

WELKOM

Terre Lente laat je kennismaken met de smaak van de streek. Van worst en kaas, tot olijfolie, ingemaakte groenten en bijzondere wijnen. Eigenaar Luigi Pucciano verkoopt bijzondere producten van kleinschalige boeren- en familiebedrijven uit het Zuid-Italiaanse Calabrië, en hij weet er ook het nodige bij te vertellen. Met liefde voor goed eten, oog voor dierenwelzijn en kwaliteit, en passie voor de streek! Terre Lente is net begonnen, dus de site en het assortiment zijn in ontwikkeling. We houden jullie op de hoogte!

Terre Lente levert aan bedrijven (restaurants) en particulieren.

NAAR PRODUCTEN



volg Terre Lente op



Capocollo



Suino Nero di Calabrië (zwart varken uit Calabrië) is een bijzonder varkensras uit de streek. Het ras is herontdekt na met uitsterven bedreigd te zijn geweest. De varkens leven in de bossen. Capocollo wordt gemaakt uit een stuk van de bovenkant van de nek van het varken (collo betekent nek of hals en capo bovenkant). Het vlees wordt gezouten, ingewreven met peper en vervolgens aan de lucht gedroogd en ca. 3 maanden lang gerijpt.

Hoe eet je capocollo? Capocollo is een stevige stuk vlees en je kunt het daarom het best in dunne plakken snijden. Hij is lekker op brood, bij de borrel of dingesneden als carpaccio met wat olijfolie, geraspte pecorino en eventueel wat rucola.

Boerderij Azienda Agricola Romano. Biologisch gecertificeerd.

Terre Lente

* culinaire pareltjes *

Luigi Pucciano

+39 339 147 9984

+31 6 1995 6075

info@terrelente.com

terrelente.com

facebook.com/terrelente

volg Terre Lente op



Lardo



Lardo is spek uit de rug van het varken. Het vlees wordt op smaak gebracht met zout, peper en paprika. Hierna wordt hij aan de lucht gedroogd.

Hoe eet je lardo?

De lardo is het lekkerst wanneer je 'm flinterdun snijdt. Hij is goed bij antipasti, of op brood in combinatie met verse ui, of in combinatie met vleesgerechten.

Boerderij

Azienda Agricola Romano. Biologisch gecertificeerd.

Terre Lente

* culinaire pareltjes *

Luigi Pucciano

+39 339 147 9984

+31 6 1995 6075

info@terrelente.com

terrelente.com

facebook.com/terrelente

volg Terre Lente op



Ricotta Secca



Ricotta secca is een gerijpte kaas gemaakt uit geiten-, schapen- en koemelk. Hij is lekker bij antipasti of pasta.

Kaasmakerij

Azienda Agricola BioSila. Biologisch gecertificeerd.

Terre Lente

* culinaire pareltjes *

Luigi Pucciano

+39 339 147 9984

+31 6 1995 6075

info@terrelente.com

terrelente.com

facebook.com/terrelente

volg Terre Lente op



Soppressata



Soppressata wordt vervaardigd uit de edele stukken van het varken: schouder, lende en rug-spek. Het grove gehakt wordt met zout en zwarte peper op smaak gebracht, en als worst aan de lucht gedroogd en gerijpt.

Hoe eet je soppressata?

Soppressata is er in een pittige en niet-pittige variant. Hij doet 't goed op brood en pizza, en bij antipasti.

Boerderij

Azienda Agricola Romano. Biologisch gecertificeerd.

Terre Lente

* culinaire pareltjes *

Luigi Pucciano

+39 339 147 9984

+31 6 1995 6075

info@terrelente.com

terrelente.com

facebook.com/terrelente

volg Terre Lente op



Salsiccia



Salsiccia wordt gemaakt uit de spiering en het ribbenvlees van de suino nero (zwart varken). Het vlees wordt met zout en rode paprika gekruid, vervolgens aan de lucht gedroogd en gerijpt.

Hoe eet je salsiccia?

Salsiccia is er in een pittige en niet-pittige variant. Hij doet 't goed op brood, bij antipasti of gewoon zomaar.

Boerderij

Azienda Agricola Romano. Biologisch gecertificeerd.

Terre Lente

* culinaire pareltjes *

Luigi Pucciano

+39 339 147 9984

+31 6 1995 6075

info@terrelente.com

terrelente.com

facebook.com/terrelente

volg Terre Lente op



Giuncata



Is een halfgerijpte kaas uit geiten- en schapenmelk. Hij is lekker bij antipasti.

Kaasmakerij

Azienda Agricola BioSila. Biologisch gecertificeerd.

Terre Lente

* culinaire pareltjes *

Luigi Pucciano

+39 339 147 9984

+31 6 1995 6075

info@terrelente.com

terrelente.com

facebook.com/terrelente

volg Terre Lente op



'Nduja



'Nduja is een smeerbare pittige salami. Deze bijzondere, typisch Calabrese worst bestaat uit zacht vlees, borst en buikspek van het varken. 'Nduja is met zout en pittige paprika op smaak gebracht, en wordt aan de lucht gedroogd waarbij de zachtheid blijft.

Hoe eet je 'nduja?

'Nduja is heerlijk op brood en pizza, maar is ook heel lekker als pastasaus.

Boerderij

Azienda Agricola Romano. Biologisch gecertificeerd.

Terre Lente

* culinaire pareltjes *

Luigi Pucciano

+39 339 147 9984

+31 6 1995 6075

info@terrelente.com

terrelente.com

facebook.com/terrelente

volg Terre Lente op



Pancetta



Pancetta is een speklap afkomstig van de varkensbuik. De pancetta wordt gepekeld met zout en zwarte peper, gekruid met paprika en daarna aan de lucht gedroogd.

Hoe eet je pancetta?

Pancetta is heerlijk voor in de pastasaus.

Boerderij

Azienda Agricola Romano. Biologisch gecertificeerd.

Terre Lente

* culinaire pareltjes *

Luigi Pucciano

+39 339 147 9984

+31 6 1995 6075

info@terrelente.com

terrelente.com

facebook.com/terrelente

volg Terre Lente op



Pecorino



Pecorino is gemaakt van schapenmelk (pecora betekent schaap).
Er is een gerijpte en halfgerijpte pecorino.

Hoe eet je pecorino?

Pecorino is lekker bij antipasti en wordt veel gebruikt door pastagerechten met een lichte saus of zonder saus.

Kaasmakerij

Azienda Agricola BioSila. Biologisch gecertificeerd.

Terre Lente

* culinaire pareltjes *

Luigi Pucciano

+39 339 147 9984

+31 6 1995 6075

info@terrelente.com

terrelente.com

facebook.com/terrelente

volg Terre Lente op



Caciocavallo



Caciocavallo is een jonge kaas gemaakt van koemelk. De caciocavallo is herkenbaar aan zijn typische kegel- of peervormige uiterlijk. Het is een bijzondere 'hangkaas', die hangend wordt gerijpt.

Hoe eet je caciocavallo?

Caciocavallo is lekker bij antipasti, lasagna en pasta, of als kaas voor ovenschotelgerechten.

Kaasmakerij

Azienda Agricola BioSila. Biologisch gecertificeerd.

Terre Lente

* culinaire pareltjes *

Luigi Pucciano

+39 339 147 9984

+31 6 1995 6075

info@terrelente.com
terrelente.com

facebook.com/terrelente

volg Terre Lente op

