



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 serrania, 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 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.

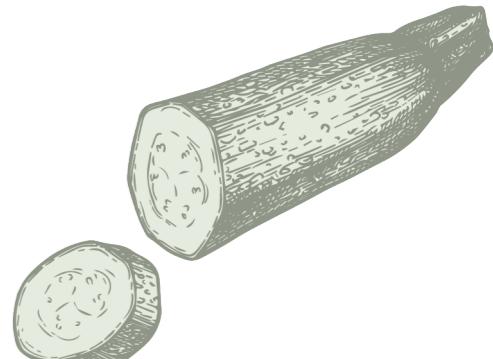
A courgette é cortada em pedaços pequenos e cozida numa calda doce. A adição das amêndoas, proporciona um contraste interessante e uma textura crocante que complementa a maciez da courgette.

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:

Courgette, açúcar, amêndoas laminadas, sumo de limão, pectina. Com pau de canela e cravinho, retirados após cozedura.

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 agrioce e delicioso do próprio mirtilo.

Ingredientes:

Mirtilo, açúcar de cana amarelo, sumo de limão e pectina.

75% Fruta





COMPOTA EXTRA DE MIRTILLO

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:

Mirtilo, açúcar de cana amarelo, sumo de limão e pectina. Com folhas frescas de hortelã, retiradas após cozedura.

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 agrioce com um toque diferente e sutil.

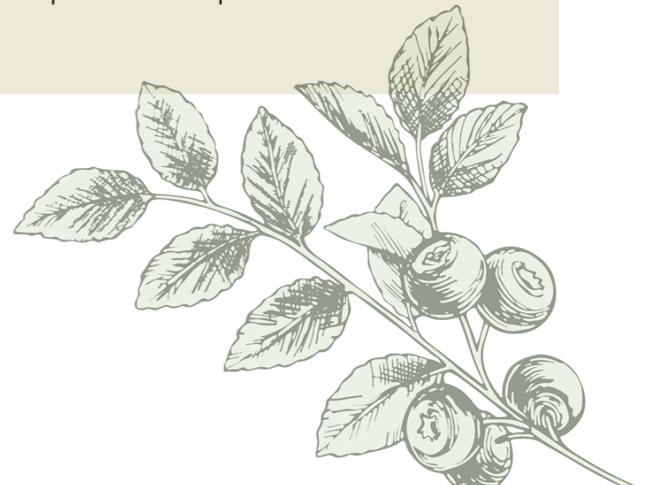
Para fazer esta compota, os mirtilos frescos são lavados e preparados para a cozedura. O vinho do Porto, que é um vinho licoroso e encorpado, é adicionado à mistura de mirtilos. Os ingredientes são cozidos até que os mirtilos fiquem macios e o líquido se reduza em uma calda rica e espessa.

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:

Mirtilo, açúcar, sumo de limão, vinho do porto e pectina.

75% Fruta



COMPOTA EXTRA DE KIWI E MAÇÃ VERMEHA



A Compota de Kiwi e Maçã Vermelha combina a acidez delicada do kiwi com a doçura intensa da maçã vermelha, criando uma harmonia perfeita entre frescura e suavidade.

Para a sua preparação, os kiwis e as maçãs são cuidadosamente selecionados, descascados e cortados em pedaços antes de serem cozidos lentamente. Durante a cozedura, as frutas libertam os seus sumos naturais, formando uma calda que realça as notas frutadas e dá origem a uma textura macia e brilhante.

O resultado é uma compota onde o sabor ligeiramente exótico do kiwi se funde com o carácter doce da maçã vermelha.

Ingredientes:

Kiwi, maçã vermelha, açúcar de cana amarelo, sumo de limão e pectina.

75% Fruta





COMPOTA EXTRA DE MAÇÃ 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 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 suculenta 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 de cana amarelo e pectina.

80% Fruta





COMPOTA EXTRA DE FIGO

CONTÉM PAU DE CANELA

A compota de figo é produzida com os nossos figos frescos e selecionados. Preparada artesanalmente, esta compota mantém o equilíbrio perfeito entre o doce natural da fruta e uma textura suave e aveludada.

Para fazer a compota, os figos são lavados e preparados para a cozedura. Durante a cozedura, os figos 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 a doçura natural e equilibrada por um leve toque cítrico.

Ingredientes:

Figos, açúcar de cana amarelo, sumo de limão, pectina e aromatizado com whisky e pau de canela.

80 % Fruta





COMPOTA EXTRA DE ABÓBORA

AROMATIZADA COM ALECRIM

A Compota de Abóbora aromatizada com Alecrim combina a suavidade das nossas abóboras com o toque aromático e sofisticado do alecrim.

Para fazer a compota, as abóboras são lavadas, descascadas e preparadas para a cozedura. Durante a cozedura, a abóbora cria uma calda que vai envolvendo a polpa, transformando-se numa mistura espessa e cremosa, posteriormente o alecrim é retirado.

O resultado é uma compota com uma textura aveludada e um sabor equilibrado, que une a doçura natural da abóbora à frescura do alecrim.

Ingredientes:

Abóbora menina, açúcar de cana amarelo, pedaços de noz, pectina e alecrim. Alecrim, retirado após cozedura.

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

-  DAUTORMARKET
-  DAUTORMARKET
-  DAUTORMARKET

D'Autor
market