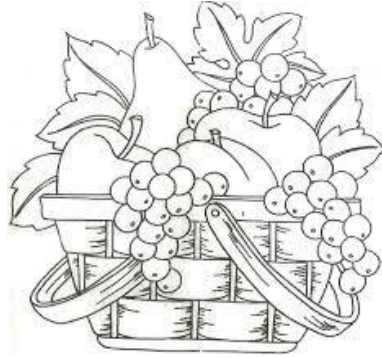


H M M D
o e a e

è fatto in casa



Abbinamenti formaggi / confetture

Criterio generale: più il formaggio è di consistenza morbida e tendente al dolce più si abbina con confetture acidule. Più il formaggio ha gusto deciso, forte e stagionato, più la confettura dovrà essere dolce.

Formaggi freschi: confettura di cipolle, gelatina di gelsomino, gelatina di violetta, salsa ai pomodori verdi, confettura di pere, fichi, fragole, ribes nero, uva, funghi, peperoni, melanzane

Formaggi erborinati: confettura di mele (vedi anche sotto)

Formaggi media stagionatura ed erborinati: gelatina ai fiori di lavanda, salsa di cipolle rosse, salsa di fichi, salsa di clementine, confettura di pere, ananas

Formaggi alta stagionatura: confettura di zucca, gelatina di mimosa, salsa di radicchio, marmellata arancia, fichi, cipolla, ananas, tartufo, uva, vino rosso, confettura pomodori verdi e prugne

Asiago

- Confettura di pomodori verdi
- Confettura di fichi
- Confettura di fragole e frutti di bosco
- Salsa di radicchio

Asiago stagionato

- Confettura di radicchio
- Confettura di pomodoro verde

- Confettura di sedano

Bitto

- Confettura di mirtilli

Bra tenero

- Confettura di ciliegie

Bra duro

- Confettura di mirtilli

Brie

- Confettura di ciliegie
- Confettura di fichi
- Confettura di albicocche
- Confettura di mele
- Confettura pere

Burrata

- Marmellata di limoni
- Confettura di amarene

Caciotta

- Confettura banane
- Confettura ciliegie
- Confettura fragole
- Confettura more
- Confettura cocomero

Caciocavallo

- Confettura di pomodori verdi
- Confettura di pomodori rossi
- Confettura di cipolle rosse
- Mostarda di cipolle rosse
- Confettura di pesche

Camembert

- Marmellata di arance
- Confettura di prugne ramasin
- Confettura di prugne e susine
- Confettura mirtilli
- Confettura lamponi
- Confettura di albicocche
- Confettura di fichi
- Confettura di mele
- Marmellata di limoni

Crescenza e quartirolo

- Confettura di albicocche
- Confettura di ciliegie

Caprino (nel senso fatto con latte di capra)

- Confettura di fichi
- Confettura di albicocche
- Confettura di mele e mela cotogna
- Confettura di lamponi
- Salsa di radicchio
- Salsa di cipolla rossa
- Confettura di mirtilli
- Marmellata di mandarini
- Marmellata di arance
- Confettura more
- Confettura di radicchio
- Confettura di corbezzolo
- Confettura di ciliegie
- Confettura melograno
- Confettura kiwi

Castelmagno

- Chutney di cipolle

Crescenza

- Confettura pera
- Confettura fichi
- Confettura banana

Fiore sardo

- Confettura cotogne e zenzero

Fontina

- Confettura di pomodori verdi
- Confettura di prugne e susine
- Confettura di prugne ramasin
- Confettura zucca
- Confettura radicchio

Formaggio di fossa

- Confettura di pesche
- Confettura di albicocche
- Confettura di zucca
- Confettura di fichi
- Confettura bacche rosa canina
- Confettura pere

Gorgonzola

- Marmellate di agrumi (tutte)
- Confettura di finocchi
- Confettura di sedano
- Confettura di zucchine
- Confettura di olive
- Confettura di peperoni
- Confettura di peperoncino verde
- Confettura di peperoncino rosso
- Confettura di fichi
- Confettura di albicocche
- Confettura di mele
- Salsa di cipolle rosse
- Confettura di pere
- Confettura di pesche

Gorgonzola stagionato

- Confettura di pesche

Guericon

- Marmellata di agrumi

Grana padano (vedi Parmigiano)

- Confettura di pere

Marzolino toscano

- Mostarda di pomodori verdi

Mascarpone

- Marmellata di arance
- Marmellata di limoni

Mozzarella

- Confettura pomodoro rosso
- Confettura arance

Murazzano

- Confettura di fragole

Pagliarina stagionato

- Marmellata di arancia
- Confettura di mirtilli

Parmigiano

- Confettura di pomodori verdi
- Confettura di pesche
- Confettura di fichi

- Confettura mele cotogne
- Confettura di pere

Parmigiano stagionato

- Salsa di radicchio
- Confettura di fichi
- Confettura di zucca
- Confettura di uva
- Marmellata di arance
- Marmellata di cipolle rosse

Pecorino

- Confettura di pere
- Confettura di fichi
- Confettura mele cotogne
- Confettura rosa canina

Pecorino fresco

- Salsa di fichi
- Confettura di peperoni
- Confettura di mele cotogne
- Confettura pomodori verdi
- Confettura petali di rosa
- Confettura di cipolla

Pecorino semi-stagionato

- Marmellata di arance
- Confettura di peperoni
- Confettura di pomodori verdi
- Confettura di pere

Pecorino stagionato

- Confettura di zucca
- Confettura di fichi
- Confettura di uva
- Marmellata di arance
- Confettura di cipolle rosse
- Confettura di pere

Pecorino sardo

- Confettura di pesche
- Confettura albicocche
- Confettura rosa canina

Piave stagionato

- Confettura di fichi

Pont l'Eveque de Normandie

- Confettura d'amarene

Provola

- Confettura di pomodori rossi
- Mostarda di zucchine

Provolone

- Confettura di pesche

Puzzone di Moena

- Marmellata di mirtilli

Ricotta

- Confettura di cipolla
- Marmellata di mandarini
- Marmellata di arance
- Marmellata limoni

Ricotta piemontese

- Confettura frutti di bosco

Ricotta di pecora

- Confettura di agrumi
- Confettura pesca
- Confettura banana
- Confettura pera e cacao
- Confettura di mele

Ricotta al forno

- Confettura di duroni

Roblechon

- Confettura d'amarene

Robiola

- Salsa di fichi
- Marmellata di mandarini
- Marmellata di limoni
- Confettura di fragole
- Confettura di prugne ramasin
- Confettura pomodoro verde

Robiola d'Alba

- Confettura di fragole

Robiola di Mondovì, di Murazzano

- Marmellata di mandarini

Robiola di Roccaverano

- Confettura di lamponi
- Marmellata di mandarini

Roquefort

- Confettura albicocche
- Confettura di pere
- Confettura di duroni
- Confettura di fichi
- Confettura di mele e cotogne

Scamorza

- Confettura pomodoro rosso

Taleggio

- Confettura di prugne e susine
- Confettura mirtilli
- Confettura lamponi
- Confettura pomodori verdi
- Marmellata clementine
- Marmellata di arance / mandarini
- Confettura di prugne ramasin

Taleggio canestrato pugliese

- Confettura di albicocche

Toma piemontese / stagionata

- Confettura di zucca
- Marmellata di arance / mandarino
- Confettura cipolle rosse
- Confettura pomodori verdi

Toma e tomini

- Confettura di ciliegie

Tuma d'la paja

- Confettura di mirtilli