presenta

Le Delizie di Serena

Le Delizie di Serena è una nuova linea di conserve dolci e salate della Cantina Costantini di Genzano di Roma.
L'azienda produce da secoli vino ed olio d'oliva ed ora, con la frutta e gli ortaggi provenienti dai propri terreni, amplia la gamma dei prodotti.
Serena si dedica alla produzione di conserve al 100% naturali, utilizzando un'altissima concentrazione di frutta che viene cotta artigianalmente sottovuoto a bassa temperatura. Questa tecnica fa sì che vengano mantenute intatte le proprietà e le caratteristiche organolettiche dei frutti della nostra terra.

Marmellate e Confetture

- Marmellata extra di Arance
- Marmellata extra di Arance e Cannella
- Marmellata extra di Limone e Zenzero
- Marmellata extra di Limone
- Confettura extra di Ciliegie
- Confettura extra di Pera e Zenzero
- Confettura extra di Pera e Cannella
- Confettura extra di Kiwi e Mela
- Confettura extra di Fragole

Le Conserve Salate

- Crema di Carciofi
- Patè di Olive
- Pomodori essiccati al sole in olio extra vergine di oliva
- Carciofi in olio extra vergine di oliva

La Delizia

- Mosto cotto

Marmellata extra di Arance

Marmellata extra di sola frutta italiana proveniente dalle coltivazioni della famiglia Costantini.
Per ottenere 100 g di prodotto finito Serena utilizza 130 g di pura polpa di frutta e scorze di arance. Il processo di cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura favorendo la conservazione delle vitamine e proteine presenti, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed il gusto della frutta appena raccolta.
La Marmellata extra di Arance è perfetta da spalmare su pane e fette biscottate. Inoltre, grazie al suo sapore piuttosto acre si abbina con i formaggi freschi e a pasta molle caratterizzati da sapori tendenti al dolce come la ricotta, il Camembert ed il mascarpone.

Tutti i prodotti de *Le Delizie di Serena* sono realizzati senza coloranti, conservanti e addensanti.

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Frutta utilizzata: 130 g di Arance italiane non trattate ogni 100 g di prodotto finito
Ingredienti: arancia e zucchero
Peso netto: 210 g
Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 24 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	849 kj
Energia	203 kcal
Grassi	0,2 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	49 g
di cui zuccheri	49 g
Proteine	0,9 g
Sale	0,04 g

Marmellata extra di Arance e Cannella

Marmellata extra di sola frutta italiana proveniente dalle coltivazioni della famiglia Costantini.

Per ottenere 100 g di prodotto finito Serena utilizza 130 g di pura polpa di frutta e di scorze di arance. Il processo di cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura favorendo la conservazione delle vitamine e proteine presenti, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed il gusto della frutta appena raccolta.

L'aggiunta di cannella dona un gusto piccante e allo stesso tempo dolce ed inoltre è benefica grazie alle sue proprietà antiossidanti, antibatteriche, stimolanti e digestive. La Marmellata di Arance e Cannella è una conserva deliziosa, perfetta da spalmare sul pane, preparare dolci e crostate ma anche da gustare assieme a formaggi stagionati e sapidi come il pecorino.

Tutti i prodotti de Le Delizie di Serena sono realizzati senza coloranti, conservanti e addensanti.

Frutta utilizzata: 130 g di Arance italiane non trattate ogni 100 g di prodotto finito

Ingredienti: arancia, zucchero e cannella

Peso netto: 210 g

Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 24 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	849 kj
Energia	203 kcal
Grassi	0,2 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	49 g
di cui zuccheri	49 g
Proteine	0,9 g
Sale	0,04 g

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Marmellata extra di Limone e Zenzero

Marmellata extra di sola frutta italiana proveniente dalle coltivazioni della famiglia Costantini.
Per ottenere 100 g di prodotto finito Serena utilizza 100 g di pura polpa e scorze di limone.
Il processo di cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura favorendo la conservazione delle vitamine e proteine presenti, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed il gusto della frutta appena raccolta.
L'aggiunta dello zenzero dona una nota rinfrescante, pungente, quasi piccante e possiede inoltre proprietà antinfiammatorie e digestive.

Tutti i prodotti de *Le Delizie di Serena* sono realizzati senza coloranti, conservanti e addensanti.

Frutta utilizzata: 100 g di limoni italiani non trattati ogni 100 g di prodotto finito
Ingredienti: limone, zucchero e zenzero
Peso netto: 210 g
Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 24 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	1102 kj
Energia	259 kcal
Grassi	0,2 g
di cui saturi	0,02 g
Carboidrati	65,5 g
di cui zuccheri	60 g
Proteine	0,9 g
Sale	n.d.
Fibra	2,5 g

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Marmellata extra di Limone

Marmellata extra di sola frutta italiana proveniente dalle coltivazioni della famiglia Costantini.
Per ottenere 100 g di prodotto finito Serena utilizza 130 g di pura polpa e scorza di limoni non trattati. Il processo di cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura favorendo la conservazione delle vitamine e proteine presenti, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed il gusto della frutta appena raccolta.
Fresca, poco zuccherata e con un retrogusto pungente la marmellata di limone è un prodotto unico e ricco di proprietà benefiche grazie all'elevata presenza di vitamina C.

Tutti i prodotti de Le Delizie di Serena sono realizzati senza coloranti, conservanti e addensanti.

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Frutta utilizzata: 130 g di kiwi e mele italiane non trattate ogni 100 g di prodotto finito
Ingredienti: limone e zucchero
Peso netto: 210 g
Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 24 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	1102 kj
Energia	259 kcal
Grassi	0,2 g
di cui saturi	0,02 g
Carboidrati	65,5 g
di cui zuccheri	60 g
Proteine	0,9 g
Sale	n.d.
Fibra	2,5 g

Confettura extra di Ciliegie

Confettura extra di sola frutta italiana proveniente dalle coltivazioni della famiglia Costantini.

Per ottenere 100 g di prodotto finito Serena utilizza 160 g di ciliegie, una concentrazione tre volte superiore rispetto alle confetture di ciliegie commerciali.

Il processo di cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura favorendo la conservazione delle vitamine e proteine presenti, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed il gusto della frutta appena raccolta.

La confettura presenta pezzi di ciliegia all'interno per chi ama la classica ricetta, si abbina inoltre con formaggi dal sapore marcato come il caprino e la ricotta di pecora.

Tutti i prodotti de *Le Delizie di Serena* sono realizzati senza coloranti, conservanti e addensanti.

Frutta utilizzata: 160 g di ciliegie italiane non trattate ogni 100 g di prodotto finito

Ingredienti: ciliegie, zucchero e succo di limone

Peso netto: 210 g

Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 24 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	167 kj
Energia	699 kcal
Grassi	0,49 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	45,2 g
di cui zuccheri	45,2 g
Proteine	1,61 g
Sale	0,0 g
Fibre	3,35 g

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Confettura extra di Pera e Zenzero

Marmellata extra di sola frutta italiana proveniente dalle coltivazioni della famiglia Costantini.

Per ottenere 100g di prodotto finito Serena utilizza 130 g di pura polpa di frutta.

Il processo di cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura favorendo la conservazione delle vitamine e proteine presenti, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed il gusto della frutta appena raccolta.

La confettura di Pere e Zenzero abbina alla dolcezza delle pere il gusto speziato dello zenzero noto anche per le sue proprietà antinfiammatorie e digestive.

Una confettura bivalente che può essere usata sia a colazione da spalmare sulle fette biscottate, per la preparazione di dolci ma anche a tavola per accompagnare dei formaggi dal gusto deciso come il Gorgonzola oppure il Parmigiano Reggiano, Grana Padano, brie e pecorino stagionato.

Tutti i prodotti de *Le Delizie di Serena* sono realizzati senza coloranti, conservanti e addensanti.

Frutta utilizzata: 130 g di pere italiane non trattate ogni 100 g di prodotto finito

Ingredienti: pere, zucchero, succo di limone e zenzero

Peso netto: 240 g

Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 24 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	903 kj
Energia	216 kcal
Grassi	0,1 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	51 g
di cui zuccheri	51 g
Proteine	0,4 g
Sale	0,03 g

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Confettura extra di Pera e Cannella

Marmellata extra di sola frutta italiana proveniente dalle coltivazioni della famiglia Costantini.

Per ottenere 100 g di prodotto finito Serena utilizza 130 g di pura polpa di frutta. Il processo di cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura favorendo la conservazione delle vitamine e proteine presenti, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed il gusto della frutta appena raccolta.

L'aggiunta di cannella inoltre dona un gusto piccante e dolce allo stesso tempo oltre ad aggiungere le note proprietà antiossidanti, antibatteriche, stimolanti e digestive di questa spezia. La confettura di pere e cannella è una confettura aromatica che aggiunge alla dolcezza delle pere sia il gusto speziato della cannella. Ideale da gustare spalmata su pane o fette biscottate a colazione, oppure farcire deliziose crostate.

Tutti i prodotti de *Le Delizie di Serena* sono realizzati senza coloranti, conservanti e addensanti.

Frutta utilizzata: 130 g di pere italiane non trattate ogni 100 g di prodotto finito

Ingredienti: pere, zucchero, succo di limone e cannella

Peso netto: 240 g

Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 24 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	903 kj
Energia	216 kcal
Grassi	0,1 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	51 g
di cui zuccheri	51 g
Proteine	0,4 g
Sale	0,03 g

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Confettura extra di Kiwi e Mela

Marmellata extra di sola frutta italiana proveniente dalle coltivazioni della famiglia Costantini.

Per ottenere 100 g di prodotto finito Serena utilizza 120 g di pura polpa di frutta.

Il processo di cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura favorendo la conservazione delle vitamine e proteine presenti, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed il gusto della frutta appena raccolta.

La confettura di kiwi e mele è ideale da gustare in qualsiasi periodo dell'anno. Il profumo e il sapore acido del kiwi e della mela regalano una sensazione di freschezza e piacevolezza. Inoltre, grazie alle proprietà nutritive contenute in questi frutti, la confettura di kiwi e mele è ideale come fonte di vitamine e sali minerali. Ottima da gustare insieme ai croissant o per preparare torte e crostate originali.

Tutti i prodotti de *Le Delizie di Serena* sono realizzati senza coloranti, conservanti e addensanti.

Frutta utilizzata: 120 g di kiwi e mele italiane non trattate ogni 100 g di prodotto finito

Ingredienti: kiwi, mela e zucchero

Peso netto: 210 g

Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 24 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	985 kj
Energia	235 kcal
Grassi	0,3 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	48,3 g
di cui zuccheri	45,2 g
Proteine	0,6 g
Sale	0,01 g

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Confettura extra di Fragole

Marmellata extra di sola frutta italiana proveniente dalle coltivazioni della famiglia Costantini.

Per ottenere 100 g di prodotto finito Serena utilizza 140 g di pura polpa di frutta.

Utilizziamo le migliori fragole prodotte in azienda raccolte manualmente a maturazione ottimale. Le fragole vengono poi lavate, private della parte verde e poi subito lavorate.

Il processo di cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura favorendo la conservazione delle vitamine e proteine presenti, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed il gusto della frutta appena raccolta.

Ottima per la prima colazione su pane o fette biscottate, per la preparazione di crostate e da abbinare ai formaggi come Asiago, Robiola e la burrata.

Tutti i prodotti de *Le Delizie di Serena* sono realizzati senza coloranti, conservanti e addensanti.

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Frutta utilizzata: 140 g di fragole italiane non trattate ogni 100 g di prodotto finito

Ingredienti: fragole, zucchero e limone

Peso netto: 210 g

Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 24 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	821 kj
Energia	196 kcal
Grassi	0,6 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	45,4 g
di cui zuccheri	45,4 g
Proteine	1,26 g
Sale	0,042 g
Fibre	2,1 g

Crema di Carciofi

I carciofi provengono direttamente dall'orto di Serena e vengono coltivati nei mesi invernali. Dopo la raccolta manuale, Serena seleziona solo i carciofi di prima scelta. Dai cuori teneri dei migliori carciofi e dall'aggiunta dell'olio extra vergine di oliva della Cantina Costantini, si ottiene una delicata vellutata dalla consistenza morbida, dal sapore delicato e deliziosamente profumata alla menta.
Squisita su bruschette, crostini e pane, la Crema di Carciofi rende speciali gli antipasti.

Tutti i prodotti de Le Delizie di Serena sono realizzati senza coloranti, conservanti e correttori di acidità artificiali.

Ingredienti: carciofi , olio di oliva, succo di limone, sale, mentuccia e aglio
Peso netto: 310 g
Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 12 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 3 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	612 kj
Energia	146 kcal
Grassi	9,3 g
di cui saturi	1,3 g
Carboidrati	13 g
di cui zuccheri	7,4 g
Proteine	1,6 g
Sale	1,1 g

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Patè di Olive

Le olive provengono direttamente dal secolare oliveto della famiglia Costantini.
Le varietà sono quelle tipiche del territorio dei Castelli Romani, Frantoio e Leccino in particolare.
Subito dopo la raccolta delle olive, che avviene manualmente, Serena le lavora in salamoia per circa un mese.
Trascorso questo periodo le olive sono pronte per essere denocciolate, tritate ed aggiunte del nostro olio di oliva extra vergine.
Il *Patè di Olive* è un condimento usato come crema da spalmare su tartine o bruschette poiché il gusto deciso delle olive insaporisce e da corpo alle pietanze alle quali viene accostato.
Tutti i prodotti de Le Delizie di Serena sono realizzati senza coloranti, conservanti e correttori di acidità artificiali.

Ingredienti: olive, olio extra vergine di oliva e sale
Peso netto: 310 g
Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 12 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 7 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	665 kj
Energia	157 kcal
Grassi	0,3 g
di cui saturi	0,1 g
Carboidrati	36.5 g
di cui zuccheri	36.3 g
Proteine	2,5 g
Sale	0,0 g

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Pomodori essiccati al sole in olio extra vergine di oliva

I pomodori della varietà San Marzano provengono dall'orto di Serena e vengono coltivati da aprile a luglio.
Manualmente vengono raccolti, selezionati ,lavati, tagliati, salati, posizionati sui telai di essiccazione e lasciati al sole per 15 giorni. Per ottenere 1 kg di pomodori secchi occorrono circa 10 kg di pomodori freschi.
Una volta pronti, vengono conditi con l'Olio extra vergine di oliva di produzione propria, aceto, prezzemolo e peperoncino.
Disponibili nelle versioni con e senza aglio.
Un contorno sfizioso ma anche ideale per realizzare dei piatti da servire come antipasto.

Tutti i prodotti de *Le Delizie di Serena* sono realizzati senza coloranti, conservanti e correttori di acidità artificiali.

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Ingredienti: pomodori San Marzano secchi, olio extra vergine di oliva, aceto di vino bianco, peperoncino, prezzemolo, sale e aglio

Peso netto: 310 g

Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 12 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	213 kj
Proteine	5,06 g
Carboidrati	23,33 g
Grassi	14,08 g
di cui saturi	1,893 g
monoinsaturi	8,663 g
polinsaturi	2,06 g
Fibra alimentare	5,8 g
Sodio	266 mg

Carciofi sott'olio

I carciofi della provengono direttamente dall'orto di Serena e vengono
coltivati nei mesi invernali. Dopo la raccolta manuale, Serena seleziona solo i carciofi di prima scelta. Questi vengono poi lavati, tagliati cotti in acqua ed aceto di vino bianco.
Una volta pronti, vengono conditi con l'Olio extra vergine di oliva di produzione propria, aceto, mentuccia e peperoncino.
Ideali per contorni, antipasti e come condimento per insalate di verdure, pasta fredda o sulla pizza.

Tutti i prodotti de Le Delizie di Serena sono realizzati senza coloranti, conservanti e correttori di acidità artificiali.

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Ingredienti: carciofi, olio extra vergine di oliva, sale, aceto di vino bianco, mentuccia e peperoncino
Peso netto: 310 g
Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 12 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 20 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	499 kj
Energia	119 kcal
Grassi	8,4 g
di cui saturi	1,174 g
Carboidrati	10,26 g
di cui zuccheri	0,91 g
Proteine	3,19 g
Sale	0,22 g

Mosto Cotto

Il Mosto Cotto è uno prodotto agroalimentare italiano tipico della tradizione contadina e si ottiene dalla lenta cottura di mosto d'uva fresco. Si produce pigiando l'uva ben matura con qualità zuccherina superiore a quella richiesta per la vinificazione tradizionale e con l'aggiunta di alcune spezie.

Il Mosto Cotto della Cantina Costantini viene prodotto con l'uva proveniente dai vigneti di proprietà che si trovano nella zona dei Castelli Romani.

La cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura, in modo da evitare l'ossidazione del prodotto ed il mantenimento delle proprietà nutritive ed organolettiche del mosto.

Il prodotto finale è un condimento denso e scuro, dal sapore dolce, morbido ma equilibrato da una buona acidità dell'uva. All'olfatto è intenso, con sfumature speziate di cannella e di frutta passita.

Squisito su formaggi stagionati, sulla ricotta e sulle verdure cotte, è un ottimo condimento per carni di maiale, di pollo e per bolliti.

Tutti i prodotti de Le Delizie di Serena sono realizzati senza conservanti e correttori di acidità artificiali.

Ingredienti: mosto d'uva, scorza di arancia, cannella, chiodi di garofano e zucchero

Peso netto: 210 g / 105 g

Conservazione: riporre in luogo fresco e asciutto. Durata 24 mesi. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 30 giorni.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	928 kj
Energia	218 kcal
Grassi	0,2 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	58 g
di cui zuccheri	56 g
Proteine	0,5 g
Sale	0,0 g

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

Le *Delizie di Serena* sono prodotti realizzati artigianalmente.
Richiedi il catalogo aggiornato per scoprire le novità

CANTINA COSTANTINI
GENZANO DI ROMA

Le Delizie di Serena

cantinacostantini@gmail.com

+39 06 939 0291

+39 331 22 06 230

www.cantinacostantini.it

lunedì- sabato 9-13 / 16-20
domenica 9 - 13

cantina_costantini

Cantina Costantini

Via Giuseppe Garibaldi 25/27
Genzano di Roma 00045 (RM)
Italia