och det viktigaste av allt är verkligen tiden. En dag räcker inte och du behöver mycket tålamod! Du måste veta hur du väntar på att varje fas av bearbetningen ska sluta naturligt, så att sockret blandat med frukten långsamt löses upp och omsluter varje bit i många timmar tills det ändrar utseende. Du måste separera vätskan från frukten och koka den fyra gånger med många timmars mellanrum. Du måste övervaka dess konsistens och färg eftersom de sakta ändras med varje kokning och häll den på frukten som absorberar dess sötma och sakta mjuknar och integreras med den. När den sista tillagningen är klar måste du vänta tills Mostardan har svalnat ordentligt innan du tillsätter arom från högkvalitativ senap som gör den kryddig och rör om ordentligt. Slutligen måste du veta hur du ska vänta tills varje bit frukt eller grönsak har blivit skarp innan du smakar på den.
När Mostardan äntligen kommer på borden välkomnas den som tillbehör till kokt kött, stekar och charkuterier, men blir huvudpersonen med ostar. Alla typer av ost: lagrad eller färsk, ko eller get – bildar en perfekt kombination tillsammans med den kryddiga Mostardan!

