Vini, panettoni e mostarde: le proposte per il Natale 2014

evid-4c57ec2d

In vista del prossimo Natale, Dogarina, Vini La Delizia, Fraccaro Spumadoro e Lazzaris presentano le proprie golose offerte. Eccole nel dettaglio.

- DOGARINA

dogarina Dogarina, azienda agricola trevigiana leader nella produzione di Prosecco Doc, presenta in occasione delle prossime festività natalizie il cofanetto con le tre bottiglie Bucintoro Chardonnay, Terranova Cabernet e Spumante Brut della gamma Cà di Pietra. Inoltre, suggerisce anche la confezione con i tre vini Prosecco Doc Treviso Millesimato Extra Dry, Prosecco Doc Treviso Millesimato Brut e Spumante Dolce dell'elegante linea Dogarina. Senza dimenticare il Prosecco Doc Millesimato Extra Dry Magnum sia nella versione "classica" che nella preziosa versione oro.

- VINI LA DELIZIA

Per le prossime festività, la cantina friulana Vini La Delizia pro La delizia bone una selezione dei migliori Spumanti, come il nuovo Spumante Rosé, il Ribolla Gialla Spumante, il Moscato Dolce della linea Naonis e il Prosecco Doc della gamma La Delizia. Questi vini sono espressione del territorio friulano delle Grave, che ne esalta profumi e aromi grazie all'impasto del terreno di origine alluvionale, ricco di sassi calcareo-dolomitici.

- FRACCARO SPUMADORO

Per festeggiare il prossimo Natale, Fraccaro, che dal 1932 produce dolci da forno, suggerisce il Panettone al Marron Glacé, al Radicchio e al Prosecco Docg. I panettoni Fraccaro sono realizzati con ricette fraccaro panettone radizionali, a lievitazione naturale, con lievito madre di oltre 80 anni, arricchiti con glasse, scaglie di cioccolato, uvetta sultanina e creme golose. Gli ingredienti che li compongono sono pochi e semplici, ma l'equilibrio dei processi di lavorazione è complesso e delicato.

La scelta accurata di materie prime eccellenti, la creazione dei sapori e delle forme, l'esperienza delle persone che impastano e infornano, contribuiscono alla riuscita della ricetta.

- LAZZARIS

Lazzaris, realtà veneta leader nel segmento delle mostarde artigianali, delle confetture mostarda biologiche, delle marmellate e delle salse di frutta, per le prossime festività 2014 propone un classico della tradizione: la Mostarda Veneta e la Mostarda di frutta in pezzi. Come una volta, ancora oggi, la storica azienda di Conegliano utilizza per sua mostarda veneta semplicemente un mix di zucchero, mele cotogne, frutta candita e senape: la stessa ricetta da oltre 110 anni, creata a suo tempo dal fondatore Luigi Lazzaris, geniale pasticciere che nel 1901 iniziò a produrla nel suo piccolo laboratorio di pasticceria. Priva dell'aggiunta di coloranti e conservanti, questa specialità, dolce o piccante, ben si adatta alle tradizioni della saporita cucina italiana diventando "regina delle tavole" durante il Natale, dove la tradizione la vede abbinata a bolliti, formaggi stagionati e dolci, dai panettoni alle focacce.