

SOCIETA' AGRICOLA MARTELLI MARIO E RENZI SETTIMIA

VIA GESSO N.3-40025 FONTANELICE (BO)
TEL E FAX 054292020 CELL.3356577002
P.IVA 00619891203 C.F.03422060370

Pec: martellimonicasocietaagricola@pec.it
e-mail: katieciani@yahoo.it

LABORATORIO DI CONFETTURE
LE CONSERVE DI NONNA MINA



@le conserve di nonna mina

La Società Agricola Martelli Mario e Renzi Settimia, coltiva frutteti da sempre nelle colline di Imola, località Fontanelice. Attualmente sono coltivati albicocco biologico, susino biologico, pesche percoche biologiche, pero cotogno biologico. Ciliegio, fico, zucca cedrina e aronia al momento in convenzionale .

Il bisogno di differenziazione aziendale, ha portato alla realizzazione di un laboratorio (@le conserve di nonna mina) aziendale per confetture succhi e sciroppati. Sostenibile da un punto di vista ecoenergetico, dai pannelli fotovoltaici per complessivi 35kw, installati sui tetti e dall'utilizzo di legna di recupero dei frutteti a fine carriera per l'energia termica del laboratorio stesso. Cuore del laboratorio è una pentola di cottura a depressione che consente di far bollire la confettura a temperatura di 60 gradi, rispettando così le caratteristiche organolettiche ed aromi del prodotto.

Le confetture proposte hanno queste caratteristiche comuni: basso zucchero, confettura a 45% di zuccheri totali e composte a 34% di zuccheri totali, non aggiunta di pectine.

Le confetture ancorchè prodotte con frutta biologica non sono certificate biologiche.

L'impianto è operativo dal dicembre 2017. I prodotti realizzati sono al momento composta di zucca cedrina, composta di cotogna, composta di kiwi e mela, composta di arancia tarocco e cotogna, composta di mela Golden, composta di mela Granny Smith, composta di mela aromatizzata menta (erbe officinali fornite dal "Giardino delle erbe officinali" di Casola Valsenio).

Prossimamente si produrranno composta di fragole, ciliegie, albicocche, anche sciroppate, susine, pesche.

Abbiamo creato un impianto di Aronia Melanocarpa, frutto dalle straordinarie proprietà salutari. Invitiamo a scoprirne di più. Su facebook Aronia Italia abbiamo raccolto info disponibili.

PREZZI COMPOSTE E CONFETTURE

PREPARATO PER COTOGNATA GR.600	EURO 3,60 IVA INCL
MOSTARDA GR.325	EURO 1,60 IVA INCL
COMPOSTA DI ARANCIA TAROCCO, COTOGNA GR.325	EURO 1,60 IVA INCL
COMPOSTA DI ZUCCA CEDRINA GR.325	EURO 1,60 IVA INCL
COMPOSTA DI COTOGNA GR.325	EURO 1,60 IVA INCL
CONFETTURA DI COTOGNA GR.325	EURO 1,60 IVA INCL
COMPOSTA DI KIWI MELA GR.325	EURO 1,20 IVA INCL
COMPOSTA DI MELA GOLDEN GR.325	EURO 1,20 IVA INCL
COMPOSTA DI MELA GRANNY SMITH GR.325	EURO 1,20 IVA INCL
COMPOSTA DI MELA AROMATIZZATA ALLA MENTA GR.210	EURO 1,20 IVA INCL
BUCCE D'ARANCIA CAMELATE GR.290	EURO 1,20 IVA INCL.



COMPOSTA DI ARANCIA TAROCCO, COTOGNA

Ingredienti: arancia tarocco, cotogna, zucchero. Confettura a basso contenuto di zucchero (34 % zuccheri totali composta), prodotta nel nostro laboratorio interno all'azienda agricola, da frutta fresca a composta, con bollitura a bassa temperatura. Senza aggiunta di pectina. Le arance provengono da Palagonia in Sicilia e le cotogne sono di nostra produzione biologiche.

Peso gr.325

Prezzo euro 1,60 iva incl



CONFETTURA DI COTOGNA:

ingredienti: cotogne, zucchero, limone. Confettura a basso contenuto di zucchero (37 % zuccheri totali composta), prodotta nel nostro laboratorio interno all'azienda agricola, da frutta fresca composta, con bollitura a bassa temperatura. Senza aggiunta di pectina. Cotogne biologiche di nostra produzione.

Peso gr.325

Prezzo euro 1,60 iva incl.



COMPOSTA DI MELA GRANNY SMITH

Ingredienti. Mela Granny Smith, zucchero.
Confettura a basso contenuto di zucchero (34 % zuccheri totali composta), prodotta nel nostro laboratorio interno all'azienda agricola, da frutta fresca composta, con bollitura a bassa temperatura. Senza aggiunta di pectina. le mele provengono dall'Emilia -Romagna.
Peso gr. 325
Prezzo euro 1,20 iva incl



PREPARATO PER COTOIGNATA:

ingredienti: cotoigne, zucchero, acido citrico, acido ascorbico.

Peso 600 gr.

Abbiamo tolto acqua dalla confettura di cotoigna fino al limite dell'invasettamento a macchina. Per la cotoignata occorre evaporare ancora del 15% di acqua tramite forno ventilato, microne ventilato o padella. Lo puoi aromatizzare con quello che vuoi. Noi proponiamo con bucce di arance caramellate e limone. Prodotta nel nostro laboratorio interno all'azienda agricola, da frutta fresca composta, con bollitura a bassa temperatura. Senza aggiunta di pectina. Cotoigne biologiche di nostra produzione.

Peso 600 gr.

Prezzo euro 3,60 iva incl.