

**MOSTARDA MANTOVANA DI ZUCCA COLLEZIONE.IT -  
PUMPKIN MANTUAN MOSTARDA COLLEZIONE.IT**

Denominazione di vendita / Type of product

Mostarda di zucca marchio COLLEZIONE.IT/  
Pumpkin mostarda COLLEZIONE.IT brand.

Codice articolo / Article code

0293330

Foto del prodotto / Product's Photo



Le immagini prodotto sono inserite a scopo illustrativo, sono puramente indicative e non costituiscono elemento contrattuale/Product images are included for illustrative purposes only, are for guidance only, and do not constitute a contractual element

Shelf life

2 anni / 2 years

Modalità di conservazione / preservation

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare a breve  
Conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore / After  
opening keep refrigerated and consume shortly. Keep far from  
light and heat sources.

**Ingredienti / Ingredients**

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /  
Country of originZucca (65%), zucchero, limone, aroma/  
Pumpkin (65%), sugar, lemon, flavoringZucca :ITALIA  
Pumpkin: ITALY

Nessun conservante nè colorante./No preservatives or dyes.

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia  
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it

## Caratteristiche tecniche e dettagli produttivi / technical features and production details

Per realizzare una buona mostarda sono necessari, oltre a dell'ottima frutta e verdura, pochi ingredienti e il più importante tra tutti è sicuramente il tempo. Non basta un giorno e serve molta pazienza! Bisogna saper attendere che ogni fase della lavorazione si concluda naturalmente, che lo zucchero mescolato alla frutta si scioglia lentamente e avvolga ogni pezzetto per molte ore fino a farla cambiare di aspetto. /

To make a good mostarda, you need not only good fruit and vegetables, but also a few ingredients, the most important of which is time. One day is not enough and a lot of patience is needed! You have to be able to wait for each step to be completed naturally, for the sugar mixed with the fruit to dissolve slowly and envelop each piece for many hours until it changes its appearance.

Bisogna separare il liquido dalla frutta e farlo bollire per ben quattro volte a distanza di molte ore l'una dall'altra. Bisogna sorvegliarne la consistenza e il colore mentre cambiano lentamente ad ogni bollitura e versarlo sulla frutta che ne assorbe la dolcezza e pian piano si ammorbidisce integrandosi con esso. /

The liquid must be separated from the fruit and boiled four times, several hours apart. The consistency and colour of the liquid must be monitored as they slowly change with each boiling, and it must be poured over the fruit, which absorbs the sweetness and gradually softens and integrates with it.

Conclusa l'ultima cottura bisogna attendere che la mostarda si raffreddi per bene prima di aggiungere la senape che la renderà piccante, mescolando lungamente perché si amalgami. Bisogna, infine, saper aspettare ancora affinché ogni pezzetto di frutta o verdura sia diventato pungente prima di assaporarla. /

Once the final cooking time is over, wait until the mostarda has cooled well before adding the mustard, which will make it spicy, stirring for a long time to ensure that it mixes. Finally, wait until every piece of fruit or vegetable has become spicy before tasting it.

Quando finalmente la mostarda arriva sulle tavole viene accolta come contorno da bolliti, arrostiti e salumi, ma diventa protagonista con i formaggi. Qualsiasi tipo di formaggio, stagionato o fresco, saporito o dolce, vaccino o di capra, trova un appropriato abbinamento tra i diversi gusti piccanti delle mostarde. /

When mostarda finally arrives on the table, it is served as a side dish for boiled meats, roasts and cured meats, but it becomes a protagonist with cheeses. Any type of cheese, seasoned or fresh, savoury or sweet, cow or goat, finds an appropriate combination between the different spicy flavours of mostardas.

## Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight

Arancione/Orange

Aspetto della fetta/  
Slice appearance

Sufficientemente consistente / Sufficiently solid

Sapore / Taste

Piccante / Spicy

Profumo / Smell

Intenso / Intense

## Uso/Intended use

Umile, morbida e pastosa protagonista della cucina mantovana, ideale con Taleggio, Crescenza, Formaggi erborinati./

Humble, soft and mellow protagonist of Mantuan cuisine, ideal with Taleggio, Crescenza, blue cheeses

## Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1131 KJ	267 kcal
Grassi / Fat	0	g
di cui saturi / of which Saturated	0	g
Carboidrati / Carbohydrate	64	g
di cui zuccheri / of which Sugar	64	g
Sale / Salt	0	g
Proteine / Protein	0,8	g

## OGM

OGM assenti in conformità ai Reg. CEE n° 1829 e 1830 del 2003/  
GMOs absent in accordance with EEC Regs. No. 1829 and 1830 of 2003

## Dettagli logistici / Logistic details

Imballo primario/ Primary Packaging	Vasetto in vetro incolore GL70 con capsula in C/Fe91 / glass vase incolore GL70 with capsule in C/Fe 91
Imballo secondario/Secondary packaging	Cartone PAP 20/Carton PAP 20
Peso netto prodotto /net weight	220 g
Dimensioni cartone /Box size	26,5x17,5xh.12,5 cm
Pezzi per cartone/pieces for box	12
Colli per strato/ Boxes for layers	17
Ean pezzo/piece	8052530880500

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia  
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it

## Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO