



LA BANDITA

CONSERVE
DI FRUTTA E
VERDURA

LA BANDITA
Azienda Agricola Biologica
53020 Petroio, Trequanda (SI)
Tel.: 0577 665826 - E-mail: info@labandita.it - www.labandita.it



**Composta
di cipolle rosse**

Composta di cipolle rosse

Ingredienti: cipolle rosse, zucchero, vino rosso, limone, aceto balsamico, sale. **Contiene solfiti.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Valore energetico: Kcal 144, KJ 592 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 34g di cui zuccheri 34g - Proteine 0,8g - Sale 0,3g

Si abbina felicemente a formaggi stagionati o affumicati ed a carni saporite come il maiale, la selvaggina, la cacciagione, preferibilmente cotte arrosto.

Formati: 40g, 100g, 212g.



*Composta
di peperoni
gialli*

Composta di peperoni gialli

Ingredienti: peperoni gialli, zucchero, vino bianco, miele, limone, sale, peperoncino. **Contiene solfiti.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Valore energetico: Kcal 180, KJ 745 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 43g di cui zuccheri 43g - Proteine 0,8g - Sale 0,3g

Deliziosa con tutti i formaggi a pasta morbida, soprattutto con la ricotta, dà luogo a intriganti abbinamenti con il collo d'oca ripieno, i fegatini, i patè di fegato. Formati: 40g, 100g, 212g.



*Composta dolce di
pomodori verdi*

Composta dolce di pomodori verdi

Ingredienti: pomodori verdi, zucchero, succo e scorza di limone, vaniglia (baccello).

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Valore energetico: Kcal 168, KJ 694 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 40g di cui zuccheri 40g - Proteine 0,8g - Sale 0,3g

Predilige i formaggi saporiti e le carni lesse; gustosissima con il pane al sesamo.

Formati: 40g, 100g.



*Composta
piccante di
peperoni rossi*

Composta piccante di peperoni rossi

Ingredienti: peperoni rossi, zucchero, peperoncino, vino rosso, sale. **Contiene solfiti.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Valore energetico: Kcal 188, KJ 779 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 45g di cui zuccheri 45g - Proteine 0,8g - Sale 0,3g

Perfetta con le verdure crude e sui crostini, si coniuga magnificamente con formaggi, uova, carni bollite, maiale in porchetta.

Formati: 40g, 100g, 212g.



**Crema
di cipolle
al tartufo**

Crema di cipolle al tartufo

Ingredienti: cipolle, zucchero, vino bianco, miele, burro, sale, tartufo in salamoia, essenza di tartufo bianco. **Contiene solfiti.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Valore energetico: Kcal 112, KJ 456 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 26g di cui zuccheri 26g - Proteine 0,8g - Sale 0,3g

Un grande abbinamento per formaggi a pasta morbida e carni bianche. Deliziosa sui crostini di pane.

Formati: 40g, 100g, 212g.



“Fiamma d’Orcia”, composta di peperoncino

Ingredienti: peperoncino, zucchero, vino bianco, sale. **Contiene solfiti.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 152, KJ 626 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 36g di cui zuccheri 36g - Proteine 0,8g - Sale 0,3g

Piccantissima, per soli amatori. Da abbinare a formaggi stagionati e carni.

Formati: 40g, 100g.



Zucca allo zenzero (composta)

Ingredienti: zucca, zucchero, vino bianco, aceto, sale, zenzero, peperoncino. **Contiene solfiti.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 160, KJ 660 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 38g di cui zuccheri 38g - Proteine 0,8g - Sale 0,3g

Eccellente in abbinamento a salumi, formaggi stagionati o piccanti.

Formati: 40g, 100g, 212g.



Zucchine allo zenzero

Ingredienti: zucchine, zucchero, succo e scorza di limone, zenzero, cognac.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 160, KJ 660 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 38g di cui zuccheri 38g - Proteine 0,8g - Sale 0,3g

Ottima con formaggi freschi e stagionati e carni bianche bollite.

Formati: 40g, 100g.



Confettura di sambuco

Ingredienti: sambuco, zucchero, mela, limone.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 136, KJ 558 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 32g di cui zuccheri 32g - Proteine 0,8g - Sale 0,3g

Ideale per la prima colazione o la merenda su pane tostato non imburrato, o fette biscottate, si coniuga magnificamente con formaggi delicati come la ricotta: ottima anche con la cacciagione; da provare in abbinamento al capriolo. Formati: 40g, 100g.



Confettura extra di albicocche

Ingredienti: albicocche, zucchero, limone.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 208, KJ 864 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 50g di cui zuccheri 50g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ideale per la prima colazione o la merenda su pane tostato imburrato, o fette biscottate, è splendida sulle crostate e nella Sachertorte.

Formati: 40g, 100g, 212g.

**Confettura
extra
di ciliege**



Confettura extra di ciliege

Ingredienti: ciliege, zucchero, limone.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 188, KJ 779 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 45g di cui zuccheri 45g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ideale per la prima colazione o la merenda su pane tostato non imburrito, o fette biscottate:
ottima sulle crostate.

Formati: 40g, 100g, 212g.

**Confettura
extra
di fichi**



Confettura extra di fichi

Ingredienti: fichi, zucchero, limone, cognac.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 228, KJ 949 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 55g di cui zuccheri 55g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ideale per la prima colazione o la merenda su pane tostato non imburrito o fette biscottate,
costituisce un felice connubio con prosciutto dolce, formaggi cremosi, noci e mandorle.

Formati: 40g, 100g, 212g.

**Confettura
extra
di fichi
e noci**



Confettura extra di fichi e noci

Ingredienti: fichi, zucchero, noci, limone, cognac. **Contiene glutine.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 188, KJ 779 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 45g di cui zuccheri 45g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Versione “ghiotta” della Confettura di fichi.

Formato: 40g.

**Confettura
extra
di fragole**



Confettura extra di fragole

Ingredienti: fragole, zucchero di canna, limone.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 168, KJ 694 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 40g di cui zuccheri 40g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ideale per la prima colazione o la merenda su pane tostato non imburrito, o fette biscottate.
Vera ghiottoneria, a cucchiaini, con la panna montata.

Formati: 40g, 100g, 212g.

**Confettura
di fragole
al pepe**



Confettura di fragole al pepe

Ingredienti: fragole, zucchero di canna, limone, vino rosso, pepe misto. **Contiene solfiti.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 180, KJ 745 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 43g di cui zuccheri 43g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Intrigante in abbinamento con formaggi a pasta morbida; perfetta con la ricotta.

Formati: 40g, 100g.

LA BANDITA



More di rovo (confettura)

Ingredienti: more, zucchero, limone.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 180, KJ 745 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 43g di cui zuccheri 43g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Eccellente per la prima colazione o la merenda su pane tostato non imburrito, o fette biscottate: ottima per le crostate e la piccola pasticceria.

A seconda dei gusti, può trovare felici abbinamenti con formaggi e selvaggina. Formati: 40g, 212g.



Confettura extra di pesche

Ingredienti: pesche, zucchero, limone.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 188, KJ 779 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 45g di cui zuccheri 45g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ideale per la prima colazione o la merenda su pane tostato non imburrito, o fette biscottate: ottima sulle crostate.

Formati: 40g, 100g, 212g.



Confettura extra di susine

Ingredienti: susine, zucchero, limone.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 188, KJ 779 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 45g di cui zuccheri 45g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ideale per la prima colazione o la merenda su pane tostato imburrito, o fette biscottate, è da provare con polenta alla griglia, carni lesse e selvaggina.

Formati: 40g, 100g, 212g.



Scosciamonache piccanti (composta)

Ingredienti: susine Scosciamonache, zucchero, limone, peperoncino.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 152, KJ 626 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 36g di cui zuccheri 36g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ottima con i formaggi di capra e con la ricotta è un felice abbinamento con le carni di maiale.

Formati: 40g, 100g.



Ambra d'Orcia (preparazione a base di margherite)

Ingredienti: zucchero, acqua, margherite 20%, limone.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 272, KJ 1136 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 66g di cui zuccheri 66g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ha l'aspetto del miele ed il miele lo ricorda anche al sapore che arricchisce con una sensazione leggera e gradevole di camomilla.

Formato: 40g.



Crema di papavero

Ingredienti: mele, zucchero, petali di papavero, limone, alcol.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 152, KJ 626 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 36g di cui zuccheri 36g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ottima in abbinamento con la ricotta e con i formaggi cremosi non piccanti. E' un valido calmante in caso di tosse.

Formato: 40g.



Tarassaco d'Orcia

Ingredienti: zucchero, acqua, tarassaco 20%, limone.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 292, KJ 1221 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 71g di cui zuccheri 71g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Molto simile al miele per aspetto e sapore, si abbina felicemente con ogni tipo di formaggio.

Formato: 40g.



Crema di pere all'aceto balsamico

Ingredienti: pere, zucchero, aceto balsamico, chiodi di garofano. **Contiene solfiti.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 160, KJ 660 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 38g di cui zuccheri 38g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ottima con i formaggi freschi e stagionati.

Formati: 40g, 100g, 212g.



Crema di pere alla senape

Ingredienti: pere, zucchero, aceto, limone, senape, peperoncino.

Contiene solfiti.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 168, KJ 694 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 40g di cui zuccheri 40g - Proteine <0,5g - Sale <0,01g

Ottima con i formaggi freschi e stagionati e con le carni bollite.

Formati: 40g, 100g, 212g.



Crema di pere allo zafferano

Ingredienti: pere, zucchero, mandorle, limone, semi di papavero, zafferano, peperoncino.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 168, KJ 694 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 40g di cui zuccheri 40g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ottima con formaggi freschi e stagionati e con le carni bollite.

Formati: 40g, 100g.



Aspic di rosmarino (gelatina)

Ingredienti: limone, acqua, zucchero, rosmarino, pectina di frutta.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 168, KJ 694 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 40g di cui zuccheri 40g - Proteine 0,8g - Sale 0,3g

Perfetto con formaggi semistagionati, è da provare con sarde gratinate, carni grigliate, selvaggina.

Formati: 40g, 100g.



Aspic di vino (gelatina)

Ingredienti: vino rosso, zucchero, pectina di frutta. **Contiene solfiti.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 144, KJ 592 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 34g di cui zuccheri 34g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ottimo per la prima colazione o la merenda con pane tostato e burro, o fette biscottate, si esprime al meglio con i formaggi stagionati.

Formati: 40g, 100g, 212g.



Doppio Malto (gelatina di birra)

Ingredienti: birra, zucchero, pectina di frutta. **Contiene glutine.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 112, KJ 456 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 26g di cui zuccheri 26g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ottenuta da birra artigianale ad alta fermentazione, non pastorizzata e rifermentata naturalmente in bottiglia, questa gelatina conserva invariate le proprietà originali caratterizzate dal sapore di torba, nonché le calde sfumature di colore. Di grande persistenza. Abbinamenti: formaggi freschi e semi-stagionati, carni e verdure alla griglia.

Formati: 40g, 100g.



Xantos (gelatina di vino liquoroso)

Ingredienti: vino liquoroso, zucchero, pectina di frutta. **Contiene solfiti.**

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 188, KJ 779 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 45g di cui zuccheri 45g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ideale con i formaggi stagionati, è particolarmente adatta per la preparazione della pasticceria secca.

Formati: 40g, 100g.



Gelatina extra di pere

Ingredienti: pere, zucchero, limone, pectina di frutta.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 188, KJ 779 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g - Carboidrati 45g di cui zuccheri 45g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Splendida in abbinamenti con parmigiano e formaggi stagionati in genere. Da provare a fine pasto con le noci.

Formati: 40g, 100g, 212g.



**Gelatina
di pere
e grappa**



Gelatina di pere e grappa

Ingredienti: pere, zucchero, limone, grappa, pectina di frutta.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 188, KJ 779 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 45g di cui zuccheri 45g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Variante della gelatina di pere semplice, anch'essa si abbina perfettamente con i formaggi stagionati in genere. La grappa apporta un delicato gusto del tutto particolare.

Formati: 40g, 100g, 212g.



**Gelatina
extra
di uva**

Sangiovese



Gelatina extra di uva Sangiovese

Ingredienti: uva Sangiovese, zucchero, pectina di frutta.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 228, KJ 949 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 55g di cui zuccheri 55g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ottima su crostini di pane imburrati, si abbina perfettamente a formaggi freschi o poco salati.

Formati: 40g, 100g.



Gocce balsamiche

Gocce Balsamiche (gelatina)

Ingredienti: aceto balsamico, zucchero, pectina di frutta.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 180, KJ 745 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 43g di cui zuccheri 43g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Di sapore leggermente pungente ed acidulo è perfetta con i formaggi che tendono ad impastare la bocca. Ottima anche con carni bollite.

Formato: 40g.



MIRTILLI BRUT

Mirtilli Brut (gelatina)

Ingredienti: vino spumante, zucchero, mirtilli, limone, pectina di frutta.

Contiene solfiti.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 160, KJ 660 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 38g di cui zuccheri 38g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Questa gelatina viene normalmente proposta con formaggi freschi e stagionati. Adatta anche per la piccola pasticceria, è da provare come originale abbinamento agli aperitivi. Servire molto fredda.

Formati: 40g, 100g.



MELE COTOGNE

Mele cotogne (confettura)

Ingredienti: mela cotogna, zucchero, limone.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 188, KJ 779 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 45g di cui zuccheri 45g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

La mela cotogna è un frutto molto profumato, diffuso nell'area del Mediterraneo. Ottima semplicemente spalmata su una fetta di pane, costituisce intriganti abbinamenti con formaggi di ogni tipo, carni grasse e cacciagione. Formati: 40g, 212g.



Marmellata di arance

Ingredienti: arance, zucchero, limone, pectina di frutta.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico: Kcal 160, KJ 660 - Grassi <0,5g di cui acidi grassi saturi <0,1g -
Carboidrati 38g di cui zuccheri 38g - Proteine 0,8g - Sale <0,01g

Ideale per la prima colazione o la merenda su pane tostato non imburrato, fette biscottate, panini al latte. Gustosissima con la ricotta ed i dolci al cioccolato.

Formati: 40g, 100g, 212g.