



MARRONE FIORENTINO

I nostri marroni, appena raccolti nel cuore del castagneto, vengono immediatamente inseriti nel ciclo di lavorazione per preservare tutta la freschezza e l'autenticità del frutto. Dopo una pulitura accurata e una precalibratura, ogni marrone è selezionato manualmente con la massima cura, garantendo un prodotto esclusivo. Viene poi sottoposto a un processo di cura in acqua, che ne esalta e mantiene intatte le straordinarie qualità organolettiche. Ciò che rende il nostro prodotto davvero unico è la selezione meticolosa e la costante qualità, che si riflettono in ogni pezzatura. I nostri marroni non sono solo un frutto, ma una materia prima di eccellenza, frutto di tradizione, passione e un impegno senza compromessi.

RICETTA



● ● ● 1kg - 3kg - 5kg



I NOSTRI CONTATTI:

La Castagna Leopoldina
Località I Prati, 58010 Sorano, GR, Toscana
info@leopoldina.it - 05641794781 / 3356639236
www.castagnaleopoldina.it



FARINA DI CASTAGNE essiccata a legna

Farina dal colore avorio con un aroma inconfondibile dovuto alla lenta essiccazione su fuoco di castagno. Molto versatile in cucina, si presta a numerose preparazioni sia dolci che salate. Qualche spunto: primi piatti come crespelle e pasta fresca, unita agli impasti per lievitati originali, in pasticceria per frolle e torte dal profumo inconfondibile.

RICETTA



● ● ● 400g



CANTUCCI con farina di castagne

La farina di castagne essiccata a legna conferisce a questo tipico biscotto toscano una fragranza di bosco che insieme ai pezzetti di cioccolato fondente lo rendono un perfetto fine pasto in abbinamento con il vinsanto.

RICETTA



● ● ● 150g



LEOPOLDINI

Piccoli cadeaux ideali per un tè tra amiche o per una dolce coccola. Deliziosi biscottini di pasta sablée con farina di castagne, dal profumo delicato e un inconfondibile sentore di bosco. Classici: gusto fine e rotondo, che esalta la dolcezza naturale della castagna. Al Cacao: cioccolato e farina di castagne si incontrano in un equilibrio avvolgente e goloso.

RICETTA



● ● ● 150g



TAGLIATELLE CON FARINA DI CASTAGNE

Il profumo dell'affumicatura a legna e il gusto delle castagne rendono questa pasta un'esperienza unica, sorprendente in ogni abbinamento. Perfetta con sapori autunnali come fondute e pancetta croccante, ma anche con la freschezza delle primizie primaverili. Scoprite un gusto che sorprende, stagione dopo stagione.

RICETTA



● ● ● 250g



PICI CON FARINA DI CASTAGNE

L'aroma avvolgente dell'affumicatura a legna e il sapore caratteristico delle castagne conferiscono alla nostra pasta un'identità inconfondibile. La sua ruvidità, trattiene i sughi in modo impeccabile, regalando un gusto pieno e avvolgente. Perfetti d'estate con ricotta e scorza di limone, irresistibili in autunno con funghi, guanciale o il nostro ragù bianco di Chianina.

RICETTA



● ● ● 500g



RAGÙ BIANCO DI CHIANINA

Ricetta classica, tipica dei giorni di festa, realizzata con carne selezionata da filiera controllata. Perfetto con la nostra pasta: il sapore deciso della carne si unisce alla nota dolce e affumicata della castagna. Un piatto che racconta la tradizione toscana con eleganza e sostanza.

RICETTA



● ● ● 180g



Indicazioni d'uso dei nostri prodotti

tra tradizione e creatività
in cucina

LA CASTAGNA
LEOPOLDINA
AZIENDA AGRICOLA ITALIANA

I nostri abbinamenti

Dietro ogni prodotto c'è una storia che merita di essere scoperta, per coglierne fino in fondo il vero valore. Quella che segue è una piccola guida per gustarli al meglio. Lasciatevi ispirare, lasciatevi conquistare.



MARRONI SCIROPPATI

Perfetti per aggiungere un tocco originale ai vostri taglieri. Abbinati a un pecorino semi-stagionato regalano contrasti di gusto sorprendenti. Basta scolarli e servirli.

● ● ● 260g - 1,7 kg / 1kg sgocciolati



RICETTA



MARRONI SCIROPPATI AL RUM

Per sorprendere i vostri ospiti, servite i marroni sciropati al rum insieme al caffè di fine pasto, come originale alternativa al classico cioccolatino. La nota alcolica del rum svanisce lentamente, lasciando emergere il gusto delicato della castagna: una piccola coccola dal sapore indimenticabile.

● ● ● 260g - 1,7 kg / 1kg sgocciolati



RICETTA



MOSTARDA DI MARRONI crema o frutto intero

Una novità sorprendente, capace di conquistare anche i palati più esigenti. Disponibile in crema o a frutto intero, si abbina perfettamente a formaggi, bolliti, arrostiti e — perché no — anche a piatti di pesce.

● ● ● 115g crema - 260g frutto intero



RICETTA



MARRONI IN AGRODOLCE

Sapore unico, gusto deciso, con una leggera nota acetata che avvolge il palato e lascia, sul finale, un delicato sentore di castagna. Sorprende fin dal primo assaggio...e sì, vi verrà voglia di prenderne subito un altro! Gustateli da soli per un aperitivo originale o sui vostri taglieri, tra formaggi e salumi.

● ● ● 260g / 160g sgocciolati - 1250g / 750g



RICETTA



MARRONI CANDITI

Un ingrediente pensato per anime creative. Perfetto in pasticceria per arricchire dolci e lievitati, guarnire mignon o dare vita a un gelato irresistibile. E per i più golosi, è una delizia anche gustato da solo, in purezza.

● ● ● 260g - 1,7 kg / 1kg sgocciolati



RICETTA



CREMA DI MARRONI CLASSICA

Prodotto storico creato partendo dal marrone candito. Crema dal sapore avvolgente e dalla texture ruvida, si presta per creare dolci al cucchiaio, come farcia per torte e deliziose crostate. Un consiglio per stupire? Utilizzatela per mantecare pasta e risotti.

● ● ● 30g - 115g - 225g - 1250g



RICETTA



CREMA DI MARRONI AL CACAO

Crema golosa, dalla texture lucida e setosa. Ideale in pasticceria per farcire dolci, mignon e crostate, deliziosa anche semplicemente spalmata sul pane a colazione, o aggiunta al porridge per una nota golosa e naturale.

● ● ● 30g - 115g - 225g - 1250g



RICETTA



MIELE DI CASTAGNO

Miele particolare dal profumo aromatico e sapore leggermente amaro. Si sposa perfettamente con i formaggi, in particolar modo con la ricotta. Il suo sapore intenso lo rende adatto per creare contrasti dolce-amari anche con carni ed ortaggi.

● ● ● 30g - 120g - 250g



RICETTA



MIELE MILLEFIORI

Un miele italiano autentico, prodotto nel cuore del nostro castagneto. Ogni anno è diverso, perché riflette le fioriture spontanee che la natura ci regala: il risultato è un miele vivo, che cambia carattere a seconda delle stagioni. Nel 2024 ha sprigionato un profumo delicato e un sapore unico, con un inaspettato sentore di uva fragola. Un miele che racconta la terra, il tempo e la libertà delle api di scegliere il meglio della natura.

● ● ● 30g - 120g - 250g



RICETTA



MARRONS GLACÉS

Una volta canditi, i frutti vengono rifiniti con una leggera glassa che li trasforma nei raffinati marrons glacés, una prelibatezza irresistibile. Perfetti per coccolarsi durante l'autunno, ma ideali in ogni momento dell'anno per concedersi un piccolo sfizio di dolcezza. Per un abbinamento elegante e armonioso, servili con un calice di Marsala Semisecco: le sue note di frutta secca e caramello bilanciano perfettamente la dolcezza dei marrons glacés, esaltandone il gusto in un finale di pasto ricco e avvolgente. In alternativa, per un finale più deciso, scegli un rum barricato: le sue sfumature di vaniglia e legno creano un contrasto avvolgente e intenso.

● ● ● 3pz - 6pz - 12pz



RICETTA