



CONOSCI MODENA

Autentici Prodotti Enogastronomici

Sapori ed idee regalo

CESTE NATALE 2023

conoscimodena@gmail.com

Tel: +039 335 5330753



'MANGIARE E' UN BISOGNO, SAPER MANGIARE E' UN'ARTE'

Noi di **Conosci Modena** selezioniamo per prima cosa i produttori: quelli che fanno del loro lavoro una continua ricerca per la qualità, per i 'sapori perduti' e per la tutela dell'ambiente.

Poi, nel rispetto di tali valori, scegliamo i prodotti migliori e realizziamo le confezioni regalo, utilizzando materiali di riciclaggio, impreziositi a mano con ulteriori elementi riciclati o naturali.

Solo con essi ogni regalo, Natalizio, Pasquale o per qualsivoglia occasione, può essere davvero unico.

I prodotti di **Conosci Modena** rappresentano un'occasione per diffondere le tradizioni eno-gastronomiche dell'Emilia e della provincia di Modena, territorio famoso in tutto il mondo.

Il buon cibo e il buon vino sono il miglior modo per dimostrare il vostro affetto o la vostra generosità ad amici, parenti, clienti o semplicemente a voi stessi.



Contatti:

www.conoscimodena.com | conoscimodena@gmail.com | Barbara: 335 5330753

PRODOTTI DI MONTAGNA

Tutte le marmellate ed i succhi di frutta sono prodotti da una piccola azienda che raccoglie e trasforma i frutti della montagna tosco-emiliana con sistemi artigianali in modo da garantire la bontà e la genuinità dei prodotti.

Vengono utilizzati frutti di prima qualità, raccolti e confezionati con tutto il loro sapore di montagna e senza l'utilizzo di conservanti, pectine e gelificanti, nel rispetto della nostra politica dei "sapori perduti"

1. CONFETTURE

Confetture extra (zucchero di canna al 30%)

mele e noci - pere e mele
marroni - ribes - mele - pere
Vaso da 350 gr. Euro 5,70

Confetture con zucchero aggiunto al 40% (ottime per colazione)

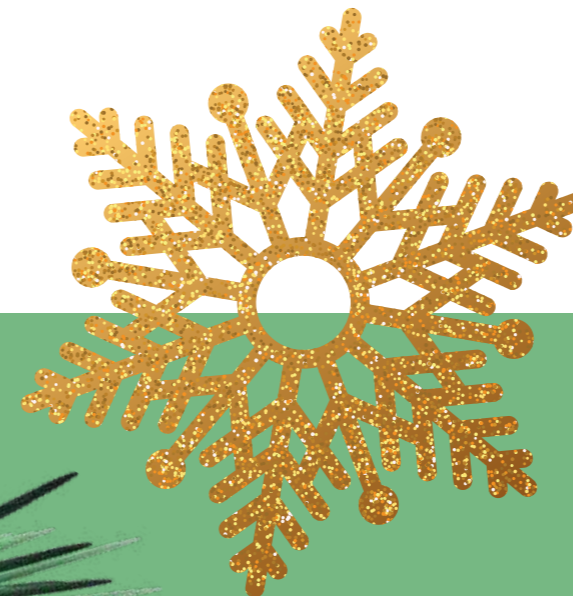
sambuco- rosa di bosco - more - lamponi
fragole - ribes - mirtili - frutti di bosco misti
Vaso da 350 gr Euro 5,20

Confetture con aggiunta di mele (ottime per dolci)

mirtili e mele - more e mele - lamponi e mele
fragole e mele - frutti di bosco misti e mele - mirtili e mele
Vaso da 350 gr. Euro 5,40
Vaso da 700 gr. Euro 8,50

Confetture senza zucchero aggiunto (dolcificate con succo di agave)

more - frutti di bosco misti - ribes - amarene
Vaso da 210 gr. Euro 5,20



2. ANGOLO BIO

L'amore per la natura e la ricerca dei buoni sapori hanno creato questi prodotti completamente bio:

Confetture con zucchero di canna al 30%

mirtilli – more – lamponi – fragole
Vaso da gr. 350 Euro 6,20

Confetture senza zucchero aggiunto (dolcificate con succo di agave)

mirtilli – more – lamponi – fragole
Vaso da gr. 210 Euro 5,50

Frutta sciropata

mirtilli
Vaso da 400 gr. Euro 7,80
Vaso da 600 gr. Euro 9,20

Puro succo di mirtilli 100%

senza zucchero aggiunto
Vaso da 200 ml Euro 5,20

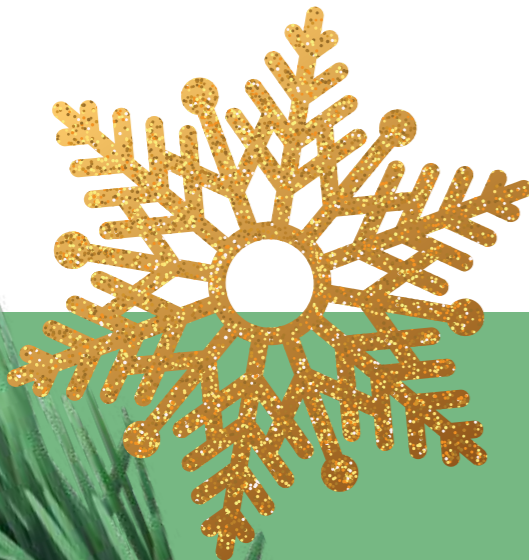
3. SOTTOBOSCO

Funghi porcini dell'Appennino tagliati sott'olio

Vaso da 270 gr. Euro 13,20

Interi sott'olio

vaso da 270 gr Euro 14,80



4. MIELE BIOLOGICO INTEGRALE

L'ubicazione delle arnie in terreni biologici, sia in pianura che in montagna, concorrono a rendere questo prodotto ancora più genuino e fedele alla nostra politica dei "sapori perduti".

Una volta estratto, il prodotto viene smielato a freddo e non subisce alcuno shock termico, garantendo il totale mantenimento dei valori nutrizionali e delle proprietà organolettiche.

Miele di castagno

Millefiori - Tiglio: Euro 9,00

Miele di Acacia: Euro 9,00

Miele di Tarassaco: Euro 12,00

Tutti i vasi sono 500 gr.

5. CILIEGIA DI VIGNOLA AMARENA BRUSCA DI MODENA I.G.P.

Con una cottura lenta e garbata, senza l'aggiunta di conservanti, addensanti o pectina, viene esaltato tutto il sapore ed il profumo della frutta appena colta. Talvolta le confetture possono risultare "più brodose" ma è una caratteristica delle confetture senza l'utilizzo di addensanti.

Composta di ciliege

Vaso da 300 gr. Euro 5,50

Marmellata di ciliege Moretta

vaso da 350 gr. Euro 6,50

Confettura di amarene

Vaso da 350 gr. Euro 6,50

Amarene fritte

Vaso da 350 gr. Euro 6,50

Savour di amarena

(amarene fritte, zucca, nele, pere, fichi e noci)

Vaso da 350 gr. Euro 6,50

Sciroppo di amarene con amarene caramellate

(ottimo su gelato, yogurt, panna cotta)

Vaso da 350 gr. Euro 6,50

6. TOSONE

Il Parmigiano reggiano appena prodotto viene posto nelle caratteristiche "fascere" che gli conferiscono l'aspetto desiderato.

Le eventuali eccedenze eliminate attraverso l'operazione di rifilatura, danno origine al Tosone: una striscia lunga e sottile creata dalla pressione della lama sulla pasta ancora tenera del formaggio.

Il tosone pertanto non è nient'altro che Parmigiano Reggiano fresco e privo di salatura, in quanto le forme vengono salate, venendo immerse in una vasca di acqua salata, solamente dopo la tosatura.

A pasta molle, candido come il latte e ancora denso del suo sapore, questo è il tosone!!

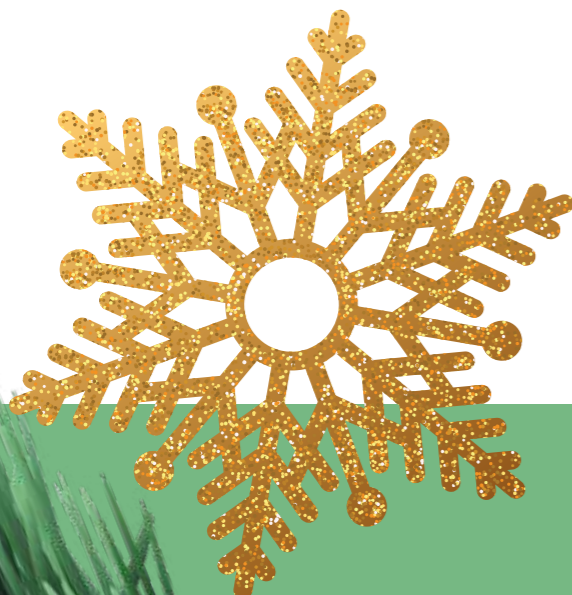
Oggi vengono fatte delle forme di Parmigiano apposite per essere trasformate completamente in Tosone.

Esiste infatti un mercato fiorente per questo formaggio che data la sua pasta molle viene impiegato quasi sempre fuso nei piatti, imprigionato in una gabbia di pancetta croccante o di pastella frita. Da protagonista negli antipasti o da accompagnamento in vari primi e secondi, la sua natura gli permette di essere apprezzato nei più disparati contesti.

Perfino se mangiato crudo, come facevano i ragazzi in un tempo che ora sembra così tanto lontano.

Tosone Euro 16,00/Kg

Confezioni sottovuoto da 300/400 gr minimo.



7. ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

Nella elegante bottiglia creata in esclusiva da Giorgetto Giugiaro per il Consorzio dei produttori di Modena

affinato (invecchiato oltre 12 anni) Euro 55,00
extravecchio (invecchiato oltre 25 anni) Euro 80,00

8. ACETO BALSAMICO DI MODENA

Si tratta di aceti prodotti secondo il disciplinare classico dell'aceto tradizionale: mosto cotto e lento trascorrere del tempo, non imbottigliato dal Consorzio, ma direttamente dal produttore.

Aceto 7 inverni

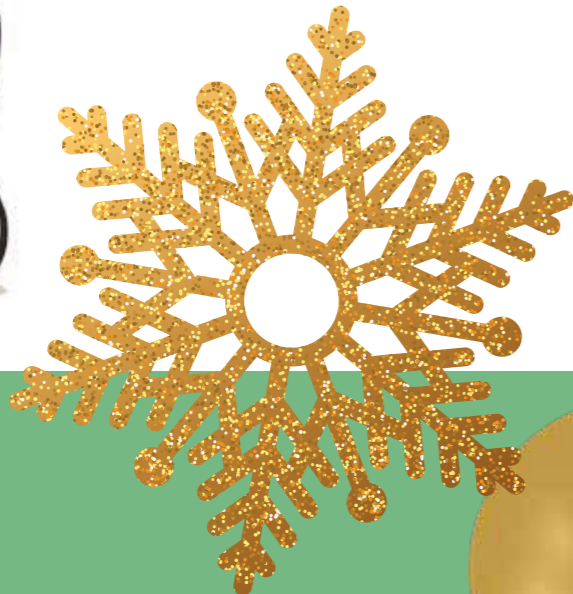
Bottiglietta da 100 ml Euro 14,50
Bottiglietta da 250 ml Euro 27,00

Aceto 12 Inverni

Bottiglietta da 40 ml Euro 16,50
Bottiglietta da 100 ml Euro 36,00

Aceto 25 Inverni

Bottiglietta da 40 ml Euro 26,00
Bottiglietta da 100 ml Euro 50,00



9. I CAPRICCI DEL CASARO

Parmigiano Reggiano spalmabile, ottimo per la preparazione di tartine oppure come condimento per pasta, piadine, tigelle.
Privo di conservanti e di glutine

Spalmabile al naturale
vaso da 220 gr. Euro 6,50

Spalmabile al tartufo nero di Montefiorino
vaso da 220 gr. Euro 8,00

10. IL BUON VINO: LAMBRUSCO E PIGNOLETTO

AZIENDA AGRICOLA ZUCCHI

Cantina pluripremiata con il prestigioso riconoscimento “3 bicchieri Gambero Rosso”, situata nella zona del Lambrusco di Sorbara ha raggiunto un elevato standard qualitativo nel panorama enologico italiano ed estero.

Etichetta Bianca:

vino rosso frizzante secco con suggestioni di frutti rossi, ciliegia e fragole:
Di buon corpo, finale sapido ed accattivante

Euro 8,00/bottiglia

Rito:

il nome dice già tutto! Vino rosso frizzante secco, dal colore rosa corallo.
Sentori di rosa canina, fragola lampone e pompelmo.
Finale piacevole e di giusta lunghezza

Euro 10,00/bottiglia

Marascone:

vino rosso frizzante secco dal colore rosso rubino,
sapore di frutti neri e sfumature di marasca.
Finale fresco con ritmata sapidità

Euro 8,00/bottiglia



CANTINA FIORINI

La Famiglia Fiorini da oltre 100 anni produce Lambrusco nelle due denominazioni principali della Provincia di Modena, il Sorbara ed il Grasparossa.

Le origini dal 1919 sono per la Famiglia Fiorini un punto di partenza per la valorizzazione di vecchi vigneti, che hanno sempre prodotto lambruschi di una qualità superiore.

La Piopa:

Lambrusco di Sorbara dop

Con la sua piacevole acidità e l'aroma di violette, inconfondibile caratteristica di questo tipo di Lambrusco, è un vino molto adatto a piatti di carne o semplicemente come aperitivo.

Euro 9,00/bottiglia

Guado sul Guerro:

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro dop secco/dry

Questo vino è tradizionalmente abbinato con la pasta ripiena di carne (tortellini, ravioli) ed è ottimo anche con la pizza.

Euro 8,50/bottiglia

Guado sul Guerro Biologico

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Euro 9,00

Pra' Martino

Pignoletto frizzante Colli Bolognesi Doc

Ottimo con antipasti, minestre di verdure e piatti di pesce.

Aroma di pesca, tipica del pignoletto, frutto intenso e fine, aroma ben equilibrato, tra acidità e morbidezza del frutto con un piacevole finale di mandorla amara.

Euro 8,50

Prà Martino Millesimato Spumante

Pignoletto frizzante Colli Bolognesi Doc

I piatti di pesce ringrazieranno.....

Euro 10,00

CANTINA DIVINJA

La storia dell'Azienda Agricola della Famiglia Barbanti risale agli inizi del 1900.
Tramandata di generazione in generazione, pone grande attenzione al miglioramento del prodotto per restare al passo coi tempi.

Unico:

lambrusco di Sorbara ottenuto da uve raccolte a mano, dal colore rosso rubino tenue e dal perlage fine e persistente. Profumo fruttato con sfumature che ricordano la viola. Gradevolmente acido ed equilibrato nei tannini, si abbina perfettamente ai bolliti con salse

Euro 9,00/bottiglia

Primi Profumi:

Lambrusco di Sorbara dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al gusto si rivela corposo e vivace, con un profumo riccamente fruttato e sentori di viola. Si abbina a tutti i tipi di pietanze.

Euro 8,00/bottiglia

Rosae:

interessante espressione del Lambrusco di Sorbara, dal colore rosa brillante e dal profumo intensamente fruttato. Un equilibrio armonico ed elegante. Si abbina ad antipasti di carne e pesce

Euro 9,00/bottiglia

11. NOCINO

La terra del nocino è Spilamberto, storico territorio della provincia di Modena che ne custodisce gelosamente l'antica ricetta.

Bottiglia di nocino tradizionale
da 500 ml . Euro 17,00

Nocino Riserva
(invecchiato oltre 5 anni in botti di rovere)
da 500 ml. Euro 22,00

12.GRAPPE

Grappe di pura vinaccia aromatizzate alle erbe e frutti.

Grappa del boscaiolo,
al mirtillo,
al lampone,
al ginepro
Bottiglia da 500 ml. Euro 16,00



13. I SALUMI DELLA TRADIZIONE MODENESE

Tutti i salumi proposti sono a KM0, prodotti da una azienda agricola della bassa modenese che utilizza sono i maiali allevati all'interno dell'azienda agricola.

Tutti i salumi sono privi di glutine e lattosio

Pesto per tigelle

(pancetta macinata, lardo, rosmarino, aglio e sale)

Ideale per farcire tigelle, piadine, crostini caldi con spolverata di Parmigiano Reggiano

Vaschetta da 150 gr. Euro 4,00

Coppa tradizionale stagionata

salume tipico della bassa modenese, stagionato con spezie naturali e vino bianco, insaccata in budello naturale e chiusa a mano.

Pezatura intera (circa 2 kg)

o metà (circa 1 kg) Euro 23,50/kg

Salame di San Felice

Insaccato invitante ed appetitoso, dal caratteristico sapore dolce.

Il suo colore rosso intenso e la particolare morbidezza derivano dalle carni suine provenienti da animali allevati esclusivamente sul territorio e dall'uso, nell'impasto, di vino lambrusco

Pezatura intera (circa 1 kg)

o metà (circa 500 gr.) Euro 22,00/kg

Lonzino stagionato: (insaccato fra i "magri")
disponibile in tranci Euro 24,00/kg

Prosciutto Crudo nostrano:

attentamente selezionato, stagionatura 24 mesi.

Disponibile in quartini singoli da 2Kg circa, Euro 22,00/kg

Cotechino precotto:

preparato con il solo utilizzo di cotenna, carne e spezie naturali.

Sapore autentico. Incartato a mano

Pezatura da 500/530 gr. Euro 9,20 al pezzo

Zampone precotto.

Il Re delle tavole imbandite a festa.

Ricetta autentica e sapore genuino.

Incartato a mano.

Pezatura da 1/1,2 kg. Euro 16,00/kg



14. IL PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano: il re dei formaggi

Noto oramai in tutto il mondo, il Parmigiano Reggiano è in assoluto il primo formaggio italiano DOP.

Il Parmigiano Reggiano DOP è 100% naturale e senza additivi: la lunga stagionatura avviene senza conservanti

PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA

Il caseificio selezionato aderisce al “Progetto Qualità – Progetto di Montagna” che prevede: l'utilizzo 100% di latte munto in zone di montagna; un'alimentazione delle vacche basata per più del 60% su prodotti coltivati in zona di montagna

Stagionature:

24 mesi	Euro 18,00/Kg
36 mesi	Euro 21,50/Kg
48 mesi	Euro 23,50/Kg
60 mesi	Euro 25,00/Kg
72 mesi	Euro 30,00/Kg

15. SALSE DI VERDURE

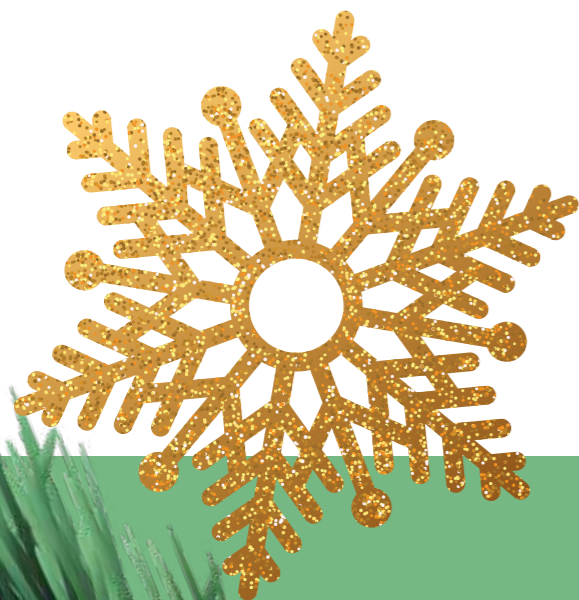
Tutte le salse sono realizzate con verdure coltivate direttamente dai produttori, usando solo olio, aceto, sale ed aromi naturali (origano, basilico, peperoncino), nessun conservante aggiunto.

Salse con mele: ottime per accompagnare formaggi

salsa dorata di mele e cipolle
salsa rossa di cipolle e mele
salsa di mele e noci
Vaso da 100 gr. Euro 5,20

Creme di verdura, ottime per condire la pasta, preparazioni di tartine

Crema di zucchine e salvia
Crema di zucchine ed origano leggermente piccante;
Crema di cavolo cappuccio viola
Salsa tipo giardiniera della nonna
Crema di finocchio
Crema di cappuccio leggermente piccante
Vaso da 300 gr. Euro 6,50



16. DOLCEZZE

Panettone tradizionale

1 kg. Euro 17,00

Panettone tradizionale

750 gr. Euro 15,00

Amaretti a Marchio Tradizione e Sapori di Modena della Camera di Commercio di Modena

220 gr. Euro 6,00

Biscotti montanari "i classici inzuppati"

500 gr. Euro 5,00

Frollini al cacao

500 gr. Euro 5,00

I golosini con gocce al cioccolato

400 gr. Euro 4,80

Cantucci morbidi

230 gr. Euro 5,00

Bensone con marmellata

500 gr. Euro 8,00

Frut del Mont (biscotti di farina di castagno con mirtilli)

vincitore PREMIO DELLA BONISSIMA 2022

250 gr. Euro 6,00

CROCCANTE DI FIUMALBO

La ricetta del Croccante di Fiumalbo trae origini da quello tradizionale che veniva servito durante le occasioni speciali alla mensa del Governatore del Frignano.

Le prime ricette apparvero negli archivi storici di abbazie e parrocchie fin dal 1700.

Buono da mangiare così oppure sbriciolato su yogurt, gelato, panna cotta.

Tubo confezione regalo 75 gr. Classico

Euro 7,00

Tubo confezione regalo 180 gr. Classico

Euro 16,00

SPECIALITA' SALATE

Tigelle Consorzio Tradizioni e Sapori di Modena

10 pezzi Euro 6,00



17. CESTE E CONFEZIONI REGALO

Oltre ai prodotti del catalogo è possibile acquistare anche confezioni regalo già preparate per voi.

Come regalo per i vostri cari o per un amico, per un cliente, per un'occasione speciale, le nostre confezioni regalo hanno diverse fasce di prezzo che vedrete indicate.

All'interno di ogni fascia ci saranno a loro volta diversi prezzi, per accontentare tutti i gusti e tutte le tasche.

Nel prezzo delle composizioni è compreso il confezionamento con scatole regalo interamente realizzate a mano con materiale di riciclo nel rispetto dell'ambiente.

E se dovete spedire non preoccupatevi...
ci penseremo noi al modico prezzo di Euro 14,00.

Per confezioni superiori ad Euro 100,00 le spese le sosterremo noi.

LA SAN PIETRINA da 10 a 40 euro

- a) **Due marmellate con zucchero di canna (gusti a scelta)**
Euro 14,00
- b) **Due vasi di creme di verdure (gusti a scelta)**
Euro 15,00
- c) **Cotechino, bottiglia di lambrusco grasparossa, vaso di giardiniera**
Euro 25,00
- d) **Cotechino, bottiglia di lambrusco sorbara, croccante 75 gr**
Euro 26,00
- e) **Panettone da 750 gr e bottiglia di pignoletto**
Euro 27,00
- f) **1 kg parmigiano reggiano 36 mesi e miele millefiori**
Euro 33,00
- g) **1 kg parmigiano reggiano 36 ed aceto 7 inverni da 100 ml**
Euro 38,00
- h) **1 confezione di 10 tigelle, 1 kg parmigiano reggiano 24 mesi, bottiglia di lambrusco grasparossa e croccante da 75 gr**
Euro 40,00
- i) **1 kg. Parmigiano reggiano 48 mesi ed aceto 7 inverni da 100 ml**
Euro 40,00



LA BRAGHERA da 40,00 a 60,00 euro

1. Bottiglia lambrusco Sorbara la Piopa,
1 kg. Parmigiano Reggiano 48 mesi, croccante intrigante da
75 gr., 1 vaso di amarene fritte
Euro 48,00
2. 1 kg Parmigiano Reggiano oltre 72 mesi,
aceto balsamico 12 inverni da 40 ml
Euro 50,00
3. Zampone, vaso di giardiniera, benseone con marmellata,
bottiglia di lambrusco Sorbara Unico,
bottiglia di pignoletto millesimato
Euro 53,00
4. 1 Kg di Parmigiano Reggiano oltre 36 mesi,
Bottiglia di Lambrusco di Sorbara Piopa,
una confezione da 10 tigelle, croccante intrigante da 75 gr,
un vaso di marmellata di mirtili
Euro 52,00
5. Panettone artigianale 750 gr. , bottiglia di pignoletto millesimato,
1 kg parmigiano reggiano oltre 48 mesi,
mirtili sciroppati 400 gr.
Euro 59,00

LA GHIRLANDINA da 65,00 euro in su

- A. 1 kg Salame di San Felice, 1 confezione di tigelle, marmellata
mirtili bio con zucchero di canna, bottiglia di lambrusco di Sorbara Etichetta Bianca,
1 kg Parmigiano Reggiano 60 mesi
Euro 66,00
- B. Verticale di 3 pezzi da 500 gr ciascuno di 3 stagionature di Parmigiano Reggiano:
24 mesi, 48 mesi e 60 mesi;
1 bottiglietta da 100 ml aceto 7 inverni,
1 bottiglia di Lambrusco Sorbara la Piopa,
1 croccante intrigante da 75 gr. , 1 bottiglia di pignoletto millesimato
Euro 78,00
- C. zampone, crema di zucchine leggermente piccante,
una bottiglia di Lambrusco Unico, 1 kg.
Parmigiano Reggiano 36 mesi,
1 bottiglietta aceto 7 inverni, benseone 500 gr. Con marmellata
Euro 79,00
- D. Cotechino, vaso di giardiniera, panettone tradizionale 1 kg,
bottiglia di lambrusco di Sorbara LaPiopa,
vaso di mirtili sciroppati bio da gr. 400,
1 Kg di Parmigiano Reggiano oltre 36 mesi, vaso di miele
millefiori da 500 gr.
Euro 83,00
- E. Verticale di 3 pezzi da 500 gr ciascuno di 3 stagionature di Parmigiano Reggiano:
24 mesi, 48 mesi e 60 mesi; vaso da 500 gr. Di miele di tarassaco,
1 bottiglia di pignoletto millesimato, 1 panettone da 750gr.,
bottiglietta di aceto 12 inverni da 40 ml, 1 vaso di amarene fritte
Euro 95,00





CONOSCIMODENA

Autentici Prodotti Enogastronomici

Sapori ed idee regalo

CESTE NATALE 2023

conoscimodena@gmail.com

Tel: +039 335 5330753

