

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “SANTA CHIARA”

Preparato con olive Taggiasche dalla Liguria combina una qualità realmente superiore alla media insieme ad un packaging esclusivo.

Santa Chiara non è reperibile presso la grande distribuzione e soddisfa il desiderio di molti dei nostri clienti di offrire prodotti veramente selezionati.

Santa Chiara è un olio delicato, molto profumato e, caratteristica unica delle Taggiasche, privo di amaro. Il suo sapore fruttato e il leggero retrogusto piccante lo rendono ideale come condimento a crudo in grado di esaltare il sapore dei cibi senza coprirlo.

Oltre che in sala l'extra vergine Santa Chiara, nella versione in latte da 5 litri, trova applicazione ideale in cucina come condimento di finitura.

Il nostro impegno per la qualità è testimoniato dai valori chimici superiori alla media che pochissimi produttori come noi possono stampare sulle etichette (acidità <0.3%, perossidi < 10 rispetto a valori di legge rispettivamente di 0.8% e 20).

Le nostre bottiglie mostrano in etichetta il profilo sensoriale tramite un grafico aiutando a così l'utilizzatore finale a capire le caratteristiche del prodotto.

Siamo tra i pochissimi a stampare in etichetta l'anno del raccolto. La legge prevede, infatti, una scadenza di 18 mesi dalla data di imbottigliamento senza alcun riferimento al momento del raccolto. Ciò permette ad alcuni di imbottigliare oli di annate precedenti.

La sua qualità è testimoniata, oltre che dai premi internazionali, dai numerosi chef rinomati che lo utilizzano quotidianamente.

Il nostro packaging raffinato ha permesso a Santa Chiara di essere utilizzato in molti dei luoghi più eleganti in Italia e all'estero come ad esempio sulle carrozze dell'Orient Express.



CONDIMENTO BALSAMICO “SAN MICHELE”

Il Condimento Balsamico San Michele presenta caratteristiche che lo rendono estremamente diverso dal comune Aceto Balsamico reperibile nella grande distribuzione. Quest'ultimo è, infatti, la versione industriale a buon mercato dell'Aceto Balsamico Tradizionale" protetto dal marchio DOP.

Il non-tradizionale viene preparato con l'aggiunta di normale aceto di vino e di colorante caramello.

	Aceto Balsamico "Tradizionale"	Condimento Balsamico San Michele	Aceto Balsamico Industriale
ingredienti	Mosto di uva cotto	Mosto di uva cotto	Mosto di uva concentrato, Mosto di uva cotto, Aceto di vino, Caramello
Invecchiamento	> 12 anni	> 4 anni	>= 2 mesi per legge, di rado arriva ai 3 anni
Densità	Molto alta	Alta	Bassa
Fastidio all'olfatto	No	No	Si
Aperta la bottiglia	Il tempo non danneggia il prodotto	Il tempo non danneggia il prodotto	Da utilizzare entro 2 mesi
Prezzo approssimativo al dettaglio	80-150 EUR (100ml)	22-28 EUR (250ml)	5-10 EUR (250ml)

Quando il mosto cotto utilizzato per la produzione del Tradizionale viene lasciato nella batteria di botti per un tempo minore di quanto prescritto dal disciplinare DOP, si ottiene un prodotto che, pur non potendo essere chiamato "Aceto Balsamico Tradizionale", presenta caratteristiche estremamente simili. Questo prodotto viene chiamato Condimento per differenziarlo dalla versione industriale.

Il Condimento Balsamico San Michele viene preparato con solo mosto cotto di uve Trebbiano e Lambrusco e invecchiato per almeno 4 anni in botti di rovere, castagno e ciliegio. Al contrario dell'Aceto industriale non contiene aceto di vino, coloranti, aromi o caramello e non disturba l'olfatto grazie alla sua acidità equilibrata. Presenta inoltre una densità molto simile a quella del Tradizionale.

La confezione San Michele è identica a quella del nostro olio Santa Chiara da 250ml ma presenta una elegante fasciatura in stagno bordeaux. Il Balsamico San Michele e l'Extra Vergine Santa Chiara sono un abbinamento perfetto sui tavoli dove l'eleganza è di casa



OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE

Con la stessa attenzione per la qualità che Costa dei Rosmarini dedica alla preparazione dell'extra vergine, vengono preparati diversi prodotti in vaso. Tra questi le Olive Taggiasche Snocciolate sono certo protagoniste del successo maggiore.

Il gusto delicato e la qualità dell'olio in cui vengono conservate ne fanno probabilmente le olive di maggior successo tra gli alberghi e ristoranti rinomati in Liguria.



Rispetto a prodotti concorrenti le olive Taggiasche Costa dei Rosmarini si distinguono per:

- L'alta qualità dell'olio extra vergine in cui vengono conservate tanto che lo stesso viene utilizzato insieme alle olive in diverse preparazioni di chef famosi come ad esempio Sadler a Milano. Prima di utilizzare prodotti concorrenti è necessario buttare via l'olio di conserva a causa del suo cattivo sapore.
- La diversa colorazione delle olive che testimonia il corretto momento di raccolta (l'invaiaura, quando le olive iniziano a cambiare colore). Questa caratteristica garantisce la dolcezza e consistenza delle olive.

Le piccole e dolci olive Taggiasche Costa dei Rosmarini hanno una delicata fragranza di frutta. La preparazione di questa specialità ligure richiede molto tempo perché le olive sono sottoposte al processo tradizionale di salamoia per circa 5 mesi. Successivamente vengono eliminati i noccioli e le olive sono messe in olio extra vergine di oliva insieme ad erbe aromatiche Liguri. Una leggera pastorizzazione permette l'assenza di qualsiasi tipo di conservante.

Le olive nere snocciolate aggiungono ai piatti un delizioso sapore extra. Sono usate con gli aperitivi e come ingrediente finale di insalate e di molti altri piatti comprese salse per pasta, pesce lesso e carni.

Per evitare che acquisiscano un sapore amaro è sconsigliabile cuocere queste olive così particolari.

PASTA ARTIGIANALE LIGURE

La pasta artigianale Costa dei Rosmarini si distingue per alcuni elementi di originalità:

- L'uso della più preziosa delle semole di grano duro, quella denominata Kronos
- L'essiccazione lenta sino a 48 ore a differenza delle poche ore delle paste industriali.
- La riscoperta di tagli artigianali e classici ottenuti con trafilatura a bronzo.



Tutte queste caratteristiche permettono di ottenere un prodotto dalla consistenza e ruvidità uniche in grado di resistere all'eccessiva cottura meglio di qualsiasi altra pasta.

Un esempio dell'originalità Costa dei Rosmarini è dato dai Croxetti, un'antica ricetta medievale dove dei dischi vengono impressi con diverse immagini da entrambi i lati. I cuochi delle nobili famiglie Liguri li preparavano



con le insegne della casata in occasione delle feste più importanti.

Spesso veniva utilizzata

l'immagine di una croce e per questo la pasta cominciò ad essere chiamata col nome di

"Croxetti". Ancora oggi, in alcune parti della Liguria, sopravvive l'usanza, in occasione dei matrimoni, di preparare i Croxetti con le iniziali della coppia. I nostri Croxetti devono essere stesi ad asciugare manualmente uno per uno.

PESTO LIGURE

Il Pesto Ligure è una delle salse più famose in tutto il mondo. I suoi ingredienti originali sono le foglie fresche di basilico Ligure, olio extra vergine di oliva, formaggio Grana e pinoli. Costa dei Rosmarini propone la ricetta tradizionale che differisce da altri prodotti sul mercato per i seguenti aspetti:



• Costa Dei Rosmarini utilizza solo basilico fresco mentre altri prodotti utilizzano spesso una versione essiccata e più economica.

• Un'alta percentuale di basilico (43%).

• Grazie ad un attento dosaggio di acidità e acqua libera, la salsa non subisce pastorizzazione e mantiene quindi totalmente integro il suo gusto.

• Il Pesto Costa Dei Rosmarini presenta una scadenza superiore all'media (24 mesi) senza l'utilizzo di conservanti o coloranti.

Il Pesto Costa dei Rosmarini non deve essere cotto ed è preferibile diluirlo con il 20% di acqua di cottura della pasta.

POMODORI ESSICCATI E PESTO ROSSO

I pomodori essiccati Costa Dei Rosmarini sono preparati senza utilizzare alcun trattamento chimico, colorante o conservante.



Rispetto a prodotti simili si distinguono per il loro colore rosso acceso, la loro consistenza dovuta a lenta essiccazione, la mancanza di amaro e l'alta qualità dell'olio utilizzato per conservarli. Il prodotto non necessita di cottura.



I pomodori Costa Dei Rosmarini sono utilizzati anche per produrre una salsa denominata Pesto Rosso. Basilico e olio vengono aggiunti ai pomodori secchi macinati per ottenere una salsa saporita utilizzabile senza bisogno di essere cotta.



*Olio extra vergine,
di oliva e specialità
dalla Liguria*

Il Rosmarino Srl
Via Foce 14/10 - 18100 Oneglia-Imperia, Italy
Ufficio Commerciale:
Via De Togni 20, 20123 Milano, Italy
Ph. +39.02.8645.3377 - Fax +39.02.865.875
info@rosmarinofarm.com