

Verdicchio di Matelica Collestefano



Il Verdicchio Collestefano, prodotto da vigneti coltivati secondo metodi di agricoltura biologica, è un vino dallo straordinario rapporto qualità/prezzo. Pochissimi vini in questa fascia di prezzo ottengono puntualmente Tre Bicchieri e Cinque Grappoli come il Collestefano.

Vigneti:	17 ettari di Verdicchio di Matelica (420 m.s.l.m.) conduzione familiare coltivazione biologica dal 1995 certificazione IMC
Vitigno:	verdicchio di matelica doc 100% - cloni autoctoni di matelica da selezione massale
Allevamento:	doppio capovolto tradizionale / guyot mono e bilaterale.
Vendemmia:	manuale in piccole cassette
Vinificazione:	pressatura soffice, fermentazione lenta a bassa temperatura, maturazione in acciaio, affinamento in bottiglia
Alcool:	12,5 % vol
Acidità:	6,5 g/l - non viene svolta la fermentazione malolattica
Estratto secco:	23 g/litro
Zuccheri:	tracce
Produzione:	100.000 bottiglie 75 cl

RICONOSCIMENTI:

- Tre Bicchieri Guida ai Vini d'Italia del Gambero Rosso
- Chiocciolina “Slow wine” di Slow Food vino slow
- Cinque Bottiglie Guida ai Vini d'Italia de L'Espresso

PREZZI

bottiglia 0,75	€ 7,50
magnum 1,50	€ 15,00

Azienda Biologica Scolastici


CACIO SOPRAVVISSANO
BIOLOGICO
Scolastici
dal 1995

L'azienda è condotta con metodo di agricoltura biologica dal 2001, conforme e certificate da ICEA (Istituto Certificazione Etica e Ambientale) in base ai requisiti dei regolamenti CE 834/07 e CE 889/08 per le produzioni vegetali, zootecniche e per la trasformazione, chiudendo così con la vendita una filiera corta di produzione aziendale. Dal 1995 trasformiamo il nostro latte nel caseificio aziendale di Macereto, dove realizziamo, concaglio naturale un prodotto esclusivo, nel pieno rispetto delle antiche tradizioni che ci sono state tramandate dai nostri padri.



PREZZI

PECORINI BIOLOGICI	PEZZATURA	CONFEZIONI sottovuoto	€/KG	PREZZO INDICATIVO A CONFEZIONE
PRIMO SALE Stagionatura fresca da 5 a 10 giorni	500 gr	forma intera	€ 10.00	€ 5.00
	1,5 kg	1/2 forma	€ 10.00	€ 7.50
		forma intera	€ 10.00	€ 15.00
SEMI-STAGIONATO Stagionatura da 30 a 60 giorni	1,2 kg	1/4 forma	€ 11.00	€ 3.30
		1/2 forma	€ 11.00	€ 6.60
		forma intera	€ 11.00	€ 13.20
PECORINO DEI MONTI SIBILLINI Presidio Slow Food Semistagionato	1,6 kg	1/4 forma	€ 16.00	€ 6.40
		1/2 forma	€ 16.00	€ 12.80
		forma intera	€ 16.00	€ 25.60
PECORINO BARRICATO AL MERLOT	500 gr	forma intera	€ 14.50	€ 7.25
PECORINO STAGIONATO NEL FIENO	1,2 kg	1/4 forma	€ 14.50	€ 4.35
		1/2 forma	€ 14.50	€ 8.70
		forma intera	€ 14.50	€ 17.40
PECORINO AFFUMICATO	500 gr	forma intera	€ 14.50	€ 7.25
PECORINO AL PEPERONCINO	500 gr	forma intera	€ 14.50	€ 7.25
PECORINO AL LIMONE	500 gr	forma intera	€ 14.50	€ 7.25
PECORINO AL FINOCCHIETTO	500 gr	forma intera	€ 14.50	€ 7.25
RICOTTA SALATA	da 600 a 800 grammi	forma intera	€ 9.50	€ 6.65
RICOTTA SALATA AFFUMICATA	da 600 a 800 grammi	forma intera	€ 10.50	€ 7.35

Azienda Agricola Biologica Aureli



Situata a Pievebovigliana, in provincia di Macerata, all'interno del Parco Nazionale dei Sibillini, l'azienda biologica si sviluppa su una superficie di 100 ha di cui 60 in affitto, condotti a livello familiare. Sono presenti colture cerealicole e foraggere certificate Bio impiegate prevalentemente nell'alimentazione degli animali. Vengono allevati soprattutto **bovini di razza Marchigiana IGP** (Vitellone bianco dell'Appennino Centrale) e **ovini di razza Fabrianese**, entrambi iscritti al **libro genealogico**

PREZZI

PRODOTTO	QUANTITA'	PREZZO
Semola di grano duro Biologico	1kg	€ 3.00
Farina di grano tenero Biologico	1kg	€ 3.00
Farina di tritello Biologico	1kg	€ 2.50
Farina di mais integrale	1kg	€ 3.00
Farro perlato Biologico	1kg	€ 6.00
Farro perlato Biologico	1/2kg	€ 3.00
Lenticchia Biologica	1kg	€ 8.00
Lenticchia Biologica	1/2kg	€ 4.00
Cece Biologico	1kg	€ 6.00
Cece Biologico	1/2kg	€ 3.00
Fagioli borlotti Biologici	1kg	€ 6.00
Fagioli borlotti Biologici	1/2kg	€ 3.00
Uova	n. 1	€ 0.30
Carne mista vitello	1kg	€ 13.00
Ciascoli	1kg	€ 14.00
Carne mista ovina	1kg	€ 12.00
polli, conigli, anatre, suini	1kg	€ 10.00

Salumi Montanari



Il ciauscolo è un salume della tradizione contadina dell'entroterra umbro-marchigiano. Materia prima: Impasto di carne suina derivante da spalla, pancetta, prosciutto, lombo, lardo e altri tagli minori con aggiunta di aromi quali vino bianco, aglio e pepe.

Tecnologia di lavorazione: Le carni del maiale, dopo essere state refrigerate per circa 2 giorni per un'ottimale frollatura, vengono macinate più volte (di norma due), impastate ed insaccate in budello naturale con legatura alle estremità (in alcuni casi si effettuano più legature).

Stagionatura: La stagionatura, di almeno 15 giorni, può avvenire in locali artigianali o industriali a temperatura compresa tra i 10 e 16 °C.

Caratteristiche del prodotto finito: Aspetto esterno: forma cilindrica (si presenta come un salame di media grandezza), peso medio 500-1000 g., lunghezza circa 30 cm, colore rosato, insaccato in budello naturale. Si distingue rispetto agli altri salumi per la sua spalmabilità tale da renderlo paragonabile ad un paté. Questa caratteristica, dovuta alla particolare composizione dell'impasto di carne e alle specifiche tecniche di lavorazione, è più evidente nelle zone dell'alto maceratese e nell'entroterra ascolano dove la percentuale di grasso è maggiore.

PRODOTTI	PEZZATURA	PREZZO INDICATIVO A PRODOTTO
CIAUSCOLO igp	700 gr	€ 12.00
MAZZAFEGATO	600 gr	€ 12.00
CAPOCOLLO	2 kg	€ 44,00
CAPOCOLLO trancio	1 kg	€ 22,00
LOMBO/LONZINO	3 kg	€ 73,50
LOMBO/LONZINO TRANCIO	1 kg	€ 24.50

Azienda Agricola Terre della Sibilla



L'azienda agricola Terre della Sibilla sorge nel territorio di Pievebovigliana nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini a circa 700 metri di quota. Fin dal 2001 si è caratterizza per il recupero di terreni abbandonati e le coltivazioni a carattere biologico.

PREZZI

PRODOTTO	QUANTITA'	PREZZO
Cicerchia biologica	1/2kg	€ 5.00
Confettura di prugne	230gr	€ 6.00
Confettura di mirabolano	230gr	€ 6.00
Infuso di fiori di sambuco	500ml	€ 4.50
Saponetta latte di asina e elicriso	100gr	€ 3.50
Saponetta latte di asina e ginepro	100gr	€ 3.50
Saponetta lavanda e olio e.v.o.	100gr	€ 3.50
Saponetta salvia e olio e.v.o.	100gr	€ 3.50
Cofanetto 4 saponette	-	€ 14.00