

DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Gusti e sapori di tutto il territorio Veneto

# Artigiani del gusto

#### **SOLOTREVISO®**

è una azienda Trevigiana che mira alla valorizzazione del ricco ed invidiabile patrimonio enogastronomico di tutto il territorio Veneto.

> L'azienda opera sul mercato nazionale ed internazionale con i marchi:





## Scegliamo di operare nel rispetto vostro e della natura

Vogliamo sapere con sicurezza da dove arriva ciò che vi facciamo gustare. Selezioniamo con cura le materie prime di nostra produzione e quelle di fidati produttori locali e le trasformiamo solo in laboratori artigianali anch'essi di fiducia.

#### La nostra azienda agricola Le Miliane

si trova sui Colli Trevigiani a Miane.

Abbiamo un piccolo appezzamento di terra che coltiviamo a orto e frutteto dove raccogliamo erbe spontanee.

I raccolti seguono le stagioni con maturazione in pianta al lento ritmo della natura. In quei luoghi, tra colline e borghi antichi, si sente il richiamo del tempo passato e ciò ha risvegliato in noi l'idea di recuperare alcune antiche cultivar.







# Nati e trasformati artigianalmente in terra Trevigiana

Abbiamo iniziato con prodotti tipici locali da gustare in famiglia o in momenti conviviali.

Siamo cresciuti e grazie ai nostri laboratori artigianali possiamo affrontare con continuità le richieste della ristorazione, dell'alta gastronomia e del mondo del vino.

SOLOTREVISO® e SOLOROSSO® sono prodotti in cui
la **territorialità** marca fortemente la qualità.
La loro **naturalezza** si sente nel gusto, **un sapore autentico**che lascia il segno. Ottimi per idee regalo aziendali
o privati cadeaubox di grande gourmet.

Genuine Bonta'
da ricordare

# f nostri prodotti





Pasta

Salse

Sughi & Creme

Sott'Olio

Cren

Mostarde

Composte e Confetture

Gelatine

**Biscotti** 

Succo

Snack

Sale & Aromi

Focacce, Colombe e Panettoni

**Dolci Tradizionali** 

### La nostra Pasta



Bigoli Tradizionali

Pasta lunga all'uovo tipica Veneta simile allo spaghetto. Fatta a mano secondo l'antica ricetta. Con il nostro sugo per bigoi diventa uno dei piatti tradizionali veneto più conosciuto nel mondo.



Casarecce



Tagliolini agli Asparagi



Tagliolini ai Funghi



Tagliolini al Limone



Tagliolini al Nero di Seppia



Tagliolini al Radicchio

Siamo dei tradizionalisti: nostra nonna lasciava asciugare la pasta, coperta da un canovaccio, sulla tavola e così facciamo noi.

Pasta di semola di grano duro essiccata a bassa temperatura in maniera naturale. Le cose buone richiedono tempo. Un tagliolino di grande qualità che sprigiona, già durante la cottura, l'inconfondibile aroma dolce amaro del Radicchio rosso tardivo. Ottimi al palato, i nostri tagliolini al radicchio sono anche bellissimi da vedere grazie al loro caratteristico colorito rosso. Accompagnali con i nostri sughi al radicchio e salsiccia oppure con sughi di carne o verdura realizzati espressi al momento.



Tagliolini al Vino Glera

Pasta di semola di grano duro, essicazione a bassa temperatura in modo naturale e **vino Glera nell'impasto...** What else?

I nostri tagliolini al **vino Glera** sono una delizia dal sapore inconfondibile, fruttato e deciso, per una pasta decisamente fuori dal comune. Il Glera infatti è il vitigno dal quale viene lavorato il nostro amato **Prosecco DOC**, il cui aroma si sprigionerà già nell'istante in cui immergerai il tagliolini nell'acqua bollente. Ti consigliamo di condire i tagliolini con sughi bianchi, come coniglio o pollo, o, ancora meglio, con sughi di pesce come scampi, mazzancolle o gamberetti.



Tagliolini al Vino Raboso

#### Le Salse



Basilico Pesto Vegano



Peperonata Dolce di Peperoni e Melanzane



Salsa Zucchine e Cappuccio

#### Sughi & Creme



Sugo Asparagi Bianchi



Sugo Asparagi Verdi

"Respiriamo l'aria e viviamo aspettando primavera", così cantava Marina Rei e così facciamo in Veneto, specie nelle giornate di nebbia fitta. Si, perché l'asparago verde è una primizia che porta il sole in tavola. Il nostro sugo di asparagi verdi vegetariano è prodotto dai migliori asparagi della pianura Trevigiana. Li raccogliamo in un periodo molto breve dell'anno e li lavoriamo subito perché mantengano intatte tutte le caratteristiche organolettiche e l'inconfondibile sapore. Come gustare questo sugo? Facilissimo, puoi scaldarlo con un goccio di acqua di cottura e aggiungerlo alla pasta oppure spalmarlo direttamente sui crostini caldi. Il nostro abbinamento preferito? Tagliolini al radicchio, sugo di asparagi verdi e mazzancolle... provare per credere.



Sugo Bigoi

Cipolla, acciughe, olio... non serve molto di più per essere Felici.

Noi di SoloTreviso realizziamo il nostro sugo per bigoi con un trito fine di cipolla, che facciamo rosolare nell'olio mentre le acciuqhe si sciolgono rilasciando lentamente tutti i loro aromi.

Nella tradizione era il sugo per i "giorni di magro", oggi questa deliziosa crema è **uno dei piatti più** rinomati della Cucina Veneta.

Come si usa? Indispensabili i nostri bigoli all'uovo per la realizzazione dei classici "bigoi in salsa". Oppure puoi usare il sugo per condire i fagioli in salsa. Ma se è stata una di quelle giornate no a lavoro e hai bisogno di un po' di Felicità, prendi una fetta di pane, spalmaci un velo di sugo per bigoi e goditi il momento. Ci ringrazierai.



Sugo di Broccolo Fiolaro

Se cerchi un sugo davvero ricercato, allora sei nel posto giusto: il nostro **sugo di broccolo fiolaro** ha personalità da vendere!

Utilizziamo solo i "fioi" e foglie coltivate tra le colline di Creazzo per ottenere un sugo di broccolo fiolaro dal qusto unico.

Al palato presenta un **sapore vegetale, ma delicato**, genuino, ma al contempo gustoso, perfetto per stupire gli ospiti a cena o per concederti un gustoso regalo dopo una giornata di lavoro.

Non si tratta di un semplice pesto di verdure che necessita di accompagnamenti per essere valorizzato: quello che ti presentiamo è un sugo che sa stare benissimo anche da solo.



Sugo Funahi



Sugo Ortiche





Sugo dell'Orto



Sugo Peperoni



Sugo ai Porri



Sugo di Radicchio e Olive



Sugo al Radicchio

Gli inglesi direbbero un "best seller", noi a Treviso diciamo che è "una sagra per il palato"! Il **Radicchio rosso tardivo**, è una vera istituzione culinaria.

Selezioniamo le migliori piante di radicchio, le saltiamo in padella con aromi e un po' di vino e le sigilliamo nei barattoli per regalarti tutti i sapori di questa terra, fin dal primo assaggio. Ed eccolo arrivare, quel **sapore gradevolmente amarotico e inconfondibile** del Radicchio rosso tardivo che fa subito festa!

Ti consigliamo di condire con il sugo di radicchio primi piatti come ravioli, crespelle, pastasciutte o lasagne. Può essere usato come ripieno per arrosti o semplicemente spalmato sul pane di bruschette o tramezzini. E se, mentre cucini, qualcuno suona il campanello per chiederti se cè una festa, non incolpare noi!



Sugo di Radicchio e Salsiccia

Il Radicchio rosso tardivo per noi di SoloTreviso è una cosa seria... da prendere con allegria! Ed è proprio questo il sentimento che accompagna il nostro **sugo di radicchio e salsiccia**. Una variazione sul classico tema del **Radicchio rosso tardivo con l'aggiunta della salsiccia luganega** di tradizione veneta. Quest'ultima viene tagliata a pezzetti e condita con spezie, aromi e vino per dare al sugo un sapore ancora più qustoso e appetitoso.

Metti a bollire una pentola d'acqua, scegli la pasta che più preferisci (noi ti consigliamo i Tagliolini al Radicchio per un effetto sorprendente), inforca gli occhiali per leggere i minuti di cottura della pasta scritti sempre troppo in piccolo, apri il vasetto di sugo di radicchio e salsiccia, resisti alla tentazione di mangiarlo con la forchetta e condisci la pasta direttamente nella pentola. Il nostro sugo di radicchio e salsiccia basta scaldarlo, non serve cucinarlo. Facile, no?

Una ricetta ancora più semplice? Fetta di pane abbrustolata, una generosa cucchiaiata di sugo e gusta! Però, ehi, puoi realizzare anche piatti più complessi come crespelle, risotti, pasticcio o brasati. Da salva-cena a condimento gourmet, sei tu il boss della cucina!

# H SOLDTRIVISO SUGO-BISCO





Sugo Tarassaco

Siamo stati indecisi fino all'ultimo se dirlo, ma è più forte di noi: non possiamo proprio nascondere le nostre radici. Cè chi lo chiama "dente di leone", chi "stella gialla" oppure ancora "capo di frate". Ebbene, sai come si chiama in dialetto veneto? "Pissacane" per le sue indiscutibili proprietà benefiche, ma anche perché si tratta di una pianta spontanea molto diffusa. Nonostante tutto. sono in pochi a saperla lavorare.

Noi di SoloTreviso raccogliamo solo le **foglioline giovani del tarassaco direttamente alle pendici del Monte Grappa**, per preparare un sugo aromatico e gustoso, con una sorprendente nota amara. Aggiungiamo un po' di grana per rendere il sugo ancora più cremoso et voilà: un ingrediente perfetto per primi piatti, crostini o per l'aperitivo.



Sugo Zucca e Speck

Se sei un bambino veneto lo sai: "te sì na suca baruca" non è proprio un complimento. Eppure dovrebbe, dato che la "suca baruca" è il nome dialettale della zucca violina. Questa varietà dalla buccia fine e coloratissima ha infatti una pasta gustosa e dolce, molto pregiata. Sappiamo cosa stai pensando: "eh, ma è troppo dolce per me", e qui ti sbagli. Con l'aggiunta dello speck tagliato a pezzettini infatti, il sugo SoloTreviso di zucca e speck presenta un contrasto dolce-salato davvero formidabile.

Il sapore dolciastro della zucca violina, la nota affumicata dello speck e l'assoluta comodità di aprire un barattolo che profuma di Veneto, parlano delle tradizioni del nostro territorio e possono svoltare la cena in pochi minuti. Puoi usarlo per condire una pasta, un crostino, cucinare dei risotti, riempire i tortelli... o semplicemente far ricredere quegli eretici dei tuoi amici che ancora si dichiarano non amanti della zucca!

#### fl nostro SottOlio



Asparagi Sott'Olio Asparagi Grande

Chi l'ha detto che dal fango non nasce mai nulla di buono? Nella zona sabbiosa-limosa delle rive del Piave viene coltivato il prestigioso **Asparago della pianura Trevigiana**. Altissima qualità, la cui raccolta viene fatta rigorosamente a mano nelle prime ore della giornata. La particolarità dell' Asparago risiede nella sua consistenza: **tenero, ma al contempo croccante e privo di fibrosità**. Per questo motivo lo lavoriamo con una concia a freddo per mantenene inalterati croccantezza e gusto, anche dopo la cottura. Il sott'olio invece esalta e avvolge il sapore dolce, particolarmente delicato, dell'asparago. Il risultato finale? Una **deliziosa primizia da gustare tutto l'anno**.

Attenzione! Noi di Solo Treviso siamo ormai abituati, ma sappi che, come aprirai il vasetto, gli asparagi bianchi **rincorreranno le uova rimaste in cucina**. Assecondali aggiungendoci solo un pizzico di pepe nero, oppure imponi le tue decisioni utilizzandoli per crespelle, risotti, primi piatti, frittate o torte salate.



Asparagi in Pinzimonio



Asparagi Verdi



Broccolo Fiolaro Sott'Olio

Fermi tutti! Davvero non conosci il **broccolo fiolaro**? Questa deliziosa varietà di broccolo, coltivata tra le colline di Creazzo, era nota già agli antichi romani, ma è stata riscoperta solo negli ultimi anni. Nel nostro sottolio utilizziamo solo le inflorescenze del fusto, chiamate "fioi", ossia figli in dialetto. Tradizione vuole che i broccoli fiolari più gustosi nascano dopo le prime gelate, e indovina **quando li raccogliamo noi per metterli sott'olio? Ti consigliamo di gustarli in purezza** come contorno, ma anche all'interno di frittate o per guarnire qualche antipasto. Il nostro abbinamento favorito? Un fiol di broccolo fiolaro, un crostone di pane caldo, un velo di Casatella trevigiana, un pizzico di peperoncino (a piacere) e l'effetto sorpresa è garantito. Una novità nella famiglia Solo Treviso, che si tramanda di padri... in fioi.



Carciofo della Nonna



Cipolline al Vino Rosso

E pensare che c'è chi ancora crede che le cipolle siano un "ingrediente povero"!
Noi di SoloTreviso utilizziamo solo le **cipolle borettane, una vera eccellenza ortofrutticola veneta.**Queste cipolle, di media grandezza e dalla forma leggermente schiacciata, sprigionano un tripudio di sapori morbidi ed equilibrati. Una materia prima d'eccellenza però non basta: per saper lavorare bene le cipolle borettane serve una lunga esperienza. La **nostra ricetta, tramandata da generazioni** e arricchita dall'aggiunta del vino rosso, è un vero must. Il nostro segreto?

Le cipolline borrettane vengono immerse a lungo nel vino, mentre parte della stessa acqua di governo viene utilizzata proprio per la conserva del vasetto, così da **mantenere inalterati i sapori**, anche nella fase di riposo. Le cipolline al vino rosso sott'olio sono perfette come contorno oppure da abbinare ad affettati, formaggi e carni lesse, grazie al loro **gusto dolce e alla consistenza croccante**.



Cipolle Balsamiche



in Erba



**Fagiolata** 



Giardiniera e Giardiniera Grande

Alzi la mano chi non ha un vasetto di giardiniera sempre pronto in dispensa. Uno degli antipasti italiani per eccellenza, simbolo della nostra tradizione, ma soprattutto un vero passe-partout per ogni occasione. Ed è per questo motivo che mettiamo tutta la cura e l'amore possibile nella realizzazione delle nostre giardiniere, affinché tu possa sentirlo appena il vasetto fa "click".

Perché è già dal profumo di questa giardiniera che, siamo certi, scatterà l'amore. Ci credi se ti diciamo che le nostre verdure vengono scelte una ad una, tagliate a mano e cucinate separatamente? Noi di SoloTreviso **rispettiamo i tempi di cottura di ogni singola verdura** che utilizziamo per mantenerne inalterati i colori e la croccantezza.

. Le immergiamo poi nell'olio con solo una piccola parte di aceto per una giardiniera delicata, mai pungente, adatta a tutti. Non sai come abbinarla? Le nostre nonne la mettevano sempre negli antipasti, accanto a salumi e formaggi della tradizione veneta, ma se vuoi puoi osare: panini gourmet, ricette sfiziose per accompagnare carni o pesce o come aggiunta ad insalatone gustose.

**Essendo sott'olio si abbina veramente con tutto** e, come si dice... il limite è solo la tua fantasia!



Radicchio Sott'Olio Radicchio Grande

Radicchio rosso tardivo: ecco perché chiamarlo per nome.

Protagonista indiscusso delle verdure invernali, il nostro Radicchio rosso tardivo saprà deliziarti con il suo inconfondibile aroma dolce amaro. Noi di Solo Treviso lavoriamo solamente il cuore del radicchio rosso tardivo, immergendolo ben 20 giorni nella vasca di sbiancamento per renderlo polposo e al contempo croccante. Lo lavoriamo a freddo con acqua, sale, aceto e spezie in modo che il radicchio si cucini senza che ne vengano alterate le proprietà organolettiche, i sapori e la consistenza.

E infine **lo mettiamo sott'olio** intero, per renderlo ancora più bello da vedere. Perché il nostro Radicchio rosso tardivo è unico? Perché lo curiamo, cuore dopo cuore, chiamandolo per nome. Apri il vasetto e gustalo come contorno, accompagnandolo con formaggi o salumi, oppure su del pane abbrustolito. E se proprio non resisti e lo vuoi mangiare direttamente dal vasetto, tranguillo, non lo diciamo a nessuno: qui sei in famiglia!



**Rosoine Rosolaccio** Sott'Olio



Tarassaco Sott'Olio



**Zucca Sott'Olio Saporita** 



Ortica **Puntine Sott'Olio** 



Radicchio in Saor

Il radicchio in saor è preparato secondo la ricetta delle famose sarde in saor veneziane ed è un contorno che vi conquisterà per il suo sapore stuzzicante. Il Radicchio rosso tardivo viene marinato nell'aceto con l'aggiunta della cipolla e dell'uvetta

Ideale da accompagnamento con salumi, formaggi o per farcire la piadina



Cren Radice di Rafano

Per la realizzazione della nostra salsa al cren utilizziamo solo rafano e aceto. Nostra nonna la preparava così: quanti, grattugia, radice del rafano dell'orto e aceto. E così facciamo anche noi. Anche se utilizziamo strumenti più moderni, i nostri vasetti di cren **hanno tutto il sapore della** 

Il risultato è una **salsa al cren** dalla forte sapidità e piccantezza con un sentore dolce agro. Un sapore intenso e deciso pensato per accontentare i palati forti durante i periodi autunnali e invernali.







#### Le Mostarde



Mostarda di Cipolle

Più ci fanno piangere e più le amiamo. Cipolla rossa, cipolla bianca e cipolla dorata, affettate finemente e lavorate con cura, sprigionano la dolcezza che raccogliamo all'interno di una mostarda davvero sorprendente.

L'abbinamento classico prevede di accostarla a salumi e formaggi, ma è perfetta anche sulle verdure.

Grazie al suo **aroma dolce-agro** la nostra mostarda di cipolle è estremamente versatile e si presta bene anche ad abbinamenti più azzardati.

Anche i buoni alle volte fanno piangere.



Mostarda di Fichi



Mostarda di Cren e Mela

La nostra **mostarda al cren e mela**, nasce dall'idea di rendere il gusto pungente tipico del cren decisamente più accessibile e morbido grazie alla delicata unione con la mela. Lavoriamo la radice del rafano stemperandone la piccantezza e l'acidità con la dolcezza della mela, fino ad ottenere un **risultato intenso, fresco e rotondo.** 

Si accompagna perfettamente alle carni, al pesce lesso, ma anche ai salumi e a formaggi, dai più stagionati a quelli molli. Vuoi stupire tutti con una rivisitazione del classico intramontabile? Servi il musetto con la mostarda al cren e mela.



Mostarda di Pere



Mostarda di Pomodori Verdi

A SoloTreviso amiamo seguire il naturale ritmo delle stagioni.
Con l'arrivo dell'autunno, l'accorciarsi delle giornate e le temperature che scendono, i pomodori della nostra azienda agricola faticano a maturare.
È nata così la nostra **mostarda di pomodori verdi**.

Tra ottobre e i primi di novembre raccogliamo i pomodori non completamente maturi, li lavoriamo con senape e pepe e creiamo questa deliziosa mostarda.

La consistenza è interessante, perché lasciamo i **pezzettini di pomodoro e i suoi semi** all'interno della mostarda, il colore verde è decisamente inusuale e il gusto è strepitoso. Bellissima da vedere nelle presentazioni e buonissima da gustare con insaccati, verdure, e formaggi come l'Asiago e il Parmigiano Reggiano. La natura sa sempre tutto.



Mostarda al Radicchio

L'ennesima dimostrazione che il Radicchio rosso tardivo sta bene veramente con tutto: la nostra **mostarda al radicchio** è un'esplosione di sapori.

La **consistenza è simile a quella di una marmellata**, il gusto dolce-amaro rispecchia perfettamente l'aromaticità del radicchio, mentre l'essenza della senape le regala un tocco di piccantezza.

Insomma... una mostarda con una bella personalità! **Perfetta per accompagnare formaggi** morbidi o di media stagionatura. Il nostro abbinamento preferito è con la Casatella trevigiana per un contrasto di sapori inaspettato.

#### Le Composte



Composta di Fiori di Tarassaco



Composta Fragole e Vino Glera

Fresche, mature e succose, le fragole che selezioniamo per la nostra composta si abbinano perfettamente alla frizzantezza del **Prosecco delle colline di Valdobbiadene e Conegliano.** 

La composta fragole e vino Glera è perfetta per una dolce prima colazione, in abbinata a formaggi stagionati e pepati, o per farcire dessert e crepes.

Il tuo momento di piacere, ogni volta che ti siedi a tavola.



Composta Fragole e Vino Raboso

Un abbinamento antico quello delle fragole e il vino Raboso. Per la nostra composta di fragole abbiamo quindi voluto ricreare quei gusti e sapori perduti, abbinando la dolcezza del frutto maturo ad un vino autoctono del Piave, il Raboso. Soprannominato anche "rabbioso" per la tannicità dei suoi mosti, dona alla composta profumi di frutta rossa, lamponi, ciliegie e sambuco.

La cómbinazione può sembrare azzardata, ma siamo certi che l'accostamento della **dolcezza della fragola con i sentori** acidi del Raboso ti sorprenderà. Deliziosa a colazione ma anche con formaogi o per guarnire gelati e crostate.



Composta di Ortiche e Miele



Composta di Pere e Glera



Composta di Pere e Zenzero

Se anche tu, come noi, al mattino fatichi ad alzarti dal letto, abbiamo la sveglia qiusta per la tua giornata.

La nostra compostá di pere e zenzero è perfetta per darti il giusto tono, senza rinunciare alla dolcezza della carezza della pera. Utilizziamo solo pere mature e molto dolci, bilanciate da una punta di zenzero che ne rinfresca il sapore, per una composta avvolgente, agrumata e speziata.

Buonissima da abbinare a verdure e formaggi, è perfetta anche per smorzare la componente grassa degli insaccati più saporiti.







Composta di Radicchio

Con il **Radicchio rosso tardivo** creiamo una confettura dolce ideale in abbinamento ai formaggi o per farcire golosi dolci e crostate.



Composta Radicchio e Arance



Composta di Zucca e Limone



Composta Zucca e Zenzero

Lo zenzero dona a questa composta **freschezza e brio**, che unite alla **dolcezza della zucca** creano un'originale unione ideale sia come accompagnamento a formaggi stagionati che a colazioni autunnali.

## Le Gelatine



Gelatina di Birra e Scorzette di Arancia



Gelatina di Birra Artigianale





#### Le Confetture



Confettura di Albicocche



Confettura di Castagne



Confettura Extra Ciliege di Maser

La tradizione secolare per un frutto unico: la ciliegia di Maser riconosciuta De.Co. È proprio ai piedi dei Colli Asolani infatti che la ciliegia di Maser trova il suo habitat naturale grazie al particolare clima della zona e all'amore dei piccoli coltivatori che la raccologno a mano.

Dalle loro alle nostre, di mani, con le quali lavoriamo questi gustosi frutti zuccherini in una **confettura di ciliegie di Maser di grande qualità.** 



Confettura di Fragole



Confettura di Giuggiole

Questo piccolo frutto è uno dei **simboli della tradizione contadina veneta** e rappresenta l'autunno, quando tutti gli alberi dei giardini si tingono di rosso e tracimano di succulenti frutti. Raccogliamo le giuggiole ancora croccanti, per creare una composta succosa e non eccessivamente zuccherina. Le lavoriamo utilizzando solo la mela come pectina naturale, per portare sulla tua tavola un concentrato di vitamine, magnesio, potassio e antiossidanti naturali. La nostra **confettura di giuggiole** si presta benissimo per accompagnare la prima colorazione o per farcire crepes e crostate. Un vero concentrato delle forze della natura racchiuso in un delizioso vasetto.



Confettura di Kiwi



Confettura di Lamponi



Confettura di Melograno e Mela

Dalla metà di settembre, sugli alberi delle campagne venete iniziano a spuntare questi deliziosi frutti rossi dal sapore dolce-acido: abbiamo preso tutto questo e l'abbiamo messo nella nostra confettura di melograno. Estraiamo a freddo il succo di melograno per mantenerne intatte le innumerevoli proprietà antiossidanti e il suo gusto unico. A questo aggiungiamo la mela, che, oltre a contribuire alla dolcezza del prodotto, funge da pectina naturale, evitando qualsiasi sostanza gelificante artificiale.

Il risultato è una **confettura dolce e delicata**, perfetta per la colazione o per guarnire qualche dolce.



Confettura Extra Pere Cotogne

La ricetta è quella di nostra nonna, un classico della tradizione veneta, un tributo ad un mondo antico fatto di cura delle piccole cose. Da lei è arrivata e così ci piace portarla nella tua casa.

Utilizziamo solo **pere cotogne provenienti dalla zona di Codognè**, che si dice derivi il suo nome proprio dalla varietà della pera cotogna.

Il risultato è una **confettura di pere cotogne** profumatissima e dolce, perfetta per farcire dolci e crostate, ma anche per impreziosire preparazioni salate come arrosti o crostini.



Confettura Pesche e Vino Glera



Confettura di Prugne



Confettura di Uva Fragola



#### f Biscotti



Biscotti Bruti ma Boni



Biscotti al Radicchio





Biscotti Tiramisucci

Sapevi che il tiramisù, uno dei dolci più famosi e amati al mondo, è stato inventato proprio a Treviso?

Il dolce deriva il suo nome dal dialetto veneto "tirame su" e qui da noi rappresenta una vera e propria istituzione, tanto che abbiamo anche un'accademia dedicata in suo onore.

Chi più di noi poteva racchiudere questa prelibatezza culinaria all'interno di deliziosi biscotti di pasta frolla?

Manteniamo inalterati tutti gli ingredienti originali della tradizione del tiramisù: caffè, mascarpone, uova... per una frolla bicolore dall'assicurato effetto rinvigorente.

È davvero difficile resistere ai nostri biscotti al tiramisù, quindi ti consigliamo di metterne direttamente due pacchi nel carrello.



Biscotti al Vino Glera

Prendiamo l'uva sultanina, la assaggiamo (questo passaggio non è fondamentale, ma è impossibile resisterle) e la immergiamo nel vino Prosecco delle nostre colline di Valdobbiadene e Conegliano.

L'uva sultanina, ebbra degli aromi e dei sapori del Prosecco, è pronta per essere infornata assieme al delicato impasto dei biscotti. Ed è qui che avviene la magia: l'apporto alcolico del Prosecco evapora completamente, lasciando solo la sua tipica fragranza fruttata ad accompagnare i biscotti.

I nostri **biscotti al vino Glera** sono perfetti sia per la colazione che come sfizioso dopocena da abbinare a vini marsalati.



Biscotti al Vino Raboso



Biscotti Zaeti



## Il nostro Succo



Succo di Melograno

Il succo di melograno è un concentrato di **sostanze antiossidanti** che proteggono l'organismo dai danni alle cellule, dovuti allo stress ossidativo e da quelli provocati al sistema cardiovascolare da colesterolo e diabete. Il succo si ottiene spremendo a freddo i singoli arilli della melagrana.

Ideale come aperitivo analcolico con l'aggiunta dell'acqua gasata. Aggiungendo il **prosecco** diventa uno sfizioso cocktail chiamato Tintoretto in onore del famoso pittore.



## Snack



Galletta



Spuntini salati al Radicchio

#### Sale & Aromi







Sali & Aromi per Insalate



Sali & Aromi per Pesce

I nostri sali aromatizzati nascono in collaborazione con i ragazzi de "I Bambini delle Fate" e "Ca' Leido, due realtà del territorio che realizzano progetti di inclusione sociale per persone affette da autismo o disabilità.

I **sali aromatizzati sono già pronti** per impreziosire la tua carne, l'insalata o il pesce. Aglio orsino, peperoncino, salvia e rosmarino sono alcuni degli aromi che abbiamo scelto per regalare alle tue pietanze quel tocco in più che si meritano.

### Dolci Tradizionali



Frolletta Classica al Mais



Frolletta al Vino Glera

La ricetta della **fregolotta (da "fregola", briciola in dialetto veneto)** sembra risalire già al 700, ma si deve proprio ai maestri pasticceri trevigiani la diffusione della ricetta. Non ce nonna veneta che non la proponga alla fine dei pranzi della domenica, estraendola dalla dispensa o scoprendola magicamente da sotto un canovaccio rimasto in disparte. **La nostra ricetta della Frolletta al Glera** è così: genuina, deliziosa e sorprendente.

Nell'impasto utilizziamo il vino Glera, un vitigno dal quale si ricava il Prosecco e che, evaporando durante la cottura, rilascia un delizioso sentore floreale, dolce e gentile. P.S. La frolletta è gentile, ma tu non esserlo. Rompi il dolce con un colpo deciso prima di servirlo!



Frolletta al Radicchio

La fregolotta è uno dei dolci più classici di Treviso.

Deriva il suo nome da "fregola", ossia briciola in dialetto veneto. La dolcezza della fregolotta si sposa in questa ricetta con il gusto deciso del Radicchio rosso tardivo preventivamente essiccato.

Puoi mangiare la **Fregolotta al radicchio** quando preferisci, ma in Veneto si serve soprattutto dopo i pasti, accompagnata da un "ooto" di vino rosso o bianco.



Frolletta al Vino Raboso

#### Focacce, Colombe e Panettoni



Focacce e Colombe

La vera fugassa della tradizione veneta. Soffice e profumata è realizzata a lievitazione naturale e con prodotti 100% artigianali.



Panettone al Glera



Panettone al Radicchio



Carta e Spago



Proponiamo

diverse soluzioni di
confezionamento:

**Shopper Cotone** 





Sede legale Via Monte Cornella, 8 Montebelluna TV +39 0422 92496 solotreviso@solotreviso.it

Magazzino Via Piave, 31 Cornuda TV +39 347 8257310 ordini@solotreviso.it





www.solotreviso.it