



COMMERCIO PRODOTTI CASEARI E SALUMI

LE NOSTRE MOSTARDE



Mela: la classica mostarda mantovana dal gusto delicato e pulito, si abbina con Grana Padano, Castelmagno, Pecorino Romano.

Pera: la più apprezzata tra i gusti tradizionali si può servire con Grana Padano, Asiago, Bagoss, Comtè.

Mela Cotogna: dal sapore intenso e profumato è ottima con Formaggi morbidi, Mascarpone e Ricotta o con Culatello.

Mela e Zucca: l'incontro fortunato di due frutti semplici diventa una mostarda corposa da gustare con Tome Piemontesi e Taleggio.

Zucca: morbida e pastosa ideale con Taleggio, Crescenza, Formaggi erborinati.

Melone: le listarelle croccanti si possono gustare con Ubriaco, Bazzotto stagionato, Formaggi caprini.

Anguria Bianca: mostarda dal gusto ricercato e piacevole, è perfetta con Formaggi aromatici, Provole, Bitto stagionato, Brà.

Kiwi: dal gusto fresco e intrigante esalta formaggi a pasta fresca,

Murazzano, Caciotta di latte vaccino, Mozzarella.

Albicocca: il gusto garbato e il colore vivace attirano le preferenze di chi ama i Formaggi semi stagionati, Asiago, Montasio, Briè.

Prugna: di aspetto brillante e sapore schietto, ottima con Formaggi stagionati, Pecorino, Caciotta toscana, salumi.

Pesca: luminosa come l'ambra, dal sapore intenso ma non invadente valorizza Formaggi semistagionati o freschi.

Fichi: i frutti interi sono morbidi con un cuore succoso e piccante, se macinata diventa spalmabile. Goloso l'abbinamento con salame, Formaggi freschi, Burrata, Mascarpone.

Pera al Caffè: sorprendente e piacevole si abbina con disinvoltura a Parmigiano Reggiano, Ricotta, Gelato alle creme.

Fragola: solo le fragole più piccole e gustose vengono scelte per diventare mostarda impareggiabile da gustare con Formaggi stagionati, Castelmagno.

Cipolla Rossa: chi si lascia tentare dall'assaggio ne diventa un estimatore, consigliata con le carni e con Formaggi freschi.

Pomodoro Verde: difficile trovare un formaggio che non sia disposto a far coppia con questa mostarda, consigliamo Asiago, Fontina, Gorgonzola.

Mela con Tartufo: un tartufo che si riproduce nelle golene del Po in territorio mantovano dona il suo profumo alla mela. Ci incanta con Taleggio, Grana Padano e Lonza stagionata.

Mela Campanina: dato il suo legame storico con la città di Mantova questo piccolo frutto profumato diventa la mostarda più rappresentativa del territorio, ingrediente dei tortelli di zucca e da abbinare ai bolliti.

Arancia: con il suo gusto pungente e l'aroma caratteristico appassiona tutti, abbinata a Pecorino di Pienza semi stagionato, Briè, Robiola fresca di capra, Morbier.

Olive Taggiasche: la più eccentrica della mostarde da gustare con Camembert, Formaggi morbidi caprini e ovin, Taleggio o carni bollite.

BERTANZA FORMAGGI S.r.l.

25034 Orzinuovi (BS)
Via Vittorio Veneto, 5
Tel. +39 030 94 13 04
Fax +39 030 99 46 247

E mail: bertanzaformaggi@libero.it
C.F. e P.IVA 01999470980
Reg. Impr. BS01999470980
R.E.A. C.C.I.A.A. di BS n. 402253