



azienda agricola
AGRIAPPENNINO

Prodotti di castagna dell'antico borgo di Cecciola Appennino Reggiano



100% italiano



Produzione e vendita di prodotti di castagna



Raccolte e lavorate nel castagneto del borgo di Cecciola situato in Appennino Reggiano. Le castagne vengono essiccate in metato (antico essiccatoio in pietra) a fuoco lento di legna di castagno per circa 30-35 giorni. Per ottenere la farina, dopo aver effettuato un'accurata cernita, si portano le castagne secche a macinare in molino a pietra a lenta rotazione.



Castagne Secche

Castagne secche ottenute con il metodo tradizionale antico ad essiccazione lenta in antico metato a legna, per un tempo di circa 35/40 giorni



Ingredienti:
CASTAGNE secche

Sacchetto da 250 gr

Farina di castagne

Farina di castagne ottenuta dalla macinazione lenta delle castagne secche in molino con macine a pietra



Ingredienti:
farina di CASTAGNE

Sacchetto da 400 gr

Biscotti "Castaghiotti"



La bontà di un biscotto friabile, unita all'aroma delle gocce di cioccolato

Ingredienti:
farina di castagne,
farina di FRUMENTO 0,
gocce di cioccolato, olio di semi di GIRASOLE, zucchero, LATTE

Sacchetto da 200 g

Biscotti "Castaciuffo"



Biscotto morbido, realizzato con una frolla montata, dal delicato sapore di castagna. Si presenta con il ciuffo come un vero prodotto di bosco.

Ingredienti:
olio di semi di GIRASOLE,
farina di castagne,
farina di FRUMENTO 0,
zucchero, UOVA

Sacchetto da 200 g

Biscotti "Lago Calamone"



Biscotto morbido dal delicato aroma di castagna che si sposa perfettamente con il carattere forte del "Savuret", composta tipica del territorio carpinetano. Il nome richiama il lago del monte Ventasso, posto sulla direttrice che unisce Cecciola a Carpineti.

Ingredienti:
farina di FRUMENTO 0,
olio di semi di GIRASOLE,
zucchero, farina di castagne,
UOVA e Savuret

Sacchetto da 200 g

Biscotti "Castafarro"



Biscotto rustico di farro unito ad un delizioso strato di mou alla castagna il tutto ricoperto di cioccolato fondente e scagliette di cioccolato bianco

Ingredienti:
LATTE, PANNA, zucchero,
farina di FARRO,
olio di semi di GIRASOLE,
farina di castagne,
cioccolato fondente,
farina di FRUMENTO 0, UOVA

Sacchetto da 200 g

Torroncini alla castagna



Morbidi cubetti di torrone alla castagna che non si attacca ai denti. La frutta secca esalta il sapore deciso ma delicato delle castagne di Cecciola

Ingredienti:
zucchero, miele, MANDORLE, NOCCIOLE, acqua, ALBUME, glucosio, farina di castagne

Sacchetto da 170 g



Tartufi alla castagna



Ciocolatini dal carattere dolce ma deciso, che esaltano l'incontro della frutta secca con il cacao, e del cioccolato con la castagna.

Ingredienti:
zucchero, cioccolato, NOCCIOLE, olio di SEMI DI GIRASOLE, farina di castagne, cacao

Sacchetto da 120 g



Torroncini alla castagna ricoperti



Morbidi cubetti di torrone alla castagna ricoperti di cioccolato fondente. La frutta secca esalta il sapore deciso ma delicato delle castagne di Cecciola

Ingredienti:
zucchero, miele, MANDORLE, NOCCIOLE, acqua, ALBUME, glucosio, cioccolato, farina di castagne

Sacchetto da 170 g



Preparato per cioccolato in tazza alla castagna



Preparato in polvere per cioccolata in tazza alla castagna

Preparazione: mescolare il contenuto della busta in un pentolino con 200 ml di latte aggiunto un po' per volta. Portare ad ebollizione a fuoco lento continuando a mescolare molto bene

Ingredienti:
cacao, farina di castagne, zucchero
sacchetto da 32 g (dose per 2 persone)



Crema "CastaCacao"



Crema spalmabile alla castagna e cacao,
ottima da gustare sul pane,
come guarnizione per dolci o
semplicemente da sola

Ingredienti:
castagne secche, zucchero,
bacche di vaniglia, cacao in polvere,
olio di ARACHIDE

Barattolo da 300 g

Confettura di Castagne "CastaCrema"



Confettura alla castagna,
ottenuta da una sapiente e
particolare lavorazione
delle nostre castagne secche

Ingredienti:
castagne secche, zucchero,
bacche di vaniglia

Barattolo da 300 g

"Castaepura" - Birra alla castagna del Vantasso

"Castaepura" è una birra viva, non filtrata, non pastorizzata in stile scottish ale che assieme alle nostre castagne essiccate con questo metodo antico si integrano perfettamente nello stile andando a conferire quella nota di garbata affumicatura altrimenti data dai malti "smoked". Color tonaca di frate con venature di rosso più intenso, lieve carbonatazione, basso livello di amaro a bilanciare il sentore di castagna, nitido ma gentile. Bevuta pastosa ed elegante.



Classificata medaglia
di Bronzo nella categoria
Birre alla Castagna
fiera Beer Attraction
2017 - Rimini

Ingredienti:
acqua, malti d'ORZO, castagne, luppoli, lievito

stile: Scotch Ale - % Alcol: 5,30% - colore: Ambrata

Bottiglia da 33 cl

Pasta alla castagna "Maccheroni"



Pasta di semola di grano duro
con farina di castagne 30%,
essiccata lentamente a bassa temperatura
e trafilata in bronzo

Ingredienti:
pasta di semola di grano duro,
farina di castagne, acqua

Sacchetto da 250 g



Pasta alla castagna "Tagliatelle"



Pasta di semola di grano duro
con farina di castagne 30%,
essiccata lentamente a bassa temperatura
e trafilata in bronzo

Ingredienti:
pasta di semola di grano duro, farina
di castagne, acqua

Sacchetto da 500 g



Pasta alla castagna "Abbracci"



Pasta di semola di grano duro
con farina di castagne 30%,
essiccata lentamente a bassa temperatura
e trafilata in bronzo

Ingredienti:
pasta di semola di grano duro,
farina di castagne, acqua

Sacchetto da 250 g



Pasta "CastaFarro" alla castagna e farro



Pasta artigianale trafilata in bronzo
con farina di castagne al 30%

Ingredienti:
farina di FARRO, farina di castagne,
acqua

Sacchetto da 250 g



*Rosa canina selvatica del Ventasso
essicata lentamente a bassissima temperatura*



METODO DI PREPARAZIONE CONSIGLIATO: INFUSIONE A FREDDO

La vitamina C è sensibile all'acqua bollente è quindi consigliato di preparare un'infusione a freddo, scaldando l'acqua a temperatura corporea (36-37°) e lasciando l'infusione a riposo 6-8 ore, preparatela la sera e poi la mattina filtrate e conservate in frigo, se volete, prima di berla, potete riportarla a temperatura corporea.

In genere la dose di preparazione è di 1 cucchiaino raso di bacche di rosa canina per 1 tazza d'acqua, oppure per farne scorta da bere durante il giorno una manciata in mezzo litro d'acqua. Dolcificate a piacere.

Sacchetti da 100 g, 500 g e 1 Kg

Confettura extra di Lamponi



Lamponi coltivati nel nostro lamponeto situato a Marola a 600 m seguendo le prescrizioni della coltivazione Biologica

Ingredienti:

lamponi, zucchero di canna, limone
60 grammi di frutta per 100 grammi

Barattolo da 220 g

Confettura extra di More



More selvatiche raccolte nel territorio del borgo di Cecciola

Ingredienti:

more, zucchero di canna, limone
60 grammi di frutta per 100 grammi

Barattolo da 220 g

Panettone alla castagna

PRODOTTO
NATALIZIO



Morbido, delicato, buonissimo panettone di castagne ricoperto di cioccolato

Ingredienti:
Supreme (farina di FRUMENTO 0, lievito naturale, zucchero, LATTE, emulsionante E471, sale, aromi) acqua, BURRO, UOVA, zucchero, cioccolato, miele, farina di castagne

Panettone da 500 g

Pane di Natale alla castagna

PRODOTTO
NATALIZIO



Il tipico dolce natalizio d'Appennino unito al profumo della farina di castagne di Cecciola

Ingredienti:
farina di FRUMENTO 0, BURRO, zucchero, UOVA, cacao, uva sultanina, fichi, arancio, marmellata, sale, agente lievitante: boeson (di fosfato disodico, carbonato acido di sodio, farina FRUMENTO 0), sassolino, LATTE, MANDORLE, NOCI, farina di castagne

Confezione da 400 g

Torrone alla castagna e cioccolato

PRODOTTO
NATALIZIO



Morbida tavoletta ricoperta di cioccolato che non si attacca ai denti. La frutta secca esalta il sapore deciso ma delicato delle castagne di Cecciola

Ingredienti:
zucchero, miele, MANDORLE, NOCCIOLE, acqua, ALBUME, glucosio, cioccolato, farina di castagne

Confezione da 300 g

Torrone alla castagna

PRODOTTO
NATALIZIO



Morbida tavoletta che non si attacca ai denti. La frutta secca esalta il sapore deciso ma delicato delle castagne di Cecciola

Ingredienti:
zucchero, miele, MANDORLE, NOCCIOLE, acqua, ALBUME, glucosio, farina di castagne

Confezione da 300 g

Pasta fresca alla castagna con grani antichi "Tagliatelle", "Maccheroni" e "Abbracci"

PRODOTTO
FRESCO

Pasta fresca con tempo di cottura di pochi minuti, da conservare in frigorifero



Ingredienti:

farina di castagne 35%, semola rimacinata di GRANO DURO,
farina di grani antichi (FARRO, ENKIR, KAMUT, SEGALE) UOVA fresche,
sale marino, olio di oliva extra-vergine

Confezione da 200 g

Brioche e Treccie alla castagna

PRODOTTO
FRESCO



Brioche vuote
e

Treccie con gocce di cioccolata
e crema

I prodotti sono forniti congelati
e necessitano di una lievitazione
finale prima di essere infornati per
la cottura.

Confezione con quantità
a richiesta

Torta "Delizia d'autunno"

PRODOTTO
FRESCO

Il nome dice tutto.

Una morbida, deliziosa torta che coniuga
i sapori dei vari frutti che il bosco offre
in autunno. Le castagne, le nocciole ed il
"Savurett" sono sapientemente
bilanciati in modo che risaltino al meglio
tutti i loro aromi



Torta rotonda da 600 g



Torta rettangolare da 3 Kg

Ingredienti:

farina di FRUMENTO 0, farina di castagna, BURRO, zucchero,
UOVA, NOCCIOLE, Savurett, fecola, maraschino,
lievito (difosfati e carbonati di sodio), LATTE

Torta rotonda da 600 g / Torta rettangolare da 3 Kg

Cofanetto della castagnaterapia

Confezione regalo di prodotti tipici artigianali con farina di castagne



Contenuto:

- Biscotti "Castaghiotti"**
- Biscotti "Lago Calamone"**
- Biscotti "Castafarro"**
- Biscotti "Castaciuffo"**
- Tartufi alla castagna**
- Torroncini alla castagna**
- Torroncini alla castagna ricoperti**



azienda agricola
AGRIAPPENNINO

Az. Agr. Agriappennino di Sepe Marco
Via della Piana 3, 42032 Cecciola di Ventasso (RE)
cell. 333 9525497

www.agriappennino.it - info@agriappennino.it

 [agriappennino](https://www.facebook.com/agriappennino)