

COOP.AGRICOLA BIOLOGICA

"POGGIO ALLE FONTI"

Siamo una piccola azienda agricola a conduzione prevalentemente familiare, coltiviamo dal 1982, in modo rigorosamente naturale, circa 4 ettari di terreno collinare in una zona abbastanza selvatica e pressoché incontaminata. L'agricoltura biologica si pratica solo su una piccola parte del nostro podere in forma di policoltura variegata: orti, olivi, piante da frutto, siepi di erbe aromatiche e fiori intercalati da boschi, campi, laghetti, pioppete e macchia selvatica. Le coltivazioni si inseriscono rispettosamente in questo habitat naturale, dove ancora prosperano rane, ricci, civette, scoiattoli, coccinelle e lucciole, traendo beneficio dall'equilibrio ecologico circostante. E' inoltre un'agricoltura con bassissima meccanizzazione, tanto lavoro manuale e tanta cura per la qualità delle piante (utilizziamo molte varietà antiche sia di ortaggi che di piante da frutta) e per la naturale fertilità dei terreni (abbondiamo in sovesci, pacciamature vegetali, concimazioni con "composto" autoprodotta). L'azienda è praticamente quasi "a ciclo chiuso", nel senso che produciamo i nostri semi e le nostre piantine, e i nostri concimi derivano quasi tutti dai nostri animali. Il frutto di tutto questo lavoro, (decisamente "antieconomico" secondo gli standard moderni) olio, olive, ortaggi, erbe aromatiche, frutta, viene poi sapientemente valorizzato dalla trasformazione nel nostro laboratorio. La nostra attività conserviera, iniziata da oltre quindici anni, pur producendo ancora sott'olii, marmellate, mostarde, si è via via specializzata in una originale e molto assortita linea di salsine, che abbiamo chiamato "LA SALSINERIA", molto apprezzata da tutto il nostro pubblico (vendita diretta in azienda, fiere e mercati, e gruppi d'acquisto). Siamo soci AIAB ed abbiamo la "certificazione" biologica ICEA secondo le normative CEE su tutti i prodotti dell'azienda e sui trasformati. In più siamo titolari del marchio di qualità etico-ambientale "Garanzia AIAB". Almeno l'80% degli ingredienti dei nostri trasformati sono di nostra produzione. L'aceto, i capperi, una parte dell'olio e dei carciofi od altro che utilizziamo provengono sempre da coltivazioni biologiche certificate.

LA SALSINERIA

Le nostre salsine si distinguono da tante altre simili in commercio innanzi tutto per la qualità della materia prima: olio extra vergine d'oliva biologico spremuto a freddo, ortaggi di nostra produzione e in buona parte di varietà antiche, le nostre erbe aromatiche profumatissime, coltivate ma anche selvatiche (santoreggia, basilico greco, finocchietto, ecc). Ingredienti esclusivamente vegetali (quindi niente grassi "saturi" nè colesterolo) cucinati o semplicemente miscelati ad arte in tantissime ricette originali, fantasiose e appetitose. Questa grande varietà va incontro alle esigenze dei puristi del naturale, dei vegetariani, ma anche dei palati più raffinati, dei buongustai amanti dei sapori forti. Infine queste salsine le definiamo "concentrate" perchè attraverso diversi procedimenti (quali essiccazione al sole o appassimento all'ombra) otteniamo una notevole riduzione del contenuto d'acqua di erbe e ortaggi tale da rendere il prodotto finale più denso e saporito, ma anche più conservabile. Le salsine vanno usate a temperatura ambiente (non serve riscaldarle), allungate con un pò d'olio extravergine d'oliva crudo, sulla pasta appena scolata (1 vasetto per 400/700gr), su tartine crostini e bruschette; alcune anche per risotti, cereali, insalate di riso, pesci e carni.

Vasetti da 95g.



SALSINA DI POMODORI SECCHI

Pomodori secchi (50%),olive nere,cetriolini sott'aceto,aglio,basilico greco,olio extravergine di oliva,sale.
Molto saporita e concentrata è ideale per PASTA e CROSTINI,ma sta bene su tutto.
Capostipite della serie, é ancora oggi tra le più apprezzate.

PATE' DI MELANZANE

Melanzane scottate in aceto,aglio,santoreggia,olio extravergine d'oliva,sale.
Ideale per TARTINE e CROSTINI.Ottima anche mescolata a maionese.

PESTO DI BASILICO E AGLIO

Basilico greco,basilico genovese,olio extravergine d'oliva,aglio,sale.
Un "PESTO TOSCANO" senza formaggio nè pinoli,caratterizzato dall'aroma molto intenso
e particolare del basilico greco.Rende moltissimo sulla PASTA.(per 700/800gr)

PESTO DI RUCOLA

Rucola,olio extravergine d'oliva,aceto,aglio e sale.
Aroma intenso e selvatico.Ideale per PASTA(700/800gr)e indicato anche per le INSALATE di
RISO,PATATE e CARNI lesse,CAPRINI freschi.

DIAVOLINA

Zucca,peperoncino,olio extravergine d'oliva,sale.
Vellutata e piccante ,allugata con olio è buona sulle CARNI , sul PANE e sulla PASTA.

PORCINELLA

Funghi porcini(60%),melanzane,olio extravergine d'oliva,aglio,santoreggia,sale.
Sapore e odore intenso di fungo porcino,gustosa ma delicata.
Adatta a PASTA,RISOTTI e CROSTINI.

PATE' D'OLIVE

Olive nere in salamoia(di 12 mesi),olio extravergine d'oliva.
Molto saporita,ottima per PASTA,CROSTINI,TARTINE e CARNI.

AROMATICA

Salvia,rosmarino,alloro,olio extravergine d'oliva e sale.
Aroma forte ed intenso,Adatta per PASTA (800gr) ,MINESTRE,LEGUMI,PATATE lesse e al
forno, CARNI (arrosti) e PESCE.

CARCIOFINA

Carciofini scottati in aceto , olio extra vergine d'oliva, sale.
Molto saporita, per PASTA , CROSTINI e TARTINE

ZUCCOLIVA

Zucchine scottate in aceto,olive nere,olio extravergine d'oliva,basilico,menta,aglio,sale.
Gusto originle e molto vivace.Ottima per TARTINE ma anche su PASTA e PATATE lesse.

FINOCCHIETTO

Finocchio selvatico(foglie e semi),aglio,olio extravergine d'oliva,aceto,sale.
Aroma intenso.Ottima sulle INSALATE miste,PATATE lesse,INSALATE DI
RISO,PESCE,CARNI, PASTA (700/800gr).

PATE' DI PEPERONI

Peperoni rossi (ben maturi) scottati in aceto,alloro,olio extravergine d'oliva,sale.
Ideale per TARTINE.Mescolato a ricotta è ottimo sia per TARTINE che per PASTA.

"HOKKAIDO"

Cipolle soffritte,zucca Hokkaido,olio extravergine d'oliva,sale.
Ottenuta con la migliore varietà di zucca esistente,densa ,con un gusto di fondo di
castagno,cremosa e saporita.Favolosa per RISOTTI(aggiungere agli ultimi 5 minuti di cottura)
anche per PASTA e CROSTINI, (allungata con 20% d'olio).

ZAKUSKA

Melanzane(abbrustolite in forno a legna),peperoni (varietà "Gogoshar"),cipolla,pomodoro,
alloro,olio extravergine d'oliva,sale.Ottima per PASTA,RISO,CARNI lesse .

CAPPEROSA

Capperi(50%),pomodori secchi,olive nere, peperoncino (2%),aglio,olio extravergine d'oliva,sale.
Altra "squisitezza della casa".Particolarmente gustosa per PASTA e CROSTINI.

ASPARAGINA

Asparagi, lievito maltizzato, santoreggia, olio extravergine d'oliva, sale. Per gli amanti degli asparagi può essere la migliore. Delicata, ideale per PASTA e RISO (anche risotto).

Dedicate agli INDIANI D'AMERICA (ma con ricette originarie nostre)

BALLA COI LUPI

Zucca, funghi porcini (40%), prezzemolo, aglio, olio extravergine d'oliva, sale.
Saporita e delicata (perfetto l'accostamento zucca-funghi porcini), molto cremosa.
Ottima per PASTA, RISOTTI e anche per CROSTINI.

CHEYENNE

Zucca, pomodoro, aglio, peperoncino (4%), santoreggia, olio extravergine d'oliva, sale.
Molto piccante e saporita. Ideale sulla PASTA.

HOPI

Zucca Hokkaido, carciofi rosolati con cipolla e rosmarino, olive nere, olio extravergine d'oliva, sale. Gusto originale, dominato dal carciofo. Adatta per PASTA, RISO e anche CARNI (tipo bollito).

APACHE

Peperoni rossi grigliati (50%), capperi (30%), aglio, santoreggia, olio extravergine d'oliva, sale.
Molto saporita. Ottima per PASTA, ma buona anche per CROSTINI e CARNI

LE "ECCELLENZE" TOSCANE: (zafferano e tartufo) e le "EXTRA FORTI"

LA "SALSA DEL SOLE"

Asparagi, cipolle rosolate, olio extravergine d'oliva, stigmi di zafferano purissimo, sale.
Aroma, profumo e colore solare dello zafferano in perfetta simbiosi con l'asparago.
Per palati raffinati. Ideale per PASTA e RISOTTO.

LA "SALSA DEL RE"

Funghi misti di bosco, porcini (10%), parmigiano reggiano, tartufo bianchetto (12%),
olio extravergine d'oliva sale.

Senza essenze e aromi chimici aggiunti. Una delle rare salse al tartufo con soli ingredienti naturali e vero tartufo. Per intenditori che ne sanno apprezzare il delicato, ma inebriante aroma e profumo. Adatta per 5-6 porzioni di TAGLIATELLE o RISOTTO: ottima anche sui CROSTINI caldi.

MARINER

Zucchine essiccate (e soffritte), olio extravergine d'oliva, aceto balsamico, aglio basilico, menta, sale.
Ricetta molto elaborata, originale sfiziosa e saporitissima.
Ottima per PASTA, soprattutto tagliatelle all'uovo.

FUOCO

Peperoncini essiccati (60%) e olio extravergine d'oliva. Una vecchia varietà toscana di peperoncino, piccolo e pieno di semi. Ultrapiccante. Da aggiungere in piccolissime dosi a salse, sughi o minestre, 1/2 cucchiaino da caffè basta per una pasta aglio olio e peperoncino per 6/7 persone.



I SUGHI "RICCHI"

Sughi "ristretti" pronti all'uso o da scaldare (3 minuti in padella) per condire soprattutto PASTA, ma anche riso, orzo e altri cereali. Vasetti da 200g



SALSA DI ZUCCHINE E CIPOLLE

Cipolle soffritte(20%),zucchine di Albenga (70%), pomodoro, santoreggia, olio extravergine d'oliva, sale. Delicata,ottima per PASTA e RISOTTI

SALSA PORRINA

Porri rosolati in olio extravergine d'oliva,sale.Buona per RISOTTI e PASTA, da sola, con panna o con aggiunta di salsa di pomodoro.

SUGO AI FUNGHI PORCINI

Pomodori, funghi porcini (15%),cipolla , sedano, prezzemolo aglio, olio extravergine d'oliva, sale. Ideale per PASTA e adatto anche sulla POLENTA.

SUGO AI PEPERONI

Pomodori,peperoni grigliati(20%), cipolla,sedano, aglio, olio extravergine d'oliva, sale.

SUGO ALLE MELANZANE

Pomodori,melanzane(20%), cipolla, sedano, santoreggia, olio extravergine d'oliva, sale.

SUGO ALLE OLIVE

Pomodori, olive nere, cipolla, sedano, aglio, basilico, olio extravergine d'oliva, sale.

SUGO ALLE ZUCCHINE

Pomodori, zucchine (20%),cipolle, sedano, aglio, santoreggia, olio extravergine d'oliva,sale.

L'ARRABBIATO

Pomodori,prezzemolo,aglio, peperoncino(4%), olio extravergine d'oliva, sale.

Classico forte per SPAGHETTI e PENNE.

L'AUTUNNALE

Zucca Hokkaido, broccoli verdi(30%), funghi porcini(5%), porri,santoreggia
olio extravergine d'oliva e sale. Otima ricetta originale nostra , cremosa e saporita per PASTA ,

RISOTTO e FARRO.

CREMA DI CAVOLFIORI

Cavolfiore romanesco,porri rosolati, timo, olio extravergine d'oliva, sale.

Delicato, per PASTA, RISO e altri cereali.

SUGO RUSTICO AL BASILICO

Pomodori frullati interi,rosolati con aglio e tanto basilico.

Molto saporito,Ottimo per PASTA E PIZZA.

SUGO D'ORO

Pomodoro giallo "antico" , curcuma, perilla, aglio, olio extravergine di oliva e sale.

Ricco di proprietà antiossidanti, gusto originale, per PASTA e CEREALI vari

LE MOSTARDE

Salse agrodolci a base di senape, frutta, ortaggi e zucchero di canna, da usare sui formaggi (in particolare pecorini e caprini) e sulle carni lesse. Vasetti da 110g



MOSTARDA DI COTOGNE

Mele cotogne, senape, zucchero di canna, aceto. Per formaggi forti e stagionati (pecorini caprini, grana, ecc.).

MOSTARDA DI FICHI

Fichi (75%), mele cotogne, senape, zucchero di canna, aceto. Per formaggi forti e stagionati (pecorini, caprini e grana, ecc.).

MOSTARDA DI PEPPERONCINO

Peperoncino (12%), peperoni rossi scottati in aceto, mele cotogne, zucchero di canna, senape, aceto. Per formaggi freschi e semistagionati (caprini, robiolo, ricotta ecc.) e carni lesse.

MOSTARDA DI CIPOLLE

Cipolle senape zucchero di canna, aceto. La più apprezzata da tutti.

Per formaggi semistagionati e stagionati, carni lesse.

MOSTARDA DI POMODORI VERDI

Pomodori verdi senape zucchero di canna . Per formaggi semistagionati e carni varie
anche wurstel e Hamburger

IL NOSTRO DADO VEGETALE

ORTOLANA

Cipolla,porro,sedano,carota,aglio,prezzemolo,basilico,alloro,e sale(15%).Nessun additivo aggiunto.

Concentrato di verdure e aromi freschi,frullati a crudo con sale marino(come conservante).

Una crema densa,"uso dado" da sciogliere nell'acqua (un cucchiaino a porzione)
per fare BRODI e MINESTRE pronte.

Adatto anche per insaporire (1/2 cucchiaino) MINESTRONI,RISOTTI,salse di pomodoro.

Saporita e salutare perchè ricca di vitamine e sali minerali.