



SALSE PER CROSTINI / CONTORNI

- I Toscano (patè di fegatini di pollo)
- Antico Patè (patè di milza di Vitello e Vin Santo)
- Patè di Cinghiale (in bianco) * *
- Crema di Lardo Spalmabile * *
- Funghi Porcini
- Cavolo Nero *
- Cavolo Nero e Salsiccia *
- Bruschetta di Melanzane
- Salsa Verde
- Fagioli Uccelletto



I RAGÙ

- Amatriciana
- Anatra
- Bovino
- Capriolo
- Cinghiale
- Chianina * *
- Coniglio
- Lepre
- Maiale
- Rustico (maiale in bianco) * *



* * Minimo d'ordine



SALSE

- Passata *
- Pomarola *
- Carrettiera
- Aglione
- Norma (salsa di melanzane)
- Sugo finto (salsa a base di odori) * *



MINESTRE E ZUPPE

- Crema di patate
- Ribollita
- Pappa al pomodoro
- Zuppa ai funghi porcini * *

SECONDI PRONTI

- Lampredotto
- Peposo
- Spezzatino di Capriolo * *
- Spezzatino di Cinghiale
- Trippa
- Tonno del chianti



* Stagionalità delle materie prime



* COMPOSTE PER FORMAGGI

- Cetrioli, basilico e peperoncino
- Cipolle e aceto balsamico
- Mele, cannella e uvetta
- Melone e Vin Santo
- Melone e zenzero
- Peperoni e peperoncino
- Pere e zafferano

* CONFETTURE

- Albicocche
- Ciliege
- Cotogne
- Fichi
- Fragole
- Pere
- Pesche
- Susine
- Marmellata di Arance
- Marmellata di Mandarinini



Le nostre confetture, composte e conserve sono preparate con frutta e verdura di stagione, zucchero, sale, aromi e spezie senza aggiunta di coloranti, conservanti e additivi.

LINEA AL TARTUFO

- Carpaccio di tartufo
- Crema pecorino al tartufo
- Fegatini e tartufo * *
- Crema di lardo e tartufo * *
- Salsa tartufata

- Composta fichi e tartufo
- Composta zucca e tartufo



Laboratorio a Marchio CE (T2Z64)

Da lunedì al Venerdì 9,00 - 12,30

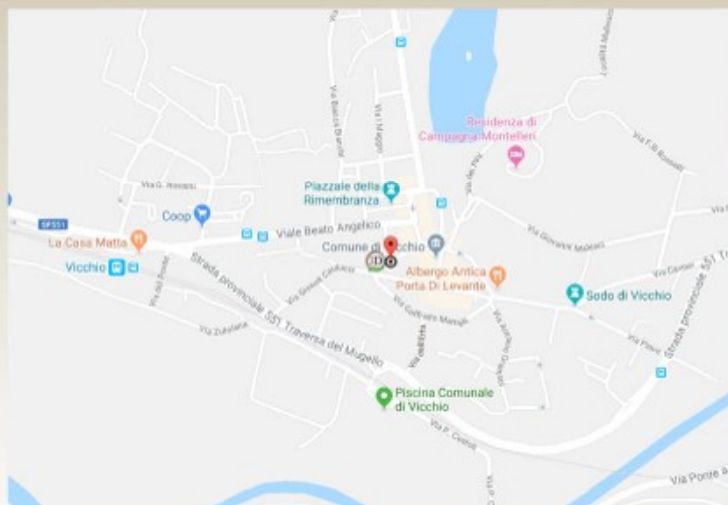
L'azienda

JD Tuscany è l'azienda di riferimento Italiana per la trasformazione di materie prime, di carne e verdure fresche, in pratici vasetti.

La loro preparazione rispetta in tutto e per tutto la **tradizione toscana e la stagionalità** delle materie prime, senza la presenza di **conservanti e additivi aggiunti**.


Il nostro laboratorio è in grado di poter trasformare le materie prime in eccedenza (di aziende agricole, macellerie e piccoli produttori) in salse o sughi da rivendere all'interno delle stesse aziende con il proprio marchio.

Il nostro obiettivo è di ottimizzare gli sprechi, con un piccolo investimento da parte delle aziende, le materie prime in eccedenza invece di essere smaltite, verranno lavorate e rese ancora ottime per altri 12 mesi.



Via Benvenuto Cellini,18
50039 Vicchio (FI)

Tel. 055 8448616
info@jdgastromonia.com
www.jdgastromonia.com

 JD laboratorio gastronomia artigianale



L'officina del gusto



L'arte della
Tradizione
Toscana