



— MASSERIA —
ROBERTI
azienda agricola

Catalogo Prodotti Biologici





“La terra non ci è stata lasciata in eredità dai nostri padri,
ma ci è stata data in prestito dai nostri figli”

(Antico proverbio Masai)



"Assapora il gusto della tradizione"

Masseria Roberti fondata per dare ai clienti esigenti prodotti genuini fatti bene per far bene alla salute, nel rispetto della natura e seguendo le antiche ricette per dar vita ad alimenti che rievocano i gusti dell'antica tradizione italiana

Tu cosa aspetti?

Unisciti a noi e assapora il gusto della tradizione



Indice

CHI SIAMO	pag. 6
LE NOSTRE ORIGINI	
IL TERRITORIO	
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	
COLTIVATORI CUSTODI DI BIODIVERSITÀ	
LE COLTURE E GLI ALLEVAMENTI	
MISSION E VISION	
I NOSTRI IMPIANTI	pag. 12
IL MULINO	
IL LABORATORIO	
CERTIFICAZIONI	pag. 14
L'AGRICOLTURA BIOLOGICA	
LINEA PRODOTTI BIOLOGICI	
PASTA DI GRANI ANTICHI	pag. 18
SPECIALITÀ ALIMENTARE DI FARRO	pag. 22
FARINE E SEMOLE	pag. 24
LE FARINE SPECIALI	pag. 28
I LEGUMI	pag. 30
I CEREALI DECORTICATI E PERLATI	pag. 32
LE CONSERVE VEGETALI	pag. 34
LINEA PRODOTTI CONVENZIONALI	
I SOTT'OLI	pag. 38
LE CONFETTURE	pag. 40





Chi siamo

Le nostre origini

L'azienda agricola Masseria Roberti nasce nella seconda metà del XIX secolo quando Silvio Roberti, ritornando dagli USA ove si era recato per esigenze lavorative, compra i diritti dei propri fratelli sui terreni condotti dalla propria famiglia da secoli. Grazie al suo intervento impedì la frammentazione aziendale che avrebbe segnato la fine di quella che un tempo era considerata una delle aziende più grandi del territorio con oltre 100 Ha di terreno.

A seguire l'azienda passò sotto la conduzione del figlio Leonardo e da questi all'ultimo dei 9 figli, Elio Angelo, che coadiuvato dalla coniuge Maria, con grande impegno e dedizione hanno introdotto innovazioni e creato le basi a ciò che da lì a breve avrebbe consentito alla Masseria di affacciarsi sul mercato con la vendita diretta di prodotti di qualità rivolti ad una clientela esigente ed attenta alla propria salute.

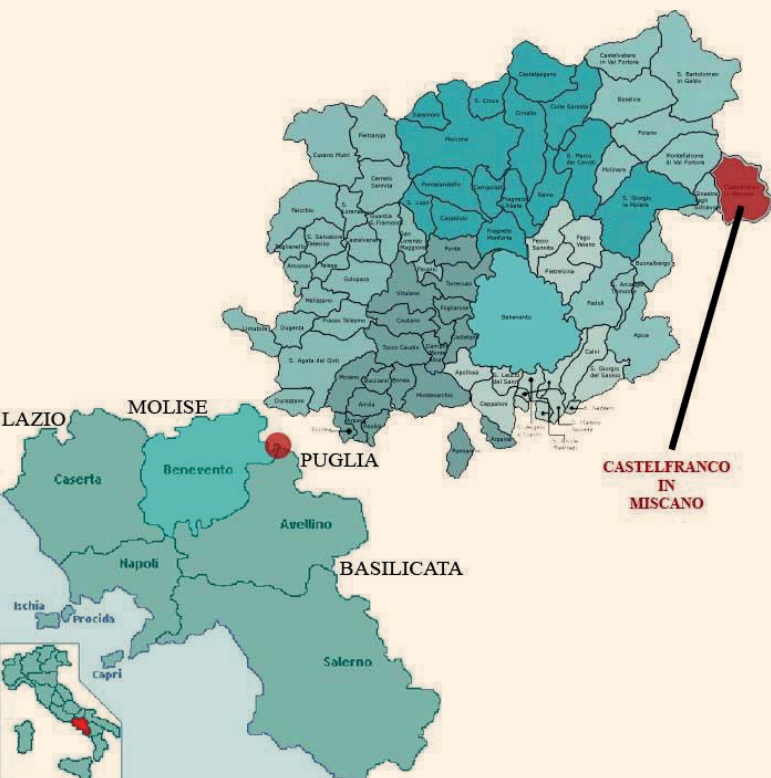
Nel 2017 la conduzione dell'azienda è passata nelle mani del figlio, Leonardo, che ha avviato da subito la trasformazione dei prodotti aziendali con la realizzazione di un mulino a macine in pietra all'avanguardia e un laboratorio per la lavorazione degli ortaggi e della frutta.

Il portfolio Masseria Roberti, ad oggi, offre una vasta selezione di prodotti, al fine di garantire al consumatore un'ampia scelta, annoverando ben 14 referenze di farina, 7 referenze di prodotti a base di pomodoro, 6 referenze tra cereali decorticati e legumi, diverse trafile di pasta di semola di grano duro e di farro dicocco, diverse referenze di sottoli.

Gli ingredienti che sono alla base dello sviluppo dell'azienda e ci consentono la realizzazione di un modo di vivere e fare imprenditoria sono riconducibili all'amore ed il rispetto per la terra, l'ancoraggio alle tradizioni e la spinta alle innovazioni.







Il territorio

L'azienda agricola Masseria Roberti è ubicata nel cuore dell'entroterra campano, in agro di Castel Franco in Miscano, nell'alto Sannio, ad un'altitudine di circa 600 metri s.l.m., un'area da sempre nota per l'incontaminata purezza dei suoi terreni e per la bellezza del paesaggio contraddistinta da un'esplosione di colori che si avvicendano con il cambiare delle stagioni.



Sostenibilità ambientale

L'azienda risulta estremamente attenta alla sostenibilità ambientale ed energetica mediante l'impiego di fonti energetiche rinnovabili per il funzionamento dei propri impianti, il recupero dei sottoprodotti di produzione mediante processi di compostaggio e l'adozione di pratiche colturali a basso impatto energetico. Grazie all'adozione di tali tecniche si evitano ingenti quantità di CO2 che potrebbero riversarsi nell'atmosfera. Mentre con l'impiego di fertilizzanti di natura organica si abbattano i rischi di contaminazione delle acque da nitrati.

Coltivatori custodi di biodiversità

Noi della Masseria Roberti siamo molto attenti alla biodiversità e pertanto prima di essere agricoltori siamo coltivatori custodi di risorse genetiche locali in via di estinzione iscritte al Repertorio Regionale. In Masseria provvediamo alla messa in sicurezza delle risorse di cui siamo custodi, proteggendole e salvaguardandole da qualsiasi forma di contaminazione, alterazione o distruzione; alla diffusione della loro conoscenza e della loro coltivazione; alla loro riproduzione/moltiplicazione. Siamo affidatari del Pomodorino giallo di San Bartolomeo, del pomodoro guardiolo, del fagiolo di Montefalcone e del fagiolo della regina. Inoltre siamo tra le aziende produttrici del pomodoro giallo invernale (verneteco) riconosciuto Presidio SlowFood.



*In tutte le cose della Natura
esiste qualcosa di meraviglioso*

(Aristotele)

Le nostre colture e i nostri allevamenti

In Masseria nel corso degli ultimi anni siamo tornati un po' indietro nel tempo, ci piacciono i valori di una volta, i gusti di un tempo, le tradizioni tramandate dai nostri avi. In tale percorso non potevano mancare le antiche varietà vegetali. Tra queste abbiamo intensificato la coltivazione di cereali antichi tra cui il Senatore Cappelli, la Marzellina, la Saragolla, la Risciola, la Romanella e il farro dicocco. Queste grazie alla loro taglia consentono di ottenere delle produzioni biologiche eccellenti e prodotti dai gusti unici.

Anche per la produzione di mais da cui otteniamo le nostre farine è stata intensificata la coltivazione della varietà quarantino, poco produttiva ma anche questa dal gusto eccellente e priva di OGM. Tra le ortive coltivate invece spicca la presenza del pomodoro giallo invernale, tipico dell'entroterra campano, e di altre varietà sannite tra cui il guardiolo.

Per quanto riguarda le specie animali in Masseria si è puntato sull'allevamento di ovaiole in biologico con pascolo tra le piante arboree presenti nel frutteto



“L'uomo è ciò che mangia”

Riaccende il forte legame con le tradizioni e con l'essenza della natura ci ha stimolato alla coltivazione di specie vegetali definite negli ultimi anni “antiche”, e che tuttavia possono essere considerate “del futuro” sotto diversi aspetti.

Tutti questi spunti ci hanno portato a riflettere, a perseguire alcuni obiettivi e adottare opportune regole che oggi sono alle base delle nostre scelte, delle nostre azioni e delle nostre relazioni con gli altri stakeholders. Insieme definiscono la mission e la vision aziendale di Masseria Roberti.

Ecco dove tutto ha avuto inizio.

Fino a pochi anni fa i suoli venivano lavorati più volte nel corso della stessa annualità, così la poca sostanza organica contenuta veniva esposta all'azione ossidante e depauperante del sole e dell'aria.

La violenza delle piogge lasciava segni indelebili di un percorso ormai tracciato, in contrasto con la sostenibilità del territorio.

Tutto ha lasciato spazio ad ampie riflessioni sul futuro delle aree marginali appenniniche, quei territori dove abbiamo deciso di vivere, dove abbiamo deciso di crescere i nostri figli.

Fino a pochi anni fa le colture praticate in azienda erano al massimo 3-4 con rotazioni biennali e spesso insufficienti per garantire la fertilità del suolo, l'interruzione del ciclo vitale degli organismi legati a una determinata coltura e la diversa esplorazione del suolo agrario da parte di sistemi radicali di differente morfologia.

Fino a pochi anni fa le colture, per le loro caratteristiche, erano produttive ma completamente dipendenti dall'apporto di fertilizzanti, diserbanti e antiparassitari di natura esclusivamente chimica. I campi si mostravano come immense distese omogenee di piante tutte uguali tra di loro. Nessun infestante, nessun insetto, nemmeno una pianta che sovrastasse l'altra in altezza.

Tutto perfetto, ma tutto privo di vita. La biodiversità era completamente assente.

Ancora oggi assistiamo a politiche alimentari e a pratiche agronomiche scorrette che concorrono a immettere sulle nostre tavole prodotti poco sani e poco rispettosi delle norme in tema di sicurezza alimentare e tracciabilità delle produzioni.

“I cibi si trasformano in sangue, il sangue in cuore e cervello; in materia di pensieri e sentimenti.

L'alimento umano è il fondamento della cultura e del sentimento. Se volete far migliorare il popolo, in luogo di declamazioni contro il peccato, dategli un'alimentazione migliore. L'uomo è ciò che mangia”

(1862 - Ludwig Feuerbach)

Per quanto tempo ancora dobbiamo porci domande sulla nostra salute?

Le risposte possono essere tante. Predisposizione genetica, regime alimentare, disponibilità economica, abitudini alimentari, stili di vita condizionati da stress e ansia. Ma quello che incide più di tutti è il regime alimentare. Dipende dal cibo che prepariamo e da come alimentiamo il nostro organismo.

Occorre imparare ad avere rispetto per la natura e per il proprio corpo.





I nostri valori

Il valore cardine al centro del nostro modo di essere e di fare è l'AMORE.

Proprio grazie all'amore che nutriamo scaturisce la nostra attenzione ed il nostro grande rispetto per la salute della persona, a cui si accompagna un altrettanto grande rispetto nei confronti del territorio e dell'ambiente, poiché solo da terre, acque ed aria salubri si possono ottenere prodotti sani.

Per noi della Masseria produrre prodotti BIO e di qualità è una vera e propria tradizione, che coltiviamo con passione, ma anche con un impegno di responsabilità verso ogni nostro Cliente.

Rispettare l'ambiente significa rispettare la salute di ogni nostro cliente che ripone in noi la sua fiducia. Per questo la Masseria porta avanti progetti ecosostenibili, prediligendo coltivazioni OGM free e impiego di varietà autoctone e tradizionali.

La nostra vision

Migliorare il benessere delle persone con alimenti biologici, sani e genuini, nel rispetto dell'ambiente e del creato.

La nostra mission

Concepire e realizzare prodotti di qualità, con cura artigianale.
Garantire la freschezza degli alimenti, l'accurata selezione delle migliori materie prime e la crescita sostenibile del nostro territorio.
Contribuire al benessere e alla salute delle persone



I nostri impianti

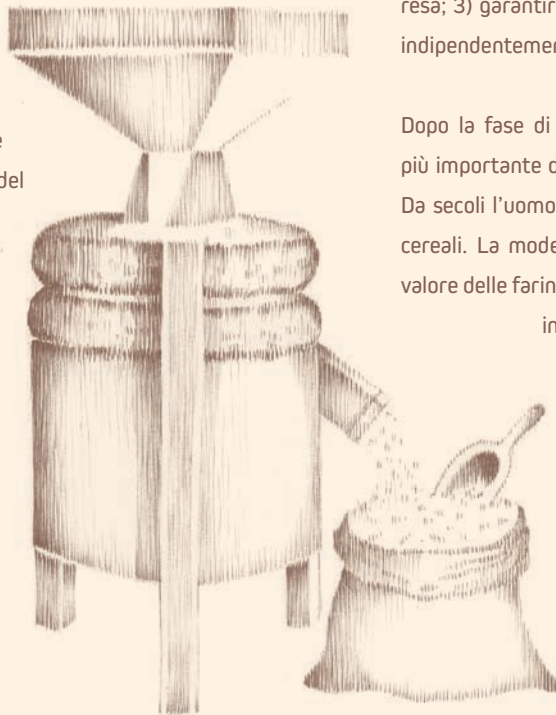
Il mulino e la linea per la decorticazione dei cereali

Per la molitura dei nostri cereali e legumi abbiamo deciso di affidarci ad un impianto innovativo prodotto dalla Partisani, ditta italiana che opera nel settore dei mulini a pietra da diversi decenni.

Il processo di lavorazione inizia con la scelta e pulizia della materia prima che viene scrupolosamente setacciata per la rimozione delle sostanze indesiderate come terra, sassi, semi delle infestanti, polveri e residui della trebbiatura.

A seguire il prodotto viene sottoposto a perlatura, processo per l'asportazione della parte esterna della cariosside del cereale, limitandone al massimo la rottura. Il procedimento abbatte la carica batterica, riduce le ceneri nelle farine dei cereali e elimina tutte le spore fungine presenti sulla superficie.

La cariosside, pulita e perlata, viene immessa nel bagnagrano che consente di aggiungere acqua al cereale in una percentuale regolabile, garantendo il giusto grado di umidità della farina ottenuta (condizionamento). L'umidificazione della cariosside è indispensabile per: 1) inumidire la



crusca affinché si sfaldi in modo elastico, evitando la contaminazione del prodotto finito e l'innalzamento eccessivamente delle ceneri; 2) facilitare la separazione della crusca dall'endosperma, per la massima resa; 3) garantire un valore costante di umidità nella semola/farina indipendentemente dalle condizioni climatiche.

Dopo la fase di condizionamento e di riposo si procede alla fase più importante del processo che è la molitura con macine in pietra. Da secoli l'uomo utilizza la macine in pietra per la macinazione dei cereali. La moderna scienza dell'alimentazione scopre, oggi, l'alto valore delle farine integrali e semi integrali prodotte con tali macine, infatti esse conservano tutte le vitamine ed i sali, così come sono presenti nel corpo della granella. Le macine in pietra sono dure e resistenti all'usura, producono farine soffici e leggere, non soggette a riscaldamento.

Dopo la fase di molitura le farine integrali vengono convogliate nel buratto, macchina che consente la separazione della crusca, del cruschetto e di diverse tipologie di farine (abbruttamento). La separazione avviene mediante dei setacci e un rotore a pulsazione centrifuga che consentono ai prodotti di essere convogliati in appositi sacchi. In alternativa si può evitare il passaggio delle farine nel buratto per ottenere dei prodotti integrali.

L'azienda è inoltre dotata di un impianto per la decorticazione dei cereali vestiti quali il farro dicocco e l'orzo. Con tale impianto si provvede alla lavorazione di tali cereali al fine di renderli idonei al consumo umano.

Il laboratorio

La lavorazione degli ortaggi e della frutta è un processo estremamente delicato in cui occorre garantire la massima sicurezza alimentare, monitorare tutti i processi termici e dei valori di acidità e zuccheri dei prodotti. Per svolgere al meglio il processo ci siamo affidati ad un'azienda leader del settore per la realizzazione dei nostri impianti, azienda specializzata e leader nel settore per le aziende artigianali che vogliono produrre dei prodotti eccellenti.

Il processo di lavorazione degli ortaggi e della frutta inizia con la cernita della materia prima ove il prodotto non conforme viene scartato prima di essere avviato alla fase di lavaggio. Dopo essere stata pulita dalle impurità la materia prima viene avviata alla trasformazione ove si procede alla mondatura e quindi alla scottatura, alla passata e a seguire al confezionamento e quindi alla pastorizzazione.

Durante queste prime fasi il prodotto viene sottoposto a monitoraggio nei valori di pH e grado zuccherino al fine di garantire le condizioni che preservano il prodotto finito da eventuali proliferazioni di batteri o altri microrganismi dannosi per la salute dell'uomo.

La pastorizzazione, processo termico con il quale si abbatte la carica microbica presente all'interno del prodotto, viene gestita da un sistema elettronico che ne garantisce i parametri desiderati ed effettua un controllo in maniera del tutto automatica. Il sistema inoltre consente di registrare i valori rilevati durante il processo termico in modo da certificare il trattamento termico effettuato sul prodotto.

Per i sott'oli si procede invece ad un trattamento in aceto al fine di conferire al prodotto un valore di pH indispensabile per evitare la proliferazione dei batteri tra cui il botulino.





CERTIFICAZIONI

L'agricoltura biologica

L'azienda per garantire la qualità e l'eccellenza nei propri prodotti e nel contempo preservare la bellezza e la purezza dell'ambiente opera in regime di agricoltura biologica dal 2016, evitando il ricorso ad agenti chimici, coloranti e additivi alimentari, impegnandosi a conservare la genuinità delle produzioni attraverso la selezione accurata delle materie prime che provengono esclusivamente dai fondi di proprietà della famiglia Roberti da generazioni.

I terreni che ospitano le nostre colture sono luoghi incontaminati, situati in aree geografiche che non vedono la presenza di discariche, industrie, autostrade o strade ad alto traffico.

Si tratta di agroecosistemi particolarmente genuini, in cui è possibile praticare un'agricoltura virtuosa, rispettosa dell'ambiente, al fine di poter offrire prodotti italiani di qualità davvero insuperabile.

I prodotti ottenuti da colture realizzate con metodi biologici sono ricche di principi attivi e sostanze nutritive, in particolare micronutrienti quali vitamine e sali minerali, perché provenienti da piante sottoposte ad una pressione ambientale più forte e coltivate su terreni più sani. Hanno inoltre un sapore più naturale e sono senza dubbio salutari, in quanto prive di residui chimici.

Tutto questo viene certificato dall'Ente DQA (Dipartimento di Qualità Agroalimentare)





ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF:
IT-BIO-020
AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO
N.14579



Linea prodotti biologici

Per i propri prodotti noi della Masseria abbiamo deciso di puntare tutto sulle antiche varietà coltivate dai nostri avi, varietà antiche che si sono adattate al territorio di coltivazione.

In tema di varietà “antiche” di frumento, Masseria Roberti coltivava in passato Senatore Cappelli, Saragolla, Marzellina, Risciola, Romanella e altre varietà di minore diffusione ma non di minore importanza, mentre per il mais si faceva ricorso alla varietà Quarantino, puntando su un’agricoltura biologica e tecniche agronomiche di minimum tillage. Queste varietà dal punto di vista agronomico hanno diversi aspetti positivi che ben le rendono utilizzabili con i metodi di coltivazione biologici.

- Taglia elevata, caratteristica che le rende molto competitive contro le infestanti e che quindi evita l’esigenza di intervenire con diserbo chimico;
- Basse esigenze nutrizionali che consente di intervenire con lievi apporti di fertilizzanti organici a basso titolo di azoto;
- Elevata variabilità genetica che contraddistingue i grani antichi. Fa sì che questi si adattino all’areale di coltivazione esprimendo al meglio il genotipo a seconda della pressione ambientale a cui sono sottoposti.

Le varietà coltivate nella prima metà del XX secolo erano caratterizzate da migliori caratteristiche organolettiche e nutrizionali rispetto alle varietà generate nel dopoguerra per sopperire alle esigenze alimentari di massa in cui si prediligeva la produttività. Le caratteristiche positive che si possono attribuire ai prodotti ottenuti con grani antichi sono:

- Farine meno raffinate: le farine prodotte dal mulino di Masseria Roberti sono macinate a pietra, condizione che consente di produrre macinati integrali e/o semi integrali più ricche di vitamine e sali minerali;
- Minore quantità di glutine: il glutine contenuto nella farina è presente in quantità minore rispetto ai grani selezionati degli ultimi decenni con un rapporto più equilibrato tra amido e glutine;
- Migliore qualità del glutine: il glutine contenuto nelle antiche varietà di frumento ha una composizione amminoacidica differente e “familiare” ai processi biochimici rispetto a quella dei grani moderni, condizione che lo rende più compatibile con i processi di degradazione operati all’interno dell’organismo;
- Più leggeri e più digeribili: la minore presenza di glutine all’interno dei grani antichi, rende la farina e di tutti i prodotti ricavabili, molto più leggeri, digeribili e assimilabili di quelli realizzati con il grano moderno;
- Evitano lo sviluppo di intolleranze: la sensibilità al glutine che si riscontra sempre più negli ultimi anni, è probabilmente dovuta ad un consumo eccessivo di farine ottenute da grani moderni ricche di glutine. Il vantaggio di utilizzare grani antichi riduce la possibilità dell’insorgenza di sensibilità al glutine;
- Buoni e pregiati: i grani antichi e i prodotti che da essi si ottengono sono caratterizzati da sfumature di odori e sapori pressoché inesistenti nelle varietà moderne.

In Masseria Roberti impieghiamo varietà antiche per produrre le farine e semole da poter impiegare per produrre pane, pasta, prodotti da forno e dolci. Per farine ad utilizzi specifici quali i preparati per pizza vengono impiegate varietà antiche di frumento con aggiunta di piccole quantità di varietà attualmente presenti oggi sul mercato per conferire determinate caratteristiche tecnologiche quali l’elasticità e l’elevata lievitazione.

Siamo lieti di offrire un ricco assortimento di farine, cereali decorticati, legumi, passate di pomodoro e altre conserve vegetali, sott’oli, confetture, pasta di semola semintegrale di grani antichi, pasta di farro semintegrale, uova provenienti al 100% da agricoltura biologica, per contribuire attivamente al benessere delle persone e dell’ambiente!







PASTA SEMINTEGRALE DI GRANI ANTICHI

I cereali tradizionali (Senatore Cappelli, Marzellina, Farro, Saragolla del Sannio) da cui proviene la pasta semi integrale Masseria Roberti, comunemente denominati "cereali antichi", sono varietà coltivate da secoli le cui origini risalgono a oltre 3000 anni, nella Mezzaluna Fertile.

Le caratteristiche di questi cereali li rendono adatti alla coltivazione in terreni difficili e marginali: la taglia elevata conferisce un'ottima competitività nei confronti delle erbe infestanti rendendo la stessa adatta a metodi di coltivazioni biologici.

L'elevato sviluppo dell'apparato radicale permette di attingere agli strati del terreno più profondi e ricchi di sostanze nutritive a differenza dei grani moderni con apparato radicale poco sviluppato che si nutre solo negli strati superficiali.

La pasta secca semi integrale Masseria Roberti è prodotta con semola di Senatore Cappelli e Marzellina ottenuta da molitura a pietra direttamente in azienda e nasce dalla sfida di creare un prodotto che abbia un'elevata qualità tecnologica e mantenga in sé tutti i profumi, il gusto, il colore e la ricchezza organolettica racchiusa in ogni chicco.

L'eccellente qualità delle semole molite a pietra deriva da cinque fattori.

1. Utilizzo di solo prodotto italiano di collina attentamente coltivato con metodi di produzione biologici compatibili con l'ambiente.
2. Lavorazione di tutta la cariosside: endosperma, pericarpo e germe nei quali sono racchiusi tutti i principi nutritivi del grano quali amido, proteine, sali minerali, fibre e lipidi.
3. Macinazione lenta a pietra che permette di mantenere intatta la genuinità e le proprietà dei principi nutritivi.
4. Impiego di sfarinato a "Km 0" che consente di avere il massimo controllo sulla materia prima.
5. Impiego di cultivar antiche che consentono di avere un rapporto equilibrato tra amido e glutine, un minore indice glicemico e maggiore digeribilità. Maggiore contenuto di fibre, riduzione dell'insorgenza di sensibilità al glutine- Sfumature di odori e sapori assenti nei cereali moderni. Tutela della biodiversità del territorio.
6. La pasta semi integrale è ottenuta da trafilatura a bronzo. L'essiccazione è eseguita a basse temperature, lentamente, al fine di preservare la qualità della semola.

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL INFORMATION

Formato Format	Codice EAN Label EAN code	Codice interno Internal code	Dimensioni prodotto Product dimensions	Pacchi per confezione Product for case	Peso confezione Case weight	Confezioni per strato Units for layers	Strati per pallet Layers for pallet	Confezioni per pallet Cases for pallet	Peso pallet Pallet weight
Mezzi Paccheri	8059519000829	PS.01.05.P	13 x 10 x 30 cm	8	4,600 Kg	6	8	48 (384 pacchi)	220,800 Kg
Schialatielli	8059519000836	PS.01.05.S	13 x 10 x 32 cm	8	4,600 Kg	6	8	48 (384 pacchi)	220,800 Kg
Linguine	8059519000843	PS.01.05.L	9 x 6 x 35 cm	18	9,600 Kg	6	7	42 (756 pacchi)	403,200 Kg
Spaghetti	8059519000850	PS.01.05.SP	9 x 5 x 35 cm	18	9,600 Kg	6	7	42 (756 pacchi)	403,200 Kg
Caserecce	8059519000867	PS.01.05.C	13 x 8 x 26 cm	14	7,600 Kg	6	8	48 (672 pacchi)	364,800 Kg
Elicoidali	8059519000874	PS.01.05.E	13 x 7 x 30 cm	12	6,600 Kg	6	8	48 (576 pacchi)	316,800 Kg
Elicche piccole	8059519000881	PS.01.05.EP	13 x 9 x 30 cm	12	6,600 Kg	6	8	48 (576 pacchi)	316,800 Kg
Manfredi	8059519000898	PS.01.05.MF	13 x 9 x 30 cm	9	6,100 Kg	6	8	48 (432 pacchi)	292,800 Kg
Penne rigate	8059519000904	PS.01.05.PR	11 x 7 x 30 cm	14	7,600 Kg	6	8	48 (672 pacchi)	264,800 Kg
Ditali	8059519000911	PS.01.05.D	12 x 6 x 27 cm	18	9,600 Kg	6	7	42 (756 pacchi)	403,200 Kg
Ditalini	8059519000942	PS.01.05.DI	10 x 6 x 20 cm	18	9,600 Kg	6	7	42 (756 pacchi)	403,200 Kg
Canaletti	8059519000928	PS.01.05.CA	13x 6 x 30 cm	14	7,600 Kg	6	8	48 (672 pacchi)	364,800 Kg





Linguine

Codice prodotto: PS.01.05.L
Codice EAN: 8059519000843
Formato: 500g.



Spaghetti

Codice prodotto: PS.01.05.SP
Codice EAN: 8059519000850
Formato: 500g.

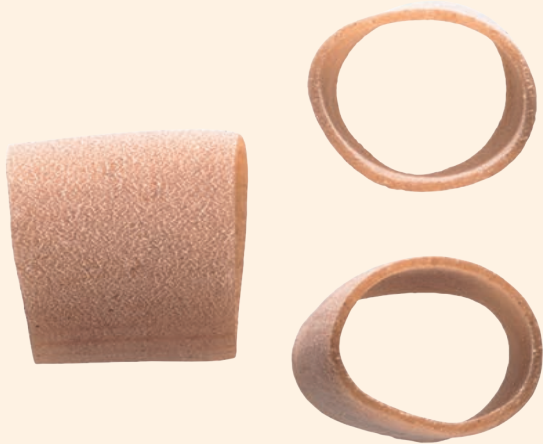


La pasta semintegrale di grani antichi è prodotta con le semole della Masseria Roberti con grani coltivati sulle dolci colline della Masseria Roberti. Essa ha un rapporto equilibrato tra amido e glutine, un minore indice glicemico e maggiore digeribilità. Possiede sfumature di odori e sapori assenti nei grani moderni, è energetica, ricca di vitamine, con meno sostanze allergizzanti del grano. Perfetta per vegani e vegetariani. Ottima tenuta alla cottura.

La pasta semintegrale è ottima per la preparazione di piatti dal gusto inconfondibile. Il suo basso indice glicemico fa sì che questa sia molto apprezzata da coloro che hanno lievi forme di diabete



PASTA SEMINTEGRALE DI GRANI ANTICHI



Mezzi Paccheri

Codice prodotto: PS.01.05.P
Codice EAN: 8059519000829
Formato: 500g.



Scialatielli

Codice prodotto: PS.01.05.S
Codice EAN: 8059519000836
Formato: 500g.



Canaletti

Codice prodotto: PS.01.05.CA
Codice EAN: 8059519000928
Formato: 500g.



Ditali

Codice prodotto: PS.01.05.D
Codice EAN: 8059519000911
Formato: 500g.



Ditalini

Codice prodotto: PS.01.05.DI
Codice EAN: 8059519000942
Formato: 500g.



PASTA SEMINTEGRALE DI GRANI ANTICHI



Casarecce

Codice prodotto: PS.01.05.C
Codice EAN: 8059519000867
Formato: 500g.



Elicoidali

Codice prodotto: PS.01.05.E
Codice EAN: 8059519000874
Formato: 500g.



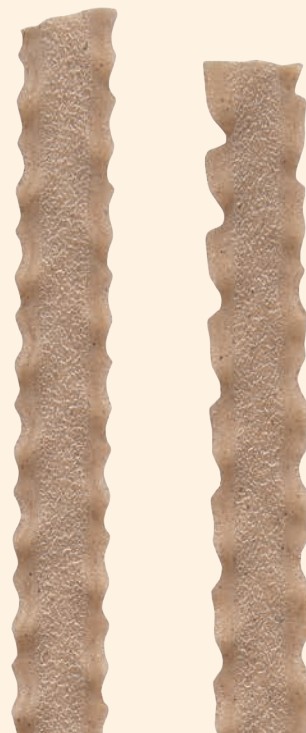
Penne Rigate

Codice prodotto: PS.01.05.PR
Codice EAN: 8059519000904
Formato: 500g.



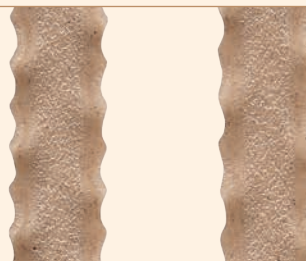
Eliche Piccole

Codice prodotto: PS.01.05.EP
Codice EAN: 8059519000881
Formato: 500g.



Manfredi

Codice prodotto: PS.01.05.MF
Codice EAN: 8059519000898
Formato: 500g.



SPECIALITA' ALIMENTARE SEMINTEGRALE DI FARRO

La caratteristica del farro è quella di essere una specie molto rustica, caratteristica che la rende adatta alla coltivazione in terreni difficili e marginali: la taglia elevata conferisce un'ottima competitività nei confronti delle erbe infestanti rendendo la stessa adatta a metodi di coltivazioni biologici.

L'elevato sviluppo dell'apparato radicale permette di attingere agli strati del terreno più profondi e ricchi di sostanze nutritive.

La pasta di farro integrale Masseria Roberti è prodotta con semola di farro dicocco ottenuta da molitura a pietra direttamente in azienda e nasce dalla sfida di creare un prodotto che abbia un'elevata qualità tecnologica e mantenga in sé tutti i profumi, il gusto, il colore e la ricchezza organolettica racchiusa in ogni chicco.

L'eccellente qualità delle semole molite a pietra deriva da cinque fattori.

1. Utilizzo di solo farro italiano di collina attentamente coltivato con metodi di produzione biologici compatibili con l'ambiente e con gli ecosistemi.
2. Lavorazione di tutta la cariosside: endosperma, pericarpo e germe nei quali sono racchiusi tutti i principi nutritivi del grano quali amido, proteine, sali minerali, fibre e lipidi.
3. Macinazione lenta a pietra che permette di mantenere intatta la genuinità e le proprietà dei principi nutritivi.
4. Impiego di sfarinato a "Km 0" che consente di avere il massimo controllo sulla materia prima.
5. Impiego di cultivar antiche che consentono di avere un rapporto equilibrato tra amido e glutine, un minore indice glicemico e maggiore digeribilità. Maggiore contenuto di fibre, riduzione dell'insorgenza di sensibilità al glutine. Sfumature di odori e sapori assenti nei cereali moderni. Tutela della biodiversità del territorio.
6. La pasta semi integrale è ottenuta da trafilatura a bronzo. L'essiccazione è eseguita a basse temperature, lentamente, al fine di preservare la qualità della semola.

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL INFORMATION

Formato Format	Codice EAN Label EAN code	Codice interno Internal code	Dimensioni prodotto Product dimensions	Pacchi per confezione Product for case	Peso confezione Case weight	Confezioni per strato Units for layers	Strati per pallet Layers for pallet	Confezioni per pallet Cases for pallet	Peso pallet Pallet weight
Fettuccine	8059519000966	PSF.02.04.F	9 x 4 x 35 cm	18	7,800 Kg	6	7	42 (756 pacchi)	327,600 Kg
Caserecce	8059519000959	PSF.02.04.C	10 x 7 x 26 cm	14	6,200 Kg	6	8	48 (672 pacchi)	297,600 Kg
Penne lisce	8059519000980	PSF.02.04.PL	9 x 7 x 26 cm	18	7,800 Kg	6	8	48 (864 pacchi)	374,400 Kg
Elicoidali	8059519001000	PSF.02.04.E	9 x 7 x 30 cm	16	7,000 Kg	6	8	48 (768 pacchi)	336,000 Kg
Ditali	8059519000973	PSF.02.04.D	9 x 7 x 26 cm	18	7,800 Kg	6	7	42 (756 pacchi)	327,600 Kg
Eliche	8059519000997	PSF.02.04.EP	12 x 7 x 30 cm	14	6,200 Kg	6	8	48 (672 pacchi)	297,600 Kg



SPECIALITA' ALIMENTARE SEMINTEGRALE DI FARRO



Elicoidali

Codice prodotto: PSF.02.04.E
Codice EAN: 8059519001000
Formato: 500g.



Eliche Piccole

Codice prodotto: PSF.02.04EP
Codice EAN: 8059519000997
Formato: 500g.



Ditali

Codice prodotto: PSF.02.04.D
Codice EAN: 8059519000973
Formato: 500g.



Penne Lisce

Codice prodotto: PSF.02.04.PL
Codice EAN: 8059519000980
Formato: 500g.



Casarecce

Codice prodotto: PSF.02.04.C
Codice EAN: 8059519000959
Formato: 500g.



Fettuccine

Codice prodotto: PSF.02.04.F
Codice EAN: 8059519000966
Formato: 500g.



SEMOLLE E FARINE BIOLOGICHE

Le farine biologiche Masseria Roberti sono frutto di un metodo di molitura a pietra che consente di ottenere un prodotto finale di altissima qualità che non danneggia gli amidi, le caratteristiche organolettiche e soprattutto l'autenticità del gusto. Farine e semole di elevato valore nutrizionale ottenute con grano coltivato sulle colline e con scrupolosi processi di lavorazione.

I fattori che ci consentono di produrre delle ottime farine e semole sono riconducibili a:

1. Utilizzo di grano biologico italiano di collina, coltivato seguendo attentamente procedure di agricoltura biologica;
2. Lavorazione di tutta la cariosside: endosperma, pericarpo e germe che racchiudono tutti i principi nutritivi del grano come amido, proteine, sali minerali, fibre e lipidi;
3. Perlatura a pietra dei chicchi di grani antichi, che permette di ricavare un prodotto purificato dalla carica batterica, mentre la molitura lenta a pietra mantiene intatte le proprietà dei principi nutritivi;
4. Filiera corta a "Km 0" che assicura il controllo completo sul prodotto;
5. Impiego di cultivar antiche di grano che garantiscono un rapporto equilibrato tra amido e glutine, minore indice glicemico, maggiore digeribilità, riduzione della sensibilità al glutine e protezione della biodiversità del territorio.

Le farine Masseria Roberti portano in tavola la genuinità di un prodotto italiano, biologico, sicuro e garantito, perfetto per impastare pizze, dolci deliziosi, prodotti da forno e pasta fatta in casa.

INTEGRALI E SEMI INTEGRALI

Grazie al nostro mulino a pietra otteniamo delle farine poco raffinate, fatte per fare bene alla salute. I benefici derivanti dal consumo di farine integrali e semi integrali sono numerosi, grazie alla presenza delle fibre contenute nell'involucro più esterno dei cereali. Le fibre insolubili accelerano il transito intestinale stimolando la peristalsi, mentre le fibre solubili apportano numerosi benefici a livello metabolico, favorendo il senso di sazietà e contribuendo a ridurre l'assorbimento del colesterolo e il picco della glicemia dopo i pasti.

Sempre più riconosciute sono inoltre le funzioni dei metaboliti secondari, rappresentati dai polifenoli, dai carotenoidi, dai tocoferoli, che anche in piccolissime dosi sono in grado di esercitare un'efficace azione antinfiammatoria, antitumorale, antiossidante e antivirale, a supporto del sistema immunitario e cardiovascolare.

Con il nostro impianto produciamo le seguenti farine:

1. Farine di grano tenero antico: Tipo 1, Tipo 2, Integrale
2. Farina di grano tenero: Tipo 1, integrale
3. Miscele pronte: Mix Pane, Mix Pizza e Mix Pasta
4. Semole di grano duro antico: Semola, semola rimacinata, semola integrale
5. Farine professionali: Sannio Bread, Sannio Pizza e Sannio Pasta

SCHEDE TECNICHE

TECHNICAL INFORMATION

Formato Format	Codice EAN Label EAN code	Codice interno Internal code	Dimensioni prodotto Product dimensions	Pacchi per confezione Product for case	Peso confezione Case weight	Confezioni per strato Units for layers	Strati per pellet Layers for pallet	Confezioni per pallet Cases for pallet	Peso pallet Pallet weight
Farina tipo 1	8059519000591	FR.04.1	10 x 9 x 18 cm	16	16,920 Kg	6	5	30 (480 pacchi)	518,000 Kg
Farina tipo 2	8059519000607	FR.05.1	10 x 9 x 18 cm	16	16,920 Kg	6	5	30 (480 pacchi)	518,000 Kg
Farina integrale	8059519000614	FR.06.1	10 x 9 x 18 cm	16	16,920 Kg	6	5	30 (480 pacchi)	518,000 Kg
Semola rimacinata	8059519000621	FR.01.1	10 x 9 x 18 cm	16	16,920 Kg	6	5	30 (480 pacchi)	518,000 Kg
Semola	8059519000638	FR.02.1	10 x 9 x 18 cm	16	16,920 Kg	6	5	30 (480 pacchi)	518,000 Kg
Semola integrale	8059519000645	FR.03.1	10 x 9 x 18 cm	16	16,920 Kg	6	5	30 (480 pacchi)	518,000 Kg
Farina Mix pane	8059519000683	FR.13.1	10 x 9 x 18 cm	16	16,920 Kg	6	5	30 (480 pacchi)	518,000 Kg
Farina Mix pizza	8059519000690	FR.14.1	10 x 9 x 18 cm	16	16,920 Kg	6	5	30 (480 pacchi)	518,000 Kg



TIPO
1



Bio

— MASSERIA —
ROBERTI
azienda agricola

FARINA DI GRANO TENERO



IDEALE PER:
PANE, PASTA,
PIZZA E DOLCI

GRANO PRODOTTO IN ITALIA 100%



SENZA ADDITIVI



1000 g e

MOLITO IN ITALIA

SEMOLE E FARINE BIOLOGICHE



Farina Tipo 1 di Grani Antichi

Codice prodotto: PR.04
Codice EAN: 8059519000591
Formato: 1 / 5 / 25 Kg

Descrizione prodotto

La farina di Tipo 1 è una farina di grano tenero biologico da grani antichi, versatile e dal gusto autentico, ottenuta attraverso le tecniche di molitura a pietra caratterizzata da una forza medio bassa, ottenuta con un setaccio da 215 µm
Ideale per tutti gli usi domestici e professionali, dalla pasticceria alla pizzeria, dalla pastificazione alla panificazione, con tempi di lievitazione medi di 6-12 ore, la farina Tipo 1 biologica è dedicata a chi ricerca prodotti biologici di elevato valore nutrizionale.



Farina Tipo 2 di Grani Antichi

Codice prodotto: PR.05
Codice EAN: 8059519000607
Formato: 1 / 5 / 25 Kg

Descrizione prodotto

La farina Tipo 2 è una farina di grano tenero biologico da grani antichi, meno versatile del Tipo 1 ma più ricca di proteine, fibre, sali minerali (calcio, ferro, fosforo e potassio) oltre alle vitamine come la PP e la B1, utili per il corretto funzionamento del sistema nervoso e per la salute della pelle. Ottenuta con setaccio da 310 µm
Ideale per tutti gli usi domestici e professionali, per la preparazione di crostate, biscotti, ciambelle. Con tempi di lievitazione medi di 6-12 ore, la farina Tipo 2 biologica è dedicata a chi ricerca prodotti biologici di elevato valore nutrizionale.



Farina Integrale di Grani Antichi

Codice prodotto: PR.06
Codice EAN: 8059519000614
Formato: 1 / 5 / 25 Kg

Descrizione prodotto

Ancor più ricca di fibre, proteine, vitamine, sali minerali e micronutrienti rispetto alle altre farine integrali, grazie alla speciale tecnica molitoria da cui si ottiene, è equilibrata e completa dal punto di vista nutrizionale. Non viene setacciata
Ideale per lavorazioni con biga (12-18 ore) e lavorazioni semidirette per varie tipologie di creazioni dolci e salate: se ne ricavano prodotti dal gusto e dal profumo unico, con tutte le sostanze nutritive e i benefici del chicco di grano intero.



Semola rimacinata di grani antichi

Codice prodotto: FR.01
Codice EAN: 8059519000621
Formato: 1 / 5 / 25 Kg

Descrizione prodotto

La semola rimacinata è un prodotto ottenuto da grani duri biologici delle varietà antiche Senatore Cappelli e Marzellina, versatile e dal gusto autentico, ottenuta attraverso la molitura a pietra e caratterizzata da una granulometria fino a 215 µm.
Può essere impiegata in purezza o in miscela con farine più raffinate per la produzione di prodotti dal sapore più deciso, dal colore scuro e dai sentori di nocciola. Caratterizzata da un buon contenuto di fibre, vitamine e da un indice glicemico basso, lievita con maggiore difficoltà ed è riservata dai palati più esigenti.



SEMOLE E FARINE BIOLOGICHE



Semola di grani antichi

Codice prodotto: FR.02
Codice EAN: 8059519000591
Formato: 1 / 5 / 25 Kg

Descrizione prodotto

La semola è un prodotto ottenuto da grani duri biologici delle varietà antiche Senatore Cappelli e Marzellina, versatile e dal gusto autentico, ottenuta attraverso la molitura a pietra e caratterizzata da una granulometria variabile dai 215 ai 500 µm

Semolato molto apprezzato per le sue caratteristiche nutrizionali: alta percentuale di proteine, ottimo contenuto di fibre, buona quantità di zinco, bassa percentuale di sodio (praticamente senza sale), colesterolo assente, pochi grassi, gusto corposo. Caratterizzata da un basso indice glicemico.



Semola integrale di grani antichi

Codice prodotto: FR.03
Codice EAN: 8059519000645
Formato: 1 / 5 / 25 Kg

Descrizione prodotto

La semola integrale è un prodotto ottenuto da grani duri biologici delle varietà antiche Senatore Cappelli e Marzellina, versatile e dal gusto autentico, ottenuta attraverso la molitura a pietra e caratterizzata da non essere setacciata.

Ideale per tutti gli usi domestici e professionali, dalla pasticceria ai prodotti da forno, dalla pastificazione alla panificazione, con tempi di lievitazione medi di 6-12 ore, la semola integrale è dedicata a chi ricerca prodotti biologici di elevato valore nutrizionale, contenendo tutti le parti del chicco tra cui anche il germe.



Farina Tipo I Mix Pane

Codice prodotto: FR.14
Codice EAN: 8059519000683
Formato: 1 / 5 / 25 Kg

Descrizione prodotto

La farina Mix per Pane è un prodotto ottenuto dalla sinergia di diverse farine prevalentemente di grani antichi, versatile e dal gusto autentico, ottenuta attraverso le tecniche di molitura a pietra caratterizzate da una forza media. Contiene farina tipo 1 di grani antichi, farina tipo 1 di forza, semola rimacinata e farina di farro.

Ideale per tutti gli usi domestici e professionali, per la produzione di pane, con tempi di lievitazione medi di 6-12 ore, la farina Mix Pane è dedicata a chi ricerca prodotti biologici di elevato valore nutrizionale e un sapore unico.



Farina Tipo I Mix Pizza

Codice prodotto: FR.13
Codice EAN: 8059519000690
Formato: 1 / 5 / 25 Kg

Descrizione prodotto

La farina Mix per Pizza è un prodotto ottenuto dalla sinergia di diverse farine prevalentemente di grani antichi, versatile e dal gusto autentico, ottenuta attraverso le tecniche di molitura a pietra caratterizzate da una forza media. Contiene farina tipo 1 di grani antichi, farina tipo 1 di forza, semola e farina di farro.

Ideale per tutti gli usi domestici e professionali, per la produzione di pizza alla teglia e napoletana, con tempi di lievitazione medi di 6-12 ore, la farina Mix pizza è dedicata a chi ricerca prodotti biologici di elevato valore nutrizionale.



FARINE SPECIALI

Una selezione di farine che derivano dai cereali minori, dai legumi ed altre specie coltivate. Si possono utilizzare sia pure che miscelate alle classiche di grano duro e grano tenero per apportare delle caratteristiche tecnologiche oppure dei profumi e gusti caratteristici.

Le farine speciali della Masseria Roberti sono frutto di un metodo di molitura a pietra che consente di ottenere un prodotto finale di altissima qualità che non danneggia gli amidi, le caratteristiche organolettiche e soprattutto l'autenticità del gusto. Farine speciali di elevato valore nutrizionale sono ottenute da coltivazioni sulle colline e con scrupolosi processi di lavorazione.

Le farine speciali portano in tavola la genuinità di un prodotto italiano, biologico, sicuro e garantito, perfetto per impastare pizze, dolci deliziosi, prodotti da forno e pasta fatta in casa.

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL INFORMATION

<i>Formato Format</i>	<i>Codice EAN Label EAN code</i>	<i>Codice interno Internal code</i>	<i>Dimensioni prodotto Product dimensions</i>	<i>Pacchi per confezione Product for case</i>	<i>Peso confezione Case weight</i>	<i>Confezioni per strato Units for layers</i>	<i>Strati per pallet Layers for pallet</i>	<i>Confezioni per pallet Cases for pallet</i>	<i>Peso pallet Pallet weight</i>
Farina di mais	8059519000652	FR.07.05	8 x 5 x24 cm	24	12,840 Kg	6	5	30 (720 pezzi)	395,000 Kg
Farina di Farro	8059519000676	FR.08.05	8 x 5 x24 cm	24	12,840 Kg	6	5	30 (720 pezzi)	395,000 Kg
Farina di ceci	8059519000669	FR.09.05	8 x 5 x24 cm	24	12,840 Kg	6	5	30 (720 pezzi)	395,000 Kg



FARINE SPECIALI



Farina di Farro dicocco

Codice prodotto: FR.08
Codice EAN: 8059519000676
Formato: 0,5 / 5 Kg

Descrizione prodotto

La farina di farro dicocco nasce dalla lavorazione a pietra del farro coltivato sulle dolci colline della Masseria Roberti. Essa ha un rapporto equilibrato tra amido e glutine, un minore indice glicemico e maggiore digeribilità. Possiede sfumature di odori e sapori assenti nei grani moderni, è energetica, ricca di vitamine, con meno sostanze allergizzanti del grano. Perfetta per vegani e vegetariani.

La farina di farro è ottima per la panificazione grazie alle caratteristiche di questo cereale. Il pane che si ottiene ha un ottimo sapore e profumo. La farina di farro di non è molto forte e pertanto è opportuno miscelarla con altre farine più forti.



Farina di Mais

Codice prodotto: FR.07
Codice EAN: 8059519000652
Formato: 0,5 / 5 Kg

Descrizione prodotto

La farina di mais è ottenuta dalla macinazione dell'antica varietà di mais quarantino coltivato in azienda. Ha un basso contenuto di grassi saturi e di sodio, si presenta a grana grossa (bramata) e di colore giallo ambrato. È caratterizzata da un sapore intenso e caratteristico che rendono le pietanze strepitose.

La polenta che si ottiene è ideale come accompagnamento di piatti ricchi e genuini, ottima abbrustolita con formaggio fuso o verdure, ottima per rendere croccanti le impanature.



Farina di ceci

Codice prodotto: FR.09
Codice EAN: 8059519000669
Formato: 0,5 / 5 Kg

Descrizione prodotto

La farina di ceci rappresenta un ingrediente molto versatile per quanto riguarda i possibili impieghi in cucina. Essa è ricca di proprietà benefiche e presenta un contenuto apprezzabile di proteine vegetali e di sali minerali come ferro, calcio e fosforo, dotata inoltre di un ottimo rapporto tra fibre e carboidrati complessi. Essendo priva di glutine è una valida alternativa a disposizione delle persone affette da celiachia o intolleranza alle proteine del grano.

La farina di ceci può essere utilizzata in sostituzione delle uova per la preparazione di una frittata alle verdure costituita completamente da ingredienti vegetali.



LEGUMI

I legumi rappresentano un cibo semplice, umile, e forse per questo si prestano poco a esprimere il loro immenso valore. Da alcuni anni però si è riportata l'attenzione su queste magnifiche piante e le loro proprietà benefiche per l'uomo e per l'ambiente. Infatti, la composizione in aminoacidi delle proteine presenti nei legumi è diversa e complementare rispetto a quella che troviamo nei cereali. Un piatto di pasta e legumi fornisce all'organismo tutto il panel di aminoacidi necessari ed indispensabili per il nostro metabolismo. I legumi non solo hanno un alto valore nutrizionale, grazie al grande apporto di proteine e altri nutrienti essenziali, ma sono anche fondamentali per garantire la fertilità del suolo, grazie alla loro capacità di fissare l'azoto.

I legumi non apportano soltanto proteine. Altrettanto importante è il contenuto di fibre, solubili e insolubili, il cui ruolo è ormai riconosciuto per la buona funzionalità intestinale.

Ulteriori proprietà nutrizionali dei legumi sono rappresentate dai minerali (ferro, selenio, zinco, calcio, fosforo e potassio) e dalle vitamine, soprattutto del gruppo B. Rappresentano anche una fonte di energia, grazie al contenuto di carboidrati (50% circa). Non solo, i carboidrati dei legumi hanno un buon profilo nutrizionale perché hanno un basso Indice glicemico, che si traduce in un modesto rialzo della glicemia dopo il consumo.

I nostri legumi sono coltivati in collina e senza ricorso a irrigazioni, seguendo i dettami dei disciplinari di agricoltura biologica. Le condizioni climatiche di collina rallentano o inibiscono il proliferare di agenti patogeni e insetti rendendo quindi facile la coltivazione senza far ricorso ad alcun prodotto di sintesi chimica.

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL INFORMATION

<i>Formato Format</i>	<i>Codice EAN Label EAN code</i>	<i>Codice interno Internal code</i>	<i>Dimensioni prodotto Product dimensions</i>	<i>Pacchi per confezione Product for case</i>	<i>Peso confezione Case weight</i>	<i>Confezioni per strato Units for layers</i>	<i>Strati per pallet Layers for pallet</i>	<i>Confezioni per pallet Cases for pallet</i>	<i>Peso pallet Pallet weight</i>
Ceci	8059519000744	CL.04.05	9 x 7 x 17.5 cm	24	12,840 Kg	6	5	30 (720 pezzi)	395,00 Kg
Fagioli cannellini	8059519000751	CL.05.05 C	9 x 7 x 17.5 cm	24	12,840 Kg	6	5	30 (720 pezzi)	395,00 Kg
Fagioli bianchi	8059519000751	CL.05.05 B	9 x 7 x 17.5 cm	24	12,840 Kg	6	5	30 (720 pezzi)	395,00 Kg
Lenticchie	8059519000935	CL.06.05	9 x 7 x 17.5 cm	4	12,840 Kg	6	5	30 (720 pezzi)	395,00 Kg



LEGUMI



Ceci

Codice prodotto: CL.04.05
Codice EAN: 8059519000744
Formato: 0,5 Kg

Descrizione prodotto

I ceci secchi vengono coltivati esclusivamente sui fondi aziendali situati sulle colline di Castelfranco in Miscano (BNI), impiegando esclusivamente fertilizzanti organici e tecniche di agricoltura biologica. Zero diserbanti e antiparassitari di origine chimica. Le proprietà dei ceci sono racchiuse soprattutto nelle quantità bilanciate di vitamine e sali minerali. Inoltre, l'ottimo apporto di proteine e magnesio di questo legume è una valida alternativa alle proteine animali, in sostituzione della carne. Ideali quindi per un'alimentazione vegana e vegetariana.



Lenticchie

Codice prodotto: CL.06.05
Codice EAN: 8059519000935
Formato: 0,5 Kg

Descrizione prodotto

Le lenticchie vengono definite la carne dei poveri perché ricche di proteine e facili da digerire, facili da pulire e veloci da cucinare. Il terreno di collina del Sannio su cui vengono coltivate coadiuvato dalle temperature rigide conferiscono il sapore inconfondibile e la buccia fine che giova alla cottura, in quanto non necessitano di essere messe a bagno. Inoltre non è da trascurare il fattore agronomico, in quanto l'alta altitudine della sua coltivazione garantisce una bassa proliferazione dei parassiti tipici della coltura. La lenticchia possiede delle notevoli qualità nutritive: ricca di proteine, vitamine, fibre e sali minerali, ferro, potassio e fosforo e povera di grassi. Il regolare consumo di lenticchie può aiutare nel controllo del peso grazie all'ottimo senso di sazietà che garantiscono.



Fagiolo Cannellini

Codice prodotto: CL.05.05.C
Codice EAN: 8059519000751
Formato: 0,5 Kg

Descrizione prodotto

I fagioli secchi della varietà "Dente di Morto" vengono coltivati esclusivamente sui fondi aziendali situati sulle colline di Castelfranco in Miscano (BNI), impiegando esclusivamente fertilizzanti organici e tecniche di agricoltura biologica. Hanno un nome particolare legato al colore bianco opaco, simile appunto al colore dei denti. Questi fagioli hanno una buccia sottile e delicatissima. Inoltre hanno tempi di cottura molto ridotti. L'eccellente pastosità e il sapore intenso ne fanno un ingrediente caratteristico della tradizione gastronomica napoletana. Iocalorici ma molto energetici, sono i migliori alleati della linea. Sono ricchi di proteine vegetali, fibre, vitamine A, B, C e tanti sali minerali come calcio, magnesio, ferro, potassio e zinco. Inoltre sono un prezioso alleato contro la glicemia.



Fagiolo Bianco di Montefalco

Codice prodotto: CL.05.05.B
Codice EAN: 8059519000751
Formato: 0,5 Kg

Descrizione prodotto

Il Fagiolo bianco di Montefalco, con la sua forma piccola e ovoidale, la polpa friabile e il gusto delicato e facilmente digeribile è un prodotto ricco di minerali e proteine, altamente naturale, ma soprattutto un concentrato di bontà. E' coltivato sino ai 1000 mt di altitudine con tecniche semplici e rudimentali e i baccelli vengono sgranati con il tradizionale sistema della battitura manuale ed infine cerniti e posti in sacchi. La selezione finale, prima del confezionamento, viene effettuata rigorosamente a mano.



CEREALI DECORTICATI e PERLATI

I cereali sono l'alternativa più salutare al pane e alla pasta e sempre con maggior frequenza rientrano nella dieta quotidiana di coloro che sono attenti alla propria salute.

Inserire i cereali decorticati nella nostra dieta significa mantenere intatto il patrimonio nutritivo del chicco. Infatti la crusca, cioè la parte più esterna del chicco, viene persa durante il processo molitorio, rendendo i cereali più raffinati. Durante la raffinazione del chicco, vengono persi circa il 30% dei nutrienti tra: proteine, vitamine e sali minerali; viene perso anche il germe, cioè la parte che contiene acidi grassi essenziali e vitamina E.

La presenza di parte della crusca consente di apportare alla dieta anche una buona quantità di fibre che si rilevano importanti per la stimolazione della peristalsi intestinale, per un'azione prebiotica alimentando la flora batterica intestinale e per aumentare inoltre la sazietà post prandiale. I cereali decorticati sono il frutto di una coltivazione attenta effettuata sui terreni collinari dell'alto Sannio e con rigoroso rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

SCHEDE TECNICHE

TECHNICAL INFORMATION

<i>Formato Format</i>	<i>Codice EAN Label EAN code</i>	<i>Codice interno Internal code</i>	<i>Dimensioni prodotto Product dimensions</i>	<i>Pacchi per confezione Product for case</i>	<i>Peso confezione Case weight</i>	<i>Confezioni per strato Units for layers</i>	<i>Strati per pallet Layers for pallet</i>	<i>Confezioni per pallet Cases for pallet</i>	<i>Peso pallet Pallet weight</i>
Grano perlato	8059519000782	CL.03.05	9 x 7 x 17.5 cm	24	12,840 Kg	6	5	30 (720 pezzi)	395,00 Kg
Farro decorticato	8059519000768	CL.01.05	9 x 7 x 17.5 cm	24	12,840 Kg	6	5	30 (720 pezzi)	395,00 Kg
Orzo decorticato	8059519000775	CL.02.05	9 x 7 x 17.5 cm	24	12,840 Kg	6	5	30 (720 pezzi)	395,00 Kg



CEREALI DECORTICATI e PERLATI



Farro Decorticato

Codice prodotto: CL.01.05
Codice EAN: 8059519000768
Formato: 0,5 Kg

Descrizione prodotto

Il farro decorticato è ottenuto da colture seminate sulle colline della Masseria Roberti ubicate nell'entroterra campano, con metodi di coltivazione biologica che conferiscono al farro proprietà nutrizionali preziose. Povero di aminoacidi essenziali, è una buona fonte di vitamine (A, B, C, E), sali minerali (calcio, fosforo, sodio, magnesio e potassio), fibre, proteine e ferro. Ideale per l'alimentazione vegana e vegetariana. Le proprietà del farro decorticato sono racchiuse principalmente anche nel contenuto di selenio e di acido fitico che contrastano l'azione dei radicali liberi. È un cereale biologico perfetto per la preparazione di zuppe gustose, minestre buonissime e insalate fredde. Si sposa bene con le verdure.



Orzo Decorticato

Codice prodotto: CL.02.05
Codice EAN: 8059519000775
Formato: 0,5 Kg

Descrizione prodotto

L'orzo decorticato proviene esclusivamente dai terreni collinari della Masseria Roberti, che accolgono metodi di coltivazione biologica e conferiscono all'orzo valori nutrizionali e proprietà benefiche uniche. Ad esempio un quantitativo importante di sali minerali, potassio, sodio, ferro, magnesio, calcio e fosforo. Buono è l'apporto di fibre e di vitamine, tra cui vitamina A, C, E, K e numerose del gruppo B. L'orzo decorticato contiene infine un elevato numero di aminoacidi e ottimi valori di tiamina, riboflavina e niacina. È un cereale che può essere utilizzato per preparare gustose minestre, con verdure e ortaggi.



Grano Perlato

Codice prodotto: CL.03.05
Codice EAN: 8059519000782
Formato: 0,5 Kg

Descrizione prodotto

Il grano perlato proviene dalla coltivazione biologica di varietà antiche di grano della Masseria Roberti, dove germoglia e cresce esclusivamente con metodi di produzione biologici. Per la sua coltivazione, infatti, non vengono impiegati prodotti chimici. "Perlato" significa privato delle glumette della crusca esterna: cioè che resta è quindi il cuore del chicco, ricco di amidi, proteine, vitamine e Sali minerali. È un grano antico ricchissimo di proteine come l'ordeina, che svolge una importante funzione cardiotonica. Contiene pochi grassi ed è ricco di importanti sali minerali: fosforo, potassio, calcio, ferro, silicio. Facilmente digeribile per i bambini. Il grano perlato è ideale per la creazione di deliziose pietanze, sia dolci che salate.



CONSERVE VEGETALI

Le conserve vegetali biologiche sono prodotte con pomodori datterini e guardiolo raccolti a mano e coltivati in collina a 600 metri di altezza nel territorio sannita di Castelfranco in Miscano, senza ricorso a irrigazioni, fertilizzanti chimici e pesticidi, ma secondo tecniche di agricoltura biologica nel pieno rispetto della natura.

I pomodori, raccolti nel periodo di agosto-ottobre, sono lavorati nell'arco di 24 ore per preservarne sapori, profumi e proprietà nutrizionali. Dopo il lavaggio e la selezione, vengono tritati, scottati, passati e concentrati. Segue poi la fase di imbottigliamento, dove il frutto viene portato ad alte temperature e pastorizzato per garantirne la stabilità nel tempo. Per tutto il processo di lavorazione dei pomodori non viene utilizzato alcun additivo chimico o conservante.

SCHEDE TECNICHE

TECHNICAL INFORMATION

<i>Formato Format</i>	<i>Codice EAN Label EAN code</i>	<i>Codice interno Internal code</i>	<i>Dimensioni prodotto Product dimensions</i>	<i>Pacchi per confezione Product for case</i>	<i>Peso confezione Case weight</i>	<i>Confezioni per strato Units for layers</i>	<i>Strati per pallet Layers for pallet</i>	<i>Confezioni per pallet Cases for pallet</i>	<i>Peso pallet Pallet weight</i>
Passata di pomodoro	8059519000010	CV.04	Ø8,0 x 225 cm	6	6,070 Kg	21	7	147 (882 pezzi)	902,000 Kg
Passata di datterino	8059519000003	CV.03	Ø6,5 x 160 cm	6	3,030 Kg	31	9	279 (1674 pezzi)	855,000 Kg
Passata rustica	8059519000096	CV.06	Ø7,0 x 165 cm	6	5,380 Kg	21	7	147 (882 pezzi)	800,00 Kg
Datterino intero in passata	8059519000027	CV.01	Ø9,0 x 125 cm	6	5,150 Kg	16	12	192 (11152 pezzi)	1000,000 Kg
Datterino al naturale	8059519000034	CV.02	Ø9,0 x 125 cm	6	5,150 Kg	16	12	192 (11152 pezzi)	1000,000 Kg
Pomodoro pelato a mano	8059519000058	CV.07	Ø9,0 x 125 cm	6	5,150 Kg	16	12	192 (11152 pezzi)	1000,000 Kg
Sugo di pomodoro con basilico	8059519000065	CV.08	Ø6,5 x 160 cm	6	3,030 Kg	31	9	279 (1674 pezzi)	855,000 Kg
Sugo di pomodoro arrabbiata	8059519000072	CV.09	Ø6,5 x 160 cm	6	3,030 Kg	31	9	279 (1674 pezzi)	855,000 Kg
Sugo capperi e olive	8059519000089	CV.10	Ø6,5 x 160 cm	6	3,030 Kg	31	9	279 (1674 pezzi)	855,000 Kg



CONSERVE VEGETALI



Passata di Pomodoro

Codice prodotto: CV.04
Codice EAN: 805951900010
Formato: 680g

Descrizione prodotto

La passata di pomodoro biologica viene preparata con metodi artigianali e pomodori genuini, coltivati in collina secondo natura e con l'attenzione di sempre. I pomodori, coltivati in agricoltura biologica sui dolci terreni a 600 m s.l.m. e senza ricorso ad irrigazioni, restituiscono una passata biologica dalla consistenza morbida e vellutata, dal colore rosso brillante e con il classico, dolce, inconfondibile sapore del pomodoro fresco. Le varietà di pomodoro che abbiamo scelto per confezionare la passata biologica si caratterizza per la polpa soda e ben strutturata e per il gusto dolce e delicato. Nella lavorazione non vengono aggiunti additivi e conservanti perché il vero lavoro sulla qualità già viene svolto in campo grazie alla selezione e ai ridotti tempi di lavorazione.



Passata di Pomodoro Rustica

Codice prodotto: CV.06
Codice EAN: 8059519000096
Formato: 550g

Descrizione prodotto

La passata di pomodoro rustica biologica viene preparata seguendo la ricetta artigianale di famiglia e impiegando pomodori genuini, coltivati sulle colline aziendali secondo natura e con l'attenzione di sempre, impiegando fertilizzanti organici e senza irrigazioni artificiali. I pomodori così ottenuti restituiscono una passata dalla consistenza e corposità spiccata perché preparata con l'esclusivo setaccio a trama larga, dal colore rosso brillante e con il classico, dolce, inconfondibile sapore del pomodoro fresco. Nella lavorazione non vengono aggiunti additivi e conservanti perché il vero lavoro sulla qualità già viene svolto in campo grazie alla selezione e ai ridotti tempi di lavorazione.



Pomodori pelati a mano

Codice prodotto: CV.07
Codice EAN: 8059519000058
Formato: 550g

Descrizione prodotto

I pomodori pelati a mano sono coltivati in collina secondo agricoltura biologica, nei fertili terreni sanniti della Masseria Roberti. La varietà genuina di pomodoro che abbiamo scelto si caratterizza per la polpa soda e ben strutturata e per il gusto dolce, inconfondibile e delicato. L'attenta coltivazione biologica dei pomodori a bacca allungata, a "Km 0", senza irrigazione e senza alcun additivo chimico o conservante, ci permette di confezionare un prodotto fresco e autentico che preserva sapori, profumi unici e proprietà nutrizionali. Appena aperti, sprigionano tutto il profumo dei pomodori freschi.



CONSERVE VEGETALI



Passata di Datterino

Codice prodotto: CV.03
Codice EAN: 8059519000003
Formato: 330g

Descrizione prodotto

La passata di datterino è frutto di agricoltura biologica praticata sui morbidi terreni di collina della Masseria Roberti, nell'entroterra sannita. È prodotta esclusivamente con pomodori datterini a "Km 0", coltivati con amore senza ricorso a fertilizzanti chimici e di sintesi, ma esclusivamente con concimi naturali, senza irrigazioni, secondo natura. La passata di datterini ha una consistenza delicata e un gusto ricco e appagante, ideale per preparare ricette deliziose in cucina. È il frutto di un processo di lavorazione scrupoloso e attento che dura solo 24 ore: inizia con la cernita accurata e il lavaggio dei pomodori, poi tritati, scottati e passati. Infine la passata viene imbottigliata e pastorizzata.



Pomodori datterini al naturale

Codice prodotto: CV.02
Codice EAN: 8059519000034
Formato: 550g

Descrizione prodotto

I pomodori datterini sono coltivati sulle fertili colline della Masseria Roberti, in Castelfranco in Miscano. L'attenta coltivazione biologica dei pomodori datterini, a "Km 0", senza irrigazione e senza alcun additivo chimico o conservante, ci permette di confezionare un prodotto fresco e autentico che preserva sapori, profumi unici e proprietà nutrizionali. Sapore intenso e zuccherino, buono da mangiare anche senza cottura, può essere utilizzato per preparare spiedini crudi, o in abbinamento a mozzarella e basilico, oppure è anche ideale per guarnire e insaporire piccoli snack e finger-food. I datterini al naturale sono genuini: conservati in maniera tradizionale, solo con acqua e sale. Nella lavorazione non vengono aggiunti additivi e conservanti perché il vero lavoro sulla qualità già viene svolto in campo grazie alla selezione e ai ridotti tempi di lavorazione.



Pomodori datterini interi in passata

Codice prodotto: CV.01
Codice EAN: 8059519000027
Formato: 550g

Descrizione prodotto

I pomodori datterini in passata sono coltivati sulle fertili colline sannite della Masseria Roberti, con tecniche di agricoltura biologica a "Km 0". Sono pomodori "amici della natura" perché crescono senza far ricorso a irrigazioni e perché vengono impiegati esclusivamente fertilizzanti naturali per la loro coltivazione. Ogni vasetto è un trionfo di gusto. I datterini biologici, dalla polpa soda, ben strutturata e dal sapore dolce e delicato, si uniscono delicatamente alla passata di datterino, pronti per essere cucinati, per condire un piatto di pasta genuino o per guarnire tante altre ricette saporite. Nella lavorazione non vengono aggiunti additivi e conservanti perché il vero lavoro sulla qualità già viene svolto in campo grazie alla selezione e ai ridotti tempi di lavorazione.



CONSERVE VEGETALI



Sugo di pomodoro arrabbiata

Codice prodotto: CV.09
Codice EAN: 8059519000072
Formato: 330g

Descrizione prodotto

Il delizioso sugo di pomodoro arrabbiata nasce dalla rivisitazione di un classico della cucina laziale, con aggiunta di passata di datterino rosso coltivato sui terreni della Masseria. È prodotta esclusivamente con pomodori datterini bio a "Km 0", coltivati con amore senza ricorso a prodotti chimici e di sintesi, ma esclusivamente con fertilizzanti naturali, senza irrigazioni, secondo natura. Il delizioso sugo di pomodoro arrabbiata ha una consistenza delicata e un gusto ricco e appagante, dove le note dolci del datterino incontrano quelle piccanti del peperoncino, ideale per preparare ricette deliziose in cucina. È il frutto di un processo di lavorazione scrupoloso e attento che dura solo 24 ore: inizia con la cernita accurata e il lavaggio dei pomodori datterini, poi tritati, scottati e passati. Infine la passata viene cotta con aggiunta di olio extravergine di oliva, prezzemolo, peperone, peperoncino e sale. Infine viene imbottigliata e pastorizzata.



Sugo di pomodoro con basilico

Codice prodotto: CV.08
Codice EAN: 8059519000065
Formato: 330g

Descrizione prodotto

È il classico dei sughi, fresco, genuino e preparato secondo antica tradizione, senza l'aggiunta di conservanti ed additivi, fatto esclusivamente con i pomodori coltivati sulle fertili colline della Masseria. È prodotta esclusivamente con pomodori datterini bio a "Km 0", coltivati con amore senza ricorso a prodotti chimici e di sintesi, ma esclusivamente con fertilizzanti naturali, senza irrigazioni, secondo natura. Il delizioso sugo di pomodoro con basilico ha una consistenza delicata e un gusto ricco e appagante, ideale per preparare ricette deliziose in cucina. È il frutto di un processo di lavorazione scrupoloso e attento che dura solo 24 ore: inizia con la cernita accurata e il lavaggio dei pomodori datterini, poi tritati, scottati e passati. Infine la passata viene cotta con aggiunta di olio extravergine di oliva, basilico e sale. Infine viene imbottigliata e pastorizzata.



Sugo capperi ed olive

Codice prodotto: CV.10
Codice EAN: 8059519000089
Formato: 330g

Descrizione prodotto

Il delizioso sugo capperi e olive è un condimento semplice ma appetitoso, senza l'aggiunta di conservanti, già pronto per condire la tua pasta. È prodotta esclusivamente con pomodori datterini bio a "Km 0", coltivati con amore senza ricorso a prodotti chimici e di sintesi, ma esclusivamente con fertilizzanti naturali, senza irrigazioni, secondo natura. Il delizioso sugo capperi e olive ha una consistenza delicata e un gusto ricco e appagante, ideale per preparare ricette deliziose in cucina. È il frutto di un processo di lavorazione scrupoloso e attento che dura solo 24 ore: inizia con la cernita accurata e il lavaggio dei pomodori datterini, poi tritati, scottati e passati. Infine la passata viene cotta con aggiunta di olio extravergine di oliva, sedano, carote, capperi, olive e sale. Infine viene imbottigliata e pastorizzata.



I SOTTOLI

I nostri sottoli sono ideali sia come saporiti contorni che come appetitosi ingredienti per altre pietanze. La gamma si compone di Melanzane sottolio e zucchine sottolio.

I sottoli di melanzane e zucchine sono prodotti con ortaggi raccolti a mano e coltivati in collina a 600 metri di altezza nel territorio sannita di Castelfranco in Miscano, senza ricorso a irrigazioni eccessive, fertilizzanti chimici e pesticidi, ma secondo tecniche di agricoltura biologica nel pieno rispetto della natura.

I prodotti, raccolti nel periodo di luglio-ottobre, sono lavorati nell'arco di 24 ore per preservarne sapori, profumi e proprietà nutrizionali.

Dopo il lavaggio e la selezione, vengono affettati, pressati, messi in aceto per 24/36h. Segue poi la fase di seconda pressatura per allontanare l'aceto in eccesso e quindi a seguire il condimento e invasettamento.

Il prodotto viene quindi sottoposto a pastorizzazione dove viene portato ad alte temperature per garantirne la stabilità nel tempo. Per tutto il processo di lavorazione degli ortaggi non viene utilizzato alcun additivo chimico o conservante.

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL INFORMATION

<i>Formato Format</i>	<i>Codice EAN Label EAN code</i>	<i>Codice interno Internal code</i>	<i>Dimensioni prodotto Product dimensions</i>	<i>Pacchi per confezione Product for case</i>	<i>Peso confezione Case weight</i>	<i>Confezioni per strato Units for layers</i>	<i>Strati per pallet Layers for pallet</i>	<i>Confezioni per pallet Cases for pallet</i>	<i>Peso pallet Pallet weight</i>
Zucchine sottolio	8059519000706	S.Z.01	Ø 7,35 x 127 cm	12	7,025 Kg	21	5	105 (1260 pezzi)	748,000 Kg
Melanzane sottolio	8059519000713	S.M.01	Ø 7,35 x 127 cm	12	7,025 Kg	21	5	105 (1260 pezzi)	748,000 Kg





Melanzane Sott'Olio

Codice prodotto: S.M.01
Codice EAN: 8059519000713
Formato: 330g

Descrizione prodotto

Le melanzane sott'olio sono ottenute da coltivazioni in collina secondo agricoltura biologica, nei fertili terreni sanniti della Masseria Roberti, a Castelfranco in Miscano. La varietà genuina di melanzana che abbiamo scelto per te si caratterizza per la polpa soda e ben strutturata e per il gusto dolce, inconfondibile e delicato. L'attenta coltivazione biologica delle melanzane, a "Km 0", senza irrigazione e senza alcun additivo chimico o conservante, ci permette di confezionare un prodotto fresco e autentico che preserva sapori, profumi unici e proprietà nutrizionali. Le melanzane sott'olio in vaso sono naturali e genuine: conservati in maniera tradizionale, solo con olio di semi di girasole biologico, aglio, origano e prezzemolo.

Ideale per:

La preparazione di saporiti contorni e come appetitosi ingredienti per numerose pietanze.



Zucchine Sott'Olio

Codice prodotto: S.Z.01
Codice EAN: 8059519000706
Formato: 330g

Descrizione prodotto

Le tue zucchine sott'olio sono ottenute da coltivazioni in collina secondo agricoltura biologica, nei fertili terreni sanniti della Masseria Roberti, a Castelfranco in Miscano. La varietà genuina di zucchini che abbiamo scelto per te si caratterizza per la polpa soda e ben strutturata e per il gusto dolce, inconfondibile e delicato. L'attenta coltivazione biologica dei zucchini, a "Km 0", senza irrigazione e senza alcun additivo chimico o conservante, ci permette di confezionare un prodotto fresco e autentico che preserva sapori, profumi unici e proprietà nutrizionali. Le zucchine sott'olio in vaso sono naturali e genuine: conservati in maniera tradizionale, solo con olio di semi di girasole biologico, aglio e prezzemolo. Sapore delicato e zuccherino.

Ideale per:

La preparazione di saporiti contorni e come appetitosi ingredienti per numerose pietanze.



LE CONFETTURE

Le confetture Mässeria Roberti sono ottenute da coltivazioni in collina secondo agricoltura biologica. Per la scelta varietale si è tenuto conto delle caratteristiche pedoclimatiche dell'areale di produzione, caratterizzato da terreni collinari e argillosi con temperature fresche, stagione estiva siccitosa.

L'attenta coltivazione biologica della frutta, senza irrigazione e senza alcun additivo chimico o conservante, ci permette di ottenere un prodotto fresco e autentico che preserva sapori, profumi unici e proprietà nutrizionali. La confettura così ottenuta è naturale e genuina con sapore delicato e zuccherino. Provala in cucina per le tue ricette gustose come crostate o dolci, oppure da spalmare.

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL INFORMATION

<i>Formato</i> <i>Format</i>	<i>Codice EAN</i> <i>Label EAN code</i>	<i>Codice</i> <i>interno</i> <i>Internal code</i>	<i>Dimensioni</i> <i>prodotto</i> <i>Product</i> <i>dimensions</i>	<i>Pacchi per</i> <i>confezione</i> <i>Product</i> <i>for case</i>	<i>Peso</i> <i>confezione</i> <i>Case weight</i>	<i>Confezioni</i> <i>per strato</i> <i>Units for</i> <i>layers</i>	<i>Strati</i> <i>per pallet</i> <i>Layers for</i> <i>pallet</i>	<i>Confezioni per</i> <i>pallet</i> <i>Cases for pallet</i>	<i>Peso pallet</i> <i>Pallet weight</i>
Confettura di albicocche	8059519000720	C.A.01	Ø 7,35 x 127 cm	12	7,025Kg	21	5	105 (1260 pezzi)	748,000 Kg





Confettura di Albicocche

Codice prodotto: C.A.01

Codice EAN: 8059519000720

Formato: 330g

Descrizione prodotto

L'Albicocca Pellecchiella ottenuta dai campi coltivati in collina ha polpa soda e il gusto dolce, caratteristiche fondamentali di questo ingrediente buonissimo per la tua cucina. La buccia è sottile e il suo cuore è poco acquoso e piuttosto denso.

Le albicocche fanno parte della natura e sono coltivate senza far ricorso a irrigazioni eccessive, fertilizzanti chimici e pesticidi ma solo con concimi di natura organica. Crescono facilmente con il minimo intervento dell'uomo e secondo i criteri dell'agricoltura biologica. Tutto questo preserva i valori nutrizionali tipici della pianta, le proprietà, i benefici, il gusto e i profumi delle vere albicocche italiane. I frutti, raccolti nel periodo di giugno-luglio al giusto grado di maturazione, sono lavorati nell'arco di 24 ore per essere lavorati e confezionati in vasi di vetro o diventare una squisita confettura.

Ideale per:

La preparazione di saporiti contorni e come appetitosi ingredienti per numerose pietanze.





Sede Legale ed Operativa

Masseria Roberti di Leonardo Roberti

C/da Miscano 2/A

82022 Castelfranco in Miscano (BN)

mobile (+39) 329 85 89 445

email: info@masseriaroberti.it

PEC: masseriaroberti@pec.agritel.it

sito: www.masseriaroberti.it

Seguici su Facebook e Instagram

