



CATALOGUE

# TABLE OF CONTENTS

**Préparations culinaires** ..... 3

## PRÉPARATIONS CULINAIRES



### **SEMOLATO DI GRANI DURI ANTICHI 500 G MACINATO A PIETRA BIOLOGICO**

Semolato ottimo per gnocchi, semolini, per essere aggiunto a impasti di pizza e focaccia (10 %), al posto del pan grattato è speciale.

*La vendita e la distribuzione dei prodotti attraverso il presente sito web è curata dalla Bottega di filiera corta della Leopolda.*

*Le spese di spedizione sono gratuite per acquisti superiori a 150 Euro. Per importi inferiori occorre corrispondere l'importo che sarà successivamente comunicato.*

Il grano duro tipo "Senatore Cappelli" è una varietà antica che contiene percentuali più elevate, rispetto ai grani moderni, di proteine, aminoacidi, vitamine e minerali, con all'apprezzato vantaggio di essere molto digeribile in quanto povero di glutine.

Nel passato è stato il grano duro più diffuso ed utilizzato, prima dell'avvento delle varietà moderne più produttive.

Fu definito "razza eletta" intorno agli anni '30 da Nazzareno Strampelli uno dei più grandi genetisti agrari italiani, dato che risultava essere il più produttivo, ricco e saporito rispetto a tutti gli altri tipi di grani duri da lui selezionati. Decise poi di chiamarlo con questo insolito nome in onore del Senatore Abruzzese Raffaele Cappelli, in quanto sostenitore delle sue ricerche e promotore di una riforma agraria che distingueva i grani duri dai grani teneri, agli inizi del '900.

Questo grano non ha mai subito manipolazioni ed è prodotto solo con il metodo dell'agricoltura Biologica

Può essere utilizzato sempre per la realizzazione di qualsiasi prodotto che necessita l'utilizzo di un grano duro.

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Farine](#), [Préparations culinaires](#)



## **FARINA DI GRANO ANTICO ETRUSCO 1 KG MACINATA A PIETRA BIOLOGICA**

Questa farina è di TIPO 2 (più ricca in fibre), macinata a pietra e con il suo naturale germe può essere utilizzata sia come un grano tenero, sia come un grano duro per realizzare: pane, schiacciate, pizze, torte, gallette o biscotti.

*La vendita e la distribuzione dei prodotti attraverso il presente sito web è curata dalla Bottega di filiera corta della Leopolda.*

*Le spese di spedizione sono gratuite per acquisti superiori a 150 Euro. Per importi inferiori occorre corrispondere l'importo che sarà successivamente comunicato.*

Il nome latino del Grano Etrusco è "Triticum turanicum turgidum", un antenato del grano duro moderno

Rispetto ad un grano comune (Triticum vulgare), contiene dal 20 al 40% di proteine in più, e percentuali più elevate di amminoacidi, vitamine e minerali tra i quali un alto contenuto di selenio: minerale dalle capacità antiossidanti. Addizionato al vantaggio di essere altamente digeribile, rappresenta anche un'ottima alternativa per molte persone intolleranti al grano comune.

Questa farina può essere utilizzata sia come un grano tenero, sia come un grano duro per

realizzare: pane, schiacciate, pizze, torte, gallette o biscotti. E' di TIPO 2 quindi con maggior apporto di fibra.

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Farine](#), [Préparations culinaires](#)



## **FARINA DI GRANI TENERI ANTICHI 1 KG MACINATA A PIETRA BIOLOGICA**

La farina di grani teneri antichi è ideale per dolci, pane, pizza .

Miscela di grani teneri antichi: Verna, Frassineto, Solina, Andriolo, Inalettabile, Gentilrosso, lervicella, Sieve, Abbondanza, Maiorca.

*La vendita e la distribuzione dei prodotti attraverso il presente sito web è curata dalla Bottega di filiera corta della Leopolda.*

*Le spese di spedizione sono gratuite per acquisti superiori a 150 Euro. Per importi inferiori occorre corrispondere l'importo che sarà successivamente comunicato.*

Il grano tenero di varietà antiche presenta tutte le caratteristiche e i vantaggi dei grani antichi, quindi valori nutrizionali più alti, percentuale di glutine più bassa, sapore più intenso e gradevole.

Sono varietà che venivano usate in passato prima che le sementi fossero manipolate e selezionate dando origine alle nuove varietà moderne che rendono molto in termini di produttività e costi, ma vengono meno in qualità e nutrimento, e questo spesso a scapito della nostra salute.

Generalmente i grani teneri, rispetto ai grani duri, sono più indicati per la realizzazione di

prodotti da forno che presentano la necessità di una soddisfacente lievitazione, come il pane, biscotti e dolci in generale.

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Farine](#), [Préparations culinaires](#)



## **FARINA DI GRANI DURI ANTICHI 1 KG MACINATA A PIETRA BIOLOGICA**

La Farina di Grani duri antichi di tipo 2 è composta da: grano duro Senatore Cappelli ( 50 %), Tilmilia, Russello, Taganrog, Etrusco.

Si usa mescolandola fino al 30% per impasti di pane, focacce, pizza e per realizzare la pasta fresca all'uovo in quantità pari con la farina di grano tenero. Dona croccantezza e sapore rustico.

*La vendita e la distribuzione dei prodotti attraverso il presente sito web è curata dalla Bottega di filiera corta della Leopolda.*

*Le spese di spedizione sono gratuite per acquisti superiori a 150 Euro. Per importi inferiori occorre corrispondere l'importo che sarà successivamente comunicato.*

Il grano duro tipo "Senatore Cappelli" è una varietà antica che contiene percentuali più elevate, rispetto ai grani moderni, di proteine, aminoacidi, vitamine e minerali, con all'apprezzato vantaggio di essere molto digeribile in quanto povero di glutine.

Nel passato è stato il grano duro più diffuso ed utilizzato, prima dell'avvento delle varietà moderne più produttive.

Tilmilia e taganrog sono altri due grani duri antichi di varietà pregiata e usati in particolare per la pastificazione.

L'Etrusco è Triticum Turgidum sottospecie Turanicum.

Noto per la sua versatilità sia negli impasti per pane e pizza sia per la pastificazione.

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Farine](#), [Préparations culinaires](#)



## **FARINA DI FARRO MONOCOCCO 1 KG MACINATA A PIETRA**

OTTIMA PER REALIZZARE BISCOTTI E CROSTATE.

Da un punto di vista nutrizionale, il farro contiene molte vitamine (A, E, C e del gruppo B) nonché sali minerali (Magnesio, Ferro, Calcio) e Zinco. Per panificare si consiglia l'uso nella percentuale del 50 % miscelato con farina di grani teneri antichi in quanto in purezza non facilita la lievitazione.

*La vendita e la distribuzione dei prodotti attraverso il presente sito web è curata dalla Bottega di filiera corta della Leopolda.*

*Le spese di spedizione sono gratuite per acquisti superiori a 150 Euro. Per importi inferiori occorre corrispondere l'importo che sarà successivamente comunicato.*

Il Triticum monococcum volgarmente denominato piccolo farro e più comunemente conosciuto come monococco, è una pianta della famiglia delle graminacee ed è ritenuto il primo cereale coltivato dall'uomo intorno al 7500 a.C., in Medio Oriente. Dal punto di vista



nutrizionale, si differenzia dal frumento tenero o da quello duro per l'alto contenuto proteico e per l'elevata quantità di carotenoidi (pigmenti liposolubili come il B-carotene, precursore della vitamina A); tutti hanno un ruolo rilevante nelle funzioni cellulari e sono efficienti agenti antiossidanti. Inoltre, il monococco, ha la caratteristica di avere glutine non tossico. E' quindi una farina di grande pregio, pane e pasta prodotti con essa sono addirittura eccellenti nella dieta dello svezzamento.

[Lire la suite](#)

**UGS** : N/A

**Catégories** : [Farine](#), [Préparations culinaires](#)



## **FARINA DI CECI 1 KG BIOLOGICA MACINATA A PIETRA**

*La vendita e la distribuzione dei prodotti attraverso il presente sito web è curata dalla Bottega di filiera corta della Leopolda.*

*Le spese di spedizione sono gratuite per acquisti superiori a 150 Euro. Per importi inferiori occorre corrispondere l'importo che sarà successivamente comunicato.*

Questa farina è uno dei migliori prodotti dell'azienda. Risulta saporita, di colore giallo intenso, indicata per la mitica torta di ceci o cecina tanto amata dai livornesi oppure per le crespelle. I ceci sono un alimento prevalentemente proteico in aggiunta alla vasta gamma di vitamine e sali minerali.

La presenza abbondante di Magnesio e Folato, porta benefici al cuore e alla circolazione sanguigna, abbassando la possibilità di infarto. Mentre la presenza di acidi grassi insaturi, meglio conosciuti come Omega 3, abbassano i livelli dei grassi nel sangue: del cosiddetto "colesterolo cattivo" e dei trigliceridi, prevenendo di conseguenza le malattie degenerative come l'ipertensione e l'arteriosclerosi.

Il cece è uno dei più antichi tra i legumi e la varietà di cece piccolo, più colorito e saporito,



proviene dall'oriente.

In Italia era molto in uso nel periodo dell'impero romano e nel medioevo, quando fu denominato la "carne dei poveri", per il notevole sostentamento nutritivo che apportava. Successivamente, con il benessere economico è diminuita la richiesta, e il consumo si è sempre più spostato verso le proteine animali, soprattutto la carne.

Oggi visti i risultati di cattiva salute, che lo smoderato consumo di carne ed altre proteine animali in generale hanno provocato, si è rivalutato molto questo legume delle altre proprietà nutritive e salutari, insieme a altri legumi anch'essi apportatori di proteine vegetali: un'ottima alternativa alle proteine animali.

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Farine](#), [Préparations culinaires](#)



## **CRUSCHELLO 1 KG DI GRANI TENERI ANTICHI MACINATI A PIETRA BIOLOGICI**

Adatto per essere aggiunto alla farina di grani teneri in quantità max. 30 % per dolci e pani più ricchi di fibre.

*La vendita e la distribuzione dei prodotti attraverso il presente sito web è curata dalla Bottega di filiera corta della Leopolda.*

*Le spese di spedizione sono gratuite per acquisti superiori a 150 Euro. Per importi inferiori occorre corrispondere l'importo che sarà successivamente comunicato.*

Anche il cruschello ha il germe del grano e con esso, in una quantità che va fino al 30% renderete gli impasti più ricchi di fibra e quindi pani e dolci integrali. Può essere usato anche

da solo mescolato a frutta secca in una tazza di buon latte fresco per una colazione sana e genuina.

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Farine](#), [Préparations culinaires](#)



## MUSLI CÉRÉALES ET FRUITS

Mélange de céréales de fruits et de chocolat. Sachet de 350 gr. Pour le petit déjeuner.

Mélange de céréales et chocolat.

Mélange de céréales et de fruits séchés.

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Aide culinaire](#), [Préparations culinaires](#)



## COFFRET CADEAU "I BONISSIMI DI LARENZA "

Coffret cadeau " I B L " : - 1 guimauve miel, - 1 guimauve clementine, - 1 guimauve myrte , - 1 guimauve cédrat ; - 1 amaretti mischji



[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Biscuits](#), [Bonbons](#), [Gâteaux](#), [Guimauves](#), [Miel](#), [Sucre](#), [Sucre aromatisé](#)



## **FARINE DE "NOISETTES DE CERVIONI"**

Farine de "Noisettes de Cervioni"

Ideal pour pâtisseries, panure, pain, plats cuisinés....

Contenance produit : 250g

Ingrédients :Noisettes de Cervioni

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Aide culinaire](#), [Aide pâtisserie](#), [Farine](#), [Préparations culinaires](#)



## OTTOBRE

Crème de Noisettes de Cervioni et cédrats confits.

Idéal pour tartines, crêpes, gougères, pâtisseries ....

Contenance produit : 230g

Ingrédients : Noisettes de Cervioni, Cédrats Confits, Sucre roux

[Lire la suite](#)

**UGS** : N/A

**Catégories** : [Aide pâtisserie](#), [Fruits secs](#), [noix, noisettes et pistaches](#), [Préparations culinaires](#)



## GUSTINELLA

Crème de "Noisettes de Cervioni" et Miel de châtaignier.

Idéal en tartines, pâtisserie, sucré-salé...

Contenance produit : 240g

Ingrédients : Noisettes de Cervioni, Miel de Châtaignier

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Aide pâtisserie](#), [Fruits secs](#), [noix, noisettes et pistaches](#), [Préparations culinaires](#)



## SUCRE GOURMAND AUX AGRUMES CORSES & ERBA BARONA

**Composition :** *sucre semoule, oranges et citrons confits corses, erba barona*

**Contenance :** 150g

**Origine :** Corse

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Préparations culinaires](#), [Sucre aromatisé](#)





## SUCRE GOURMAND À LA VANILLE & FEUILLES DE MYRTE

**Ingrédients : Sucre semoule, vanille de Madagascar , feuilles de myrte**

**Poids net: 150 g**

**Origine : Corse**

[Lire la suite](#)

**UGS : N/A**

**Catégories : [Préparations culinaires](#), [Sucre aromatisé](#)**



## SUCRE GOURMAND AUX NOISETTES DE CERVIONI

**Composition :** *Noisettes IGP corses de Cervioni pralinées , sucre semoule, cassonade*

**Contenance :** *150 g*

**Origine :** *Corse*

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Préparations culinaires](#), [Sucre aromatisé](#)



## SUCRE GOURMAND À LA CHÂTAIGNE

**Composition :** *Sucre semoule, farine de châtaigne AOP di Corsica, cassonade , vanille Bourbon*

**Contenance :** *150 g*

**Origine :** *Corse*

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Préparations culinaires](#), [Sucre aromatisé](#)



## **PREPARAZIONE CULINARIA - AMBIANCE ANIS**

### **Ambiance Anis**

Nel piccolo borgo medievale di Le Castellet, vicino a Tolone, scoprite il negozio Ambiance Anis! Vieni ad assaggiare la nostra selezione di prodotti locali e i nostri prodotti fatti a mano. Troverete prodotti unici della regione: Tapenades, marmellate, oli, alcolici e aperitivi, torroni ... e molte altre cose!

### **Bottiglie stilizzate con l'alcol di vostra scelta**

Abbiamo una vasta gamma di bottiglie stilizzate che puo combinare con l'alcol di sua scelta, un prodotto personalizzato inaspettato e originale per tutti!

### **Cestini gourmet da comporre**

Una moltitudine di prodotti della nostra selezione si viene offerta per creare i suoi cestini imballati. Componi in modo che sia il più vicino ai suoi desideri!

### **I nostri oli e condimenti**

Olio d'oliva, olio di limone, tartufo ... Tutti i prodotti che porteranno tutto il gusto e l'originalità che i suoi piatti richiedono.

[Lire la suite](#)

**UGS** : N/A

**Catégories** : [Aide culinaire](#), [Préparations culinaires](#)



## **PRÉPARATION CULINAIRE - AMBIANCE ANIS**

### **Ambiance Anis**

Dans le petit village médiéval du Castellet, près de Toulon, venez découvrir la boutique Ambiance Anis ! Venez goûter à notre sélection de produits de la région et nos produits artisanaux. Vous y trouverez des produits uniques du terroir : Tapenades, Confitures, Huiles, Alcool & Apéritif, Nougats... et bien d'autres choses encore !

### **Bouteilles stylisées avec l'alcool de votre choix**

Nous avons une large gamme de bouteilles stylisées que vous pourrez associer à l'alcool de votre choix, un produit personnalisé inattendu et original pour vous et vos proches !

### **Paniers Gourmands à composer**

Une multitude de produits parmi notre sélection vous est proposée pour créer vos paniers garnis. Composez le vous même pour qu'il soit au plus près de vos envies !

### **Nos Huiles & Assaisonnements**

Huile d'olive, au citron, à la truffe... Autant de produits qui apporteront tout le gout et l'originalité que demandent vos petits plats.

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Aide culinaire](#), [Préparations culinaires](#)



## **CESTINI GOURMET DA COMPORRE - AMBIANCE ANIS**

### **Ambiance Anis**

Nel piccolo borgo medievale di Le Castellet, vicino a Tolone, scoprite il negozio Ambiance Anis! Vieni ad assaggiare la nostra selezione di prodotti locali e i nostri prodotti fatti a mano. Troverete prodotti unici della regione: Tapenades, marmellate, oli, alcolici e aperitivi, torroni ... e molte altre cose!

### **Bottiglie stilizzate con l'alcol di vostra scelta**

Abbiamo una vasta gamma di bottiglie stilizzate che puo combinare con l'alcol di sua scelta, un prodotto personalizzato inaspettato e originale per tutti!

### **Cestini gourmet da comporre**

Una moltitudine di prodotti della nostra selezione si viene offerta per creare i suoi cestini imballati. Componi in modo che sia il più vicino ai suoi desideri!

### **I nostri oli e condimenti**

Olio d'oliva, olio di limone, tartufo ... Tutti i prodotti che porteranno tutto il gusto e l'originalità che i suoi piatti richiedono.

[Lire la suite](#)

**UGS** : N/A

**Catégories** : [Aide culinaire](#), [Apéritifs et grillés salés](#), [Bières et cidres](#), [Biscuits](#), [Boissons](#), [Confiture](#), [Gâteaux](#), [Huiles](#), [Huiles et condiments](#), [Les autres condiments](#), [Miel](#), [Miel, confiture et chocolats](#), [Miscele salate](#), [Nougat](#), [Préparations culinaires](#), [Réglisses](#)



## PANIERES GOURMANDS À COMPOSER - AMBIANCE ANIS

### Ambiance Anis

Dans le petit village médiéval du Castellet, près de Toulon, venez découvrir la boutique Ambiance Anis ! Venez goûter à notre sélection de produits de la région et nos produits artisanaux. Vous y trouverez des produits uniques du terroir : Tapenades, Confitures, Huiles, Alcool & Apéritif, Nougats... et bien d'autres choses encore !

### Bouteilles stylisées avec l'alcool de votre choix

Nous avons une large gamme de bouteilles stylisées que vous pourrez associer à l'alcool de votre choix, un produit personnalisé inattendu et original pour vous et vos proches !

### Paniers Gourmands à composer

Une multitude de produits parmi notre sélection vous est proposée pour créer vos paniers garnis. Composez le vous même pour qu'il soit au plus près de vos envies !

### Nos Huiles & Assaisonnements

Huile d'olive, au citron, à la truffe... Autant de produits qui apporteront tout le gout et l'originalité que demandent vos petits plats.

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Apéritifs et grillés salés](#), [Bières et cidres](#), [Biscuits](#), [Boissons](#), [Confiture](#), [Epices en pot](#), [Epices et herbes](#), [Gâteaux](#), [Huiles](#), [Huiles et condiments](#), [Liqueurs](#), [Mélanges salés](#), [Miel](#), [Miel, confiture et chocolats](#), [Moutarde](#), [Nougat](#), [Olives et tartinables](#), [Préparations culinaires](#), [Spécialités salées](#), [tartinables](#)





## **FARINE BIO TENERO TYPE 2 - GUGLIELMI CARLA**

Notre entreprise, la ferme biologique Guglielmi Carla est une petite entreprise familiale située dans les collines de Pise à Orciano Pisano, mais les cultures s'étendent également dans les municipalités voisines.

Elle est né dans les années 80 en tant qu'entreprise traditionnelle, puis en 2000 nous avons décidé de travailler des produits biologiques.

Initialement, les cultures étaient de type fourrage et céréale modernes. C'est quelques années après que le véritable changement s'est opéré, justement après la réunion avec quelques membres de la Rete dei Semi Rurali, ou nous avons décidé de commencer une nouvelle expérience avec la culture des grains anciens.

De ces grains organiques viennent notre farine moulue de type 2, et nos pâtes à l'extraction à séchage lent du blé dur.

Nos produits prônent un style de vie sain et authentique avec un goût riche, comme demandé par les familles qui utilisent nos farines dans leurs maisons. Et c'est avec le bouche à oreille des amis et des amis satisfaits que vous créez un petit cercle de clients fidèles.

\*\*\*

Produit et distribué par Az. Agr. BIO de Guglielmi Carla. Le blé étrusque est un triticum

turgidum turanicum et, comparé aux autres céréales communes, il contient de 20 à 40% de protéines, de vitamines, de minéraux et d'antioxydants.

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Farine](#), [Préparations culinaires](#)



## **FARINE BIO ETRUSQUE TYPE 2 - GUGLIELMI CARLA**

Notre entreprise, la ferme biologique Guglielmi Carla est une petite entreprise familiale située dans les collines de Pise à Orciano Pisano, mais les cultures s'étendent également dans les municipalités voisines.

Elle est née dans les années 80 en tant qu'entreprise traditionnelle, puis en 2000 nous avons décidé de travailler des produits biologiques.

Initialement, les cultures étaient de type fourrage et céréales modernes. C'est quelques années après que le véritable changement s'est opéré, justement après la réunion avec quelques membres de la Rete dei Semi Rurali, où nous avons décidé de commencer une nouvelle expérience avec la culture des grains anciens.

De ces grains organiques viennent notre farine moulue de type 2, et nos pâtes à l'extraction à séchage lent du blé dur.

Nos produits prônent un style de vie sain et authentique avec un goût riche, comme demandé par les familles qui utilisent nos farines dans leurs maisons. Et c'est avec le bouche à oreille des amis et des amis satisfaits que vous créez un petit cercle de clients fidèles.

\*\*\*

Produit et distribué par Az. Agr. BIO de Guglielmi Carla. Le blé étrusque est un triticum turgidum turanicum et, comparé aux autres céréales communes, il contient de 20 à 40% de protéines, de vitamines, de minéraux et d'antioxydants.

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Farine](#), [Préparations culinaires](#)



## **FARINE BIO DUR TYPE 2 - GUGLIELMI CARLA**

Notre entreprise, la ferme biologique Guglielmi Carla est une petite entreprise familiale située dans les collines de Pise à Orciano Pisano, mais les cultures s'étendent également dans les

municipalités voisines.

Elle est né dans les années 80 en tant qu'entreprise traditionnelle, puis en 2000 nous avons décidé de travailler des produits biologiques.

Initialement, les cultures étaient de type fourrage et céréale modernes. C'est quelques années après que le véritable changement s'est opéré, justement après la réunion avec quelques membres de la Rete dei Semi Rurali, ou nous avons décidé de commencer une nouvelle expérience avec la culture des grains anciens.

De ces grains organiques viennent notre farine moulue de type 2, et nos pâtes à l'extraction à séchage lent du blé dur.

Nos produits prônent un style de vie sain et authentique avec un goût riche, comme demandé par les familles qui utilisent nos farines dans leurs maisons. Et c'est avec le bouche à oreille des amis et des amis satisfaits que vous créez un petit cercle de clients fidèles.

\*\*\*

Produit et distribué par Az. Agr. BIO de Guglielmi Carla. Culture de céréales de tradition paysanne qui ont été sélectionnées pour leur valeur nutritionnelle. L'agriculture biologique et l'utilisation d'un moulin en pierre rendent la farine riche en bien d'autres propriétés bénéfiques du blé telles que les vitamines, les protéines, les sels minéraux et les huiles insaturées avec un gluten beaucoup plus doux et plus digeste.

[Lire la suite](#)

**UGS** : N/A

**Catégories** : [Farine](#), [Préparations culinaires](#)



## GELÉE AU SAFRAN - 100G

Nous proposons une gamme de produits au " Safran du Haut - Var " afin de vous faire découvrir cette épice de manière différente et originale.

[Lire la suite](#)

**UGS :** N/A

**Catégories :** [Aide culinaire](#), [Confiture](#), [Miel, confiture et chocolats](#), [Préparations culinaires](#)