DELIZIE della VALDORCIA

PIENZA

DELIZIE DELLA VALDORCIA

25 anni di attento lavoro, rispettando in maniera premurosa la tradizione enogastronomica tramandata di generazione in generazione in una delle zone più rappresentative della Toscana, la Valdorcia.
Un lavoro che anno dopo anno, ci ha permesso di arrivare a selezionare una serie di prodotti agroalimentari legati alla nostra filiera corta e che oggi ci consente di offrire un ampio assortimento di prelibatezze, il tutto con la garanzia della provenienza di ogni singolo alimento.
Abbiamo rinnovato il nostro catalogo per consentire ai nostri clienti una consultazione più semplice e veloce grazie alla suddivisione per categie di prodotti.

CONDIMENTI

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
100 G PER 4 PERSONE

Il preparato perfetto per gustare una squisita pasta aglio, olio e peperoncino: gli aromi mediterranei sono particolarmente ben bilanciati, per un piacevole piatto.

Ingredienti

peperoncino, aglio, prezzemolo, sale, cerfoglio

AGLIONE
100 G PER 4 PERSONE

La pasta all'aglione e' una ricetta tipica della zona senese, che viene preparato con una pasta fresca, pomodoro aglio e peperoncino per un gusto delicato e deciso.

Ingredienti

peperoncino, aglio, sale, prezzemolo, cerfoglio.

ARRABBIATA
100 G PER 4 PERSONE

Miscela di spezie e aromi, per una pasta alla Arrabbiata veloce e gustosa dal gusto delicato e piccante.

Ingredienti

peperoncino, aglio, prezzemolo, basilico.

CONDIMENTI

BRUSCHETTA PICCANTE

100 G PER 4 PERSONE

Preparato per fare ottime bruschette, dal sapore piccante e dal retrogusto delicato.

Ingredienti

pomodoro, aglio, origano, cipolla, sale, carota, sedano, peperoncino.

CACIO E PEPE

100 G PER 4 PERSONE

Il sapore deciso del pecorino incontra il profumo di selezionati grani di pepe in una nuova ricetta dal profumo forte e deciso.

Ingredienti

peperoncino, aglio, sale, prezzemolo, cerfoglio.

CARBONARA

100 G PER 4 PERSONE

Ricetta perfetta per preparare la Pasta alla Carbonara come Anticamente veniva preparata seguendo la ricetta e le tradizioni di una volta.

Ingredienti

fiocchi di patate, cipolla, prezzemolo, formaggio in polvere, cipolla, aglio, pancetta.

CONDIMENTI

PESTO

100 G PER 4 PERSONE

Miscela di spezie, aromi e verdure per una pasta al pesto veloce e gustosa che esalta il profumo del basilico, l'aroma dei pinoli e delle noci.

Ingredienti

basilico, prezzemolo, sale, formaggio in polvere, pinoli, noci, aglio.

POMODORO E BASILICO

100 G PER 4 PERSONE

Un piatto simbolo della cucina italiana, con i tipici ingredienti: spaghetti al pomodoro e basilico. Un condimento unico dal sapore delicato e fresco, adatto per le giornate calde estive.

Ingredienti

pomodoro, basilico, sale, cipolla.

PORCINI E TARTUFO

100 G PER 4 PERSONE

La squisitezza dei funghi porcini e dell'esclusivo profumo di tartufo nero, sono le basi per questo preparato che riunisce i sapori più tipici della terra Toscana.

Ingredienti

aglio, sale, prezzemolo, pomodoro, mentuccia, aromi, funghi porcini (boletus edulis), tartufo estivo, peperoncino

ZUPPE

RIBOLLITA DELLA VALDORCIA

200 G PER 4 PERSONE

La Ribollita è un primo piatto caldo e sostanzioso tipico della cucina povera toscana: si tratta di una zuppa di pane raffermo, verdure e fagioli. Secondo la tradizione contadina, veniva preparata il venerdì, giorno di magra, mettendo insieme gli avanzi del giorno precedente e poi fatta bollire più volte sul fuoco lento; prima con le sole verdure, poi con l'aggiunta del pane duro, da qui il nome "ribollita" : più viene cotta, più diventa buona per i giorni successivi!

Ingredienti

pomodoro, aglio, origano, cipolla, sale, carota, sedano, peperoncino.

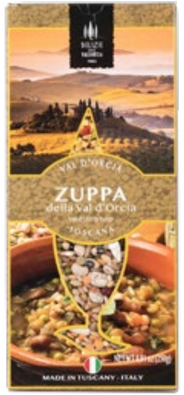
ZUPPA DELLA VALDORCIA

250 G PER 4 PERSONE

Si tratta di un primo piatto confortevole ideale per i giorni grigi e freddi,tipico dell' antica tradizione Val d'Orciana. Un piatto che scalda l'anima ed il cuore con il suo gusto avvolgente, semplice e davvero sfizioso.Un Mix di Legumi e cereali scelti e selezionati accuratamente,come tradizionalmente veniva fatto in passato.

Ingredienti

peperoncino, aglio, sale, prezzemolo, cerfoglio.



ZUPPE

ZUPPA DELLA VALDORCIA AI FUNGHI PORCINI

250 G PER 4 PERSONE

Si tratta di un primo piatto confortevole ideale per i giorni grigi e freddi,tipico dell' antica tradizione Val d'Orciana. Un piatto che scalda l'anima ed il cuore con il suo gusto avvolgente, semplice e davvero sfizioso.Un Mix di Legumi e cereali scelti e selezionati accuratamente,come tradizionalmente veniva fatto in passato,con Aggiunta di Funghi Porcini secchi e Verdure essiccate.

Ingredienti

pomodoro, aglio, origano, cipolla, sale, carota, sedano, peperoncino.

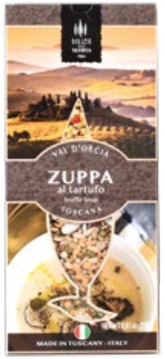
ZUPPA DELLA VALDORCIA AL TARTUFO

250 G PER 4 PERSONE

Si tratta di un primo piatto confortevole ideale per i giorni grigi e freddi,tipico dell' antica tradizione Val d'Orciana. Un piatto che scalda l'anima ed il cuore con il suo gusto avvolgente, semplice e davvero sfizioso.Un Mix di Legumi e cereali scelti e selezionati accuratamente,come tradizionalmente veniva fatto in passato,con Aggiunta di Tartufo Estivo,Funghi Porcini secchi e Verdure essiccate.

Ingredienti

pomodoro, aglio, origano, cipolla, sale, carota, sedano, peperoncino.



ZUPPE

ZUPPA ALLA CACCIATORA

250 G PER 4 PERSONE

Si tratta di un primo piatto confortevole ideale per i giorni grigi e freddi,tipico dell' antica tradizione Val d'Orciana. Un piatto che scalda l'anima ed il cuore con il suo gusto avvolgente, semplice e davvero sfizioso.Un Mix di Legumi e cereali scelti e selezionati accuratamente,come tradizionalmente veniva fatto in passato,con Aggiunta di Cinghiale essiccato, Funghi Porcini secchi e Verdure essiccate.

Ingredienti

pomodoro, aglio, origano, cipolla, sale, carota, sedano, peperoncino.

ZUPPA DI FARRO

200 G PER 4 PERSONE

Si tratta di un primo piatto confortevole ideale per i giorni grigi e freddi,tipico dell' antica tradizione Val d'Orciana. Un piatto che scalda l'anima ed il cuore con il suo gusto avvolgente, semplice e davvero sfizioso.Un Mix di Legumi e cereali scelti e selezionati accuratamente,come tradizionalmente veniva fatto in passato.

Ingredienti

peperoncino, aglio, sale, prezzemolo, cerfoglio.

IL KIT CON OLIO

La confezione Kit con olio, unisce ai nostri prodotti, siano essi una zuppa, una polenta o un risotto, una bottiglia di Olio Extra Vergine di Oliva dal sapore gustoso e raffinato che rendera' il piatto unico e sopraffino.

La nostra priorità è garantire un olio extravergine d'oliva di alta qualità con un perfetto equilibrio tra tutti i suoi sapori. La base dell'intero processo produttivo è rappresentata dalla collaborazione diretta e indiretta con frantoi Locali. Tale accurato lavoro di selezione permette la produzione di un olio toscano con un diverso bilanciamento tra fruttato, amaro e piccante con cui riusciamo ad assecondare i gusti dei singoli mercati e dei singoli clienti.

KIT - RISOTTI, POLENTE, ZUPPE + OLIO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 250 ML + RIBOLLITA DELLA VAL D'ORCIA

200 G PER 4 PERSONE

La Ribollita è un primo piatto caldo e sostanzioso tipico della cucina povera toscana: si tratta di una zuppa di pane raffermo e verdure e i fagioli. Secondo la tradizione contadina, veniva preparata il venerdì, giorno di magra, mettendo insieme gli avanzi del giorno precedente e poi fatta bollire più volte sul fuoco lento; prima con le sole verdure, poi con l'aggiunta del pane duro, da qui il nome "ribollita" : più viene cotta, più diventa buona per i giorni successivi!

Ingredienti

fagioli cannellini, fagioli piatelle, fagioli borlotti, carota, pomodoro, sedano, porro, cipolla, prezzemolo.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 250ML + SPAGHETTI AGLIOOLIO E PEPERONCINO

250 G PER 4 PERSONE

Il preparato perfetto per gustare una squisita pasta aglio, olio e peperoncino: gli aromi mediterranei sono particolarmente ben bilanciati, per una piacevole piatto.

Ingredienti

farina di grando duro, peperoncino, aglio, prezzemolo, sale, cerfoglio.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 250 ML + ZUPPA DI FARRO

200 G PER 4 PERSONE

La Zuppa di farro è una tipica ricetta Toscana, È un piatto povero a base di farro, fagioli e verdura della tradizione contadina. Un piatto ricco, sostanzioso e salutare, indicato soprattutto per i periodi invernali. La Zuppa di farro costituiva, già in epoca etrusca, un piatto tipico della Toscana. Nutrimento base dell'antico popolo, il farro, infatti, rappresentava l'ingrediente centrale di molte ricette. Assieme a fagioli e verdure coltivate in Etruria, permetteva di realizzare una zuppa povera ma estremamente nutriente.

Ingredienti

farro perlato, carota, sedano, cipolla, aglio, porro, prezzemolo. erdi, fagioli adzuki, farro perlato, fagioli neri.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 250 ML + ZUPPA DELLA VAL D'ORCIA

250 G PER 4 PERSONE

Si tratta di un primo piatto confortevole ideale per i giorni grigi e freddi, tipico dell' antica tradizione Val d'Orciana. Un piatto che scalda l'anima ed il cuore con il suo gusto avvolgente, semplice e davvero sfizioso. Un Mix di Legumi e cereali scelti e selezionati accuratamente, come tradizionalmente veniva fatto in passato.

Ingredienti

lenticchie verdi, orzo perlato, lenticchie rosse decorticate, fagioli cannellini, farro perlato, azuki verdi, fagioli dall'occhio,fagioli borlotti, fagioli

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 250 ML
+ POLENTA ALLA CACCIATORA

250 G PER 4 PERSONE

Preparato per polenta del cacciatore, pronta in pochi minuti. Abbinamenti: Ottima in abbinamento a spezzatino, gulasch o formaggi saporiti,esalta il sapore della polenta con profumi di selvaggina.

Ingredienti

fagioli cannellini, fagioli piatelle, fagioli borlotti, carota, pomodoro, sedano, porro, cipolla, prezzemolo.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 250 ML
+ POLENTA ALLA CACCIATORA

250 G PER 4 PERSONE

La polenta del Contadino è una polenta istantanea di verdure e legumi, adatta anche a chi segue una dieta vegetariana.

Ingredienti

farina di mais, lenticchie verdi, lenticchie rosse, cipolla, porro, prezzemolo

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 250 ML
+ POLENTA AL TARTUFO

250 G PER 4 PERSONE

La Polenta Tartufata è una versione più esclusiva del tradizionale piatto antico contadino, che ha saputo reinventarsi per andare incontro ai palati più fini ed esigenti.

Ingredienti

farina di mais, prezzemolo, aroma, tartufo estivo (tuber aestivum vitt)

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 250 ML
+ POLENTA AI FUNGHI PORCINI

250 G PER 4 PERSONE

Polenta e funghi un classico durante il periodo autunnale ed invernale soprattutto preparata con i funghi porcini e servita caldissima.

Ingredienti

Farina di Mais , Funghi (Porcini Boletus edulis e relativo gruppo, shijtake Lentinus edodes), Sedano, Cipolla, Prezzemolo, Porro

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 250 ML
+ RISOTTO AIFUNGHI PORCINI

250 G PER 4 PERSONE

Il risotto ai funghi porcini è un primo piatto cremoso e avvolgente ricco di gusto e suggestioni, perfetto per le prime sere d'autunno!

Ingredienti

Riso Italiano, Funghi (Porcini Boletus edulis e relativo gruppo, shijtake Lentinus edodes), Sedano, Cipolla, Prezzemolo, Porro

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 250 ML
+ RISOTTO AL TARTUFO

250 G PER 4 PERSONE

Il risotto al tartufo è un primo piatto raffinato: una cremosa base di risotto al Parmigiano impreziosita dalla pregiata varietà di tartufo bianco.

Ingredienti

Riso Italiano, prezzemolo, aroma, tartufo estivo (tuber aestivum vitt).

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 250 ML
+ RISOTTO ALLA CACCIATORA

250 G PER 4 PERSONE

Un risotto della tradizione che si nobilita con la cacciagione di piuma, per un piatto delicatissimo.

Ingredienti

Riso Italiano, Funghi shiitake (Lentinula edodes), fagioli borlotti precotti, carota, cinghiale disidratato (cinghiale, sale, aromi), capriolo disidratato (capriolo, sale, aromi), sedano, prezzemolo, cipolla

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 250 ML
+ RISOTTO DEL CONTADINO

250 G PER 4 PERSONE

Il risotto del contadino una ricetta facile, veloce e pronta in pochi minuti, è stato per noi una vera e propria sfida, ma è davvero saporito e buonissimo.

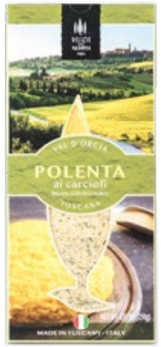
Ingredienti

Riso Italiano, Lenticchie verdi, lenticchie rosse, cipolla, porro, prezzemolo

POLENTE

AI CARCIOFI
250 G PER 4 PERSONE

La polenta con carciofi è un piatto sfizioso e molto apprezzato per il suo gusto stuzzicante. Perfetto per una cena tra amici, vi conquisterà, provatelo!

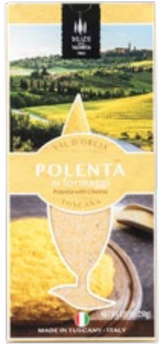


Ingredienti

farina di Mais , carciofi, aglio, prezzemolo

AI FORMAGGI
250 G PER 4 PERSONE

Se cercate un primo facile, veloce e gustoso, seguite questi passaggi e preparate una filante e calda polenta ai formaggi.



Ingredienti

Farina di Mais, mix di formaggi in polvere (formaggio disidratato (latte, sale, caglio), noce moscata, pepe.

AI FUNGHI E TARTUFO
250 G PER 4 PERSONE

La Nostra Polenta al Tartufo e Funghi porcini. La polenta è un piatto molto antico della tradizione contadina, che ricorda i sapori di tempi lontani ed autentici

Ingredienti

farina di mais, sedano, funghi shiitake (Lentinula edodes), cipolla, aroma, prezzemolo, tartufo nero estivo (Tuber aestivum vitt)

FUNGHI PORCINI
250 G PER 4 PERSONE

Polenta e funghi un classico durante il periodo autunnale ed invernale soprattutto preparata con i funghi porcini e servita caldissima.

Ingredienti

Farina di Mais , Funghi (Porcini Boletus edulis e relativo gruppo, shijtake Lentinus edodes), Sedano, Cipolla, Prezzemolo, Porro

AL POMODORO
250 G PER 4 PERSONE

Un piatto gustoso e saziante che si può preparare in pochi minuti. Polenta a cottura rapida condita con un sugo semplice di pomodoro e basilico.

Ingredienti

Farina di Mais, pomodoro, basilico, peperoncino, origano.

AL VINO
250 G PER 4 PERSONE

L'antico uso di cuocere il vino lo trasforma in una salsa leggermente dolce e aromatica per questa gustosa polenta contadina.

Ingredienti

farina di mais, fiocchi di patate, cipolla, farina di Vinaccia da vino10%, prezzemolo, formaggio in polvere, aglio, pancetta, barbabietola rossa in polvere 5%.

DEL CACCIATORE
250 G PER 4 PERSONE

Preparato per polenta del cacciatore, pronta in pochi minuti. Abbinamenti: Ottima in abbinamento a spezzatino, gulasch o formaggi saporiti,esalta il sapore della polenta con profumi di selvaggina.

Ingredienti

Farina di Mais , Funghi shiitake (Lentinula edodes), fagioli borlotti precotti, carota, cinghiale disidratato (cinghiale, sale, aromi), capriolo disidratato (capriolo, sale, aromi), sedano, prezzemolo, cipolla.

DEL CONTADINO
250 G PER 4 PERSONE

La polenta del Contadino è una polenta istantanea di verdure e legumi, adatta anche a chi segue una dieta vegetariana.

Ingredienti

farina di mais, lenticchie verdi, lenticchie rosse, cipolla, porro, prezzemolo

TARTUFATA
250 G PER 4 PERSONE

La Polenta Tartufata è una versione più esclusiva del tradizionale piatto antico contadino, che ha saputo reinventarsi per andare incontro ai palati più fini ed esigenti.

Ingredienti

farina di mais, prezzemolo, aroma, tartufo estivo (tuber aestivum vitt)

TRICOLORE
250 G PER 4 PERSONE

Polenta con le verdure, un piatto unico facile da preparare molto gustoso e saporito, preparata con le verdure classiche e antiche.

Ingredienti

farina di mais, carota, zucchine, piselli, pomodoro, cipolla, porro

RISOTTI

AI CARCIOFI
250 G PER 3 PERSONE

Il risotto ai carciofi è un primo piatto ottimo, ben bilanciato dal punto di vista nutrizionale e in cui i carciofi sono gradevolmente esaltati.

Ingredienti

Riso italiano, carciofi, aglio, prezzemolo

AI FORMAGGI
250 G PER 3 PERSONE

Se cercate un primo facile, veloce e gustoso, seguite questi passaggi e preparate una filante e calda polenta ai formaggi.

Ingredienti

Farina di Mais, mix di formaggi in polvere (formaggio disidratato (latte, sale, caglio), noce moscata, pepe.

AI FUNGHI E TARTUFO
250 G PER 3 PERSONE

La Nostra Polenta al Tartufo e Funghi porcini. La polenta è un piatto molto antico della tradizione contadina, che ricorda i sapori di tempi lontani ed autentici

Ingredienti

farina di mais, sedano, funghi shiitake (Lentinula edodes), cipolla, aroma, prezzemolo, tartufo nero estivo (Tuber aestivum vitt)

FUNGHI PORCINI
250 G PER 3 PERSONE

Polenta e funghi un classico durante il periodo autunnale ed invernale soprattutto preparata con i funghi porcini e servita caldissima.

Ingredienti

Farina di Mais , Funghi (Porcini Boletus edulis e relativo gruppo, shijtake Lentinus edodes), Sedano, Cipolla, Prezzemolo, Porro

AL POMODORO
250 G PER 3 PERSONE

Un piatto gustoso e saziante che si può preparare in pochi minuti. Polenta a cottura rapida condita con un sugo semplice di pomodoro e basilico.

Ingredienti

Farina di Mais, pomodoro, basilico, peperoncino, origano.

AL VINO
250 G PER 4 PERSONE

L'antico uso di cuocere il vino lo trasforma in una salsa leggermente dolce e aromatica per questa gustosa polenta contadina.

Ingredienti

farina di mais, fiocchi di patate, cipolla, farina di Vinaccia da vino10%, prezzemolo, formaggio in polvere, aglio, pancetta, barbabietola rossa in polvere 5%.

DEL CACCIATORE
250 G PER 4 PERSONE

Preparato per polenta del cacciatore, pronta in pochi minuti. Abbinamenti: Ottima in abbinamento a spezzatino, gulasch o formaggi saporiti,esalta il sapore della polenta con profumi di selvaggina.

Ingredienti

Farina di Mais , Funghi shiitake (Lentinula edodes), fagioli borlotti precotti, carota, cinghiale disidratato (cinghiale, sale, aromi), capriolo disidratato (capriolo, sale, aromi), sedano, prezzemolo, cipolla.

DEL CONTADINO
250 G PER 4 PERSONE

La polenta del Contadino è una polenta istantanea di verdure e legumi, adatta anche a chi segue una dieta vegetariana.

Ingredienti

farina di mais, lenticchie verdi, lenticchie rosse, cipolla, porro, prezzemolo

TARTUFATA
250 G PER 4 PERSONE

La Polenta Tartufata è una versione più esclusiva del tradizionale piatto antico contadino, che ha saputo reinventarsi per andare incontro ai palati più fini ed esigenti.

Ingredienti

farina di mais, prezzemolo, aroma, tartufo estivo (tuber aestivum vitt)

TRICOLORE
250 G PER 4 PERSONE

Polenta con le verdure, un piatto unico facile da preparare molto gustoso e saporito, prepararata con le verdure classiche e antiche.

Ingredienti

farina di mais, carota, zucchine, piselli, pomodoro, cipolla, porro

DELIZIE
della
VALDORCIA
PIENZA

Delizie della Valdorcia Pienza di Garosi Lamberto & C. s.n.c. Via 1° maggio, 19 PIENZA (SI) - www.delizievaldorciapienza.it