



COMPOTAS D'AUTOR MARKET

D'Autor
market



A Quinta Diagares

A Quinta Diagares, em Valadares, concelho de Baião, é localizada num dos municípios portugueses com melhor qualidade ambiental, contando com a maior percentagem de área verde e florestal do distrito do Porto.

Outrora visitada por Visigodos e Romanos, e envolvida por uma magnífica paisagem, entre os vinhedos e paisagens de serra, cortados pelo leito do rio Douro, a região oferece o ambiente próprio ao virtuosismo gastronómico.

Segundo a tradição, junto à Quinta Diagares passa o Caminho de Santiago, aqui mesmo se dava albergaria aos peregrinos.

A Quinta Diagares & D'Autor Market estão comprometidos com uma alimentação responsável e na criação de empregos locais.





COMPOTAS

A Quinta Diagares, através da sua marca D'Autor Market, decidiu preservar o legado gastronómico oferecendo uma variedade de compotas extra de fruta, de qualidade irrepreensível, para todos aqueles que desejam dar cor e sabor aos seus pequenos-almoços ou qualquer momento gourmet do dia!

A nossa produção de compota extra, elaborada com a fruta fresca da época, ligeiramente adoçada e enriquecida com especiarias ou ingredientes selecionados, realçam o sabor dos produtos locais.

As frutas são separadas uma a uma. Em seguida, são descascadas, cortadas e as compotas são cozinhadas num antigo caldeirão. Eliminamos a casca, manchas e partes muito maduras, por outro lado as raspas e a polpa são valorizadas para dar lugar a texturas únicas! São sempre pequenas quantidades de belos pedaços de frutas biológica envolvidas em apenas 25% de açúcar amarelo, para realçar o sabor da fruta. Oferecemos-lhe ainda alguns ingredientes exóticos e gourmet, combinando-os com as nossas frutas ou legumes, para fazer despertar as papilas gustativas. Uma experiência rica em sabores naturais!

Esta produção em pequena escala é a garantia de uma qualidade artesanal. Ao longo do cozimento, a temperatura e o nível de açúcar são verificados e os frascos esterilizados são cheios por processo manual na nossa cozinha. As compotas extra D'Autor Market são feitas com produtos locais da agricultura local biológica e sustentável. As frutas e legumes vêm diretamente da nossa horta.

Usamos os frutos, na maturidade certa, para obter belas combinações de sabores e cores!



COMPOTA EXTRA DE TANGERINA

A compota de tangerina é uma deliciosa iguaria feita a partir de tangerinas frescas.

As tangerinas são descascadas, retira-se os caroços e são cortadas em pedaços pequenos. Estes pedaços são cozidos lentamente numa calda espessa, formada pelo açúcar e pelo sumo natural da tangerina. O resultado é uma compota suculenta, doce e com um agradável sabor cítrico.

Esta compota é uma ótima maneira de apreciar o sabor das tangerinas fora da época ou mesmo na época. Pode ser servida de diversas formas, adicionando um toque especial a diversas receitas culinárias. Além de ser uma delícia, a compota de tangerina também pode ser uma opção saudável, uma vez que preserva muitos dos nutrientes presentes na fruta.

Ingredientes:

Tangerinas, açúcar amarelo, sumo de limão, gengibre, pectina e sal.

75% Fruta





COMPOTA EXTRA DE AMEIXA VERMELHA

A compota de ameixa vermelha é feita com ameixas vermelhas maduras. As ameixas são cuidadosamente selecionadas e lavadas antes de serem descaroçadas e cortadas em pequenos pedaços. Estes pedaços de ameixa são cozidos numa calda doce, até que a fruta fique macia e a calda adquira uma consistência espessa.

O resultado é uma compota succulenta e saborosa, com um equilíbrio perfeito entre o doce e o amargo característico das ameixas vermelhas. Esta iguaria pode ser apreciada sozinha, como uma sobremesa ou acompanhamento em diversas receitas culinárias.

A compota de ameixa vermelha é uma forma deliciosa de aproveitar o sabor e a doçura natural desta fruta em qualquer época do ano. Pode ser também uma opção saudável, uma vez que preserva muitos dos nutrientes presentes na ameixa vermelha.

Ingredientes:

Ameixas, açúcar amarelo, sumo de limão e pectina.

73% Fruta





COMPOTA EXTRA DE AMEIXA VERMELHA

COM CARDAMOMO

A compota de ameixa vermelha com cardamomo é uma versão refinada e aromática da compota tradicional feita com ameixas vermelhas maduras onde se adiciona cardamomo.

Para preparar esta compota, as ameixas vermelhas são selecionadas e lavadas, em seguida, descaroçadas e cortadas em pedaços pequenos. O cardamomo, é adicionado para realçar o sabor da fruta e proporcionar uma experiência gastronômica única. A compota é então cozida lentamente em uma calda doce, permitindo que as ameixas absorvam o sabor do cardamomo e que os sabores se misturem harmoniosamente.

O resultado é uma compota que combina a doçura natural das ameixas com o exótico sabor do cardamomo.

Ingredientes:

Ameixas, açúcar amarelo, sumo de limão, pectina e cardamomo.

70% Fruta



COMPOTA EXTRA DE AMEIXA AMARELA

A compota de ameixa amarela é feita com ameixas amarelas maduras. As ameixas são cuidadosamente selecionadas, lavadas e descaroçadas antes de serem cozidas em uma calda doce. Os pedaços de ameixa são adicionados à calda e cozidos lentamente até ficarem macios e a calda se tornar espessa.

O resultado é uma compota suculenta e doce, com o sabor característico das ameixas amarelas, que são conhecidas por serem mais doces e menos ácidas do que as variedades vermelhas ou roxas.

Ingredientes:

Ameixas, açúcar amarelo, sumo de limão e pectina.

73% Fruta





COMPOTA EXTRA DE AMEIXA AMARELA

COM HORTELÃ E CANELA

A compota de ameixa amarela com hortelã e canela é uma variação saborosa e aromática da compota tradicional feita com ameixas amarelas maduras, além de contar com o toque especial da hortelã e da canela.

As ameixas são selecionadas, lavadas, descaroçadas e cortadas em pedaços pequenos. A hortelã fresca e os paus de canela são adicionados, proporcionando um aroma refrescante, que complementa perfeitamente o sabor doce das ameixas.

O resultado é uma compota de ameixa amarela com um toque exótico e agradável, onde o sabor doce e suave das ameixas é realçado pela frescura da hortelã e pela nota quente da canela.

A combinação das ameixas amarelas, hortelã e canela cria uma experiência gastronômica única, trazendo um equilíbrio harmonioso entre doçura, frescor e especiarias.

Ingredientes:

Ameixas, açúcar amarelo, sumo de limão, pectina, pau de canela e hortelã.

70% Fruta





COMPOTA EXTRA DE COURGETTE E AMÊNDOAS

A compota de courgette e amêndoas é uma surpreendente combinação culinária que une a suavidade da courgette com o sabor e textura crocante das amêndoas.

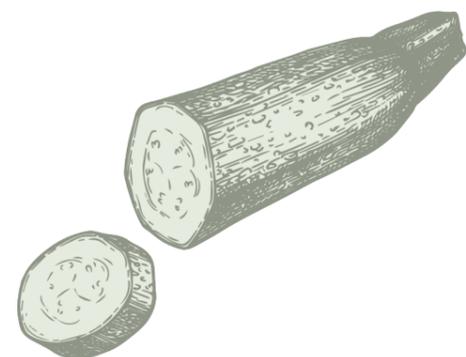
A courgette é cortada em pedaços pequenos e cozida numa calda doce. A adição das amêndoas, proporciona um contraste interessante e uma textura crocante que complementa a maciez da courgette.

Durante a cozedura, os sabores juntam-se e intensificam-se, criando uma compota que equilibra a doçura com o sabor leve e fresco da courgette, além do toque das amêndoas.

Ingredientes:

Courgettes, açúcar amarelo, amêndoas laminadas, sumo de limão, pectina, pau de canela e cravinho.

75% Fruta





COMPOTA EXTRA DE MIRTILO

A compota de mirtilo é uma deliciosa preparação culinária feita com mirtilos frescos.

Os mirtilos são lavados e cozidos numa calda doce. Durante a cozedura, os mirtilos libertam o seu sumo natural, e a calda transforma-se em uma mistura espessa que envolve as frutas.

O resultado é uma compota de mirtilo com uma textura suave e uma cor vibrante, com o sabor agri-doce e delicioso do próprio mirtilo.

Ingredientes:

Mirtilos, açúcar amarelo, sumo de limão e pectina.

75% Fruta





COMPOTA EXTRA DE MIRTILO COM HORTELÃ

A compota de mirtilo com hortelã é uma versão refrescante e saborosa da compota tradicional de mirtilo. Os mirtilos são combinados com hortelã, criando uma mistura de sabores única e agradável.

Os mirtilos são cuidadosamente lavados e preparados para a cozedura. A hortelã é adicionada à mistura, trazendo um toque refrescante e mentolado que complementa maravilhosamente com o sabor dos mirtilos. Esta combinação de ingredientes é então cozida em uma calda doce, até que os mirtilos fiquem macios e a calda adquira uma consistência espessa.

O resultado é uma compota de mirtilo com hortelã que apresenta uma explosão de sabores. A doçura dos mirtilos equilibra-se harmoniosamente com o toque fresco da hortelã, criando uma experiência gastronômica deliciosa.

Ingredientes:

Mirtilos, açúcar amarelo, sumo de limão, pectina e hortelã.

75% Fruta





COMPOTA EXTRA DE MIRTILO

COM VINHO DO PORTO

A compota de mirtilo com vinho do Porto é uma preparação gourmet que combina a doçura e intensidade dos mirtilos com o rico e sofisticado sabor do vinho do Porto. É uma combinação deliciosa que resulta numa compota agridoce com um toque diferente e sutil.

Para fazer esta compota, os mirtilos frescos são lavados e preparados para a cozedura. O vinho do Porto, que é um vinho licoroso e encorpado, é adicionado à mistura de mirtilos. Os ingredientes são cozidos até que os mirtilos fiquem macios e o líquido se reduza em uma calda rica e espessa.

O vinho do Porto dá um toque sofisticado à compota, é uma mistura perfeita dos diversos sabores do Vinho do Porto com a doçura e acidez natural dos mirtilos.

Ingredientes:

Mirtilos, açúcar amarelo, sumo de limão, pectina e vinho do Porto.

75% Fruta





COMPOTA EXTRA DE KIWI

A compota de kiwi é uma deliciosa preparação feita com kiwis maduros. O kiwi é uma fruta exótica e vibrante, conhecida pela sua polpa verde brilhante, e pelo seu sabor doce e levemente ácido.

Para fazer a compota, os kiwis são descascados e cortados em pequenos pedaços. Em seguida, são cozidos numa calda doce. Durante a cozedura, os kiwis libertam o seu sumo natural, e a calda transforma-se numa mistura espessa que envolve os pedaços da fruta.

O resultado é uma compota succulenta, com a textura macia e o sabor refrescante do kiwi. A compota de kiwi é apreciada pelo seu equilíbrio perfeito entre doçura e acidez.

Ingredientes:

Kiwi, açúcar amarelo, sumo de limão e pectina.

75% Fruta





COMPOTA EXTRA DE MORANGO

A compota de morango é uma deliciosa preparação feita com morangos frescos. Os morangos são conhecidos pela sua cor vermelha vibrante, sabor doce e aroma característico.

Os morangos são lavados e preparados para a cozedura. De seguida, são cozidos numa calda doce. Durante a cozedura, libertam o seu sumo natural, e a calda transforma-se numa mistura espessa que envolve os morangos.

O resultado é uma compota succulenta e repleta de sabor de morango. A compota de morango é apreciada pela sua doçura natural, que é realçada pela calda adocicada, criando uma sobremesa ou acompanhamento irresistível tanto pelo seu sabor como pela sua cor.

Ingredientes:

Morangos, açúcar amarelo e pectina.

80% Fruta





COMPOTA EXTRA DE MAÇA VERMELHA

CONTÉM PAU DE CANELA

A compota de maçã vermelha com pau de canela é uma mistura clássica, que combina a suavidade e doçura das maçãs vermelhas com o aroma e sabor distinto da canela. As maçãs são descascadas, retiradas as sementes e cortadas em pedaços. O pau de canela, é adicionado à mistura. As maçãs e o pau de canela são cozidos lentamente permitindo que as maçãs amoleçam e absorvam o sabor da canela. O resultado é uma compota de maçã vermelha com uma textura macia e um sabor delicioso, realçado pelo aroma acolhedor da canela. A combinação maçã e canela cria uma experiência gastronômica familiar e reconfortante, lembrando memórias de sobremesas caseiras e momentos especiais ao redor da mesa.

Ingredientes:

Maçã vermelha, açúcar amarelo, pectina e pau de canela.

75% Fruta



COMPOTA EXTRA DE ALPERCE

A compota de alperce é uma deliciosa e tradicional compota feita com alperces maduros. Os alperces, também conhecidos como damascos, são frutas alaranjadas e de polpa suculenta, com sabor doce e levemente ácido. Para fazer a compota, os alperces são lavados descaroçados e preparados para a cozedura. Os alperces são então cozidos numa calda doce. Durante a cozedura, os alperces libertam o seu sumo natural, e a calda transforma-se numa mistura espessa que envolve os pedaços da fruta. O resultado é uma compota suculenta e , com o sabor característico dos alperces. A compota de alperce é apreciada pela sua doçura natural, equilibrada com a acidez suave da fruta.

Ingredientes:

Alperce, açúcar amarelo, sumo de limão, pectina e baunilha.

75% Fruta





COMPOTA EXTRA DE PÊSSEGO

A compota de pêsego é uma deliciosa preparação feita com pêsegos maduros. Os pêsegos são frutas suculentas e doces, com polpa macia e com sabor característico.

Para fazer a compota, os pêsegos são lavados e preparados para a cozedura. Durante a cozedura, os pêsegos libertam o seu sumo natural, e a calda transforma-se numa mistura espessa que envolve os pedaços da fruta.

O resultado é uma compota suculenta e saborosa, com o sabor rico e doce dos pêsegos. A compota de pêsego é apreciada pela sua textura macia e sabor agridoce, tornando-se uma sobremesa ou acompanhamento delicioso e versátil.

Ingredientes:

Pêsego, açúcar, sumo de limão e pectina.

75% Fruta



AGRICULTURA SUSTENTÁVEL, EQUILIBRADA E NATURAL!

Contactos

info@dautormarket.pt
luisa.lirio@dautormarket.pt
daniela.neto@dautormarket.pt

Localização

DAUTORMARKET.PT
Quinta Diagares
Rua da Algária, 473
4640-585 - Baião - Portugal

Siga-nos



D' Autor
market