



S I G I[®]
AZIENDA AGRICOLA

Non solo Dolci

I NOSTRI PRODOTTI SONO CONCENTRATI DI SAPORE PER OGNI PIATTO



ABBINAMENTI CARNE



HAMBURGER- BARBECUE

Per laccare la carne prima della cottura, oppure come salsa successiva puoi utilizzare la confettura di peperoncini, la cipolla, il ketchup di visciole o la confettura di pera al pepe di sichuan se vuoi un effetto rinfrescante



Peperoncini

Ketchup Visciole
o Cipolla

Pera Al Pepe di Sichuan

TAGLIATA MANZO

Sulla tagliata numerosi chef hanno deciso di dare un tocco di originalità utilizzando i gelsi interi, magari acidificati leggermente con una spruzzata di aceto. I Morici sono ottimi anche con il fegato. La tagliata è fantastica anche con i Fichi interi in agrodolce oppure con la salsa erbe di campo.



Morici (more di gelso intere)

Fichi interi in Agrodolce

Salsa Erbe di Campo

CARNI BIANCHE E DA CORTILE

Il pollo ha una marcia in più con la marmellata di limone, i fritti (olive ascolane, agnello e altre carni) sono favolosi con la confettura di peperoncino oppure con la pera al pepe di sichuan. La Giardiniera può contribuire a sgrassare e completare la frittura.



Peperoncini o Pera Al
Pepe di Sichuan

Limone

Giardiniera

CONIGLIO/BOLLITI

Sul bollito consigliamo la salsa erbe di campo che è favolosa anche in accompagnamento al cotechino o allo zampone. La Giardiniera è sempre un super classico e se vuoi stupire sui bolliti consigliamo di abbinarci la Cotogna e Sapa. A Visso il bollito è con la Mela e Menta



Salsa Erbe di Campo

Giardiniera

Cotogna e Sapa o
Mela e Menta

ABBINAMENTI MISTI



SALUMI

Prova la lonza con una goccia di Gelatina di Lacrima di Morro d'Alba, il prosciutto crudo con la delizia di fichi interi in agrodolce e il ciauscolo con la salsa erbe di campo e sarà un successo! Prova la gelatina di Birra col bacon!



Fichi interi in Agrodolce



Lacrima di Morro d'Alba Gel



Salsa Erbe di Campo

SALUMI

Prova la gelatina di Birra col bacon croccante! I sott'oli con i salumi migliori sono davvero ottimi! Nelle Marche la galantina di pollo con i sottolio era l'antipasto della festa!



Gelatina di Birra Artigianale



Zucchine Sott'olio Croccanti



Peperoni, Melanzane e Carciofini

CACCIAGIONE, ARROSTI E STUFATI

Prova la faraona o il tacchino arrosto con la confettura di Ribes Rosso, la guancia di maiale morbida con confettura di giuggiole o l'arrosto di maiale con i morici! Dosando in piccole quantità sentirai il buon sapore e non la dolcezza



Ribes Rosso



Giuggiole



Morici
(more di gelso intere)

PIZZE E PANINI GOURMET

Gli Chef negli anni hanno utilizzato i nostri prodotti per abbinamenti davvero riusciti, qui inseriamo alcuni: porchetta e zucchine sott'olio, sgombero e sapa, gorgonzola e morici. Poi i fichi col prosciutto, carne salada e peperoni



Sapa (Mosto cotto)



Zucchine Sott'olio Croccanti



Morici
(more di gelso intere)

ABBINAMENTI MISTI



IDEE GOURMET DAL MONDO

Carne Salada con confettura di Peperoni
Cous cous con confettura di Peperoncini
Hashbrown con confettura di Giuggiole



Confettura di peperoni



Peperoncini



Giuggiole



TARTARE/CARPACCIO

La tartare con sorpresa sotto il piatto se aggiungi qualche cubetto di confettura d'inverno o qualche mora di gelso, il carpaccio favoloso con la salsa erbe di campo o più delicato con la gelatina lacrime di fichi



Morici (more di gelso intere)



Inverno



Gel Lacrime di Fichi

FORMAGGI STAGIONATI

Se andiamo verso un formaggio sapido e piccante possiamo utilizzare la confettura di fichi bianchi, la confettura di giuggiole oppure le nostre gelatine di cotogna o di cannella/vaniglia in base alla nota che ci piace di più



Fichi Bianchi



Giuggiole



Gelatine

FORMAGGI POCO STAGIONATI

Da provare la mozzarella con una punta di marmellata di limone, la ricotta con i morici (gelsi neri interi) e i formaggi semi stagionati con la confettura di pomodoro verde, ottima con la pizza di formaggio.



Limone



Morici (more di gelso intere)



Pomodoro Verde

ABBINAMENTI PARTICOLARI



CRUDI DI MARE-SUSHI-TARTARE

Fantastica la nuovissima Lacrime di Fichi con i carpacci di pesce, la mela e menta sorprende sul sushi. I gelsi bianchi marinati sono perfetti per insalate e piatti freddi mentre i Morici neri da utilizzare su tartare di pesce



Gel Lacrime di fichi o
Confettura di Mela e
Menta

Morici (more di gelso intero)



More di gelso bianco
marinate

SUGHI E ZUPPE

La confettura di peperoncino è adatta ad essere aggiunta ai sughi per donare un gusto sorprendente a riso e pasta, non solo piccante. La sapa se vuoi una spinta nelle zuppe o nei pesci al forno, ne basta pochissima, come una salsa di soia occidentale. La mela e menta come salsa di piatti veg tipo falafel, crocchette di ceci, è favolosa



Peperoncino

Sapa

Mela e Menta

FRITTI

Come nei fritti di carne, anche in quelli di pesce puoi provare l'abbinamento con la confettura di peperoncino o con la pera al pepe di sichuan o con il nuovo antipasto di zuccina trombetta alla senape



Peperoncino



Visciola Ketchup



Zucchine Trombetta

PANINI/FILETTI

Nei panini con pesci marinati puoi provare la peperoncino oppure i sottoli, con tutti i panini, anche i veg o con formaggio metti la confettura di cipolla mentre con affumicati come il salmone o il tonno o con la provola affumicata puoi aggiungere un filetto di confettura di peperone e sarà un successo.



Peperoncino



Peperone



Cipolla

ABBINAMENTI DOLCI



CROSTATE/DOLCI IN COTTURA

La crostata è ottima con albicocca, confettura d'inverno e con la confettura di visciole, splendida se con ricotta. Ciambelloni con giuggiole, albicocca o inverno. Puoi variegare i tuoi dolci con i morici interi per dare un tocco di originalità o accompagnare le torte più pastose con le confetture cremose come quella di Pera Angelica



Visciole



Pera Angelica



Giuggiole

CREMA- DOLCI AL CUCCHIAIO

Le visciole al sole hanno sempre l'effetto wow per il loro splendido sapore, ottimi anche con la confettura di more di rovo, di fichi bianchi o di morici



Visciole al Sole



Morici



Fichi Bianchi

CHEESE CAKE/SEMIFREDDI

La cheese cake sorprende se la fai con la confettura di visciole, anche nella versione semifreddo mascarpone e visciole. E' esaltante se la provi con la gelatina di lacrima di morro d'alba e puoi anche fare un bis intrigante con gelatina di birra artigianale.



Visciole



Gel Lacrima di Morro d'Alba



Gel Birra Artigianale

TRADIZIONALI

Dai cavallucci con dentro la Sapa alla classica crostata con la confettura di prugne, fino all'agnello dolce di pasqua con impasto di viccotto e sapa e la crema con le pesche sciroppate! non dimenticare di abbinare un nostro vino da dessert ai tuoi dolci e così tutto sarà perfetto!



Sapa



Prugna



Pesca sciroppata

ABBINAMENTI VINI



IL GIUGGIOLONE

Un vino dolce da dessert che impiega più di 3 anni prima di essere imbottigliato. Aromatico e vellutato, con sentori di miele, frutta secca e giuggiole candite. Il gusto è dolce ma elegante, con una piacevole rotondità che lo rende perfetto come vino da meditazione.



Panettone, Colomba e Grandi lievitati classici



Dolci mandorlati, dolci con pere, canditi cioccolato



Formaggi stagionati, piccanti o muffati



VINO DI VISCIOLE

Un vino immediato che piace molto alle donne. Non troppo dolce ma avvolgente, con un perfetto equilibrio tra l'intensità del frutto e una leggera nota acidula. Il sapore è quello delle visciole mature, con sfumature speziate e un retrogusto morbido e persistente.



Cioccolato e dolci di cioccolato



Crostate e dolci di frutta



Gelato e Semifreddi ai frutti rossi



VICOtto

Il tradizionale vino dolce marchigiano invecchiato. Intenso e corposo, con note di caramello, fichi secchi e spezie. Il sapore è ricco e complesso, con una dolcezza equilibrata da una lieve vena tannica e una lunga persistenza aromatica.



Dolci della tradizione come i cavallucci



Biscotteria secca e ciambelline



Prosciutto stagionato e fichi