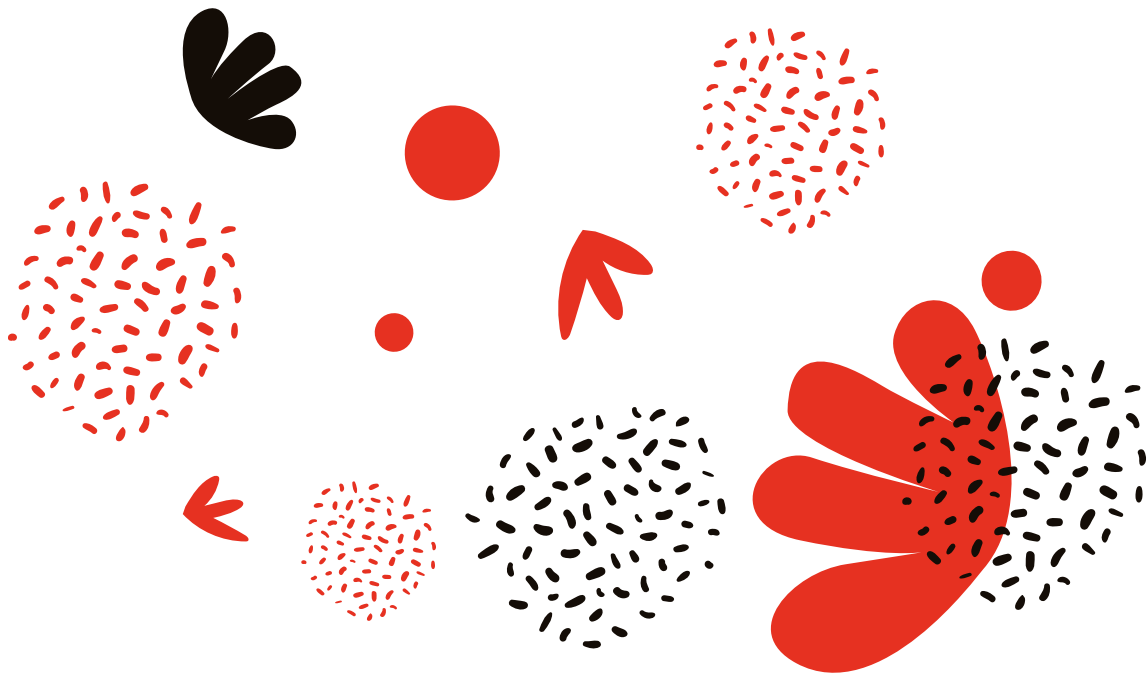




FINE FOOD



Dalla profonda conoscenza dei prodotti della terra e dalla ricerca continua di tecniche per conservarne ed esaltarne il sapore nasce **SUCCULENTO**, la linea di Garda Gourmet destinata alle famiglie, ai turisti e agli appassionati del buon cibo.

SUCCULENTO.IT  

UN MARCHIO DI  **Gardagourmet**

GARDA GOURMET SRL | VIA SANTA GIULIA, 6 - 25080 PADENGHE SUL GARDA (BRESCIA)



CIPOLLINE CARAMELLATE

Le cipolline borettane sono una varietà di ortaggio molto nota e apprezzata per il suo unico e inconfondibile gusto.

Facilmente riconoscibile per la sua classica forma schiacciata, questa cipolla di piccole dimensioni è particolarmente apprezzata per il suo tipico gusto acidulo, intenso e al contempo dolce. La cipollina borettana rappresenta una vera e propria eccellenza gastronomica nella tradizione culinaria italiana.

Lo **ZUCCHERO DI CANNA** che utilizziamo è uno zucchero biologico grezzo ottenuto direttamente dal succo estratto dalla canna schiacciata mediante operazioni artigianali, senza ricorrere all'utilizzo di sostanze chimiche e di trattamenti con solventi.

Il **PEPE ROSSO KAMPOT** selezionato è una vera rarità. Raccolto e lavorato manualmente in piccole quantità in Cambogia, dona alla ricetta una decisa nota dolciastra con un chiaro sentore di frutti rossi e rosa canina. Mescolato alla nota acida e dolciastra dell'aceto, dello zucchero e della cipollina, questo ingrediente crea un equilibrio che si completa con l'olio extravergine d'oliva del Garda e l'olio di girasole alto oleico.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Le cipolline caramellate rappresentano un contorno alternativo e gustoso a pesce e carni bianche. Sono ottime con formaggi a pasta molle dalla nota acida come la Robiola Tre Latti, la Robiola di Roccaverano DOP, il gorgonzola cremoso.

INGREDIENTI

Cipolline borettane, aceto di vino bianco, zucchero di canna per caramello, olio di semi di girasole alto oleico, olio extravergine d'oliva.

LIQUIDO DI GOVERNO

Acqua, vino bianco, aceto di vino bianco, sale, succo di limone, pepe rosso kampfot.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

VALORE ENERGETICO	1213 Kcal / 294 kj
PROTEINE	1,3 g
CARBOIDRATI / DI CUI ZUCCHERI	8,3 g / 7,7 g
GRASSI / DI CUI SATURI	28 g / 4,2 g
SALE	4,2 g

PESO NETTO 250 g



CIPOLLINE ALLA CURCUMA

Le cipolline borettane sono una varietà di ortaggio molto nota e apprezzata per il suo unico e inconfondibile gusto.

Facilmente riconoscibile per la sua classica forma schiacciata, questa cipolla di piccole dimensioni è particolarmente apprezzata per il suo tipico gusto acidulo, intenso e al contempo dolce. Queste cipolline rappresentano una vera e propria eccellenza gastronomica nella tradizione culinaria italiana.

La **RADICE DI CURCUMA FRESCA**, conosciuta anche come “zafferano delle indie”, è una spezia dalle mille virtù benefiche. Abbinandola al miele di zagara e all'aceto, si riescono a sfruttare al meglio tutte le proprietà di questa radice ricchissima di vitamine e minerali.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Le cipolline alla curcuma sono l'ideale per uno sfizioso antipasto e sono perfette in abbinamento a piatti a base di maiale, pollo e salumi.

INGREDIENTI

Cipolline borettane.

LIQUIDO DI GOVERNO ALLA CURCUMA

Aceto di vino bianco, vino bianco, zucchero semolato, miele di zagara, sale, radice curcuma fresca, olio extravergine d'oliva.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

VALORE ENERGETICO	344 Kcal / 81 kj
PROTEINE	1,2 g
CARBOIDRATI / DI CUI ZUCCHERI	18 g / 18 g
GRASSI / DI CUI SATURI	0,1 g / 0 g
SALE	15,2 g

PESO NETTO 250 g



CIPOLLINE AL VINO ROSSO

Le cipolline borettane sono una varietà di ortaggio molto nota e apprezzata per il suo unico e inconfondibile gusto.

Facilmente riconoscibile per la sua classica forma schiacciata, questa cipolla di piccole dimensioni è particolarmente apprezzata per il suo tipico gusto acidulo, intenso e al contempo dolce. La cipollina borettana rappresenta una vera e propria eccellenza gastronomica nella tradizione culinaria italiana.

Lo **ZUCCHERO DI CANNA** che utilizziamo è uno zucchero biologico grezzo ottenuto direttamente dal succo estratto dalla canna mediante operazioni artigianali, senza ricorrere all'utilizzo di sostanze e trattamenti chimici.

L'**ACETO DI VINO ROSSO** e il **VINO ROSSO** sono stati selezionati nella zona del Lugana.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Le cipolline cuociono in un mix di vino, aceto, zucchero e sale. Sono ottime come contorno o come antipasto, ma si possono abbinare anche a formaggi stagionati o salumi.

INGREDIENTI

Cipolline borettane.

LIQUIDO DI GOVERNO

Aceto vino rosso, vino rosso, zucchero di canna, sale, buccia d'arancia, olio di semi di girasole alto oleico, olio extravergine d'oliva.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

VALORE ENERGETICO	67 Kcal / 281 kj
PROTEINE	1,2 g
CARBOIDRATI / DI CUI ZUCCHERI	8,4 g / 7,6 g
GRASSI / DI CUI SATURI	0,1 g / 0 g
SALE	20,1 g

PESO NETTO 250 g



CIPOLLE AL VINO ROSSO E ARANCIA

Cipolla rossa di Tropea e cipolla rossa di Cannara: due ortaggi d'eccellenza che vengono selezionati e utilizzati in base alla stagione.

La **CIPOLLA ROSSA DI TROPEA** è tra i prodotti più interessanti del panorama agricolo italiano. Coltivato lungo la fascia tirrenica, è un ortaggio molto versatile, dolce e con una croccantezza inimitabile.

La **CIPOLLA ROSSA DI CANNARA**, vero e proprio gioiello della produzione agricola umbra, ha qualità e proprietà assolutamente uniche ed eccellenti, a cominciare dalla dolcezza e tenerezza della sua polpa.

Lo **ZUCCHERO DI CANNA** che utilizziamo è uno zucchero biologico grezzo ottenuto direttamente dal succo estratto dalla canna mediante operazioni artigianali, senza ricorrere all'utilizzo di sostanze e trattamenti chimici.

L'**ACETO DI VINO ROSSO** e il **VINO ROSSO** sono stati selezionati nella zona del Lugana.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Possono essere un gustoso antipasto, un contorno, abbinato a dei formaggi stagionati o erborinati o anche come componenti di un hamburger sfizioso.

INGREDIENTI

Cipolle rosse di Tropea o Cannara.

LIQUIDO DI GOVERNO

Vino rosso, aceto di vino rosso, zucchero di canna, sale, buccia d'arancia.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

VALORE ENERGETICO	67 Kcal / 281 kj
PROTEINE	1,2 g
CARBOIDRATI / DI CUI ZUCCHERI	8,4 g / 7,6 g
GRASSI / DI CUI SATURI	0,1 g / 0 g
SALE	20,1 g

PESO NETTO 250 g



L'AGRUMATA SICILIANA

La particolarità di questa giardiniera è la presenza del miele di zagara e dell'arancia siciliana bio, coltivata dall'azienda La Collina nella zona di Laniti (Siracusa).

L'agrumata siciliana al palato risulta particolarmente piacevole e amabile, grazie soprattutto alla presenza dell'arancia, che dona alla giardiniera un sapore delicato con una spiccata nota agrumata.

Il liquido di governo all'occhio non risulta limpido proprio per la presenza del **MIELE**, che è un prodotto "vivo", ricco di biomolecole come gli enzimi e le vitamine.

Il **SALE** proviene da una salina protetta del trapanese. Il metodo tradizionale di raccolta a mano senza operare alcun trattamento chimico permette di mantenere intatte tutte le preziose caratteristiche della materia prima.

La nostra giardiniera viene cotta e conservata direttamente nel suo liquido di governo ed è composta da **8 DIVERSE TIPOLOGIE DI VERDURE**, selezionate appositamente per noi dall'azienda agricola Agriter di Offlaga e lavorate nelle nostre cucine in giornata.



INGREDIENTI

Cavolfiore, carote, zucchine, cipolline, broccolo, peperone rosso, peperone giallo, finocchi.

LIQUIDO DI GOVERNO

Vino bianco, aceto di vino bianco, sale, zucchero, miele di zagara, buccia d'arancia.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

VALORE ENERGETICO	61 Kcal / 258 kj
PROTEINE	1,4 g
CARBOIDRATI / DI CUI ZUCCHERI	13 g / 8,3 g
GRASSI / DI CUI SATURI	<0,5 g / <0,1 g
FIBRE	1,6 g
SALE	0,89 g

PESO NETTO 550 g

**SUCCU
LENTO**

LA CLASSICA SUCCULENTA

Un classico della tradizione gastronomica italiana. Una gustosa preparazione di verdure cotte nell'aceto e conservata in olio.

La particolarità di questa giardiniera è il sapore deciso e acetico ma non pungente dato dall'**ACETO DI LUGANA**, invecchiato in barrique e reso più amabile dalla conservazione in olio.

L'olio di conservazione è un mix di **OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO** e **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA** del Garda.

La nostra giardiniera è composta da **9 DIVERSE TIPOLOGIE DI VERDURE**, selezionate appositamente per noi dall'azienda agricola Agriter di Offlaga e lavorate nelle nostre cucine in giornata.



INGREDIENTI

Cavolfiore, carote, zucchine, cipolline, scalogno, peperone rosso, peperone giallo, finocchi, sedano, olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole alto oleico.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

VALORE ENERGETICO	61 Kcal / 258 kj
PROTEINE	1,5 g
CARBOIDRATI / DI CUI ZUCCHERI	14 g / 8 g
GRASSI / DI CUI SATURI	6,5 g / 0,9 g
FIBRE	2 g
SALE	0,71 g

PESO NETTO 550 g



DATTERINO SEMI-DRY CONFIT

I nostri datterini confit sono deliziosi pomodorini bio, coltivati in Sicilia dall'azienda agricola La Collina e pelati a mano dai nostri cuochi.

Questi pomodorini vengono "caramellati" in essiccatore con **ERBE AROMATICHE** per 18 ore a 40°C, in modo da preservare al meglio tutte le caratteristiche dell'ortaggio e concentrare al massimo i suoi sapori.

I nostri datterini sono un'esplosione di sapore, una gioia per le papille gustative. Il gusto caramellato, abbinato agli aromi naturali, li rende sapidi e dolci al contempo.

Si tratta di un prodotto particolarmente versatile, poiché può essere gustato da solo, come finger food, come snack, come condimento di una pizza gourmet o di un piatto di pasta.

DATTERINO SEMI-DRY CONFIT: un ingrediente raffinato che ha bisogno solo della tua creatività!



INGREDIENTI

Pomodoro datterino, sale, zucchero, basilico, timo, origano, olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole alto oleico.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

VALORE ENERGETICO	321 Kcal / 1325 kj
PROTEINE	1,8 g
CARBOIDRATI / DI CUI ZUCCHERI	8,4 g / 0,1 g
GRASSI / DI CUI SATURI	31 g / 4,5 g
SALE	4,3 g

PESO NETTO 140 g