

# SARA DELICATESSEN

## AZIENDE AGRICOLE E PRODUZIONE CONSERVE

Sara è un 'detto', come un soprannome, usato un tempo per distinguere il nostro ramo all'interno della famiglia Girelli. Da più generazioni produciamo prodotti agricoli sui nostri terreni, in prossimità della Località Girelli a Bussolengo di Verona. Oggi l'Azienda Agricola è composta da Lino e Ernesto con Carla, Andrea e Michele. Da alcuni anni trasformiamo personalmente le migliori materie prime, fresche di stagione, attentamente selezionate e raccolte al giusto grado di maturazione, in Confetture extra di frutta, Composte, Conserve, Mostarde, Nettari e Olio. Dalla semina, al raccolto, al confezionamento finale e vendita, seguiamo l'intero l'iter di produzione per offrire i migliori sapori, direttamente dalla terra alla tavola, come si faceva una volta. Nel rispetto della tradizione e del territorio custodiamo le ricette di un tempo e coltiviamo la nostra terra nel rispetto della natura e favorendo la biodiversità.



“CONOSCIAMO LA NOSTRA FRUTTA, SAPPIAMO QUANDO VUOLE ESSERE RACCOLTA”

Sara Delicatessen nasce dalla passione per la buona cucina, piacere della convivialità e amore per la terra. Coltiviamo la terra da generazioni, conosciamo la nostra frutta e sappiamo quando vuole essere raccolta. Trasformiamo personalmente i migliori frutti della nostra azienda agricola in composte, confetture, nettari e mostarde. L'impiego dei migliori ingredienti e delle più recenti tecnologie ci consentono di offrire prodotti caratterizzati da elevate percentuali di frutta e ricchi di proprietà nutritive.

## FRESCHI E LAVORATI A MANO

Dalla semina al confezionamento, attraverso il raccolto e le operazioni di trasformazione, seguiamo personalmente la preparazione dei nostri prodotti. Prediligiamo le lavorazioni manuali poiché ci permettono di verificare costantemente la qualità e la consistenza degli ingredienti di partenza, siano essi frutta fresca o ortaggi di stagione. Seguendo questa nostra regola desideriamo portare in tavola i sapori dei prodotti preparati in casa.



## SAPORI NATURALI

Selezioniamo le varietà dalle migliori proprietà organolettiche e utilizziamo solo frutta e ortaggi del nostro territorio colti al giusto grado di maturazione. Vogliamo rispettare i ritmi delle stagioni e i tempi di maturazione della frutta e degli ortaggi per ottenere prodotti sani, naturali e dal sapore intenso.

## TRADIZIONE, MA CON INNOVAZIONE

I nostri prodotti nascono dall'unione tra la tradizione e il gusto contemporaneo. Reinterpretiamo ricette tramandate da generazioni ed elaboriamo nuovi sapori attraverso un abbinamento creativo degli ingredienti. Lavoriamo personalmente la nostra frutta e ortaggi proponendovi ricette che ne esaltino i sapori e nuovi accostamenti per la loro degustazione. Dalla semina al confezionamento, attraverso il raccolto e le operazioni di trasformazione, seguiamo personalmente la preparazione dei nostri prodotti. Prediligiamo le lavorazioni manuali poiché ci permettono di verificare costantemente la qualità e la consistenza degli ingredienti di partenza, siano essi frutta fresca o ortaggi di stagione.

# DELICATESSEN

IL SAPORE DEI PRODOTTI PREPARATI COME UNA VOLTA

## CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA

Confettura extra di albicocche  
Confettura extra di albicocche con cannella  
Confettura extra di ciliegie  
Confettura extra di ciliegie con cannella  
Confettura extra di fragole  
Confettura extra di fragole con vaniglia  
Confettura extra di pesche  
Confettura extra di pesche con lavanda  
Confettura extra di prugne  
Confettura extra di prugne con cannella  
Confettura extra di kiwi  
Confettura extra di zucca con zenzero

## COMPOSTE

Composta di fichi bianchi  
Composta di mele con cannella  
Composta di prugne  
Composta di prugne con cannella  
Marmellata di arance  
Fichi interi caramellati



## NETTARI DI FRUTTA

Nettare di kiwi  
Nettare di pesca  
Nettare di albicocca

## MOSTARDE

Mostarda di mele  
Mostarda di pere  
Mostarda di cocomero verde  
Mostarda di kiwi  
Mostarda di zucca  
Mostarda di cipolle rosse  
Fettine di arancia senapate

## CONSERVE

Giardiniera di verdure in agrodolce  
Cipolle borettane in agrodolce

## OLIO

Olio extravergine di oliva - filtrato  
Olio extravergine di oliva - grezzo non filtrato

**AZIENDA AGRICOLA GIRELLI LINO E ERNESTO S.S.A.**

Località Girelli n°146 - 37012 Bussolengo (Verona), Italia

Email: [info@saradelicatessen.com](mailto:info@saradelicatessen.com)

Mobile: +39 3487167044

FACEBOOK: [facebook.com/saradelicatessen](https://facebook.com/saradelicatessen)