

Fattorie Umbre Formaggi & Tartufo **Соус Фаттория Ёмбре Сырно-Трюфельный**

Страна: Италия

Производитель: Fattorie Umbre SRL

Категория: соус сырно-трюфельный

Состав: овощная паста: вода, гидрогенизированные растительные жиры (кокосовый орех 28,5%) растворимое растительное волокно, молочные белки, стабилизаторы, эмульгаторы, соль, ароматизаторы, красители; сырная паста: 11,4% молочная сыворотка, сыр в порошке 4,3% (молоко, соль, сычужный фермент, эмульгатор), негидрогенизированный растительный жир (кокосовый орех, орех бассия, масляное дерево, соль), молочный белок, сыр 6,5% (молоко, соль, сычужный фермент), масло сливочное; черный летний трюфель 2,4%, оливковое масло, крахмал, белое вино, соль, сахар, регуляторы кислотности, ароматизаторы

Гастрономическое сочетание: густой сливочный соус подходит для заправки пасты или в качестве основы для запеченных макарон и пиццы, а также с ньокками и клецками; в сочетании с красными полнотелыми сухими винами юга Италии (например, Примитиво, Негроамаро, Неро д'Авола, Зинфандель) или с насыщенными, полнотелыми, выдержанными в дубовой бочке белыми сухими винами (например, Шардоне в южной стилистике)



Fattorie Umbre Tartufata **Соус Фаттория Ёмбре Трюфельный**

Страна: Италия

Производитель: Fattorie Umbre SRL

Категория: соус трюфельный

Состав: грибы шампиньоны, оливковое масло первого отжима, грибы белые, черные маслины, черные летние трюфели, соль, петрушка, чесночная паста из анчоусов (анчоусы, подсолнечное масло, соль), регулятор кислотности (молочная кислота), чернила осьминога

Гастрономическое сочетание: на горячем хлебе в качестве закуски или в качестве добавки к омлетам и белому мясу; в сочетании с насыщенными, полнотелыми, выдержанными в дубовой бочке белыми сухими винами (например, Шардоне в южной стилистике), а также с вином с сочной ягодной направленностью (например, из сорта Дольчетто)



Fattorie Umbre Genovese **Соус Фаттория Ёмбре Песто по-генуэзски**

Страна: Италия

Производитель: Fattorie Umbre SRL

Категория: соус песто

Состав: базилик 41%, подсолнечное масло, коровий сыр, овечий сыр, сыр Грана Подана, кешью, соль, картофель, кедровые орехи 2,2%, оливковое масло первого отжима, сахар, регулятор кислотности, обезвоженная петрушка, чеснок

Особенность: самый известный, традиционный итальянский соус с 19-го века

Гастрономическое сочетание: соус для любой пасты, овощей на гриле, кростини и тостов, в дополнение к пицце, сэндвичу, рыбе, курице и овощам, в салате Капрезе; в сочетании с белыми сухими винами цитрусово-цветочной направленности в аромате и вкусе (например, из сортов Кортесе, Верментино, Вердехо, Совиньон Блан)



Fattorie Umbre Rosso Соус Фаттория Ёмбре Песто Красный

Страна: Италия

Производитель: Fattorie Umbre SRL

Категория: соус песто красный

Состав: томатная паста 38,2%, подсолнечное масло, кешью, вяленые помидоры 7%, сыр из коровьего молока, овечьего молока (Пекорино), сыр Грана Подана, базилик, соль, оливковое масло первого отжима, чеснок, эмульгатор, регулятор кислотности, перец чили

Гастрономическое сочетание: соус для любой пасты, овощей на гриле, кростини и тостов; в сочетании с красными яркими в аромате и вкусе сухими винами (например, из сорта Примитиво, Негроамаро, Неро д'Авола, Зинфандель) или яркими розовыми сухими винами



Fattorie Umbre Carciofi

Соус Фаттория Ёмбре Паштет из артишоков

Страна: Италия

Производитель: Fattorie Umbre SRL

Категория: паштет из артишоков

Состав: артишоки 68%, подсолнечное масло, оливковое масло первого отжима, кешью, коровий сыр, соль, сахар, рисовый крахмал, чеснок, регуляторы кислотности (лимонная кислота)

Особенность: артишоки предварительно собирают и готовят, а затем бланшируют в уксусе

Гастрономическое сочетание: с пастами или на кростини и тостах, в качестве закуски вместе с авокадо (смешивают паштет с авокадо, маслом и паприкой); в сочетании с освежающими белыми сухими винами (например, из сортов винограда Совиньон Блан, Кортесе, Верментино)



Fattorie Umbre (Фаттория Ёмбре) – итальянская компания по производству продуктов питания, специализирующаяся на изготовлении и продаже овощных и томатных соусов. Находится само производство в центральной части Италии, в регионе Умбрия.

Fattorie Umbre выросла из небольшого семейного предприятия, производящего оливковое масло первого холодного отжима, в мощную компанию, которая производит широкий ассортимент масел, соусов, овощных тапенад и многого другого.

Философия компании Fattorie Umbre заключается в том, чтобы искать и находить самые простые, природные вкусы для своих продуктов. Это значит, что в компании никогда не идут на компромисс при выборе сырья и используют только традиционные, проверенные временем рецепты. Выбор сырья играет огромную роль для получения качественного продукта, при этом особое внимание уделяется свежести овощей, трав и специй.

В качестве метода консервации в компании Fattorie Umbre используют пастеризацию (воздействие высокой температуры в течение определенного времени): как только продукт готов, его быстро разливают в стеклянные банки, герметично закрывают крышкой, а затем проводят пастеризацию. Благодаря этому процессу компания избегает необходимости применения химических консервантов, сохраняя естественный вкус и полезные свойства продуктов.

Несмотря на то, что компания выросла, ее продукты и направление развития все еще определяются рецептами и секретами домашней кухни Умбрии.

Для обеспечения сохранности продукта открытую банку с соусом необходимо залить маслом и держать в холодильнике. Употребить в течение 5 дней после вскрытия.