

CONSERVE



di
Milvia Vincenzini



CONSERVE

are one of a kind delicacies that can be paired with meat or fish dishes, cheeses or any other match your imagination might suggest.

These specialities are the result of my research and my imagination; I use first grade ingredients, most of which biologic.

All the products are hand crafted in Rome (Italy) and are available in jars of 106 or 212 ml.

Is possible to customize the label to match your company's or for a special occasion or a gift.

You can choose from a list of 14 different flavours:

CHILI PEPPER BASE
CHUTNEY
CITRUS SECTION
VEGETABLES JAM
FRUIT & SPICE



Milvia

CONSERVE

sono specialità originali che si abbinano alle pietanze di carne, di pesce, ai formaggi e a tutte le combinazioni che la fantasia suggerisce.

Queste preparazioni sono frutto della mia ricerca e della mia fantasia; utilizzo ingredienti di prima qualità, molti dei quali biologici.

Sono prodotti artigianali, disponibili in vasetti da 106 e 212 ml.

È possibile personalizzare l'etichetta per la tua azienda o per un regalo speciale e realizzare confezioni

Conservasono 14 specialità, divise in:

A BASE DI PEPERONCINO
CHUTNEY
SEZIONE AGRUMI
CONFETTURE DI ORTAGGI
FRUTTA & SPEZIE

CONSERVE



di
Milvia Vincenzini

www.conservedimilvia.com
[facebook/conservedimilvia](https://www.facebook.com/conservedimilvia)



MUY PICCANTILLA

Ingredienti:

peperoncino, peperoni, cipolla,
aceto rosso, sale q.b., olio evo q.b.



Condimento da aggiungere a piacere a ogni
pietanza, sulle carni, i formaggi, nelle insalate
o per condire la pastasciutta

Ingredients:

chili peppers, paprika, onion, red vinegar,
salt and extra virgin olive oil

This is a hot sauce that can be added to any dish.
Goes well with meat, cheese, salads or even to add
spice to your pasta.

Warning! Quite hot :-D



106 ml

212 ml

A BASE DI PEPERONCINO • CHILI PEPPER BASE



CONFETTURA DI PEPERONCINO

Ingredienti:

peperoncino rosso, zucchero



Colpisce a scoppio ritardato: quando arriva la botta e' forte. Squisita con carni e formaggi ricotta o caciottina fresca.

Ingredients:

Red chili peppers, sugar

Hits with delay but when it comes the blow is strong. Perfect with meat and cheese, ricotta cheese or young cheese.

Warning! Quite hot :-D



106 ml

A BASE DI PEPERONCINO • CHILI PEPPER BASE



PEPERONI E POMODORO



Ingredienti:

Peperoni, pomodori, peperoncino, cipolla, aceto, sale q.b. olio evo q.b.

Salsa gustosa per condire la pasta anche da sola o allungata con olio o panna fresca e parmigiano, condisce di piccante le pietanze di carne, i formaggi o le verdure grigliate.

Ingredients:

Paprika, tomatoes, chili peppers, onion, vinegar, salt, olive oil

Tasty sauce to add flavour to your pasta.

Can be mixed with creme fraiche and parmesan cheese, gives a spicy taste to meat dishes, cheeses or grilled vegetables.



106 ml

2.12 fl. oz.

A BASE DI PEPERONCINO • CHILI PEPPER BASE



CHUTNEY DI NATALE

cachi e datteri



Ingredienti:

Cachi, datteri, pomodoro, cipolla,
mela, zucchero, zenzero, aceto, peperoncino,
spezie

Lievemente piccante si spalma sul pane insieme
al formaggio sulle carni o sui cereali. Amata
anche da chi solitamente detesta sia i cachi
che i datteri.

Ingredients:

Kaki persimmon, dates, tomatoes, onion, apple,
sugar, ginger, vinegar, chili pepper, spices

Lightly spicy can be used as spread on bread with
cheese or meat. Appreciated usually also by who
doesn't really like either kaki or dates.



106 ml

212 ml

CHUTNEY



CHUTNEY DI MELE



Ingredienti:

pomodori rossi, mele golden,
zucchero di canna, cipolla,
aceto bianco, semi di senape, sale

Un sapore raffinato guarnisce arrostiti o bolliti di carne e di pesce e' buonissima sul pane integrale o sul chapati. Piace anche ai bambini e sostituisce il ketchup.

Ingredients:

Red tomatoes, golden apples, brown sugar, onion, white vingar, mustard seeds, salt

A refined taste goes well with roasted or boiled meat and fish. Is also very good on whole bread or chapati.



106 ml

212 ml

CHUTNEY



CHUTNEY DI ZUCCA

Ingredienti:

Zucca bio, pomodoro, aceto,
zucchero, uvetta bio, aglio,
cipolla, spezie



Lievemente piccante, accompagna carni e verdure formaggi o uova. e' buonissima anche sul pane casareccio o integrale ottima per condire il riso o altri cereali integrali.

Ingredients:

Pumpkin, tomato, vinegar, sugar, raisins, garlic,
onion, spices

Lightly spicy it pairs with meat and vegetables, cheeses or eggs. Can be used to add flavour to rice or other whole grains.



106 ml

2.12 fl oz

CHUTNEY



MARMELLATA LIMONI PISTACCHIO E PEPERONCINO



Ingredienti:

Limoni bio, zucchero, pistacchio,
peperoncino

Sapori mediterranei

dolci e aspri per accompagnare salumi e formaggi

Ingredients:

Lemons, sugar, Sicilian pistachios, chili peppers

Mediterranean flavours sweet and sour to go along
with cured meat and cheeses



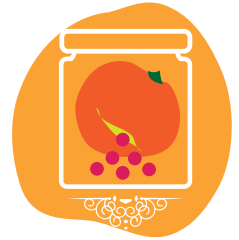
106 ml

212 ml

SEZIONE AGRUMI • CITRUS SECTION



MARMELLATA MANDARINI PEPE ROSA ZENZERO



Ingredienti:

Mandarini bio, zucchero,
pepe rosa in grani, radice di zenzero fresco

Il profumo del mandarino ha un effetto
consolatorio e benefico, si abbina al salato ma si
sposa bene anche con pane e burro al mattino.

Ingredients:

Tangerines, sugar, pink pepper grains, fresh ginger

The scent of tangerines has a soothing effect.
For savoury dishes but goes well with bread and
butter in the morning as well.



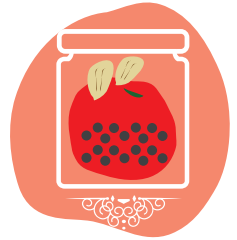
106 ml

2.12 ml

SEZIONE AGRUMI • CITRUS SECTION



MARMELLATA ARANCE MANDORLE SEMI DI PAPAVERO



Ingredienti:

Arance bio, zucchero,
mandorle tostate, semi di papavero bio

Per una colazione originale,
da usare in tutte le preparazioni tradizionali dolci
o in abbinamenti salati come detta la fantasia.

Ingredients:

Oranges, sugar, toasted almonds, poppy seeds

For an alternative breakfast, it can be used in all
the traditional sweets or paired with savoury
dishes following your imagination.



106 ml

2.12 ml

SEZIONE AGRUMI • CITRUS SECTION



CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE



Ingredienti:

Cipolle rosse bio, uvetta,
zucchero, aceto, vino bianco, spezie

Confettura agrodolce per condire carne e formaggi o da sola sul pane o crostini; ottima sui cereali o sui legumi, sapore dolce e deciso allo stesso tempo.

Ingredients:

Red onion, raisins, sugar, vinegar, white wine, spices

Sweet and sour jam to dress meat and cheese or by itself on toasted bread; excellent on grains or legumes, with a sweet and strong flavour at the same time.



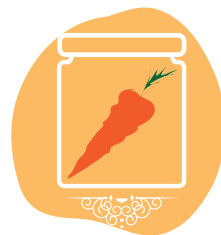
106 ml

212 ml

CONFETTURE DI ORTAGGI • VEGETABLE JAM



CONFETTURA DI CAROTE



Ingredienti:

Carote bio, zucchero di canna,
cognac, limone

Condimento per formaggi tipo gorgonzola
su pane bruscato o in preparazioni dolci
su uova sode o uova di pesce e crostacei.

Ingredients:

Carrots, brown sugar, cognac, lemon

Dressing for blue cheeses, is really good
on croutons on eggs, caviar or crustaceans.



106 ml

212 ml

CONFETTURE DI ORTAGGI • VEGETABLE JAM



CONFETTURA DI POMODORI VERDI



Ingredienti:

Pomodori verdi, zucchero di canna,
limone bio, vaniglia

Condimento dal sorprendente gusto sempre
in sintonia con le pietanze di carne o verdura;
ottima sul pesce bollito o sulle uova.

Da provare anche sul pane con burro salato

Ingredients:

Green tomatoes, brown sugar, lemon, vanilla

Dressing with a surprising taste, always in
harmony with meat or vegetables; excellent on
boiled fish or eggs. also on bread and salted butter.



106 ml

2.12 ml

CONFETTURE DI ORTAGGI • VEGETABLE JAM



CONFETTURA DI PERE NOCI ZAFFERANO



Ingredienti:

Pere, noci in pezzi, zucchero,
pepe, stimmi di zafferano, limone

Una marmellata da colazione imbibizzarrita da un tocco di piccante e dal gusto caldo dello zafferano che la rende adatta ad abbinamenti salati.

Ingredients:

Pears, walnuts, sugar, pepper, saffron stems, lemon

This is a traditional jam for breakfast with a twist of spicy and the warm taste of saffron, it can also be served on savoury combinations.

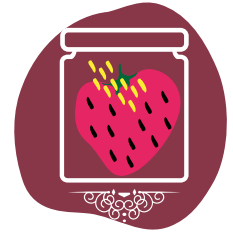


106 ml

2.12 ml



MOSTARDINA FRAGOLE E FRUTTA ESTIVA



Ingredienti:

Fragole, albicocche, pesche, zucchero,
senape in polvere, aceto

Gusto insolito che sorprende per il dolce e profumato
aroma della fragola e della frutta estiva
mescolato all'asprezza della senape;
per formaggi o pietanze a fantasia

Ingredients:

Strawberries, apricot, peaches, sugar, powdered
mustard, vinegar

Unusual taste that surprises with the sweet and
fragrant aroma of the strawberries and the summer
fruits mixed to the sourness of the mustard; to be
eaten with cheese or any dish that tickles your fantasy



106 ml

212 ml

FRUTTA & SPEZIE • FRUIT & SPICE