LUCCINI

Mettiamo la natura in vasetto

Let's put nature in a jar

La nostra antica ricetta prevede l'utilizzo di frutta fresca, zucchero di canna e aroma di senape

Our ancient recipe requires fresh fruit, cane sugar and mustard essential oil

Classica Cremonese

Traditional Cremonese

Il gusto forte della senape e quello dolce della frutta uniti ad arte.

The strong taste of mustard and the sweet flavour of fruit, masterly combined

Cedro

Cedar

Abbinamenti

Bolliti misti, arrosti, grana padano, parmigiano reggiano.

Boiled meat, roast, grana padano cheese, parmigiano reggiano cheese

Zucca Bio
Organic Pumpkin

Abbinamenti
Adatta per paste ripiene, formaggi a pasta molle

Stuffed pasta, salt cheese

Cipolle Bio
Organic Red Onion

Abbinamenti
Manzo bollito, Montasio, Le Gruyère

Boiled beef, Montasio cheese, Gruyère

Pomodori Bio
Organic Tomatoes

Abbinamenti
Arrosti, torte salate, mozzarella, fontina

Roast beef, quiches, mozzarella, fontina cheese

Fichi
Figs

Abbinamenti
Gorgonzola piccante, Roquefort,
Blue Stilton, Tiroler Graukäse

Spicy gorgonzola, Roquefort,
Blue Stilton, Tiroler Graukäse

More
Blackberries

Abbinamenti
Filetto all'aceto balsamico,
Salva Cremasco, grana, Castelmagno

Balsamic vinegar fillet, Salva
Cremasco cheese, grana, Castelmagno

Castagne
Chestnuts

Abbinamenti
Gorgonzola dolce, grana,
pecorino, bolliti

Sweet gorgonzola, grana,
pecorino, boiled meat

Frutta di prima qualità

First-rate fruit

Ciliegie
Cherry

Abbinamenti
Bolliti misti, robiola, ricotta, gelato alla crema

Mix of boiled meat, robiola cheese, ricotta, ice cream

Mele e Pere Bio
Organic Apples and Pears

Abbinamenti
Bolliti misti, crescenza fresca, gelato alla crema

Mix of boiled meat, fresh crescenza cheese, ice cream

Pesche
Peach

Abbinamenti
Arista al forno, Sbrinz, fontina, Raschera

Roast meat, Sbrinz, fontina, Raschera

Melone

Melon

Abbinamenti

Salumi stagionati,
formaggi cremosi, bollito misto

Cured charcuterie,
creamy cheese, mix of boiled meat

Ananas

Pineapple

Abbinamenti

Bolliti misti, pollo al curry,
pecorino romano, Fiore sardo, Bitto

Mix of boiled meat, curry chicken,
pecorino romano cheese,
Fiore sardo cheese, Bitto cheese

Antiche ricette tradizionali
Antique traditional recipes
LUCCINI
MOSTARDA BIO
ZUCCA
LUCCINI
MOSTARDA BIO
ZUCCA
LUCCINI
MOSTARDA BIO
CIPOLLA

Agrumi Bio

Organic Citrus Fruits

Abbinamenti
Ricotta, mascarpone,
cioccolato fondente

Ricotta, mascarpone,
dark chocolate

Frutta Mista Bio

Organic Mixed Fruit

Abbinamenti
Bolliti misti, formaggi,
gelato alla crema

Mix of boiled meat, cheese,
ice cream

I nostri formati, adatti per un assaggio o per i più golosi

Our jar sizes suitable for a single taste or for a gourmands

110 gr

380 gr

240 gr

950 gr

440 gr

Mostarda Cremonese

La Mostarda tradizionale di Cremona è una prelibatezza a base di frutta candita e senape, dall'inconfondibile gusto leggermente speziato.
Nata probabilmente dalla necessità di conservare la frutta, nel tempo ha affinato la sua ricetta e ancora oggi ha l'onore di presenziare sulle tavole italiane.

Cremona traditional mostarda is a delicatessen made with candied fruit and mustard, with its unmistakeable slightly spicy taste.
Its origin can be probably traced back to the need of preserving fruit, through in time the recipe has been improved and today it has a place of honour on italian tables.

Un sapore inconfondibile per abbinamenti originali

An unmistakable taste for orginal combines

La mostarda si accompagna e valorizza piatti importanti;
un classico intramontabile con bolliti misti di carne, una delizia con formaggi freschi o più stagionati, un tocco di originalità affiancata ai salumi, una piacevole sorpresa per un dessert raffinato.

Our mustard gives hight value and maches with important dishes:
a great classic timeless dish is with boiled meats, it's delicious with fresh or seasoned cheeses; an original touch if combined with cold cuts and a final surprise if served with a tastefull dessert.

Salse Dolci-Piccanti

Sweet-Spicy Sauces

La linea salse dolci piccanti, creme da abbinare a tutti i tipi di formaggi, è realizzata in vaso porzione da 48g sia in box eleganti da tre vasi, piacevole idea regalo, sia in espositore da banco da cinquanta pezzi a disposizione diretta del cliente. Otto differenti gusti nei quali la frutta incontra piacevolmente il gusto piccante della senape.

Our creamy sweet-spicy sauces can be combined with all types of cheeses; they are packaged in a singol portion jar of 48g. Three flavours in an elegant box that could be a nice idea for a gift, or in counter display that contain fifty jars in five flavours very usefull for the customers. Eight different flavours where fruits meets nicely the spicy taste of mustard that gives an amazing taste.

Magnabufèt

Magnabufèt

Salsa cotta al prezzemolo e peperone

Abbinamenti

Carni, uova, frittate, pesce

Parsley and green pepper cooked sauce, traditionally combined with meat; also ideal with eggs, omelettes and fish.

Salsa Ortolana

Ortolana Sauce

Salsa di verdure assortite e pomodoro

Abbinamenti

Carni bollite, ottima per farcitura

A sauce made with a selection of cooked vegetables and tomatoes. The ideal combination for boiled meat and as stuffing.

Salsa Tridada

Tridada Sauce

A base di verdure, dal sapore delicato

Abbinamenti

Tartare di carne, pesce alla griglia

Worked with delicated taste fresh vegetables. Suitable with meat tartare and grilled fish.

La Peperina

Peperina Sauce

A base di peperoni e peperoncino fresco

Abbinamenti

Carni bollite, salumi, uova, crostini

Worked with peppers and chili. Suitable with boiled meat, cold cuts, eggs, toast.

Peperonata

Peperonata

Peperonata tradizionale con capperi

Abbinamenti

Carni, salumi

Traditional peperonata with capers. Suitable with meat and cold cuts.

Ortolana Croccante

Crunchy Ortolana

Giardiniera con verdure in agrodolce

Abbinamenti

Salumi

Mixed pickles with vegetables in sweet and sour sauce. Ideal combination with cold cuts.

Peperoni in Agrodolce

Sweet and Sour Peppers

Peperoni con cipolle in agrodolce

Abbinamenti

Salumi

Sweet peppers and onions in a sweet and sour sauce. The ideal match with cold cuts.

Zucchine in Agrodolce

Sweet and Sour Zucchini

Zucchine, cipolle e basilico in agrodolce

Abbinamenti

Salumi

Zucchini with onions and basil in a sweet and sour sauce. Ideal combination with cold cuts.

Cipolle alla Grasparossa

Red Wine Onions

Cipolle affettate con vino rosso

Abbinamenti

Carni alla griglia, salumi

Onions with red wine. Suitable with grilled meat and cold cuts.

La Cicogna srl
Via Oglio, 9 | Cicognolo (CR)
Tel. +39 0372 830624
Fax +39 0372 832192
mostardaluccini@libero.it
mostardaluccini.com