

in *Konserva*

Mi presento, sono Joseph.

Nel 2019 ho compiuto 60 anni e ho cambiato vita, concretizzando un hobby coltivato per vent'anni: come creare e valorizzare la prelibatezza, per appagare il senso del gusto.

Una passione dedicata alla sperimentazione culinaria, allo studio e alla conoscenza degli alimenti, all'osservazione degli abbinamenti, a volte tradizionali, altre innovativi e coraggiosi, alla ricerca dei sapori da esaltare, alla gioia della creazione di piatti unici, presentati nelle occasioni conviviali come preziose opere d'arte.

È stato esaltante continuare a mettermi alla prova, sostenuto dal consenso e dalle critiche degli amici, e che soddisfazione leggere i loro sguardi compiaciuti dopo un pranzo o una cena!

È stato facile esprimermi in assoluta libertà, con il solo piacere di seguire questa passione, concentrandomi sulla mia capacità di elaborare una ricetta per ottenere il migliore risultato.

Con questo spirito, ho iniziato a sperimentare anche la conservazione della verdura, per custodire e mantenere il carattere del prodotto, fino al suo consumo successivo. Questa specialità richiede un'accurata selezione della materia prima esclusivamente fresca. La fantasia nell'innovazione e il rigore scientifico del prodotto lavorato a mano, mi hanno portato a scoprire una dote che non sapevo di avere: la pazienza nel rispettare i tempi tecnici del processo di maturazione, assaporando il sottile piacere dell'attesa.

Così mi piace leggere ogni barattolo inKonserva come un libro, riconoscendo in trasparenza oltre al colore e alla consistenza delle verdure, anche la curiosità, l'impegno e lo studio che ho messo in ogni nuova ricetta, che ho sperimentato e raffinato fino a farvi gustare un sapore nuovo e straordinario.

Scopri tutte le caratteristiche dei prodotti su
www.inkonserva.com

giardiniera

agro-dolce

I magnifici quattro: cavoli, carote, finocchi e peperoni, elementi di forte carattere apprezzati per la loro fresca croccantezza e per il sapore distinto che mantengono per ogni singola verdura.

FORMATI DISPONIBILI:

710g 1062g 1675g 3126g

COD. 1001



La giardiniera non è così facile e scontata, nasce da una profonda ricerca di prodotti freschi lavorati con metodi tradizionali e innovativi.

Facile abbinamento con salumi della tradizione, formaggi, secondi piatti di carne e pesce...e perché no? Anche da sola!

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



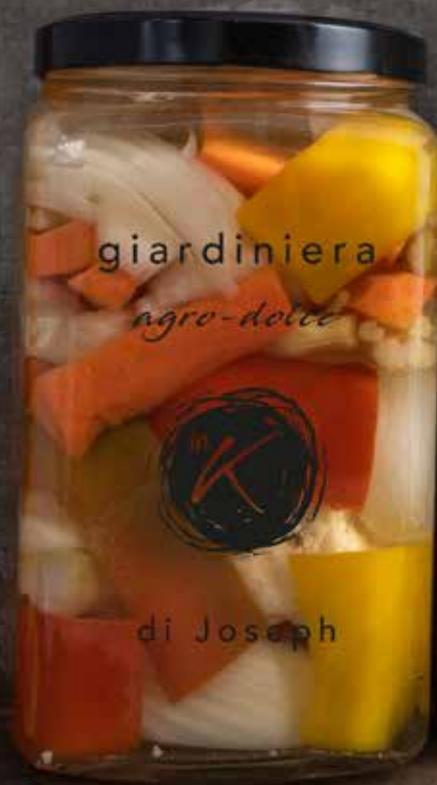
*Il numero di ingredienti contenuti variano in ogni formato. Per ulteriori informazioni consulta la scheda prodotto su inkonserva.com

*Lo studio della simbiosi perfetta
tra tradizione e innovazione per esaltare il gusto.*

Le nostre giardiniera sono disponibili in vari formati.



3126g



1675g

in *Konserva*



710g



565g



1062g

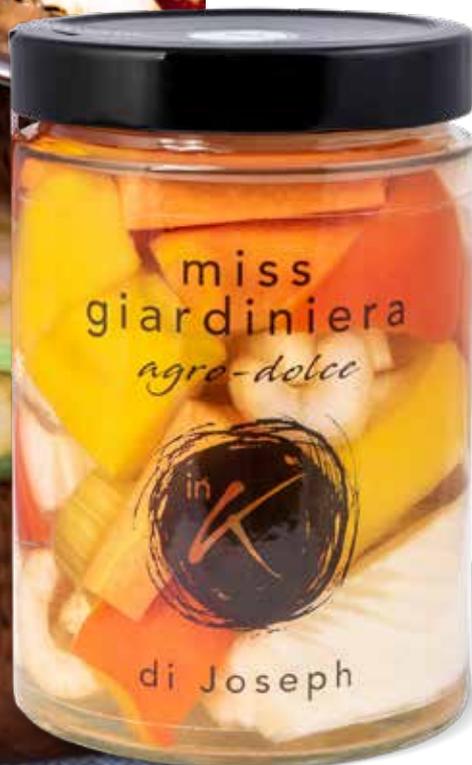
miss giardiniera

agro-dolce

A cavolfiore, carote, finocchio e peperoni, si unisce la cipolla, per aggiungere una sfumatura di sapore a questa nuova versione di giardiniera.

La giardiniera in agrodolce è un prodotto fresco e gustoso, composto da croccanti e appetitose verdure, messe in risalto dalle note agrodolci.

Si abbina facilmente a carni bollite, cotechino, carni bianche grigliate, al pesce con lisca grigliato o cotto al forno e può diventare un ottimo accompagnamento per i tradizionali salumi e formaggi stagionati, o per arricchire le vostre insalate estive.



**FORMATO
DISPONIBILE:**
565g

COD. 1005

**SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:**



*Il numero di ingredienti contenuti variano in ogni formato.
Per ulteriori informazioni consulta la scheda prodotto su inkonserva.com

peperone

agro-dolce

Questa ricetta è stata ideata pensando agli appassionati di questo ortaggio, attraverso l'esaltazione del gusto e della sua croccantezza. Il giallo, il rosso e alle volte il verde dei peperoni donano colore e allegria alle vostre preparazioni.

I nostri peperoni in agrodolce sono lavorati esclusivamente a mano, mantenendo il loro sapore fresco e la loro consistenza fragrante.

L'agrodolce dona a questo ortaggio un gusto tutto particolare, rendendolo perfetto per essere assaporato assieme a carni lesse, cotechino, affettati e salumi tradizionali, ma anche per accompagnare pesce grigliato o per arricchire insalate di pollo!



COD. 1006

FORMATO
DISPONIBILE:

524g

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



giardiniera

sott'olio



La giardiniera nella versione più classica!

Peperoni, carote, cavolfiori, finocchi e cipolla conservati in olio extravergine di oliva e olio di semi di girasole alto oleico. Una semplice combinazione di ingredienti dall'aspetto luminoso e invitante.

La giardiniera sott'olio è un prodotto fresco e gustoso. Il taglio e la lavorazione delle verdure sono rigorosamente fatti a mano, per poter esaltare al meglio la loro croccantezza.

Si abbina facilmente a carni bollite, cotechino, carni bianche grigliate e al pesce con lisca grigliato o cotto al forno, come orate o branzini.

Può diventare un ottimo accompagnamento per i tradizionali salumi e formaggi stagionati o per arricchire le vostre insalate estive.

**FORMATO
DISPONIBILE:**

580g

COD. 2028

**SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:**



*Gli ingredienti utilizzati a seconda della stagionalità potrebbero variare il loro aspetto. Per ulteriori informazioni consulta la scheda prodotto su inkonserva.com

unika

giardiniera sott'olio

Per gli amanti del sott'olio nasce Unika, la giardiniera conservata in olio extravergine di oliva e olio di girasole alto oleico.

Oltre a carote, cavolfiori, finocchi, peperoni e cipolla, abbiamo aggiunto i fagioli che rendono ancora più croccante questo "orto in barattolo".

La giardiniera sott'olio è un prodotto fresco e gustoso. Il taglio e la lavorazione delle verdure sono rigorosamente fatti a mano. Si abbina facilmente a carni bollite, carni bianche grigliate e al pesce con lisca grigliato o cotto al forno come orate o branzini.

Può diventare un ottimo accompagnamento per i tradizionali salumi e formaggi stagionati, o per arricchire le vostre insalate estive.

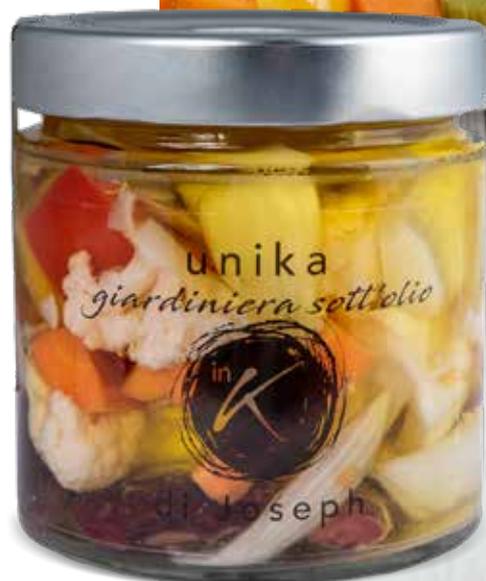
Gli ingredienti utilizzati a seconda della stagionalità potrebbero variare il loro aspetto.

FORMATO
DISPONIBILE:

350g

COD. 2020

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



*Il numero di ingredienti contenuti variano in ogni formato. Per ulteriori informazioni consulta la scheda prodotto su inkonserva.com

komposta

Prendendo ispirazione dalle terre del sud è nata questa nuova ricetta dal sapore unico e deciso, nella quale il peperone, la carota e il sedano, tagliati accuratamente a mano, incontrano il pomodoro secco ed il peperoncino.

La Komposta è una nuova versione di giardiniera dal gusto avvolgente che ti permetterà di creare piatti veloci, fantasiosi e originali.

Si abbina facilmente a carne e pesce ma dà il meglio di sé anche quando è servita su un semplice crostino di pane tostato. Ottima anche come condimento per la pasta o per insalate di riso.

FORMATO
DISPONIBILE:
352g

COD. 2004

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



komposta

fumè

Dalla Komposta originale nasce questa nuova versione fumè, arricchita dall'affumicatura a freddo, che dona un nuovo intenso aroma, rendendola unica nel suo genere.

Questa ricetta è una nuova versione di giardiniera dal gusto deciso e originale, composta da verdure conservate in olio di girasole alto oleico e olio extravergine di oliva affumicati a freddo con trucioli di faggio.

Facile abbinamento con formaggi freschi, carni bianche o pesci con lisca. Con un crostino di pane poi sarà un matrimonio perfetto!

FORMATO
DISPONIBILE:

352g

COD. 2006

SCOPRI LA
SCHEDE
PRODOTTO:



asparago

albus

C'era una volta... l'asparago bianco, grande protagonista della nostra tavola, grazie anche alla straordinaria produzione regionale Veneta.

Prelibatezza dal sapore unico, ricca di proprietà benefiche naturali, che profuma di primavera.

FORMATO
DISPONIBILE:

590g

COD. 1004

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



Lo propongo in agrodolce, con una ricetta che ne mantiene la genuina croccantezza e un liquido di conservazione equilibrato che ne esalta il gusto dolce e delicato, senza coprirlo.

Gli asparagi si accompagnano tradizionalmente alle uova, ma sono un fantastico abbinamento ad affettati e formaggi ed esaltano il sapore di ogni insalata.

Quando poi si mettono a tavola, in qualsiasi contesto... uno tira l'altro fino alla fine!

asparago in saor

L'asparago, al di là della tradizione!

La passione per questo elemento mi ha spinto a pensarlo in una forma e accostamento innovativo.

Perché no la cipolla, perché no l'uvetta?

FORMATO
DISPONIBILE:
370g

COD. 2001



Nasce così una ricetta nuova ed unica, fedele alla tradizione e dal gusto inaspettato.

La conservazione è in olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto-oleico.

Questi asparagi si sposano perfettamente con uova, salumi e formaggi e sono un ottimo abbinamento a secondi piatti di carne e pesce.

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



battuto di asparago

con limone

Cubetti piccolissimi di asparago incontrano il limone...

La dolcezza dell'asparago e il gusto acidulo con un finale leggermente amarognolo del limone, si fondono perfettamente dando vita a questa nuova ricetta.

FORMATO DISPONIBILE: COD. 2015
200g



SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



I suoi profumi esaltano tutti i possibili abbinamenti di questa ricetta: un filetto di branzino o altri pesci a lisca cotti a vapore oppure sotto sale, salumi e formaggi e, naturalmente, con le uova sarà accostamento perfetto.

battuto di asparago

con tartufo

FORMATO DISPONIBILE: SCOPRI LA SCHEDA PRODOTTO:
200g

COD. 2022



Con questo insolito abbinamento ho voluto osare! Il sapore delicato dell'asparago incontra il sapore deciso del tartufo estivo.

Un'esplosione di gusto tutta unica per dare un grande risalto ai vostri piatti.

Questa ricetta dal gusto intenso e deciso, accompagnata da un mix di olio di girasole alto oleico e olio extravergine di oliva, può arricchire le vostre insalate di riso estive, oppure piatti a base di carne o pesce cotto al vapore. Può essere un perfetto abbinamento ad affettati e formaggi.

zucchin mojito

La zuccina che non ti aspetti...!

*Una perfetta combinazione di profumi e sapori,
un'esplosione di freschezza.*

*Un vero e proprio cocktail di ingredienti
dal gusto inimitabile.*



Questa ricetta trova una innumerevole quantità di abbinamenti: come contorno a carni alla griglia, pesce azzurro, ma anche come accompagnamento a taglieri di salumi e formaggi.

Ottimo su bruschette e pizze gourmet.
Da provare anche con la burrata!

FORMATO
DISPONIBILE:
350g

COD. 2023

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



zukka

con radicchio e zenzero

*Di amo spazio alla fantasia!
Il dolce della zucca e
il sapore leggermente amaro
del radicchio creano un contrasto interessante.
La presenza quasi impercettibile dello zenzero
rende il tutto molto armonioso.*

Può essere un ottimo abbinamento a formaggi ed affettati.
È un contorno ideale per carne o pesce cotto alla griglia.
Per le vostre insalate di riso oppure una semplice bruschetta,
una vera delizia!

FORMATO
DISPONIBILE:
350g

COD. 2025

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



zukka

con castagne e cipolla

*Zucca e castagne formano un connubio
irresistibile, arricchito dalla dolcezza
dei petali di cipolla.
Una perfetta combinazione di sapori che
richiama tutta l'essenza della stagione
autunnale.*

Perfetta anche con taglieri di affettati misti e formaggi, si
sposa alla perfezione con focacce e panini gourmet, per dare
un tocco originale alle vostre preparazioni.

FORMATO
DISPONIBILE:
350g

COD. 2029

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



fiore rosso

radicchio con mandarino

Il Veneto incontra la Sicilia in questa versione del Fiore Rosso.

Al radicchio veneto, infatti, sono state aggiunte bucce essiccate di mandarino, coltivato nelle calde terre siciliane, che intensificano il gusto di questa ricetta con le loro note agrumate.

Il sapore deciso e leggermente amarognolo del radicchio viene avvolto da un delicato mix di olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto oleico, che si profumano di mandarino grazie alle bucce essiccate aggiunte. E' un contorno ideale per carne o pesce cotto alla griglia. Ottimo come accompagnamento per formaggi ed affettati.



COD. 2021

FORMATO
DISPONIBILE:
330g

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



fiore rosso

radicchio lungo

Ho voluto riproporre un'altra versione di radicchio utilizzando questo meraviglioso ortaggio di origine veneta dal colore rosso intenso e con striature bianche, dalla consistenza croccante e da un gusto leggermente amarognolo.

La particolarità di questo ortaggio è il suo sapore deciso che viene avvolto da un delicato mix di olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto oleico. È un contorno ideale per carne o pesce cotto alla griglia. Ottimo come accompagnamento per formaggi ed affettati.



COD. 2011

FORMATO
DISPONIBILE:
330g

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



cuori di radicchio

Ecco il re della tavola veneta... il radicchio rosso!

Un cuore dalla consistenza croccante e dall'inconfondibile gusto leggermente amarognolo.

Ho scelto piccoli cuori di radicchio, mantenendo la particolarità del gusto e della fragranza, rispettando la tradizione.

La conservazione è in olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto-oleico. Ottimo sia come contorno per piatti di carne e pesce, sia con taglieri di salumi e formaggi.

FORMATO
DISPONIBILE:

320g

COD. 2009

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



battuto di finocchio radicchio in viola

Per incuriosire i palati e dare sfogo alle fantasie in cucina, ho creato questa nuova versione di radicchio. Piccoli pezzetti di radicchio rosso avvolti dal gusto intenso e deciso del pomodoro semi secco e del capperi.

Gli accostamenti possono essere i più svariati: da una semplice bruschetta, come contorno a carni bollite o pesci alla griglia, oppure su taglieri di salumi e formaggi.

Partiamo da lontano, quando la carota era viola.

L'ho ritrovata com'era in origine sperimentando questa ricetta in combinazione con il finocchio, antica pianta conosciuta per i molteplici effetti benefici.

Durante la conservazione, la carota cede colore e una traccia di sapore al finocchio, ne esalta le proprietà aromatiche e ne migliora gusto e sapidità.

La conservazione è in olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto-oleico.

Ottimo abbinamento con formaggi freschi, carni bianche e pesce.



FORMATO
DISPONIBILE:

200g

COD. 2018

SCOPRI LA
SCHEDE
PRODOTTO:



FORMATO
DISPONIBILE:

360g

COD. 2002

SCOPRI LA
SCHEDE
PRODOTTO:



cipolla dolce bianca

Da un ortaggio apparentemente semplice nascono tanti piccoli petali dall'incredibile leggerezza e digeribilità.

Il tempo di preparazione della Cipolla dolce è molto lungo ed accurato, e la sua conservazione è in olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto oleico.

Si accompagna a qualsiasi cibo, e ogni abbinamento ne esalta il gusto: dai semplici crostini, ai tocchi di fantasia in insalate, alle tartare di carne, tonno o salmone.



SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



COD. 2003

FORMATO
DISPONIBILE:

245g



cipolla musona

fumè

COD. 2005

FORMATO
DISPONIBILE:
229g

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



La base di partenza è un'antica cipolla veneta dal bulbo grosso e dal sapore dolce e poco pungente, che in questa ricetta viene sottoposta ad affumicatura che la rende ancora più appetitosa!

Il taglio della cipolla permette di avvolgere tutti i profumi dell'olio di girasole alto oleico e dell'olio extravergine d'oliva affumicati a freddo con trucioli di faggio.

In questa versione fumè è perfetta per qualsiasi ricetta o aperitivo e per accompagnare carni crude o cotte, salumi e affettati e formaggi a pasta morbida.



cipolla con mirtilli

*La cipolla, un bulbo così
semplice eppure così ricco è
una continua scoperta, mai
scontata, che porta in dono
delle grandi potenzialità.*

*Ricorda la scatola magica che
ad ogni apertura regala una
sorpresa.*

FORMATO
DISPONIBILE: 245g

COD. 2007



SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



La scelta per questa ricetta è una cipolla estiva, tagliata in carpaccio, preparata con un procedimento esclusivo e arricchita con mirtilli rossi disidratati, che ne esaltano il sapore e rendono originale la presentazione. La conservazione è in olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto oleico.

Eccellente l'accostamento a carni bianche e pesci con lisca.



cipolla pere e menta

*Lo studio e la passione per
l'arte del gusto mi spingono
alla ricerca di abbinamenti
curiosi ed originali.*

*È il caso di questa ricetta,
che unisce ingredienti
semplici per un risultato
esclusivo.*

FORMATO
DISPONIBILE:

245g

COD. 2008



SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



Parto da cipolle di una mia speciale selezione, le taglio a spicchi, riservo loro una preparazione che ne esalta la fragranza e la croccantezza, in netto contrasto con la morbidezza della pera. Il tocco di menta ne completa il sapore.

La conservazione è in olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto oleico.
È consigliata con formaggi teneri e salumi dal sapore delicato.

cipolla dolce

con uva fragola

Il gusto delicato delle cipolle dolci si combina con la dolcezza dell'uva fragola, creando un tripudio di sapori inebrianti, dalle note piacevolmente agrodolci.

Un contorno croccante e appetitoso, che si abbina facilmente a carni e taglieri di salumi e formaggi, donando freschezza e vivacità alle tue pietanze. Ogni ingrediente viene accuratamente selezionato, lavorato e sottoposto ad un attento procedimento di conservazione che dà vita ad un prodotto ricercato e delizioso.

FORMATO
DISPONIBILE:

377g

COD. 1011

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



cipolla dolce

con anice stellato

Le cipolle bianche in agrodolce, le troviamo in questa versione aromatizzata all'anice stellato, per una ricetta originale e ricca di sapori raffinati.

Il gusto delicato di questi preziosi bulbi viene esaltato dall'aroma tipico dell'anice, che dona carattere a qualsiasi pietanza a cui viene abbinato. Le nostre cipolle sono perfette per accompagnare antipasti, ma anche secondi di carne e pesce, che vengono arricchiti da sapori e profumi prelibati! Presentale agli amici durante un aperitivo o una cena, il successo sarà assicurato!



FORMATO
DISPONIBILE: 377g

COD. 1010

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO



cipolla dolce

con scorza di cedro

La cipolla dolce è un nuovo ortaggio, in assoluto il più croccante e digeribile mai provato.

Il gusto così particolare di questa nuova ricetta farà risaltare i vostri piatti di carni bianche alla griglia o pesce a lisca cotto al vapore. Ideale anche per accompagnare taglieri di salumi e formaggi stagionati.

Un connubio perfetto di due ingredienti dai sapori opposti, che vi sorprenderanno!

FORMATO
DISPONIBILE: 377g

COD. 1013

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



cipolla

lilla

FORMATO
DISPONIBILE:

580g

COD. 1007

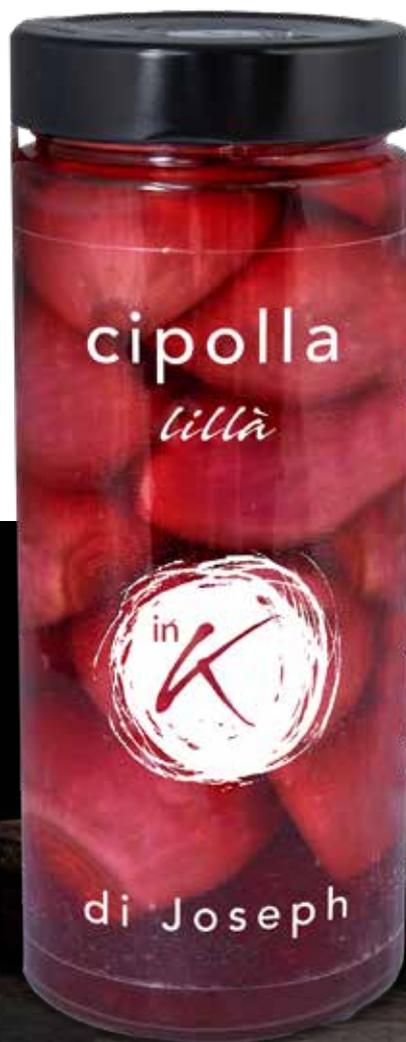
SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



*La cipolla in una nuova versione... fresca e dolcissima!
Il fucsia e il rosa sono i colori che contraddistinguono
questa cipolla in agrodolce e variano a seconda della stagionalità.*

*Da un semplice ortaggio nasce una prelibatezza ricca di gusto
ed estremamente versatile che porterà a tavola piatti unici
e colorati dal sapore eccezionale!*

La cipolla lilla si accompagna a qualsiasi cibo, in
particolar modo a carni bollite oppure alla griglia.
Assolutamente da provare con salumi, affettati e
formaggi stagionati, per un'esperienza di gusto unica!





verza moretta

La continua ricerca di nuovi sapori mi ha portato a sperimentare questo ortaggio, insolito per la conservazione.

Ho voluto utilizzare questo prodotto del territorio veneto per il suo aspetto e la sua consistenza particolare: il risultato è stata una vera sorpresa, un'esplosione di gusto e leggerezza.

FORMATO
DISPONIBILE:

245g

COD. 2010

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



La verza moretta è un prodotto fragrante e saporito, la cui particolare lavorazione ne esalta il gusto e la croccantezza.

Oltre al facile abbinamento con le carni bollite e il cotechino, la possiamo gustare anche con il pesce e la carne cotta alla brace, con salumi e formaggi dal sapore delicato. Gustosa sia da sola che su pane e crostini, aggiunge un tocco speciale ai tuoi aperitivi!



carciofo spinoso

edizione limitata

E la sfida continua con una eccellenza di origine italiana e provenienza sarda: il carciofo, che possiede delle caratteristiche di gusto ben definite che mi hanno ispirato per lo studio di una ricetta semplice che lo valorizzi a pieno.

Il giusto equilibrio tra l'amarognolo e il dolciastro rende il carciofo spinoso poco astringente al palato.

Il carciofo spinoso dalla consistenza carnosa e croccante e dal colore verde acceso sprigiona un intenso profumo che lo contraddistingue dagli altri ortaggi.

Grazie al suo sapore molto particolare, trova un perfetto abbinamento con una grattugiata di bottarga, diventando un ottimo antipasto. In alternativa può rappresentare un contorno per carni rosse o un accompagnamento per affettati e formaggi morbidi.



FORMATO
DISPONIBILE:

255g

COD. 2014

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



La mia visione della tradizionale caponata siciliana:

la melanzana, la cipolla, il peperone e il pomodoro semi secco si uniscono per dare vita alla mia personale reinterpretazione di questa ricetta.

Il tutto si completa con il profumo avvolgente della menta.

Gli ortaggi tagliati a mano e conservati in olio di girasole alto oleico e olio extravergine di oliva, senza aggiunta di conservanti, danno vita a dei sapori nuovi e freschi.

Per il suo gusto così intenso è l'abbinamento ideale ad un roast beef, ad una bresaola di Angus, formaggi stagionati, oppure come un semplice contorno. Ottimo anche come condimento per insalate di riso.

kaponata



COD. 2017

FORMATO
DISPONIBILE:

326g

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



I'Augusta

salsa verde

Dalla tradizione modenese una ricetta donata dalla Signora Augusta. Verdure battute al coltello con una nota acida importante ma non aggressiva.

La salsa verde che potrà stupire per la sua leggerezza ed il suo equilibrio.



Questa salsa dall'aspetto rustico la possiamo abbinare ai tradizionali bolliti, cotechini e salumi. È perfetta anche con le uova sode e le verdure bollite. Ottima anche per guarnire focacce e bruschette. Inoltre, può essere un condimento ideale per piatti freddi come il roastbeef all'inglese!



FORMATO
DISPONIBILE:
300g

COD. 2024

SCOPRI LA
SCHEDE
PRODOTTO:



I'Aura

salsa rossa

Dalla terra emiliana nasce anche la salsa rossa donata dalla Signora Laura: un rustico battuto di verdure a base di peperone rosso, dal gusto piacevolmente delicato. Sempre presente è una leggera nota di acidità che regala freschezza alle vostre preparazioni.

Perfetta per accompagnare carni lesse, cotechini e grigliate di carne, può essere utilizzata anche su taglieri di salumi e affettati di qualità. Sfiziosa anche con hamburger e sandwich gourmet. Da provare assolutamente anche nelle vostre paste fredde estive.

FORMATO
DISPONIBILE:

COD. 2027

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



kren

*Un classico della cucina Veneta, il rafano detto anche cren!
Una radice dall'aspetto rustico, caratterizzata
da un gusto fresco e pungente.*

Il particolare liquido di conservazione mantiene il carattere pungente del rafano ma non lo rende aggressivo. Il cren è particolarmente indicato con bolliti, carni lesse e cotechini.

FORMATO
DISPONIBILE:
210 g

COD. 1012

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



mela godo

*Lo Strudel nel vasetto, quando inizi non ti fermi più!
Confettura di mele, uva e frutta secca, una vera delizia per il
palato! Il profumo leggero della cannella e il sapore delle mele
ricordano lo Strudel.*

Questa confettura è nata per accompagnare qualsiasi tipo di formaggio stagionato importante ma anche formaggi freschi e morbidi. Può essere gustata anche con del pane croccante, ma nulla vieta di mangiarla da sola.

FORMATO
DISPONIBILE:
180 g

COD. 3003

SCOPRI LA
SCHEDA
PRODOTTO:



la rikka

mostarda di frutta

La mostarda inKonserva nasce da un mix prelibato di frutta pregiata (fichi neri e verdi, clementine e melone) e zenzero, che rende la ricetta leggermente piccante. L'aggiunta di lime e succo di limone dona una nota agrumata di piacevole freschezza.

FORMATO DISPONIBILE: 300g

COD. 3002



La rikka, come suggerisce il nome, arricchisce tante pietanze, dall'antipasto al dolce, ed è un perfetto abbinamento a piatti di carne, bolliti, formaggi e salumi.

In questa ricetta ogni frutto viene messo in risalto, per un gusto intenso e avvolgente ad ogni assaggio.

SCOPRI LA SCHEDA PRODOTTO:



l'esotika

mostarda di frutta

Ideale per accompagnare carni bollite, Esotika si abbina perfettamente anche a qualsiasi tipo di formaggio, regalando un tocco irresistibile.



Vi presentiamo una nuova e sorprendente versione della mostarda! Il nome "Esotika" rivela subito la sua particolarità: all'interno troverete frutti esotici, solitamente inusuali per questo tipo di preparazione. Un'esplosione di sapori avvolti da una decisa piccantezza.

SCOPRI LA SCHEDA PRODOTTO:



FORMATO DISPONIBILE:

200g

COD.3004

Crea la Tua Ricetta *insieme* a inKonserva



Hai mai sognato di avere una ricetta unica, fatta su misura per te, in un vasetto firmato inKonserva? Ora puoi farlo!

Collabora direttamente con noi per creare una ricetta tutta tua:

raccontaci la tua ispirazione, scegli gli ingredienti che ami di più, e insieme daremo vita a una conserva unica, personalizzata e con un tocco tutto tuo.

Questo progetto non è solo una conserva, ma un'esperienza condivisa che dà vita a un prodotto esclusivo, realizzato con la passione e l'eccellenza che rendono unico il marchio inKonserva.

Inviaci la tua idea

info@inkonserva.com

inkonserva.com/contatti





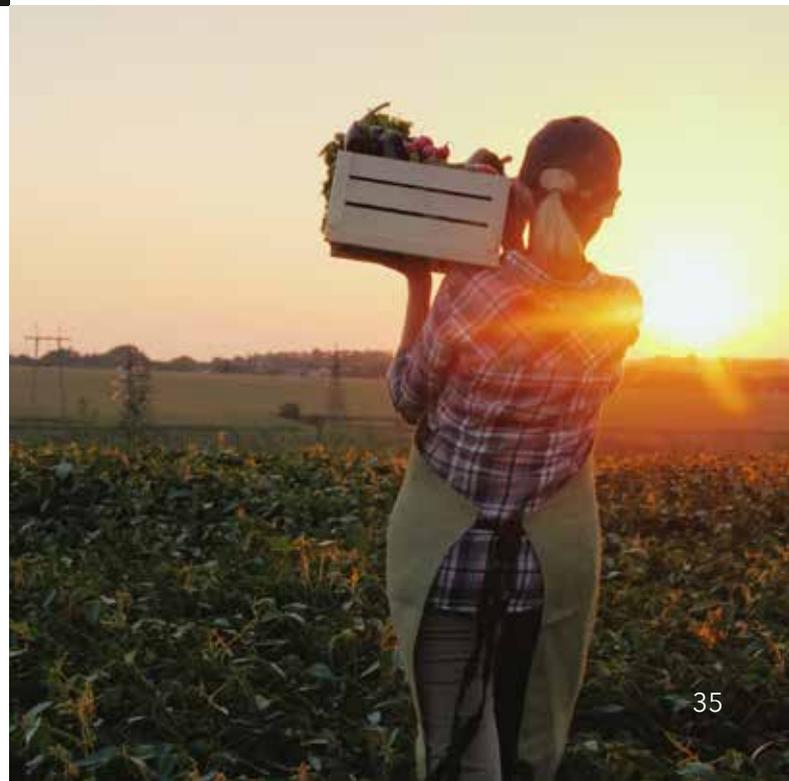
Attenzione e cura per ogni fase di *lavorazione.*

L'accurata selezione della materia prima, esclusivamente fresca, la fantasia nel creare ricette originali e innovative e il rispetto per le caratteristiche del prodotto durante la lavorazione a mano, mi hanno portato a scoprire una dote che non sapevo di avere: la pazienza nel rispettare i tempi tecnici del processo di maturazione, assaporando il sottile piacere dell'attesa.

Il buono della *natura.*

I nostri prodotti sono preparati con ingredienti di stagione, sempre freschi e di alta qualità, per garantirti ricette innovative dal gusto prelibato e dai mille colori!

Prediligere frutta e verdura fresca e conoscerne la provenienza, ti permette di connetterti ai terreni da cui nascono gli ortaggi ed assaporare ogni aspetto della natura. InKonserva, oltre alle eccellenze dei prodotti, ci mette la firma!





in
Konserva

Created by alcoweb.it & Paola Fochesato

Copyright ©. All rights reserved EFFEBI SRL

v4/24

**SCANNERIZZA E SCOPRI
IL MONDO *inKonserva*®**



Via Barco 35
36033 • Isola Vicentina (VI)
+39 377 0432594
www.inkonserva.com
info@inkonserva.com
   [inkonserva.official](https://www.instagram.com/inkonserva.official)