

Vergani

# MOSTARDA

CATALOGO 2016





# Vergani

## CENNI STORICI

---

*Il nome Mostarda deriva da mosto.*

*Nel Medioevo era una preparazione di mosto d'uva (MUSTUM ARDENS) che, cotta e concentrata, veniva consumata alla stato naturale o con l'aggiunta di piccole quantità di senape.*

---

Frutta e verdura, con l'aggiunta di questa preparazione, potevano essere conservate più a lungo. In pratica, la necessità di conservare il più possibile i frutti che non potevano essere interamente consumati appena raccolti, favorì la diffusione della mostarda che ebbe un notevole successo presso le cucine medioevali e rinascimentali di tutta Europa, dove si cercava di utilizzare qualsiasi espediente che impedisse il deterioramento delle vivande. Nei secoli successivi la mostarda perse sempre più il suo legame con il mosto, fino ad arrivare al prodotto che conosciamo oggi e che, nelle sue componenti fondamentali, comparve già nella sua versione definitiva ad inizio 1800.

### LA QUALITÀ VERGANI

La mostarda Vergani nasce da un'accurata selezione della frutta che viene tutta denocciolata e candita con metodi tradizionali. L'inserimento dei frutti nei vasi avviene interamente a mano in modo da garantire un assortimento completo di tutte le varietà, ma soprattutto costante vaso per vaso.



A small mound of light-colored mustard with several bright red cherries scattered on top.

Mostarda  
di ciliegie

A slice of cured meat, likely salami, with a variety of pickled fruits including kiwi, pineapple, and red cherries.

Mostarda  
di frutta mista

A wedge of soft cheese with several slices of pickled apples.

Mostarda  
di mele

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La mostarda di frutta mista si sposa magnificamente con i bolliti misti di carne ed insaccati cotti, cotechino in particolare, ma anche con formaggi sia freschi che stagionati.

In particolare, alcuni frutti singoli, sono particolarmente indicati per i formaggi: la ciliegia si abbina egregiamente con i formaggi stagionati così come la mostarda di mela a fette con i formaggi a pasta molle.



## FORMATI PICCOLI

### *Frutta senza nocciolo*

Mostarda di frutta mista, mostarda di ciliegie  
e mostarda di mele.



400g



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Gr.</i>	<i>Pz./Ct.</i>	<i>Ct./Pallet</i>	<i>Cod. Ean</i>
10010	Frutta Mista	400	24	36	8002325105004
10143	Expo Frutta Mista	400	72	6	8002325105004
10145	Expo Frutta Mista	400	120	4	8002325105004
10210	Mele	400	24	36	8002325105059
10070	Ciliegie	400	24	36	8002325105103

Espositori

**72pz**

**120pz**

*Dimensioni:*  
45 x 86,5 x 29,5 cm

*Dimensioni:*  
58,5 x 96,5 x 37 cm

Vergani

# FORMATO MEDIO

*Frutta senza nocciolo*

Mostarda di frutta mista



730g



Espositore **72pz**

Dimensioni:

45 x 86,5 x 29,5 cm

Cod.	Descrizione	Gr.	Pz./Ct.	Ct./Pallet	Cod. Ean
10020	Frutta Mista	730	12	45	8002325108067
10150	Expo Frutta Mista	730	72	4	8002325108067

Vergani

# FORMATO GRANDE

## *Frutta senza nocciolo*

Mostarda di frutta mista



920g



Espositore **72pz**

Dimensioni:

45 x 86,5 x 29,5 cm

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Gr.</i>	<i>Pz./Ct.</i>	<i>Ct./Pallet</i>	<i>Cod. Ean</i>
10030	Frutta Mista	920	12	45	8002325108104
10155	Expo Frutta Mista	920	72	4	8002325108104

Vergani

## MOSTARDA IN LATTA

*Frutta senza nocciolo*

Latte di mostarda di frutta mista  
e frutti singoli.



7kg

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Gr.</i>	<i>Pz./Ct.</i>	<i>Ct./Pallet</i>	<i>Cod. Ean</i>
10100	Frutta Mista	7000	2	40	8002325108500
10121	Albicocche	7000	2	40	8002325108708
10120	Ciliegie	7000	2	40	8002325108609
10122	Clementine	7000	2	40	8002325108722
10123	Fichi	7000	2	40	8002325108746
10124	Pere	7000	2	40	8002325108760
10125	Pesche	7000	2	40	8002325108784
10270	Mele	7000	2	40	8002325108401

Vergani

***Secondo Vergani S.p.A.***

Via Tacito, 7 - 26100 Cremona - Italia  
tel. +39 0372 434331 fax +39 0372 434229  
*www.vergani.it*