

GUAKAMOLE FATTI A MANO

Comune: Lecce
Indirizzo: Via Settembrini sn
Produttore: Guakamole Fatti a Mano
Contatto telefonico: 3486954683 / 3381729982
E-mail: guakamoleautoproduzioni@gmail.com



Presentazione

Guakamole fatti a mano è nata nel 2015 dalla passione di Giulio e Karin nella ricerca e trasformazione di ingredienti naturali in prodotti genuini, attraverso le antiche ricette della nonna. Utilizziamo i frutti della terra rispettando la loro stagionalità e ricerchiamo ingredienti provenienti da realtà biologiche locali garantite. Il nostro forno a legna sforna pane, focacce, pizzi etc preparati con grani antichi (senatore cappelli, ceccarelli, maiorca etc).

Trasformiamo frutta di stagione biologica in gustose marmellate e composte utilizzando zuccheri integrali.

Prepariamo dei rosolii raccogliendo a mano le bacche, foglie o frutti.

Guakamole fa uso solo di materiali riciclabili per confezionare i suoi prodotti.

Il territorio

Le nostre produzioni avvengono nell' area rurale a pochi km da Lecce.

Dettaglio produzione

I nostri prodotti da forno vengono preparati con ingredienti naturali, semole da grani duri di varietà antiche (senatore cappelli, maiorca, ceccarelli etc), lievito madre, cottura forno a legna (esclusivamente legna ulivo).

La frutta con cui prepariamo le marmellate proviene dalla nostra terra oppure viene acquistata da produttori locali garantiti dalla nostra rete del gas di Oltre Mercato Salento. Utilizziamo esclusivamente zucchero di canna integrale.

I liquori (allorino-mirto-nespolino-limoncello-nocino etc) vengono preparati lasciando in infusione, con tempi differenti per ogni tipo, foglie, bacche, noccioli di piante cresciute nella nostra terra o nella macchia mediterranea lontano da fonti inquinanti.

Gli oleeti si ricavano lasciando macerare in olio di semi biologico, fiori, aromi e spezie.

La nostra verdura viene coltivata con la tecnica del sinergico, creando sinergia tra le piante.

Prodotti offerti

Prodotti da forno salati (pane-focacce-pizza-frise)

Prodotti da forno dolci (torte-biscotti)

Composte e marmellate

Liquori artigianali

Verdura di stagione

Detersivi naturali

Oleeiti

Consigli per l'uso o la conservazione

Il nostro pane ha una durata di conservazione di almeno una settimana in quanto avendo una trama fitta ed essendo preparato con lievito madre, le caratteristiche organolettiche rimangono intatte. Si consiglia di conservarlo avvolto in una stoffa di cotone.

Le nostre focacce possono essere consumate anche dopo 2 giorni in quanto non utilizziamo ingredienti di origine animale. Conservare in luogo asciutto.

Le nostre conserve e marmellate, una volta aperte, devono essere conservate in frigorifero e consumate entro un mese.

I nostri liquori non hanno scadenza ma se ne consiglia il consumo entro massimo 2 anni.

I nostri oleetti hanno durata 1 anno, entro il quale si possono ottenere i maggiori benefici.