

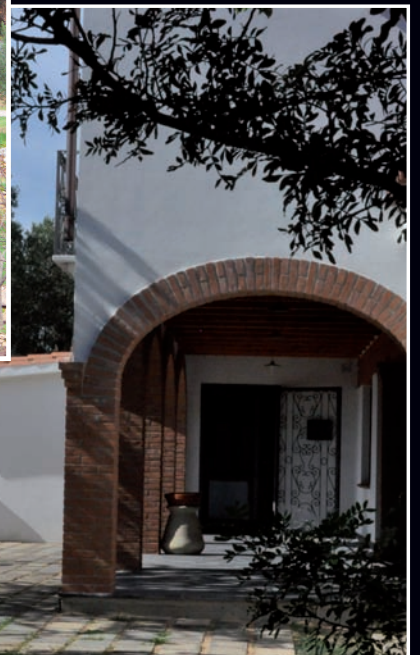
Bresca

D O R A D A

L'AZIENDA E LA STORIA

Una valle incontaminata fra il mare e le montagne, due amici e un'idea. E' il 1986 quando Paolo Melis e Enrico Diana fondano Bresca Dorada nelle campagne di Muravera, per dedicarsi all'allevamento delle api, alla produzione del miele e degli altri prodotti dell'alveare. Nel 1990 all'apicoltura si affianca l'agriturismo, per proporre ai clienti le specialità della cucina sarda. A fine pasto, i due amici offrono come digestivo il loro mirto, preparato per passione in piccolissime quantità. Il mirto è ottimo, e i tanti complimenti dei clienti convincono i soci della Bresca Dorada ad aumentare la produzione del liquore: lo presenteranno confezionato sul mercato. La loro è una prova, una piccola scommessa che sa di sfida. La qualità, l'assoluta genuinità del mirto, prodotto nel rispetto rigoroso della tradizione e l'eleganza della bottiglia sono le chiavi del successo, negli anni avvenire, del marchio Bresca Dorada.

Sono i sardi prima di tutto ad apprezzare il mirto di Paolo ed Enrico, e questo è un doppio motivo di soddisfazione. Gli isolani, di palato fine per quel liquore che è la loro bandiera, trovano in Bresca Dorada il sapore del mirto fatto in casa. L'evoluzione del mercato e la continua richiesta di mirto porta l'azienda, in pochi anni, a investire in attrezzature e impianti: la qualità ne guadagna e



il mirto Bresca Dorada diventa un'eccellenza competitiva su un mercato dove l'offerta è frammentata in molti piccoli marchi. Cresce la quantità, ma la salvaguardia del prodotto, ottenuto ancora con procedimenti artigianali, resta il primo obiettivo di Bresca Dorada.

L'azienda si incastona alla perfezione nella natura circostante: Bresca Dorada si sviluppa su 7 ettari di florida macchia mediterranea, su una valle cinta da monti che guardano il mare, a 17 km da Muravera. La filosofia aziendale è quella di valorizzare i frutti della flora locale, trasformandoli in prodotti di alta qualità. Bresca Dorada oltre al Mirto rosso produce anche il Mirto verde: il primo ottenuto per infusione alcolica delle bacche, delle foglie il secondo. Si affiancano il Limoncino di Muravera e il Liquore di Aràngiu, ottenuti per infusione delle scorze di agrumi coltivati a pochi km dall'azienda. Altro vanto è il particolarissimo liquore di Fico d'india, ottenuto dall'infusione del goloso frutto. La loro caratteristica è l'assoluta genuinità: aromi e coloranti sono banditi. I sapori e i profumi dei frutti restano intatti, una garanzia per il consumatore. Dal 2007 i frutti vengono utilizzati anche per produrre delle delicatissime marmellate ed a seguire, nel 2010, sempre utilizzando frutti ed erbe nel territorio, viene avviata l'esperienza della produzione dei sali aromatizzati, alla quale il mercato ha dato da subito una risposta entusiasta.



MIRTO ROSSO

I frutti del mirto maturano dal mese di Novembre e si raccolgono sino a Gennaio. In quei mesi freddi e piovosi d'inverno i numerosi raccoglitori arrivano sino ai posti più impervi dell'isola per riuscire a cogliere le bacche più mature. Da quei frutti giunti in azienda e messi a macerare nel' alcool per alcuni mesi si ottiene l'infuso che sarà la base per la preparazione dell'ottimo liquore. L'utilizzo del miele conferisce al nostro " Mirto Rosso" un gusto unico e inconfondibile. Si consiglia di berlo freddo



Ingredienti:
Infusione idroalcolica di bacche di *Myrtus communis*, miele e zucchero.

Gradazione alcolica: 30% vol.

Le bottiglie classiche da 50 cl. di Mirto Rosso disponibili anche in un elegante astuccio.

MIRTO ROSSO	1 LT.	CL.70	CL.50
codice fatturazione	MR10CL	MR7/30	MR5ST
bottiglie per cartone	6	6	6
cartoni per strato	20	27	34
cartoni per pedana	60	108	136
bottiglie per strato	120	162	204
bottiglie per pedana	360	648	816
codici a barre	8003691222906	80036911001891	8003691222401

MIRTO VERDE

Il profumo della pianta del mirto è uno dei ricordi più forti che rimangono impressi durante una visita alla nostra isola.

Dalle foglie giovani, raccolte manualmente e con rispetto della pianta, produciamo questo delicato liquore di Mirto verde caratterizzato dal profumo aromatico e intenso e dal sapore gradevole e delicato che ricorda la pianta d'origine.

E' migliore bevuto freddo

Ingredienti:

Infusione idroalcolica delle foglie di *Myrtus communis*, zucchero e miele.

Gradazione alcolica: 30% vol.



MIRTO VERDE CL.50	
codice fatturazione	MR5BST
bottiglie per cartone	6
cartoni per strato	34
cartoni per pedana	136
bottiglie per strato	204
bottiglie per pedana	816
codice a barre	8003691222357

LIMONCINO DI MURAVERA

Negli agrumeti delle fertili valli di Muravera i limoni gialli appaiono come piccoli soli in un cosmo di frutti.

Le scorze ottenute dalla pelatura di questi profumati limoni vengono lasciate in infusione alcolica per alcuni giorni. Solo zucchero e acqua sono gli altri ingredienti che vengono aggiunti all'infuso. Il risultato è un ottimo liquore dal sapore inconfondibile, gradevole e fresco.

E' ottimo bevuto freddo



Ingredienti:

Infusione idroalcolica delle scorze di limone (Citrus limon), acqua e zucchero.

Gradazione alcolica: 30% vol.

LIMONCINO	CL.70	CL.50
codice fatturazione	LI7MU	LI5MUST
bottiglie per cartone	6	6
cartoni per strato	27	34
cartoni per pedana	108	136
bottiglie per strato	162	204
bottiglie per pedana	648	816
codici a barre	80036911000191	8003691222364

ARANGIU

Chi per la prima volta ha la possibilità di assaggiare le arance di Muravera le descrive come “le più buone del mondo”.

Non è solo una fantasia popolare ma il microclima e la particolare struttura del terreno che caratterizzano questo territorio fanno sì che gli agrumi di Muravera e del Sarrabus siano considerati eccellenti. Dalle scorze delle arance infuse in alcool otteniamo questo gradevole liquore dall'intenso profumo di frutta fresca. Si consiglia di berlo freddo

Ingredienti:
Infusione idroalcolica delle scorze di arance, acqua e zucchero.
Gradazione alcolica: 30% vol.



ARANGIU	CL.70	CL.50
codice fatturazione	AR7	AR5ST
bottiglie per cartone	6	6
cartoni per strato	27	34
cartoni per pedana	108	136
bottiglie per strato	162	204
bottiglie per pedana	648	816
codici a barre	8003691222371	8003691222333

MIRTAMARO

Il mirto è la base di questo nostro “percorso amaro”.

Partendo dalle bacche di mirto, dalle quali da oltre 20 anni produciamo il famoso liquore, e dagli infusi di piante ed erbe aromatiche, raccolte dalle montagne del Gennargentu alle coste della Sardegna Orientale, abbiamo elaborato MIRTAMARO.

MIRTAMARO è un delicato equilibrio fra le note amaricanti, balsamiche, speziate e agrumate tipiche delle piante aromatiche e officinali della Sardegna.

MIRTAMARO è ottimo dopo i pasti, preferibilmente fresco.

Su questo originale prodotto, c'è ancora molto da dire, e ancor più da scoprire ...



MirtAmaro cl.70	
codice fatturazione	AMMR7
bottiglie per cartone	6
cartoni per strato	27
cartoni per pedana	108
bottiglie per strato	162
bottiglie per pedana	648
codice a barre	8003691260014

FICO D'INDIA



Muretti a secco e fichi d'India, un'immagine della Sardegna che ha sempre qualcosa da rivelare. Le spine difendono la dolcezza di quei frutti aggrappati a delle foglie ancora più spinose.

I fichi d'India giunti al massimo della maturazione vengono raccolti e messi in infusione alcolica.

Il risultato ottenuto è un ottimo liquore che, oltre al frutto di appartenenza, evoca tanti altri sapori come quello delle mandorle o dell' uva moscato.

Ottimo bevuto freddo, delizioso in accompagnamento dei tipici dolci sardi a base di mandorle, sul gelato o nella macedonia di frutta.

Ingredienti:

Infusione idroalcolica dei frutti di Fico d'India (*Opuntia ficus indica*), acqua, zucchero e miele.
Gradazione alcolica: 25% vol.

FICO D'INDIA CL.50	
codice fatturazione	FI5ST
bottiglie per cartone	6
cartoni per strato	34
cartoni per pedana	136
bottiglie per strato	204
bottiglie per pedana	816
codice a barre	8003691222326

Dai semi e le foglie del finocchio selvatico lasciati in infusione alcolica per una quindicina di giornisi ottiene la tintura madre che successivamente viene aggiunta ad una delicata acquavite di vinacce.
Il risultato è una bevanda alcolica di 40 gradi, piacevolissim a fine pasto.

Ingredienti:

Infusione idroalcolica di semi e foglie di finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*). Gradazione alcolica: 40% vol.



MATAFALUA CL.50	
codice fatturazione	MTF5CL
bottiglie per cartone	6
cartoni per strato	34
cartoni per pedana	136
bottiglie per strato	204
bottiglie per pedana	816
codice a barre	8003691222746

FIL' E FERRU

La distillazione “artigianale” era largamente diffusa in Sardegna, si trattava però di una pratica vietata dalla legge e, ai tempi in cui ancora si usavano le zucche al posto delle bottiglie, era consuetudine seppellire il “corpo del reato” legato ad un fil di ferro che, discretamente, ne segnalava la presenza.

La nostra acquavite riprende di quei tempi la passione e l'attenzione per le cose fatte per sè e per gli amici.



Ingredienti:

Distillato di vinacce

Gradazione alcolica: 40% vol.

FIL'E FERRU	CL.70	CL.50
codice fatturazione	AV7	AV5
bottiglie per cartone	6	6
cartoni per strato	27	34
cartoni per pedana	108	136
bottiglie per strato	162	204
bottiglie per pedana	648	816
codici a barre	8003691777772	8003691222692

MIRTAMARO

Oltre al formato da cl.70 della Linea Classica Mirtamaro é disponibile nel formato da cl.50 della Linea Tradizione.



MIRTAMARO	
codice fatturazione	AMMR50TR
Volume alcolico	30%
Bottiglie per cartone	6

SEGNİ E SAPORI

Le bottiglie decorate sono liberamente ispirate ai motivi della tessitura, della ceramica e dell'incisione del legno della tradizione artigianale sarda.



Segni e Sapori blu e satinato	
codice fatturazione	listino
bottiglie per cartone	6
cartoni per strato	21
cartoni per pedana	105
bottiglie per strato	126
bottiglie per pedana	630

COLLEZIONE I QUATTRO ELEMENTI

I quattro elementi possono essere considerati come i principi base della vita. L'intero pianeta è costituito dagli elementi fuoco, aria, acqua e terra.

I simboli dei quattro elementi che abbiamo applicato su queste particolari bottiglie sono stati realizzati dal pittore Gennaro Vallifuoco.



Disponibili solo Mirto Rosso e Mirto Verde (in tutti e 4 i decori)

Bottiglie singole decori assortiti		Confezione bottiglia+maglietta	
codice fatturazione	da listino	codice fatturazione	COLELL
bottiglie per cartone	6	bottiglie per cartone	2 Rosso +2 Bianco
cartoni per strato	15	cartoni per strato	15
cartoni per pedana	60	cartoni per pedana	60
bottiglie per strato	90	bottiglie per strato	60
bottiglie per pedana	360	bottiglie per pedana	240

MUSICA E MIRTO DI SARDEGNA



Mirto Rosso in bottiglie decorate con immagini ispirate alla tradizione sarda della musica e del canto.

Disponibili nel formato da cl.20 nei decori ballu tundu, ballo a coppia e tenores e nella confezione bis contenente due diversi decori.



MUSICA E MIRTO DI SARDEGNA

Sullo stile di questa nuova linea sono stati realizzati vari gadget: vassoi, bicchierini e grambiulini



Taglierino portabicchieri

MUSICA E MIRTO DI SARDEGNA

Confezione regalo:

2bt.Musicamirto cl.20 + vassoio + 4 bicchieri



Bottiglie cl.20



Mirto Rosso, Mirto verde, Matalfalua, Fico d'India in formato da
cl.20 confezionate in termopacchi da 12 bt.

Mirto Rosso Magnum



Confezionato in questa prestigiosa bottiglia che ricorda i simboli megalitici della cultura nuragica.

Disponibile esclusivamente nel formato da cl.150 con la cassetta artigianale in legno

Ingredienti:

Infusione idroalcolica di bacche di *Myrtus communis*, miele e zucchero.

Gradazione alcolica:

30% vol.

MAGNUM CON CASSETTA	
codice fatturazione	MR15M/30 C
bottiglie per cartone	1
cartoni per strato	23
cartoni per pedana	92
bottiglie per strato	23
bottiglie per pedana	92
codice a barre	8003691222647

LE PICCOLINE DA CL.10

FORMATO 10 cl.

- Mirto Rosso
- Mirto Verde
- Fico d’India
- Fil’e ferru
- MataFalua
- Mirtamaro



CONFEZIONE TRIS:
1 Mirto - 1 Mirto Verde - 1 Figo Morisca

Bottiglie da cl.10		Confezione tris cartoncino blu	
codice fatturazione	da listino	codice fatturazione	TRISCL10
bottiglie per termopacco	12	confezioni per cartone	8
cartoni per strato	42	cartoni per strato	21
cartoni per pedana	252	cartoni per pedana	126
bottiglie per strato	504	confezioni per strato	168
bottiglie per pedana	3024	confezioni per pedana	1008

MARMELLATE E CONFETTURE

Dal 2007 ha inizio la produzione delle marmellate e confetture di agrumi, fico d'india, mirto, mele cotogne ...

I frutti conferiti arrivano da piccole aziende agricole del Sarrabus che non utilizzano prodotti chimici. Caratteristica comune delle nostre marmellate e confetture è l'altissima percentuale di frutta utilizzata senza aggiunta di pectine, aromi, stabilizzanti o conservanti. L'utilizzo per la produzione di una "bolla di concentrazione" sotto vuoto, capace di far evaporare l'acqua a 65 gradi centigradi, impedisce la caramellizzazione degli zuccheri e non sottopone la frutta a trattamenti termici che ne alterino le caratteristiche organolettiche, garantendo così al consumatore un prodotto di altissima qualità.



Marmellate e confetture	
peso netto	gr 230
vasi per termopacco per tipo	9
cartoni per strato	20
cartoni per pedana	80
vasetti per strato	180
vasetti per pedana	720

La composta di limone è un prodotto originale ed esclusivo di Bresca Dorada. Alla polpa di limone ed alle scorze viene aggiunta durante la cottura una piccolissima percentuale di olio essenziale, prodotto in azienda mediante distillazione in corrente di vapore, creando una miscela di sapori e profumi che si abbinano perfettamente anche a piatti di carne, pesce e formaggi.

Composta di limone al finocchietto: polpa di limone con scorze, zucchero, olio essenziale di finocchietto selvatico (*Foeniculum Vulgare*).

Composta di limone al mirto : polpa di limone con scorze, zucchero, olio essenziale di mirto (*Myrtus communis*).

Composta di limone al rosmarino: polpa di limone con scorze, zucchero, olio essenziale di rosmarino (*Rosmarinus officinalis*)

Composta di limone al lentischio: polpa di limone con scorze, zucchero, olio essenziale di lentischio (*Pistacia lentiscus*)

Composta di limone alla lavanda: polpa di limone con scorze, zucchero, olio essenziale di lavanda (*Lavandula stoechas*)

Composta di limone all' eucaliptus: polpa di limone con scorze, zucchero, olio essenziale di eucaliptus

Composte di frutta

COMPOSTE DI LIMONE	
peso netto	gr. 130
vasi per termopacco	6
cartoni per strato	50
cartoni per pedana	200
vasetti per strato	300
vasetti per pedana	1200



Crema di fichi d'India

Crema di fichi d' india	
peso netto	gr. 280
vasi per termopacco	9
cartoni per strato	15
cartoni per pedana	60
vasetti per strato	135
vasetti per pedana	540



Quando alla fine dell'estate i fichi d'India giungono alla piena maturazione sono pronti per essere lavorati e trasformati nella "Crema di fichi d'India". I frutti vengono cotti ed aromatizzati con scorze d'arance, miele ed estratto di finocchio selvatico.

La crema non contiene zuccheri ad eccezione di quelli naturali della frutta e del miele.

Per ottenere 100 gr. di crema vengono utilizzati 215 gr. di fichi d'India

Non vengono aggiunte pectine, conservanti, aromi e coloranti.

Questa particolare crema è indicata per accompagnare la degustazione di formaggi, per la preparazione di dolci ed in aggiunta al gelato.

MIELE

La mitezza del clima e l'abbondanza di fioriture ci permettono con la pratica del nomadismo (spostamento degli alveari in zone dove prevalgono varietà distinte di fiori) di produrre mieli tipici e caratteristici della flora sarda.

Arancio: colore chiaro, profumato, di sapore delicato, concilia il sonno.

Millefiori: colore e sapore variabili a seconda delle fioriture e delle annate. e' il miele della nostra tradizione.

Corbezzolo: colore bruno dal caratteristico retrogusto amaro a causa del contenuto di arbutina. Efficace per le affezioni dell'apparato respiratorio, in particolare dell'asma bronchiale.

Cardo: colore ambrato conriflessi tendenti al verde. Sapore molto marcato e deciso. Proprietà antianemiche.

Eucaliptus: colore tendente al chiaro, gusto marcato e inconfondibile. Potere emolliente, antispasmodico e anticatarrale



Miele gr.250	
formato	gr.250
vasi per termopacco	9
confezioni per strato	24
confezioni per pedana	96
vasetti per strato	216
vasetti per pedana	864

SALI AROMATIZZATI



I nostri sali aromatizzati vengono prodotti utilizzando il sale delle saline di Cagliari ed estratti di frutti, foglie, fiori e radici delle piante del nostro territorio. La raccolta delle piante avviene nel loro momento balsamico, cioè quando sono più ricche di delicate e nobili essenze, effettuata da esperti raccoglitori che con la massima cura, provvedono ad effettuare una potatura rinvigorente. L'aggiunta degli oli essenziali conferisce una delicata e persistente fragranza che si sprigionerà a contatto con le pietanze.



Espositore da banco per sali aromatizzati
(Al momento gli espositori non sono disponibili)



Le confezioni dei sali singoli sono in cartoni da 12 pezzi, quelle del portasali in cartoni da 4 pezzi mentre i bis in cartoni da 18 pezzi assortiti.

Portasali da tavola
4 sali in grani con macino



PRODOTTI BIOLOGICI

Liquori, marmellate e confetture, cotognette, bacche di mirto essiccate



Dal settembre 2012 i terreni dell'azienda, dopo un periodo di conversione di 1 anno, sono stati iscritti al biologico dall'organismo di controllo Suolo e Salute. Dal dicembre 2012 Bresca Dorada ha ottenuto la certificazione di trasformatore biologico ed ha iniziato la produzione di marmellate, confetture e liquori biologici. Il progetto dell'azienda è quello di proseguire uno sviluppo sostenibile che valorizzi le risorse locali, evitando inutili sprechi e mantenendo un basso impatto sull'ambiente.

Da qui le scelte di utilizzare quasi interamente energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili e di certificare come biologici i terreni aziendali.

Dal 2006 è attivo un tetto fotovoltaico della potenza di circa 40 Kwp., che produce oltre il 90 % dell'energia elettrica utilizzata che, comunque, non è mai sprecata utilizzando impianti elettrici e macchinari di tipo innovativo ed a basso consumo energetico.

La piccola azienda, nata quasi per gioco, dopo quasi trent'anni di lavoro è una realtà consolidata e punto di riferimento per le produzioni di qualità e prosegue il suo cammino nel rispetto dell'ambiente che la ospita, coltivando la speranza che si possa vivere un futuro migliore.

I prodotti biologici sono di facilmente distinguibili perchè riportano in etichetta il Marchio Europeo del Biologico e il numero dell'operatore controllato dall'organismo di controllo autorizzato MIPAAF.

Nelle nostre etichette siamo identificati come operatore controllato n.33459 dall'organismo di controllo Suolo e Salute IT-BIO-004

LIQUORI BIOLOGICI



MIRTO ROSSO BIO



MIRTO VERDE BIO



FIGU MORISCA BIO

Liquore di Mirto ottenuto dalla infusione idroalcolica delle bacche di Mirto biologico, raccolte a mano con la semplice aggiunta di zucchero biologico

L'antica ricetta utilizzata prevede una percentuale altissima di bacche per litro di liquore, per far sì che le intense note balsamiche ed aromatiche del mirto si percepiscano nitide e gradevolmente persistenti.

Per la preparazione di questo liquore le foglie della pianta di Mirto vengono raccolte a mano, nel periodo balsamico, ovvero nel momento dell'anno in cui sono più ricche di oli essenziali.

I delicati profumi e gli aromi del Mirto Verde evocano l'essenza stessa della Sardegna.

Questo cactus, che proviene da terre lontane, ha trovato una perfetta dimora nell'isola e cresce frequentissimo in territori assolati dove viene usato come bordura dei terreni coltivati, ci regala il meraviglioso frutto del fico d'India. I frutti utilizzati per produrre questo liquore provengono da terreni condotti con metodo biologico. Ottimo bevuto freddo, da accompagnare con dolci secchi, sul gelato e nella macedonia di frutta.

Liquori biologici	Mirto Rosso	Mirto Verde	Figo Morisca
Codice fatturazione	MR5BIO	MV5BIO	FI5BIO
Bottiglie per cartone	6	6	6
Volume alcolico	30%	30%	25%
Cartoni x strato (5 strati)	19	19	19
Cartoni per pallet	95	95	95

LIQUORI BIOLOGICI



ARANGIU BIO e LIMONCINO BIO

Nelle coltivazioni biologiche situate nelle fertili valli del Sarrabus, dove il Flumendosa sfocia sul Mediterraneo, gli agrumi trovano il loro miglior habitat. Esclusivamente dalle profumate scorze di queste arance o limoni, che vengono lasciate in infusione alcolica per alcuni giorni e con la sola aggiunta di zucchero biologico, otteniamo questi liquori unici.

Liquori biologici	Aràngiu	Limoncino
Codice fatturazione	AR50BIO	LI50BIO
Bottiglie per cartone	6	6
Volume alcolico	30%	30%
Cartoni per strato	19	19
Cartoni per pallet	95	95

Marmellate e Confetture biologiche

Queste marmellate e confetture sono prodotte utilizzando esclusivamente frutti provenienti da coltivazioni biologiche certificate.



Marmellata e Confettura

Contenuto in vaso vetro

Peso netto	gr 280
Vasi per cartone	12

COTOGNETTE BIOLOGICHE

A BASE DI COTOGNATA AROMATIZZATA RICOPERTA DI
CIOCCOLATO FONDENTE.

(Agrumi, Arance e Zafferano, Finocchio selvatico, Mirto,
Peperoncino, Rosmarino)



Disponibili in cartoni da 24 pezzi per gusto oppure in cartoni assortiti
da 4 pezzi per gusto nei 6 gusti diversi.
LA PRODUZIONE E LA VENDITA VENGONO EFFETTUATE ESCLUSIVAMENTE
DA SETTEMBRE AD APRILE

BACCHE DI MIRTO ESSICATE BIOLOGICHE

Una parte delle bacche di mirto raccolte, viene essiccata attraverso un processo naturale e confezionata in vasetti di vetro da 30 grammi.

Le bacche essiccate sono ottime per insaporire carni in umido e cacciagione.



Bacche di Mirto essiccate	
Codice fatturazione	CFBAM30B
Vasetti per cartone	12



————— Bresca —————
D O R A D A

Località Cann' e Frau - 09043 - Muravera - (CA)
Tel. 0039.070.9949163 - Fax 0039.070.9949219
www.brescadorada.it - commerciale@brescadorada.it