



Il claim scelto per definire questa azienda, ci porta in un mondo di cura, attenzione, bellezza e creatività.

Le verdure diventano, per colore, forma e sapore, le protagoniste di ogni occasione conviviale.

Tutte le verdure sono lavorate “dal fresco” rispettando maniacalmente le ricette della tradizione toscana e garantendo la sicurezza del prodotto.

dall'orto all'arte

Ogni parte della produzione viene scrupolosamente seguita dai titolari: la scelta delle verdure, il taglio, la sistemazione simmetrica all'interno dei vasetti, le lavorazioni di conservazione. Questo è l'unico modo per garantire l'elevata qualità e la genuinità dei prodotti: un piacere per gli occhi ed il palato. Dall'orto all'arte: succulenta bellezza.



VERDURE IN AGRODOLCE

Il Gusto e la Sicurezza

La ricetta dell'agrodolce si basa sull'utilizzo di due ottimi conservanti naturali, l'aceto e lo zucchero.

Questa tecnica di conservazione è stata utilizzata fin dai tempi antichi, per conservare il cibo e renderlo sicuro e appetitoso anche dopo diversi mesi.

Nel nostro agrodolce utilizziamo l'aceto per far abbassare il pH a valori incompatibili con la crescita microbica e lo zucchero in modo da evitare il formarsi di muffe e batteri.

Ogni nostra produzione è sottoposta ad un trattamento termico capace di eliminare i microrganismi patogeni e allungare la conservabilità del prodotto.



La scelta di produrre in agrodolce appare ora evidente: ripercorrere la tradizione della nostra cucina, assicurando la salubrità dei nostri prodotti.

La ricetta dell'agrodolce, usata per le giardiniera e le cipolle, è ottima per accompagnare il bollito e per essere servita con secondi tendenzialmente grassi.



FORMATI DISPONIBILI

VASO (ml)	PESO (g)
314	250
580	520
1700	1500

VERDURE IN OLIO

Insieme e da Sole

Antico sistema per conservare le verdure e poterle gustare in ogni stagione.

Anche questo sistema prevede un'acidificazione della materia prima ed un successivo trattamento termico, per garantirne la sicurezza microbiologica e riuscendo comunque a preservarne la croccantezza.

L'olio, elemento essenziale della nostra cucina tradizionale, diventa il condimento e il conservante delle verdure, rendendole saporite e golose.

Risultano perfette per accompagnare un secondo di carne, un aperitivo con salumi e formaggi, uova e pesce bolliti.

TIPOLOGIE

- Giardiniera
- Peperoni
- Carciofi
- Finocchi
- Melanzane
- Pomodori Secchi
- Carote
- Cavolfiore
- Cipolline

FORMATI DISPONIBILI

VASO (ml)	PESO (g)
212	180
314	250
580	520
1700	1500



GLI SPIEDINI

Originali e Pratici

Ecco un modo originale e pratico per servire la nostra giardiniera.

Una volta preparata la giardiniera inizia una successiva lavorazione. Ogni verdura viene tagliata di nuovo, sempre manualmente, in modo da creare il nostro spiedino di verdura per poi sistamarlo all'interno dei vasi in vetro. In questo modo è possibile avere velocemente dei piatti eleganti e completi di ogni sapore.

PERCHÉ PROVARLI

- Pronti da servire e impiattare
- Lavorati a mano
- Eleganti in tavola
- Perfetti per aperitivi e antipasti

FORMATI DISPONIBILI

VASO (ml)	PESO (g)
314	250
580	520
1700	1500

Disponibili sia in agrodolce che in olio



LE BRUSCHETTE

MA PERCHÉ NON RENDERE LE NOSTRE VERDURE DELLE DELIZIOSE CREME SPALMABILI?

Da questa semplicissima idea nascono i nostri paté. Freschi e appetitosi, sono perfetti per crostini e bruschette, per preparare un aperitivo stuzzicante e per arricchire primi e risotti.

Anche questi seguono la filosofia dell'Arcimboldo: vengono lavorati dal fresco, ridotti in crema rustica e arricchiti con olio e spezie.

PERCHÉ SCEGLIERLE

- Verdure Selezionate e lavorate dal fresco
- Ricche di Sapore
- Naturalmente Buone
- Senza Conservanti aggiunti
- Con Olio di Oliva

FORMATI DISPONIBILI

VASO (ml)	PESO (g)
106	80
212	180
580	520
1700	1500

AMORDIGOLA

Bruschetta

Peperoni
Carote

CARCIOFINA

Bruschetta

Carciofi
Cipolle

ZUCCHIPOLLA

Bruschetta

Zucchine
Cipolle

LINGUAMATTA

Bruschetta

Peperoni, Carote
Zucchine
Cipolle, Finocchi

POMIDOROTTA

Bruschetta

Pomodori Secchi
Cipolle







SEDE LEGALE E LABORATORIO

Via Casale e Faticci, 21/A 59100 PRATO (PO)

Telefono: 0574-662567

www.larcimboldo.com - info@larcimboldo.com