

LISTINO PRODOTTI 2010

PRODOTTO	TRATTAMENTO		TIPO	FORMATO	€	CARATTERISTICHE	
	Biologico	Con materie prime biologiche					
CONSERVE IN AGRODOLCE	✓		Cavoli, carote, barbabietole, finocchi, cicorie, cipolline, peperoni	500 gr	6,00	Verdure conservate in acqua con zucchero, sale e aceto. Da gustare al naturale come antipasto o contorno di secondi piatti a base di carne.	
			Carciofi		7,00		
			Lampagioni	300 gr	5,00		
			Cipolline		3,00		
CAPPERI	✓		In salamoia	300 gr	5,00	Capperi in acqua e sale da utilizzarsi in cucina, specie nei sughi	
LIQUORI VARI			limoncello, mandarino, alloro, finocchietto selvatico, fico d'India, alle erbe	10 cl	4,50	Infuso con alcool a 95°, acqua e zucchero. Prodotto molto aromatico.	
				20 cl	6,00		
				50 cl	13,00		
CONFETTURE E MARMELLATE	✓		arance, uva, limone, mandarini, fichi, fragole, perata	300 gr	6,00	Solo frutta fresca per il 60% e zucchero, preparata con metodi artigianali. Prodotto sterilizzato e senza conservanti.	
			mele, melecotogne, pesche, albicocche, pere, prugne		5,00		
MIELE ARTIGIANALE			Acacia, rosmarino, ciliegio, eucalipto, timo, millefiori, arancio	500 gr	6,00	Miele artigianale in prevalenza di nettare di fiore. ACACIA: bambini e diabetici - ROSMARINO: raffreddore - CILIEGIO: per dolci - EUCALIPTO: espettorante - TIMO: balsamico, tranquillante - MILLEFIORI: classico - ARANCIO: aromatico	
OLIO DI OLIVA	✓		Extravergine	75 cl	8,00	Le caratteristiche dell'olio sono subito visibili grazie ad un forte colore giallo tendente al verde, un aroma fruttato, un odore intenso ed in sapore pieno con un retrogusto leggermente piccante. Ottimo soprattutto a crudo, per le sue caratteristiche organolettiche è consigliato a palati esigenti e raffinati e risulta idoneo nella preparazione delle specialità tipiche della dieta mediterranea.	
				3 litri	29,00		
				5 litri	45,00		
OLIVE	✓		In salamoia	500 gr	4,00	Olive locali (coratine) in acqua e sale.	
POMODORI	✓		Secchi	300 gr	5,00	Pomodori secchi, aglio, menta, olio extravergine di oliva, aceto.	
			Passata	700 gr	3,00	Pomodori leccesi, basilico, cipolla, sale. Ottimo condimento per pasta.	
PRODOTTI DA FORNO			Tarallini zuccherati	350 gr	5,00	Prodotti da forno sia dolci che salati, ideali sia a tavola in sostituzione del pane o come dessert, sia come spuntino.	
			Tarallini all'arancia	300 gr	5,00		
			Tarallini al pistacchio	350 gr	5,00		
			Friselline all'olio	350 gr	2,50		
			Friselline contadine				
			Tarallini alla contadina	400 gr	2,50		
			Tarallini all'olio	350 gr	3,00		
			Tarallini al vino	350 gr	3,00		
Frise di grano	500 gr	3,00	Umide con pomodoro fresco, aglio, olio extravergine, origano o basilico.				
LEGUMI			Fagioli cannellini, ceci, fave	1 Kg	3,00	Legumi locali secchi da cucinarsi preferibilmente in pignata.	
FARINA			Grano duro	1 Kg	1,50	Ottima farina di grano duro per confezionare, pane, friselle, taralli.	
SALSINE VARIE	✓		Primavera	200 gr	4,50	Melanzane, peperoni, sedano, sale, aceto, olio extravergine di oliva, acido citrico. Il prodotto è una esclusiva ricetta dell'Agriturismo Serine. E' una salsa da giardino dal sapore appena piccante: da gustare sui crostini di pane oppure come condimento per la pasta, meglio se casareccia.	
				300 gr	6,50		
			Al peperoncino	200 gr	4,50		Peperoncino rosso, sedano, aglio, sale, olio extravergine di oliva, aceto, acido citrico. Il prodotto è una esclusiva ricetta dell'Agriturismo Serine. E' una salsa dal sapore piccante: può essere apprezzata dai palati amanti del gusto forte semplicemente sui crostini di pane, ma è particolarmente indicata per condire i legumi o la pasta unita ai sughi di pomodoro.
							Al capperi
VINI DEL SALENTO			Negramaro IGT, Rosso Salento IGT, Rosato Salento IGT, Bianco Salento IGT	75 cl	8,00	Si tratta di un vino da pasto che nella tipologia Bianco viene servito con primi piatti di pasta e riso, verdure e pesce. Il Rosso si accompagna bene con carni rosse. Il Rosato invece può essere abbinato a salumi piccanti, primi piatti con sughi leggeri, carni di maiale e agnello al forno o in umido, spezzatini di vitello con verdure, frittate campagnole, formaggi freschi.	
				5 litri	25,00		
			Bianco Chardonnay IGT	75 cl	10,00		Vino particolarmente armonico, da riflessi verdognoli, ampi profumi di frutta fresca ed erbacei, adatto come aperitivo. Da abbinare ai piatti di pesce ed ai formaggi.
			Primitivo Manduria	75 cl	12,00		Secco con gradazione alcolica minima di 14%vol., prodotto solo da uve primitive, dal colore rosso rubino, fruttato, dal gusto corposo e caldo è un vino da tutto pasto: un compagno ideale di arrostiti e sughi di carne.
Rosso Salice Barchicco IGT	12,00	Cristallino, colore rubino di media concentrazione, tendente al granato, abbastanza consistente. In bocca appare secco, caldo, gradazione prossima a 14% vol. Abbinamenti: carni rosse cotte a lungo, pecorino stagionato.					