



CORTE VERDE[®]
GOURMAND

GIARDINIERE, SALSE,
CHUTNEY E CONFETTURE

Specialità alimentari sottovetro
prodotte artigianalmente con prodotti locali
nel rispetto della natura e del lavoro contadino



L'innovazione nel settore agroalimentare passa attraverso la creatività di operatori disposti a mescolare emozioni e competenze per uscire dagli schemi, proporre nuove soluzioni, oltrepassare dei limiti, ridiventare pionieri, e sostenere il tutto con coraggio rischiando risorse.

Il limite da superare è stato immaginare la giardiniera come oggetto del desiderio gourmand, e farla diventare il cardine del nostro business.

Rivitalizzare e nobilitare un prodotto a lungo ritenuto emblema di una cucina domestica e un po' "passatista", spesso guardato con sufficienza, nonostante continuasse a resistere sulle grandi tavole della cucina regionale offrendosi ad un mercato molto esigente.

Le nostre Giardiniera sono delle combinazioni di verdure di prima qualità, rigorosamente lavorate a mano, poste in un vasi di vetro grosso, conservate con un liquido a base di aceto (senza solfiti) acqua, sale di Cervia, zucchero di canna, aggiungendo quando necessario pepe nero, olio e.v.o. ed evitando assolutamente l'uso di conservanti chimici, sostituiti da qualche goccia di limone. Il tutto pastorizzato a temperature basse per non far ossidare gli ingredienti e completate da una etichetta essenziale e chiara.

E poi.... metterci la faccia, con clienti bombardati da una offerta infinita, per comunicare personalmente la semplicità essenziale di un prodotto che tutto sommato trova riscontro nella memoria e nella tradizione . Valori che danno garanzia di qualità.

Ad oggi, dopo aver esplorato il mondo delle verdure sottoaceto in tutte le direzioni, aver dato vita ad una gamma che annovera oltre 20 specialità, dalle verdure in purezza agli abbinamenti più desueti, sia tradizionali che agrodolce, abbiamo iniziato a produrre anche dei sottolio molto particolari, sempre coerenti con la nostra filosofia.

Il messaggio principale è che ci si può nutrire in modo sano senza rinunciare alla bontà. Corte Verde ha a cuore il benessere dei propri consumatori e dell'ambiente.

La qualità è un nostro valore imprescindibile, ci impegniamo ogni giorno affinché i nostri prodotti siano bilanciati in fatto di nutrizione e gusto ma soprattutto, che siano sani....

MANGIA SANO E VIVI MEGLIO.

Alessio Bellan, Corteverde Gourmand



GIARDINIERE

Prodotte artigianalmente con verdure freschissime
conservate seguendo le nostre ricette esclusive
senza l'aggiunta di alcun tipo di conservante artificiale

La giardiniera di verdure



La giardiniera, tipico piatto italiano che ha ruolo di antipasto, ma anche di contorno, nasce dall'esigenza antica di conservare parte della sovrabbondante produzione di verdure dei mesi estivi, allo scopo di consumarle successivamente durante l'inverno. Il metodo più usato è porre questi ortaggi a pezzi in vasi di vetro, coprirli con un liquido di conserva a base di aceto o di olio e pastorizzare il tutto in acqua bollente.

Gli ortaggi che di base sono generalmente utilizzati per preparare la giardiniera sono le carote, il sedano, il cavolfiore, le cipolle, i peperoni, i finocchi e le zucchine, ma si possono utilizzare anche fagiolini e cetrioli.

Le nostre giardiniera sia nella versione sottolio che in quella sottaceto sono appetitose, fresche e croccanti, e i gusti delle verdure possono essere percepiti singolarmente, senza che uno predomini sugli altri.

La giardiniera esprime quell'armonia per cui i cibi italiani sono apprezzati in tutto il mondo.



CORTE VERDE
GOURMAND

UNICA

7 verdure sott'olio

Carote, Sedano, Cipolla Reale,
Peperoni, Zucchine,
Sedano e Cavolfiore Bianco.

SO 002 580 ml

SO 001 1060 ml



SOTTOLIO

CAROTINE

naturali sott'olio

Carote di Chioggia SottoOlio
Tagliate a mano
e conservate
in olio E.V.O. con Origano

SO 003 580 ml



CUORI

di cipolla sott'olio

Cipollotti Reali SottoOlio
Sbucciati a mano e conservati
in olio E.V.O. con Grani di Pepe Nero

SO 004 580 ml



SOTTOILIO

giardiniera

MIMOSA

Insalata Giardiniera sottoaceto in Agrodolce
Carote, Sedano, Cipolla Reale, Peperoni,
Zucchine, Sedano e Cavolfiore Bianco.

SA 004 580 ml

SA 003 1060 ml



SOTTIACETO

CIPOLLA borettana

Cipolle Borettane in Rosa
Sbucciate a mano e conservate
in sottoaceto leggero con Alloro,
Carota Viola e grani di Pepe Nero

SA 001 580 ml



insalata PICCANTINA

Carote, Cipollotti e Peperoni,
Peperoncino piccante

SA 002 580 ml



SOTTIACETO

FINOCCHI

alla siciliana

Finocchi in Agrodolce
Con Mandorle, Pistacchi, Timo
e Uvetta Sultanina

SA 005 580 ml



CORTES VERDE®
GOURMAND

SOTTIACETO



SALSE, PESTI E CHUTNEY

Specialità gastronomiche sane e appetitose
prodotte con materie prime naturali
e prive di conservanti



Salse, pesti e chutney

Si tratta di elementi fondamentali nella tradizione culinaria di molte culture, che offrono sapori complessi e possono essere consumati in svariate maniere. Quello che li accomuna è l'esigenza di creare delle specialità gastronomiche per accompagnare o arricchire i pasti, usando delle materie prime semplici, assemblate con fantasia e creatività.

Solitamente si tratta di mix composti da elementi in armonia fra di loro, ma a volte a rendere speciali le nostre ricette è proprio l'accostamento di elementi dal gusto contrastante come Ananas e peperone, melanzane e pere, zucca e capperi, che evocano gusti orientali. Utilizziamo materie prime di eccezionale qualità per darvi dei prodotti che potrete gustare spalmati su crostini e tartine, ma anche come accompagnamento alle portate di carne e di pesce o formaggi freschi e stagionati. La nostra linea di Salse, Pesti e Chutney in futuro verrà integrata con altre ricette, perchè il nostro orizzonte è il mondo intero con le sue infinite tradizioni e gusti culinari.

CHUTNEY

di ananas e peperone

sul pane azimo o per accompagnare
affettati e formaggi

CH 001 180 g



CHUTNEY

di pere e melanzane

CH 002 180 g



SALSE E CHUTNEY

CREMA

di **carciofi e zucchini**

Buonissima abbinata a formaggi stagionati, carni bollite e riso basmati

CR 001 180 g



CREMA

di **zucca e capperi reali**

Zucca e Capperi Reali di Pantelleria. Ricetta che rende la zucca un ortaggio apprezzabile anche in piena estate. Per Tartine e appetitosi Crostini

CR 002 270 g



SALSE E CHUTNEY

PESTO

di cavolo nero e mandorle

Cavolo Nero e Mandorle.
Perfetto sui Crostini abbinato alla Robiola
o anche in purezza spalmato su crackers
da gustare con formaggi Francesi

CR 003 270 g



FUNGHI SHITAKE

al peperoncino

Crema appetitosa da spalmare su tartine
e crostini oppure come condimento di pasta
e risotto. Ottima anche con carni bianche.

CR 004 270 g



SALSE E CHUTNEY

COMPOSTA di arance e mele

Arance Siciliane e Mele Trentine
Leggermente speziata
da abbinare a formaggi forti
o per farcire focacce

CO 001 270 g



COMPOSTA di mele e uva sultanina

Mele Trentine e Uva Sultanina
Leggermente speziata
da abbinare a formaggi forti
o per farcire Strudel

CO 002 270 g



SALSE E CHUTNEY

MAYONESE VEG

di cavolfiore e limone

Ottima sul pane ai cereali
e per intingere le verdure crude
e al vapore

CR 005 180 g



CHUTNEY

di radicchio e cipolla

Per accompagnare verdure, affettati
e formaggi stagionati o per arricchire
panini gourmet.

CH 003 180 g



SALSE E CHUTNEY



CONFETTURE

Realizzate in maniera tradizionale,
usando il 100% di frutta fresca italiana
e per conservante solo il succo di limone

Le confetture

CorteVerde ti consiglia di sperimentare le sue confetture di frutta fresca e scoprire come arricchire i tuoi piatti con un tocco di dolcezza tutta naturale.

Colazioni e Brunch : Usa la confettura come topping per pancake Waffle o Crepes. Aggiungila allo yogurt naturale o ai cereali con il latte.

Piatti salati di carne : La confettura può essere utilizzata per preparare salse dolci-salate per accompagnare le carni , il maiale con la prugna, il pollo arrosto con l'albicocca, l'anatra con l'arancia.

Formaggi : Servi un tagliere di formaggi accompagnato da una selezione di confetture. Confettura di fichi, di pere, di ciliegie o di frutti di bosco sono una delizia raffinata con i formaggi stagionati.

Panini gourmet : Aggiungi un pò di confettura ai tuoi panini per ottenere un sapore nuovo e unico. La confettura di frutti di bosco, ad esempio, si sposa perfettamente con prosciutto crudo e Brie

Dolci : Con le confetture puoi avere la base per preparare la glassa, inoltre le puoi usare per guarnire crostate e strudel.

Buon divertimento in cucina con Corteverde Gourmand!



CORTE VERDE
GOURMAND

ALBICOCCA
NATURALE

CO 003 320 g



CILIEGIE
marosticane

CO 004 320 g



PRUGNE
nostrane

CO 005 320 g



CONFETTURE

ARANCE
catanesi

CO 006 320 g



FICHI
dell'abate

CO 007 320 g



PERE
vanigliate

CO 008 320 g



CONFETTURE

FRUTTI
di bosco

CO 009 320 g



FRAGOLE
nostrane

CO 010 320 g



PESCHE
gialle

CO 011 320 g



CONFETTURE



CORTE VERDE[®]

GOURMAND

Prodotti e distribuiti da:

CorteVerde Gourmand di Alessio Bellan
via T. A. Edison 1 30014 Cavarzere (VE) Italia

Tel. +39 329 4425755

corteverdegourmand@gmail.com

hello@corteverdegourmand.com



[corteverdegourmand](https://www.instagram.com/corteverdegourmand)

www.corteverdegourmand.com