



Lacrime di Cipolla e Confettura di Cipolla della Valdelsa*.
Ideali per arricchire di novità e originalità confezioni regalo.

*Prodotti a lunga conservazione.

"Lacrime di Cipolla and Confettura di Cipolla della Valdelsa"*.
Ideal for adding novelty and originality to gift packs.

*Long-life products.



mangia sano ... mangia toscano



GUSTO TOSCANO
Loc. Fosci 25F - 53036 Poggibonsi (SI) Italia
T. +39 0577 84 95 53

info@gustotoscano.it - www.gustotoscano.it

 lacrime di cipolla della valdelsa  gusto_toscano

mangia sano ... mangia toscano

100%
MADE
IN ITALY



SAPORI UNICI. SOLO INGREDIENTI NATURALI.

Unique flavours. Only genuine ingredients.



LACRIME E CONFETTURA DI *Cipolla* della Valdelsa



CLAUDIO LA MATTINA, CREATIVO IMPRENDITORE ALIMENTARE

L'AMORE PER I SAPORI DELLA PROPRIA TERRA, LA CURIOSITÀ, LA VOGLIA DI SELEZIONARE IL MEGLIO E DI SPERIMENTARE GUIDANO DA SEMPRE IL LAVORO DI CLAUDIO LA MATTINA: UN IMPRENDITORE DEL SETTORE ALIMENTARE MA SOPRATTUTTO UN APPASSIONATO E CREATIVO DELLA CUCINA. LACRIME DI CIPOLLA E CONFETTURA DI CIPOLLA DELLA VALDELSA SONO LA SUA ULTIMA CREAZIONE. DUE SPECIALITÀ UNICHE, VERE E PROPRIE INVENZIONI ALIMENTARI NATE DAL PRINCIPIO DELLA FILIERA CORTA.

Claudio La Mattina, *creative food entrepreneur*

A passion for local flavours, curiosity, the desire to select the best and experiment have always been the driving force behind the work of Claudio La Mattina: an entrepreneur in the food sector but above all a passionate and creative cook. "Lacrime di Cipolla and Confettura di Cipolla della Valdelsa" are his latest creations. Two unique specialties, true food inventions inspired by the principle of the short supply chain.



Formati disponibili
Available sizes
100 ml - 250 ml

LACRIME DI CIPOLLA DELLA VALDELSA

Condimento Gourmet

UN INTRIGANTE ACETO BALSAMICO, DAL SAPORE ORIGINALE E FRUTTO DI UNA SEGRETA RICETTA STUDIATA PER ESALTARE IL GUSTO COMPLESSO E DELICATO DELLA CIPOLLA. IL DELICATO PROCEDIMENTO PREVEDE LA SCHIACCIATURA DELLE CIPOLLE PER ESTRARNE L'ANIMA. SI ABBINA PERFETTAMENTE ALLE CARNI, MA DÀ SAPORE E ORIGINALITÀ ANCHE A PIATTI DI VERDURE E ALTRE RICETTE.

Lacrime di Cipolla della Valdelsa *Gourmet condiment*

This intriguing balsamic vinegar has an original flavour and is obtained using a secret recipe to enhance the complex and delicate taste of the onion. The delicate procedure involves crushing the onions to extract their soul. It goes perfectly with meat, but also adds flavour and originality to vegetable dishes and other recipes.



Formati disponibili
Available sizes
100 g - 250 g

CONFETTURA DI CIPOLLA DELLA VALDELSA

Condimento Gourmet

VENTI, PAZIENTI, ORE DI COTTURA. LENTAMENTE, A FUOCO DOLCE, SENZA MAI SUPERARE I 65°C, PER PERMETTERE AGLI AROMI DELLA CIPOLLA DI LIBERARSI SENZA ESSERE ALTERATI. CONFETTURA DI CIPOLLA È IL CONDIMENTO PERFETTO DA ABBINARE A FORMAGGI FRESCHI O STAGIONATI PER IL SUO SAPORE UNICO, DOLCE E SALATO. SI ARMONIZZANO CON IL BRIO TIPICO DELLA CIPOLLA LOCALE.

Confettura di Cipolla della Valdelsa *Gourmet condiment*

Twenty hours of slow, patient cooking over a low heat without ever exceeding 65 °C is the time it takes for the onion to unfold all its genuine flavour. "Confettura di Cipolla" is the ideal accompaniment to cheeses, both fresh and mature, due to its unique sweet and savoury flavour which harmonises with the typical zest of this locally grown onion.