



*Coltiviamo  
la tradizione*





# *Monte Castello*



Nel 1985 Bruno Fedeli fonda l'Azienda Agricola Monte Castello a Serravalle di Chienti, nel cuore della provincia di Macerata, e da 30 anni produce legumi e cereali in coerenza con la grande tradizione agroalimentare che il padre Zeno gli ha trasmesso.

I terreni agricoli sono coltivati prevalentemente nelle Marche, in Umbria, in Toscana, a cui si aggiungono appezzamenti in Puglia ed in Piemonte. Tutta la produzione agricola viene ottenuta nel rigoroso rispetto dei "disciplinari di produzione integrata" per coniugare la necessità di salvaguardia delle risorse ambientali con quella di migliorare le condizioni tecnico-economiche dei prodotti agroalimentari e di difendere la salute umana.

L'impegno dell'azienda agricola Monte Castello continua poi nel controllo rigoroso delle attività di raccolta, nella verifica delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti agricoli, nei rigorosi procedimenti tecnologici di essiccazione, selezione e confezionamento.

La filosofia di Monte Castello è quella di perseguire e realizzare la "filiera corta", dalla produzione alla lavorazione e al confezionamento garantendo al consumatore un prodotto sicuro e controllato.





## *La garanzia di qualità*

Per meglio comprendere le peculiarità dei prodotti del marchio Monte Castello, è necessario illustrare la vera filosofia aziendale: la realizzazione della “filiera corta”, che assicura il controllo di tutti i processi che influenzano in modo significativo la qualità del prodotto finito

ovvero la scelta delle varietà, la tecnica di coltivazione e di lavorazione. Dietro questi processi infatti si nasconde la grande esperienza, tutta marchigiana, dell’azienda Monte Castello, fattore fondamentale per raggiungere la grande qualità delle proprie produzioni.



*3 soli passaggi per arrivare  
dal produttore al consumatore finale*

*Produzione  
Selezione  
Confezionamento*

Questa **catena** è breve, **rapida**, **ininterrotta** e **sicura**, fattori questi fondamentali soprattutto per le qualità nutrizionali del prodotto finale, come attestato dalla tabella riportata sull'etichetta di ogni confezione, una ulteriore garanzia di autenticità e purezza certificate nel rispetto delle normative vigenti nel settore.

# Le nostre Certificazioni

## PRODUZIONE INTEGRATA



E' un sistema di produzione agricola che privilegia l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturali in parziale sostituzione delle sostanze chimiche, assicurando un'agricoltura sostenibile ed un minor impatto ambientale.

## INTERNATIONAL FOOD STANDARD



E' uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal **Global Food Safety Initiative (GFSI)**, un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

## QUALITÀ DELLE MARCHE



**“QM”** il marchio di qualità attribuito dalla Regione Marche a quelle aziende agro alimentari che operano nel rispetto dei disciplinari di produzione e sottopongono la filiera al controllo di organismi accreditati preposti.

## AGRICOLTURA BIOLOGICA



**BIO.** Il termine **“agricoltura biologica”** indica un metodo di coltivazione che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, **escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica** (concimi, diserbanti, insetticidi).

# *Assicura controllo del prodotto e qualità*



**la qualità delle produzioni**, garantita dal rispetto del rigoroso disciplinare e dai controlli esterni.

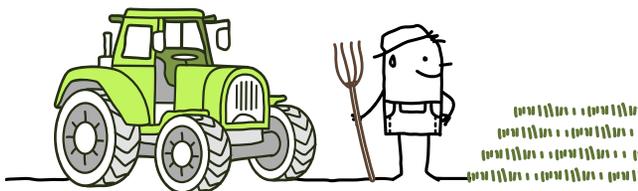


**la tracciabilità** di ciascuna fase e la verifica dei soggetti coinvolti nel processo di produzione.



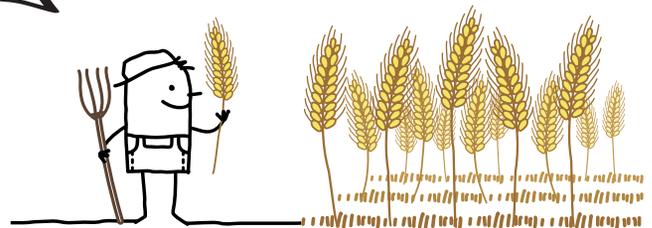
**la correttezza dell'informazione**, che deve essere esauriente per il consumatore e coerente con le pubblicazioni ufficiali.

# La filiera produttiva



**COLTIVAZIONE ...**

in aree incontaminate e con amore per la terra

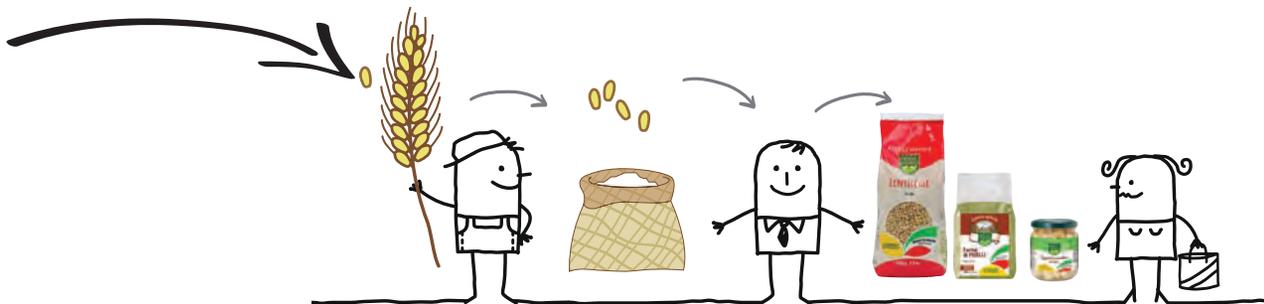


**RACCOLTA ...**

nel giusto momento e nei giusti modi

Qm

QUALITÀ GARANTITA  
DALLE MARCHE



**LAVORAZIONE ...**

nel rispetto della materia prima e delle sue caratteristiche

**CONFEZIONAMENTO ...**

trasparenza e chiarezza di ogni informazione



i nostri prodotti

*legumi e cereali*



Le venti specialità alimentari classiche Monte Castello sono produzioni riconoscibili dal marchio e dalla lunga presenza sui banchi della grande distribuzione organizzata:

*Lenticchie*

*Ceci*

*Cicerchia*

*Lenticchie Rosse Decorticate*

*Fagioli Cannellini*

*Fagioli Borlotti*

*Fagioli dall'Occhio*

*Fagioli Tondino*

*Piselli Decorticati*

*Farro Perlato*

*Orzo Perlato*

*Avena Decorticata*

*Zuppa d'Orzo e Legumi*

*Zuppa Primavera* (Zuppa di farro e legumi)

*Zuppa 3 Cereali e Legumi*

*Zuppa Rustica* (Zuppa d'Avena e Legumi)

*Zuppa Quattro Stagioni* (Zuppa Mista

Cereali e Legumi)

*Zuppa Delicata*

*Zuppa Campagnola*

*Zuppa Farro e Lenticchie*

Tutti i legumi e cereali Monte Castello sono coltivati, lavorati e confezionati esclusivamente in Italia e sono ingredienti imprescindibili della grande tradizione culinaria del nostro paese.

Le caratteristiche nutrizionali e la ricchezza di fibre, unitamente all'assenza di grassi, ne fanno elementi preziosi per chi sceglie un'alimentazione sana, equilibrata e gustosa.



## Lenticchie



Le Lenticchie Monte Castello si distinguono per la particolare colorazione, per le piccole dimensioni dei chicchi e per il gradevole sapore che le rende inconfondibili. Esse costituiscono un ottimo alimento altamente nutritivo che contiene: proteine, carboidrati, calcio e ferro.

Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kj 1386 / kcal 326
GRASSI:	0,6 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	55,0 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,8 g
FIBRE:	5,5 g
PROTEINE:	25,2 g
SALE:	0,02 g

## Ceci



I Ceci Monte Castello si distinguono per le piccole dimensioni dei semi e per la buccia sottile che permette di assaporare al meglio questi legumi molto apprezzati nella dieta mediterranea.

Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kj 1323 / kcal 316
GRASSI:	6,3 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	46,9 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	3,7 g
FIBRE:	13,6 g
PROTEINE:	20,9 g
SALE:	0,02 g

## Cicerchia



L'antichissimo legume tipico del territorio marchigiano, si caratterizza per l'alto contenuto di proteine, vitamine del gruppo B, calcio e fosforo. Adatta anche nei regimi dietetici più rigidi, favorisce la digestione e migliora il metabolismo. Da non dimenticare nelle zuppe della tradizione.

Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kj 1394 / kcal 329
GRASSI:	2,2 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	54,0 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,8 g
FIBRE:	6,3 g
PROTEINE:	23,2 g
SALE:	0,01 g

## Lenticchie Rosse Decorticate



Le Lenticchie Rosse Decorticate Monte Castello sono legumi di forma appiattita e di colore arancio brillante. Piccole, tenere e saporite cuociono velocemente e diventano di colore giallo. Ricche di proteine e facilmente digeribili, sono ideali per zuppe, minestre, vellutate e preparazioni alternative.

Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kj 1400 / kcal 331
GRASSI:	2,0 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,3 g
CARBOIDRATI:	48,7 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	2,4 g
FIBRE:	10,9 g
PROTEINE:	24,1 g
SALE:	0,03 g

## Fagioli Cannellini



I Fagioli Cannellini Monte Castello dal punto di vista nutrizionale sono particolarmente diuretici, ricchissimi di fibra solubile e insolubile. Contribuiscono ad abbassare il colesterolo, i trigliceridi e a mantenere basso il valore della glicemia in caso di diabete.

Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kj 1166 / kcal 279
GRASSI:	1,6 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	45,5 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	2,9 g
FIBRE:	17,6 g
PROTEINE:	23,4 g
SALE:	0,01 g

## Fagioli Borlotti



I Fagioli Borlotti Monte Castello sono alimenti equilibrati, completamente privi di colesterolo, ricchi di nutrienti essenziali. Hanno il doppio delle proteine dei cereali, sono una buona fonte di vitamine (in particolare del gruppo B e PP), di sali minerali (calcio, potassio, fosforo e ferro). Contengono amido e fibre (solubili e insolubili).

Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kj 1216 / kcal 291
GRASSI:	2,0 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	47,5 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	3,5 g
FIBRE:	17,3 g
PROTEINE:	20,2 g
SALE:	0,01 g

## Fagioli dall'Occhio

I Fagioli dall'Occhio Monte Castello sono ricchi di vitamine, minerali e proteine e contengono pochi grassi e hanno un basso indice glicemico.

Forniscono molte fibre e contribuiscono ad aumentare il senso di sazietà.

Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kJ 1226 / kcal 293
GRASSI:	1,4 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	50,9 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	4,0 g
FIBRE:	12,7 g
PROTEINE:	22,4 g
SALE:	0,04 g

## Fagioli Tondino

I Fagioli Tondino Monte Castello sono legumi particolarmente digeribili, con la buccia sottile, molto delicati al palato. Sono estremamente versatili e si adattano ad ogni preparazione.

Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kJ 1198 / kcal 286
GRASSI:	2,1 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,4 g
CARBOIDRATI:	33,8 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	2,3 g
FIBRE:	24,9 g
PROTEINE:	20,4 g
SALE:	0,01 g

## Piselli Decorticati

I Piselli Decorticati Monte Castello grazie al processo di decorticatura risultano più facili da cuocere. Inoltre, questa procedura non altera le proprietà nutritive del prodotto che ha un ridotto contenuto di grassi e risultano quindi leggeri e facilmente digeribili.

Sono ricchi di vitamine, sali minerali e sono nostri alleati nella cura della nostra salute.

Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kJ 1422 / kcal 336
GRASSI:	1,9 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,2 g
CARBOIDRATI:	48,5 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,2 g
FIBRE:	8,8 g
PROTEINE:	26,8 g
SALE:	0,04 g

## Farro Perlato



Il Farro Perlato Monte Castello grazie alla perlatura, che non elimina nessun principio nutritivo fondamentale, cuoce in 25 minuti senza bisogno di ammollo. Il Farro è un ottimo sostituto di riso e pasta aiutando a gestire una dieta varia ed equilibrata, oltre ad evitare l'insorgenza di intolleranze alimentari.

Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kj 1492 / kcal 352
GRASSI:	1,5 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	72,0 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	2,7 g
FIBRE:	1,6 g
PROTEINE:	12,5 g
SALE:	0,04 g

## Orzo Perlato



L'Orzo Perlato Monte Castello vanta un elevato potere nutrizionale e un'alta digeribilità.

È un efficace ricalcificante per l'equilibrato rapporto fra il calcio e il fosforo; svolge una blanda azione sedativa grazie al silicio e un'azione disintossicante nei disturbi dell'apparato digerente e delle vie urinarie.

Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kj 1484 / kcal 350
GRASSI:	1,1 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	76,5 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	0,0 g
FIBRE:	1,4 g
PROTEINE:	8,4 g
SALE:	0,01 g

## Avena Decorticata



L'Avena Decorticata Monte Castello è preziosa in ogni regime alimentare per il suo contenuto di carboidrati a lenta digestione, che evitano i picchi insulinici, di fibre, proteine e acidi grassi essenziali. Indicata nelle diete per il controllo del colesterolo, del peso e nei disturbi digestivi, contrasta le infiammazioni grazie all'azione degli "avenantramidi", potenti polifenoli.

Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kj 1618 / kcal 384
GRASSI:	7,7 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	1,5 g
CARBOIDRATI:	59,7 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,0 g
FIBRE:	4,4 g
PROTEINE:	16,5 g
SALE:	0,01 g



i nostri prodotti

## *le zuppe*

Le zuppe del Monte Castello sono un piatto semplice, sano e sostanzioso con elevate proprietà nutritive e rappresenta un pasto completo e bilanciato.



## Zuppa d'Orzo e Legumi

### Ingredienti:

Orzo Perlato, Lenticchie, Fagioli Tondino, Piselli Decorticati in proporzioni variabili.



#### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 1401 / kcal 331
GRASSI:	1,3 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,1 g
CARBOIDRATI:	60,9 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	0,9 g
FIBRE:	7,7 g
PROTEINE:	16,0 g
SALE:	0,01 g

## Zuppa Primavera

(Zuppa di Farro e Legumi)

### Ingredienti:

Farro Perlato, Piselli Decorticati, Lenticchie Rosse Decorticate, Lenticchie in proporzioni variabili.



#### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 1448 / kcal 342
GRASSI:	1,5 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,1 g
CARBOIDRATI:	61,3 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	2,2 g
FIBRE:	5,0 g
PROTEINE:	19,0 g
SALE:	0,04 g

## Zuppa 3 Cereali e Legumi

### Ingredienti:

Farro Perlato, Orzo Perlato, Avena Decorticata, Piselli Decorticati, Fagioli Tondino, Lenticchie Rosse Decorticate in proporzioni variabili.



#### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 1423 / kcal 337
GRASSI:	2,6 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,4 g
CARBOIDRATI:	55,0 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,6 g
FIBRE:	9,5 g
PROTEINE:	18,7 g
SALE:	0,02 g

# Zuppa Rustica

(Zuppa d'Avena e Legumi)

## Ingredienti:

Avena Decorticata, Lenticchie, Fagioli dall'Occhio, Lenticchie Rosse Decorticate in proporzioni variabili.



Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kj 1471 / kcal 349
GRASSI:	4,5 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,8 g
CARBOIDRATI:	55,9 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,9 g
FIBRE:	6,9 g
PROTEINE:	20,2 g
SALE:	0,02 g

# Zuppa Quattro Stagioni

(Zuppa Mista Cereali e Legumi)

## Ingredienti:

Orzo Perlato, Farro Perlato, Piselli Decorticati, Lenticchie, Fagioli Tondino in proporzioni variabili.



Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kj 1414 / kcal 334
GRASSI:	1,4 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,1 g
CARBOIDRATI:	60,5 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,6 g
FIBRE:	6,9 g
PROTEINE:	17,3 g
SALE:	0,02 g

# Zuppa Delicata

## Ingredienti:

Orzo Perlato, Fagioli Dall'Occhio, Fagioli Tondino, Lenticchie Rosse Decorticate in proporzioni variabili.



Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kj 1367 / kcal 324
GRASSI:	1,5 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,1 g
CARBOIDRATI:	60,1 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,5 g
FIBRE:	9,3 g
PROTEINE:	15,2 g
SALE:	0,01 g

# Zuppa Campagnola

## Ingredienti:

Orzo Perlato, Lenticchie, Lenticchie Rosse Decorticate in proporzioni variabili.



Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kJ 1436 / kcal 339
GRASSI:	1,0 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	65,1 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,0 g
FIBRE:	4,0 g
PROTEINE:	16,7 g
SALE:	0,02 g

# Zuppa Farro e Lenticchie

## Ingredienti:

Farro Perlato, Lenticchie in proporzioni variabili.



Valori nutrizionali medi per 100 g.  
di prodotto

ENERGIA:	kJ 1439 / kcal 339
GRASSI:	1,1 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	63,5 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	2,3 g
FIBRE:	3,6 g
PROTEINE:	18,9 g
SALE:	0,03 g

*La zuppa,  
un sano  
ed equilibrato  
piatto unico!*



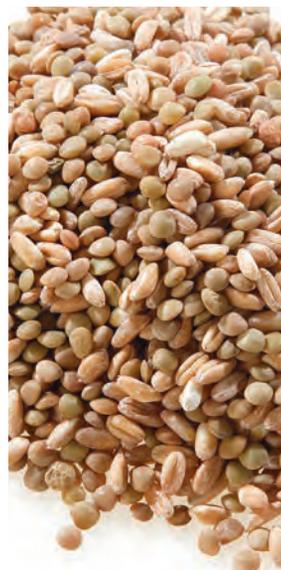
# LINEA

*Tradizione e qualità*





I prodotti della nostra **Linea Tradizione e Qualità** sono coltivati interamente su territorio italiano, nel pieno e rigoroso rispetto della disciplina della **Produzione Integrata** che è un sistema di produzione agricola che assicura un'agricoltura sostenibile ed un minor impatto ambientale. Il nostro metodo di lavorazione e la passione che mettiamo ogni giorno nella cura delle nostre produzioni ci permettono di offrire prodotti sicuri e di elevata qualità.





I prodotti della nostra **Linea Qualità delle Marche** sono contrassegnati dal marchio QM, riconoscimento della Nostra regione per il lavoro che svolgiamo ogni giorno per la produzione di prodotti sicuri, salubri e di elevata qualità coltivati secondo la disciplina della **Produzione Integrata**.



LINEA  
*Qualità delle Marche*

# LINEA

## *Monte Castello BIO*

LEGUMI E CEREALI BIOLOGICI  
CONSERVE NATURALI BIOLOGICHE





I **Legumi** e i **Cereali Biologici** Monte Castello sono prodotti 100% Made in Italy coltivati secondo la disciplina dell'**Agricoltura Biologica** che assicura la cura e la promozione della biodiversità escludendo l'utilizzo di prodotti chimici.

La cura che mettiamo nel nostro lavoro ci permette di assicurare ai nostri consumatori prodotti sicuri, genuini e gustosi.



# Conserve Naturali

## BIOLOGICHE



# Lenticchie al pomodoro

## BIOLOGICHE

Le Lenticchie Biologiche al pomodoro Monte Castello si distinguono per le piccole dimensioni dei chicchi e per il loro sapore che, arricchito con sugo di pomodoro italiano, le rende inconfondibili. Le nostre Lenticchie al pomodoro sono sempre pronte all'uso e costituiscono una valida alternativa che va ad arricchire la nostra dieta di tutti i giorni. Sono ricche di proteine e sali minerali con una bassa percentuale di grassi e per questo possono essere consumate anche come piatto unico.



### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	<u>kJ 285 / kcal 68</u>
GRASSI:	<u>1,6 g</u>
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	<u>0,4 g</u>
CARBOIDRATI:	<u>7,2 g</u>
Di cui:	
ZUCCHERI:	<u>1,3 g</u>
FIBRE:	<u>3,5 g</u>
PROTEINE:	<u>4,3 g</u>
SALE:	<u>1,1 g</u>

# Ceci

## BIOLOGICI

I Ceci Biologici Monte Castello sono piccoli, rugosi e dalla buccia sottile, sono facilmente digeribili e appetitosi.

I nostri ceci sono un prezioso ingrediente della dieta mediterranea e grazie alle loro caratteristiche sono ottimi per arricchire moltissime preparazioni, dalle più tradizionali alle più innovative. Sempre pronti all'uso sono ideali per la preparazione di piatti caldi, insalate, preparazioni alternative, come burger di ceci e falafel.



### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	<u>kJ 345 / kcal 82</u>
GRASSI:	<u>1,6 g</u>
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	<u>0,3 g</u>
CARBOIDRATI:	<u>10,3 g</u>
Di cui:	
ZUCCHERI:	<u>0,0 g</u>
FIBRE:	<u>4,1 g</u>
PROTEINE:	<u>6,5 g</u>
SALE:	<u>0,5 g</u>



# Piselli

## BIOLOGICI

I Piselli Biologici Monte Castello sono polposi, buoni e saporiti oltre ad essere ricchi di vitamine, sali minerali e con un ridotto contenuto di grassi, risultano leggeri e facilmente digeribili.

Sono pronti all'uso e sono ideali per la preparazione di piatti caldi, creme ed insalate per arricchire la nostra dieta.



### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 360 / kcal 86
GRASSI:	1,1 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,2 g
CARBOIDRATI:	11 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,4 g
FIBRE:	6,7 g
PROTEINE:	5,1 g
SALE:	0,9 g

# Fagioli Cannellini

## BIOLOGICI

Delicati e versatili, i Fagioli Cannellini Biologici Monte Castello hanno una consistenza che permette di assaporare al meglio il prodotto e sono inoltre ricchissimi di fibra solubile e insolubile e contribuiscono al controllo dei livelli di colesterolo, trigliceridi e glicemia. Pronti all'uso sono ottimi nelle preparazioni più tradizionali, ma sono anche elemento caratterizzante in molti piatti innovativi e gustosi.



### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 296 / kcal 70
GRASSI:	0,6 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,1 g
CARBOIDRATI:	10,8 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	0,2 g
FIBRE:	4,8 g
PROTEINE:	5,3 g
SALE:	0,5 g



# Fagioli Borlotti

## BIOLOGICI

Tra i legumi più apprezzati, i Fagioli Borlotti Biologici Monte Castello, hanno una consistenza che permette di assaporare al meglio il prodotto e oltre ad un alto contenuto di proteine, sono un'ottima fonte di fibre e sali minerali.

I nostri Fagioli Borlotti Biologici pronti all'uso costituiscono un'ottima base per insalate e diventano protagonisti di gustosi piatti e zuppe: come l'amatissima "pasta e fagioli" dalle mille versioni.



### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 403 / kcal 96
GRASSI:	0,7 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,22 g
CARBOIDRATI:	14 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	0,5 g
FIBRE:	7,0 g
PROTEINE:	5,4 g
SALE:	0,8 g

### Espositore

SMALL



### Espositore

BIG



## Esporre la qualità

Abbiamo sviluppato due espositori ad hoc per meglio esporre i nostri prodotti presso i punti vendita. Gli espositori sono in legno quindi robusti e resistenti nel tempo. Sono completi di crowner descrittivo ed emozionale e di descrizione del prodotto presente in ogni ripiano.

### Espositore **SMALL**

Contiene **n. 15** barattoli in vetro per piano

### Espositore **BIG**

Contiene **n. 21** barattoli in vetro per piano



i nostri prodotti

*le farine*

# Macinate a pietra come vuole la tradizione

Le Farine Monte Castello macinate a pietra sono ricavate da legumi e cereali di altissima qualità: costituiscono il fiore all'occhiello dell'Azienda. Il processo di macinazione e l'attenta selezione dei prodotti, preservano intatti i principi nutritivi e le caratteristiche organolettiche, garantendo farine di altissima qualità e ottimo gusto.

FARINA DI *Farro* INTEGRALE

FARINA DI *Mais*

FARINA DI *Orzo* INTEGRALE

FARINA DI *Grano Tenero* DI TIPO 0

FARINA PER *Pane e Dolci*

FARINA PER *Pizza*

FARINA PER *Pasta*

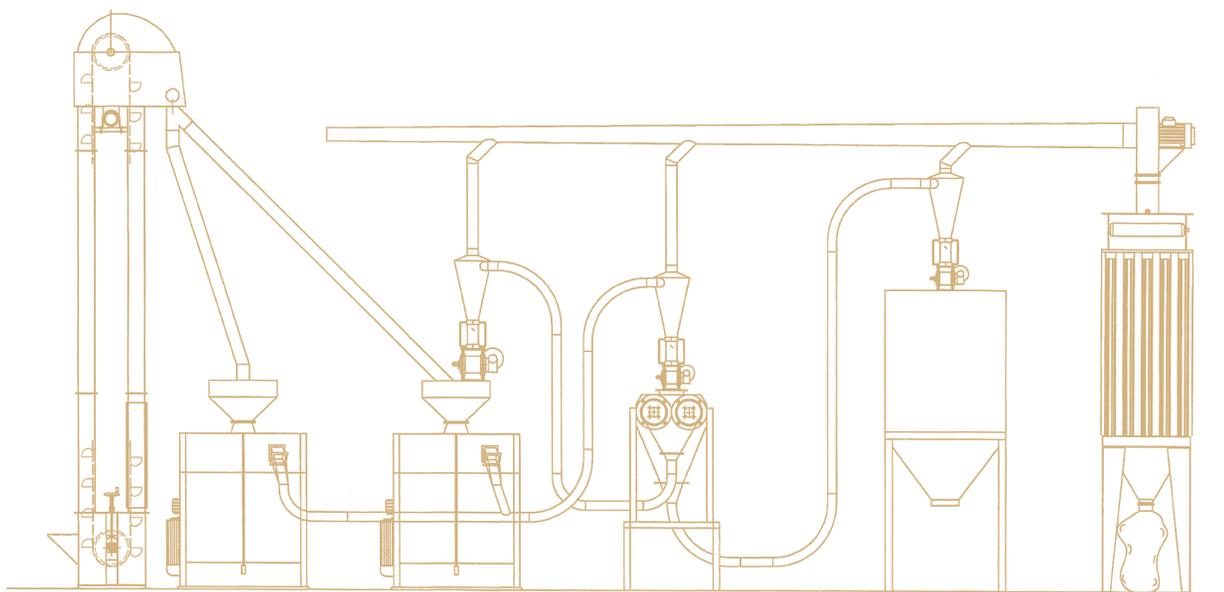
FARINA DI *Ceci*

FARINA DI *Piselli*

FARINA DI *Fagioli Borlotti*

FARINA DI *Fagioli Cannellini*

FARINA DI *Lenticchie Rosse*



L'impianto molitorio di Monte Castello  
abbina la tradizionale macinazione a pietra alla migliore cura dell'igiene e della selezione,  
per ottenere farine di alta qualità e sicurezza.

## FARINA DI *Farro* INTEGRALE



La nostra Farina di Farro, ricavata dalla macinazione a pietra del nostro farro è un prodotto ricco di fibre, con poche calorie, con gusto ed un profumo particolarmente gradevoli.

### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 1415/ kcal 335
GRASSI:	2,5 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	64,7 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	2,3 g
FIBRE:	6,2 g
PROTEINE:	10,2 g
SALE:	0,03 g

## FARINA DI *Mais*



La Farina di Mais, ricavata dalla macinazione a pietra del nostro mais coltivato interamente in Italia, è particolarmente adatta per la preparazione della polenta tradizionale e per altre preparazioni salate.

### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 1453 / kcal 344
GRASSI:	3,7 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,01 g
CARBOIDRATI:	66,4 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	2,0 g
FIBRE:	5,6 g
PROTEINE:	8,4 g
SALE:	0,01 g

## FARINA DI *Orzo* INTEGRALE



La Farina di Orzo macinata a pietra, ricca di proteine e vitamine, è ideale per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati contenenti fibre e sali minerali. È inoltre ideale per la preparazione di dolci senza zucchero data la naturale dolcezza dell'Orzo che permette di ottenere prodotti da forno dal sapore unico.

### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 1493/ kcal 357
GRASSI:	1,9 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,3 g
CARBOIDRATI:	79,3 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	0,8 g
FIBRE:	10,1 g
PROTEINE:	10,6 g
SALE:	0,01 g

## FARINA DI *Grano Tenero* DI TIPO 0



La macinazione del Grano Tenero a pietra rende questa farina meno lavorata e ricca di fibre. La granulometria irregolare ne garantisce un gusto e un profumo più intenso, ideale per dolci e salati.

### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 1423/ kcal 340
GRASSI:	0,7 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,01 g
CARBOIDRATI:	77,3 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,7 g
FIBRE:	2,2 g
PROTEINE:	11,0 g
SALE:	0,01 g

## FARINA PER *Pane e Dolci*

La nostra Farina di Grano Tenero 100% italiano sapientemente macinato a pietra è ideale per ottenere pane e dolci dalle caratteristiche uniche data la minore quantità di crusca che permette di ottenere impasti più facilmente lavorabili. La nostra farina è un'importante fonte di carboidrati, una buona fonte di proteine mentre ha un limitato contenuto di grassi. Questa farina non subisce procedimenti di raffinazione e questo la rende un'ottima fonte di fibre.



### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 1390/ kcal 332
GRASSI:	1,3 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,1 g
CARBOIDRATI:	73,1 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	2,2 g
FIBRE:	5,2 g
PROTEINE:	11,6 g
SALE:	0,01 g

## FARINA PER *Pizza*

La nostra Farina di Grano Tenero 100% italiano sapientemente macinato a pietra è ideale per ottenere ottimi impasti lievitati. La nostra farina per pizza contiene una maggiore quantità di crusca e fibre, e queste conferiranno al vostro impasto per pizza croccantezza e un sapore unico, è inoltre un'importante fonte di carboidrati, una buona fonte di proteine mentre è limitato il contenuto in grassi. Questa farina non subisce procedimenti di raffinazione e questo la rende un'ottima fonte di fibre.



### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 1423/ kcal 340
GRASSI:	0,7 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	77,3 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,7 g
FIBRE:	2,2 g
PROTEINE:	11,0 g
SALE:	0,01 g

## FARINA PER *Pasta*

La nostra Farina di Grano 100% italiano sapientemente macinato a pietra è ideale per ottenere un'ottima pasta fatta in casa, essendo un'importante fonte di carboidrati, un'ottima fonte di proteine con un limitato contenuto di grassi.

La nostra farina non subisce procedimenti di raffinazione e questo la rende un'ottima fonte di fibre.



### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

ENERGIA:	kj 1368/ kcal 327
GRASSI:	1,8 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,2 g
CARBOIDRATI:	70,3 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	2,5 g
FIBRE:	7,2 g
PROTEINE:	12,0 g
SALE:	0,01 g



*Ideale per le tue  
preparazioni in cucina!*



# *Le farine di legumi*

Le Farine di Legumi ricavate dalla macinazione a pietra dei nostri legumi risultano particolarmente ricche di proteine vegetali, consigliate per la preparazione di alimenti vegani, vellutate digeribili e molte altre preparazioni sfiziose.



## FARINA DI *Ceci*

La Farina di Ceci, ricavata dalla macinazione del nostro cece coltivato interamente in Italia, risulta particolarmente ricca di proteine vegetali.

È ideale per la preparazione di creme, ed è inoltre consigliata per la preparazione di alimenti vegani.



### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	<u>kJ 1620 / kcal 387</u>
GRASSI:	<u>6,7 g</u>
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	<u>0,0 g</u>
CARBOIDRATI:	<u>57,8 g</u>
Di cui:	
ZUCCHERI:	<u>10,8 g</u>
FIBRE:	<u>10,8 g</u>
PROTEINE:	<u>22,7 g</u>
SALE:	<u>0,01 g</u>

## FARINA DI *Piselli*

La Farina di Piselli, ricavata dalla macinazione dei nostri piselli coltivati interamente in Italia, permette di preparare in breve tempo delle ottime vellutate o creme, facilmente digeribili e sfiziose. Otterrete piatti piacevoli sia per il gusto che per l'occhio, dal profumo e dai colori inconfondibili.



### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	<u>kJ 1469 / kcal 347</u>
GRASSI:	<u>2,0 g</u>
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	<u>0,3 g</u>
CARBOIDRATI:	<u>60,0 g</u>
Di cui:	
ZUCCHERI:	<u>3,1 g</u>
FIBRE:	<u>6,3 g</u>
PROTEINE:	<u>19,0 g</u>
SALE:	<u>0,01 g</u>

## FARINA DI *Fagioli Borlotti*

La Farina di Fagioli Borlotti, ricavata dalla macinazione dei nostri fagioli borlotti, permette di preparare in breve tempo delle ottime vellutate o creme facilmente digeribili e sfiziose. Otterrete piatti piacevoli sia per il gusto che per l'occhio, dal profumo inconfondibile e inebriante.



### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 1345 / kcal 319
GRASSI:	1,6 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,3 g
CARBOIDRATI:	45,5 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	3,7 g
FIBRE:	14,0 g
PROTEINE:	23,5 g
SALE:	0,01 g

## FARINA DI *Fagioli Cannellini*

La Farina di Fagioli Cannellini, ricavata dalla macinazione dei nostri fagioli cannellini, permette di preparare in breve tempo delle ottime vellutate o creme facilmente digeribili e sfiziose. Otterrete piatti piacevoli sia al gusto che all'occhio, dal profumo inconfondibile e inebriante.



### Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 1375 / kcal 326
GRASSI:	1,7 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,30 g
CARBOIDRATI:	50,3 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	3,9 g
FIBRE:	13,4 g
PROTEINE:	20,5 g
SALE:	0,01 g

# FARINA DI *Lenticchie Rosse*

La nostra Farina di Lenticchie Rosse, ricavata dalla macinazione delle nostre Lenticchie, permette di preparare in breve tempo delle ottime vellutate digeribili, sane e sfiziose.

Otterrete piatti piacevoli sia per il gusto che per l'occhio, dal profumo e dai colori accattivanti.



## Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto

ENERGIA:	kj 1386 / kcal 326
GRASSI:	0,6 g
Di cui:	
ACIDI GRASSI SATURI:	0,0 g
CARBOIDRATI:	55,0 g
Di cui:	
ZUCCHERI:	1,8 g
FIBRE:	5,5 g
PROTEINE:	25,2 g
SALE:	0,02 g





## *La Pasta del Monte Castello*

Dalla sapiente coltivazione delle nostre granelle, grazie ad una molitura gentile e attenta a mantenere le proprietà nutritive dei nostri cereali ricaviamo pregiate Farine Biologiche di Grano e di Farro 100% Made in Italy.

Dalla lavorazione di queste Farine otteniamo la Pasta del Monte Castello.

La nostra pasta viene prodotta grazie ad un processo artigianale lento ed attento agli insegnamenti della tradizione, ottenendo così un prodotto: gustoso, salubre e ricco di nutrienti.

La lavorazione lenta con ingredienti di qualità insieme alla trafilatura al bronzo ci portano ad ottenere una pasta porosa che mantiene la cottura e cattura al meglio i sughi e condimenti vari.

Fondamentale per garantire una pasta d'eccellenza è la lenta essiccazione che permette di eliminare gradualmente l'umidità mantenendo tutte le proprietà organolettiche del prodotto

BIO

# Pasta con farina di Grano

La pasta di **GRANO biologico 100% Made in Italy** è un grande classico della cucina italiana il cui gusto viene esaltato grazie al rispetto e alla cura del processo di lavorazione così come tradizione vuole



Pasta secca



Pasta all'uovo

Con uova di galline allevate a terra.

PENNE RIGATE | RIGATONI | FUSILLI

TAGLIATELLE RUSTICHE | CHITARRINE

# Pasta con farina di Farro

La pasta di **FARRO biologico 100% Made in Italy** è una pasta pregiata e ricca di proteine, dal gusto deciso e armonioso che vi permetterà di provare un piatto con sapori ed odori nuovi ed emozionanti.



Pasta secca



Pasta all'uovo

Con uova di galline allevate a terra.

PENNE RIGATE | RIGATONI | FUSILLI

TAGLIATELLE RUSTICHE | CHITARRINE

# *Sostenibilità*

L'impegno di Monte Castello in un'ottica di sostenibilità e attenzione al territorio, si esprime fortemente nel trattamento degli scarti di lavorazione, limitandone l'entità e valorizzando i sottoprodotti della produzione: i residui vegetali, ad esempio, vengono destinati all'industria zootecnica per essere riutilizzati nella produzione dei mangimi.

La tutela dell'ambiente, nella filosofia dell'azienda, non è solo una necessità ma un valore e un dovere. Per la nostra vita e per quella delle generazioni future.



# Produzione

Ogni fase di lavorazione dell'azienda Agricola Monte Castello è eseguita accuratamente per garantire l'eccellenza del prodotto.



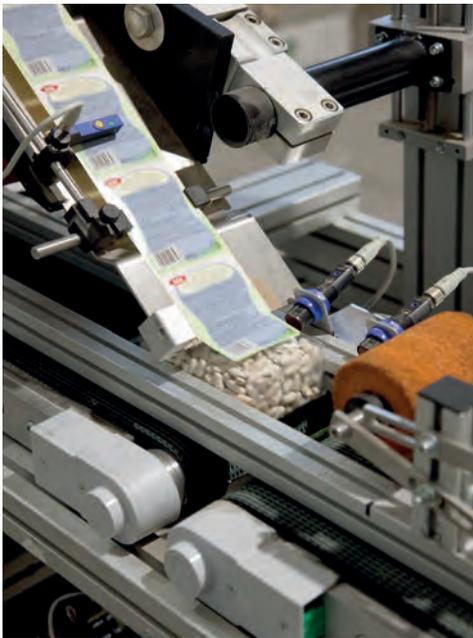
# *L'ampiezza della gamma*



# Il confezionamento



Il packaging di ciascuna specialità è studiato per comunicare immediatamente le caratteristiche del prodotto. Curato nei materiali e nei colori, identifica la singola gamma, facilitando il consumatore nella scelta. Ogni confezione riporta, inoltre, una descrizione sintetica delle proprietà nutritive dell'ingrediente e la sua scheda organolettica.



# Private Label

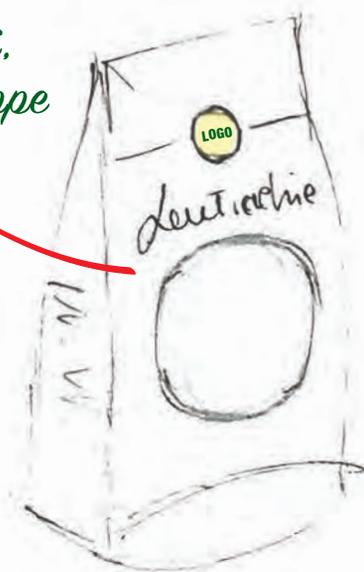
L'**Azienda Agricola Monte Castello** offre il servizio di produzione a Private Label. Mettiamo a disposizione dei nostri clienti le nostre produzioni di elevata qualità, 100% italiane, coltivate secondo le regole della produzione a lotta integrata e biologica.

Grazie alla nostra esperienza, ai nostri valori legati alla tradizione e al pieno rispetto della terra e, soprattutto, alla nostra flessibilità produttiva siamo partner ideali nella produzione di legumi e cereali secchi, farine e conserve alimentari adatte per ogni ambito.

Ci mettiamo a completa disposizione del cliente con il massimo impegno per soddisfare ogni sua esigenza al fine di garantire un prodotto impeccabile.

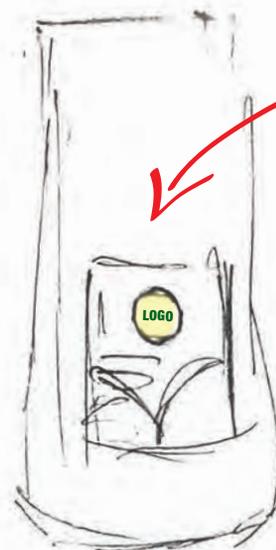
*Confezionate da noi, con il vostro marchio*

*Buste Legumi,  
Cereali e Zuppe*



*Etichette Vasetti*

*Etichette  
Buste Farine*



- 
- Qualità
  - Flessibilità
  - Disponibilità
  - Esperienza
  - Sicurezza



# Logistica



Tutto il ciclo di selezione e confezionamento si svolge esclusivamente all'interno dell'azienda e permette di rispondere efficacemente ad ogni richiesta dalla più piccola a quelle di notevole entità.

Ogni prodotto è disponibile in confezioni da grammi 400 / 500 / 1000 imballate in scatole di cartone da 20 o 10 pezzi cad.

Per soddisfare i bisogni dell'industria alimentare si utilizzano sacchi da kg. 5 - 10 - 15 - 25 e Big Bags.

Il tutto per calibrare ogni fornitura sulla base delle diverse esigenze distributive.



# Innovazione e ricerca



In campagna, l'innovazione e la ricerca, sono affidate alla natura e alla sua millenaria esperienza.

Ogni anno per la semina utilizziamo il seme raccolto l'anno precedente perché l'unico in grado di esprimere le migliori prestazioni nei nostri ambienti di coltivazione. Anno dopo anno otteniamo colture sempre più selezionate e sempre meglio adattate ai nostri ambienti. Questo ci permette di avere coltivazioni più resistenti, meno esigenti di interventi colturali come concimazione, diserbo e trattamenti fungini e in grado di raggiungere ottime produzioni di elevata qualità. La crescente sensibilità verso le tematiche connesse all'alimentazione, alla salute e al mondo green, richiede attenzione e proposte adeguate.

L'impegno pluri-decennale dell'azienda nella coltivazione e nella produzione ecocompatibili, consente di rispondere efficacemente ad una richiesta che, di anno in anno, diventa sempre più consapevole.

L'utilizzo dei macchinari più innovativi, come la selezionatrice ottica, permettono di ottenere una selezione delle materie prime sempre più accurata e minuziosa.



**Azienda Agricola  
MONTE CASTELLO**  
di Fedeli Bruno  
Fraz. Dignano, 45 - 62038  
**Serravalle di Chienti (MC) Italy**

**Sede Operativa:**  
Frazione Taverne, snc - 62038  
**Serravalle di Chienti (MC) Italy**

Tel. e Fax +39 0737 539162

e-mail: [info@monte-castello.it](mailto:info@monte-castello.it)  
**[www.monte-castello.it](http://www.monte-castello.it)**

