

Prodotti per intenditori "d.o.c."

Una linea di specialità alimentari uniche, alla riscoperta di antiche ricette.
Prodotti semplici e genuini con l'aggiunta del vino Boca d.o.c.,
ingrediente utilizzato nella lavorazione artigianale.



Biscotti e Curunin al vino Boca d.o.c.

Fragranti biscotti della tradizione maggiorese lavorati artigianalmente, ideali come dolce fine pasto, lieto risveglio mattutino, golosa merenda.

L'aggiunta del nostro vino tra gli ingredienti rinnova questo prodotto esaltandone il profumo e il sapore.

Ingredienti Curunin: farina 00, zucchero, burro, margarina vegetale, tuorli d'uovo Cat A, vino Boca d.o.c. (10%), lievito in polvere, miele.

Ingredienti biscotti: farina di grano tenero, zucchero, burro, margarina vegetale, uova, vino Boca d.o.c. (10%), sale, malto, bicarbonato di ammonio.

Confezione Curunin: gr. 350 e gr. 500

Confezione Biscotti: gr. 280 e gr. 500



Cugnà al vino Boca d.o.c.

Tipica produzione del Piemonte a base di mosto d'uva e vino.

Ottima per accompagnare formaggi e bolliti o spalmata sulla polenta.

Ingredienti: pere (65%), Vino Boca d.o.c. (25%), mosto d'uva (10%), zucchero, fichi, noci, nocciole.

Confezione: gr. 210



Confettura di mele al vino Boca d.o.c.

Piacevolissima confettura ideale per il fine pasto, da sola o abbinata al gelato.

L'aggiunta di vino Boca d.o.c. durante la cottura conferisce il tipico e particolare sapore.

Ingredienti: mele (65%), zucchero, vino Boca d.o.c. (25%), succo di limone, cannella.

Frutta: 65 gr. x 100 gr. - Zuccheri totali: 50 gr. x 100 gr.

Confezione: gr. 210



Taglioli al vino Boca d.o.c.

Pasta di semola di grano duro con vino Boca d.o.c. lavorata con trafila al bronzo per garantire la giusta rugosità alla pasta e poi lentamente fatta essiccare a temperature moderate.

Cuocere in acqua bollente salata per 4/5 minuti. Scolare e condire con ragù o olio extravergine di oliva.

Servire cospargendo con formaggio.

Ingredienti: semola di grano duro, uova, vino Boca d.o.c. (5%), bietola rossa essiccata.

Confezione: gr. 250



Albicocche al vino Boca d.o.c.

Queste albicocche sciroppate provengono da ricette tramandate da famiglie contadine e sono confezionate a mano in pochi vasetti. Ottime come dessert accompagnate dal gelato.

Ingredienti: albicocche (65%), vino Boca d.o.c. (25%), acqua, zucchero.

Confezione: gr. 330

Sono inoltre disponibili: Cioccolatini al vino Boca d.o.c., Creme al cioccolato piemontese, Riso Venere, Pasta con farina di riso Venere, Succo di mela....



CANTINE del CASTELLO CONTI snc
Via Borgomanero 15 - Maggiora (Novara) ITALY
Tel. +39.0322.87187 - Fax +39.0322.87853
www.castelloconti.it - info@castelloconti.it

Prodotti per intenditori “d.o.c.”

Una linea di specialità alimentari uniche, alla riscoperta di antiche ricette.
Prodotti semplici e genuini con l'aggiunta del vino Boca d.o.c.,
ingrediente utilizzato nella lavorazione artigianale.



Biscotti e Curunin al vino Boca d.o.c.

Fragranti biscotti della tradizione maggiorese lavorati artigianalmente, ideali come dolce fine pasto, lieto risveglio mattutino, golosa merenda.

L'aggiunta del nostro vino tra gli ingredienti rinnova questo prodotto esaltandone il profumo e il sapore.

Ingredienti Curunin: farina 00, zucchero, burro, margarina vegetale, tuorli d'uovo Cat A, vino Boca d.o.c. (10%), lievito in polvere, miele.

Ingredienti biscotti: farina di grano tenero, zucchero, burro, margarina vegetale, uova, vino Boca d.o.c. (10%), sale, malto, bicarbonato di ammonio.

Confezione Curunin: gr. 350 e gr. 500

Confezione Biscotti: gr. 280 e gr. 500



Cugnà al vino Boca d.o.c.

Tipica produzione del Piemonte a base di mosto d'uva e vino.

Ottima per accompagnare formaggi e bolliti o spalmata sulla polenta.

Ingredienti: pere (65%), Vino Boca d.o.c. (25%), mosto d'uva (10%), zucchero, fichi, noci, nocciole.

Confezione: gr. 210



Confettura di mele al vino Boca d.o.c.

Piacevolissima confettura ideale per il fine pasto, da sola o abbinata al gelato.

L'aggiunta di vino Boca d.o.c. durante la cottura conferisce il tipico e particolare sapore.

Ingredienti: mele (65%), zucchero, vino Boca d.o.c. (25%), succo di limone, cannella.

Frutta: 65 gr. x 100 gr. - Zuccheri totali: 50 gr. x 100 gr.

Confezione: gr. 210



Taglioli al vino Boca d.o.c.

Pasta di semola di grano duro con vino Boca d.o.c. lavorata con trafila al bronzo per garantire la giusta rugosità alla pasta e poi lentamente fatta essiccare a temperature moderate.

Cuocere in acqua bollente salata per 4/5 minuti. Scolare e condire con ragù o olio extravergine di oliva.

Servire cospargendo con formaggio.

Ingredienti: semola di grano duro, uova, vino Boca d.o.c. (5%), bietola rossa essiccata.

Confezione: gr. 250



Albicocche al vino Boca d.o.c.

Queste albicocche sciroppate provengono da ricette tramandate da famiglie contadine e sono confezionate a mano in pochi vasetti. Ottime come dessert accompagnate dal gelato.

Ingredienti: albicocche (65%), vino Boca d.o.c. (25%), acqua, zucchero.

Confezione: gr. 330



CANTINE del CASTELLO CONTI snc
Via Borgomanero 15 - Maggiora (Novara) ITALY
Tel. +39.0322.87187 - Fax +39.0322.87853
www.castelloconti.it - info@castelloconti.it

Products for connoisseurs

A range of unique food specialities, discovered from ancient recipes.
Simple and natural products with the addition of Boca d.o.c. wine,
ingredient used in the artisan production.



Biscuits and Curunin with Boca d.o.c. wine

Fragrant biscuits typical of Maggiora, manually made, ideal sweets at the end of the meal, happy morning and afternoon break. The addition of wine among the ingredients gives them an interesting and new flavour.
Ingredients Curunin: flour 00, sugar, butter, vegetable margarine, eggs' yolks cat. A, Boca d.o.c. wine (10%), baking powder, honey.

Ingredienti Biscuits: wheat flour, sugar, butter, vegetable margarine, eggs, Boca d.o.c. wine (10%), salt, malt, bicarbonate.

Packaging Curunin: gr. 350 and gr. 500

Packaging Biscotti: gr. 280 and gr. 500



Cugnà with Boca d.o.c. wine

Typical recipe of Piedmont with grapes must and wine.

Exquisite paired with cheeses, cold meat or spread on polenta.

Ingredients: pear (65%), Boca wine d.o.c. (25%), must of grapes (10%), sugar, fig, walnut, hazel-nut.

Packaging: gr. 210



Apple jam with Boca d.o.c. wine

Delicious jam, ideal at the end of the meal, good also with ice cream.

The addition of wine during cooking, gives this jam a typical and special taste.

Ingredients: apple (65%), sugar, Boca wine d.o.c. (25%), lemon-juice, cinnamon.

Fruit: 65 gr. x 100 gr. - total sugar: 50 gr. x 100 gr.

Packaging: gr. 210



Noodles with Boca d.o.c. wine

Noodles of semolina of durum wheat with Boca wine d.o.c. Use: cook the noodles in 4/liters of salted boiling water for about 4/5 minutes (1 lt. water, 10g salt, for 100g pasta). Afterwards drip them off and serve them hot with ragout or extra virgin olive oil, sprinkled with Parmesan cheese.

Ingredients: semolina of durum wheat, eggs, Boca wine d.o.c.(5%), powdered beetroot.

Packaging: gr. 250



Apricots with Boca d.o.c. wine

Apricots in syrup, made following an old peasant recipe, are jarred by hand.

Excellent as a dessert on their own or together with ice cream.

Ingredients: apricot (65%), Boca wine d.o.c. (25%), water, sugar.

Packaging: gr. 330

Also available: chocolates with Piedmontese Boca d.o.c. wine, Piedmontese chocolates creams, Venere rise, Pasta made of Venere rise flour, apple juice...



CANTINE del CASTELLO CONTI snc
Via Borgomanero 15 - Maggiora (Novara) ITALY
Tel. +39.0322.87187 - Fax +39.0322.87853
www.castelloconti.it - info@castelloconti.it