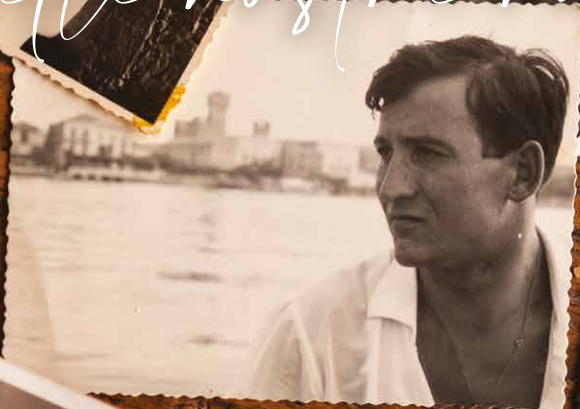




LA CASTAGNA LEOPOLDINA

AZIENDA AGRICOLA ITALIANA

Frutti delle nostre radici

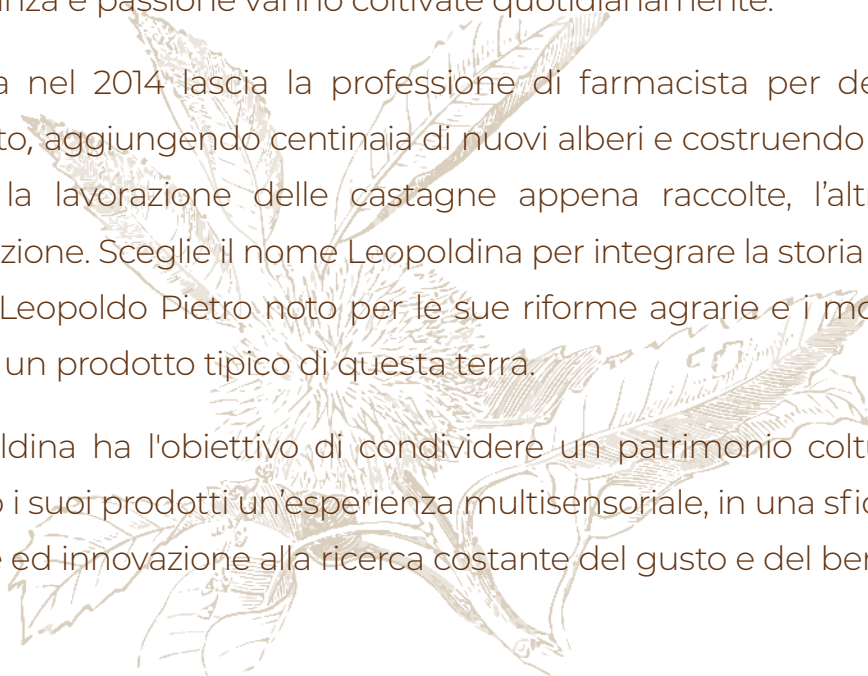




Immersa nella Maremma grossetana, nel comune di Sorano, alle pendici del Monte Amiata, l'azienda Agricola **La Castagna Leopoldina** è il frutto di un grande amore per la Natura che Francesca Gioacchini ha ereditato dal padre Mario. La piantumazione di migliaia di castagni, ulivi e lecci come metafora di vita: speranza e passione vanno coltivate quotidianamente.

Francesca nel 2014 lascia la professione di farmacista per dedicarsi al suo castagneto, aggiungendo centinaia di nuovi alberi e costruendo due laboratori, uno per la lavorazione delle castagne appena raccolte, l'altro per la loro trasformazione. Sceglie il nome Leopoldina per integrare la storia e la cultura del territorio: Leopoldo Pietro noto per le sue riforme agrarie e i monumenti della zona, con un prodotto tipico di questa terra.

La Leopoldina ha l'obiettivo di condividere un patrimonio culturale offrendo, attraverso i suoi prodotti un'esperienza multisensoriale, in una sfida continua tra tradizione ed innovazione alla ricerca costante del gusto e del benessere.



Filiera chiusa e sostenibile





La Castagna Leopoldina preserva l'autenticità della materia prima, il Marrone fiorentino, curando ogni singola fase produttiva attraverso una filiera chiusa e sostenibile, grazie ai due laboratori presenti all'interno del castagneto stesso e a trattamenti colturali che rispettano l'ambiente.



INDICE



8

MARRONE FIORENTINO



10

MARRONS GLACÉS



16

CREME DI MARRONI



20

MARRONE SCIROPPATO



22

MIELE DI CASTAGNO



26

FARINA & PASTA



30

SFIZIOSITÀ SALATE



32

BISCOTTI



34

CANTUCCI



36

MONTEBIANCO



38

CESTI E COFANETTI



44

EXPERIENCE



Marrone Fiorentino

I nostri **Marroni fiorentini** vengono raccolti appena caduti e subito lavorati.

I frutti puliti e calibrati, vengono selezionati manualmente e curati in acqua, seguendo il metodo più tradizionale, per preservarne la freschezza e le qualità organolettiche.

Trascorsi i giorni necessari per il trattamento i Marroni asciugati all'aria sono pronti per essere insacchettati.



Marroni in rete

INGREDIENTI	Marroni		
SHELF LIFE	Prodotto fresco		
FORMATI	Rete da 1 kg Cod. 00019	Rete da 3 kg Cod. 00195	Rete da 5 kg Cod. 00156



LA CASTAGNA
LEOPOLDINA
MARRONS
GLACÉS

prodotto artigianale fresco, senza conservanti

Marrons Glacés

“ Non v'ha frutto, fiore,
seme pianta, per quanto
sia egli buono in natura,
cui dar non si possa
un sapor più grato.

Così parlava l'autore de *Il confetturiere piemontese* nel 1790; da allora le cose non sono cambiate, gli ingredienti per noi sono gli stessi: marroni, zucchero, arte e pazienza.

Attraverso un procedimento completamente artigianale i marroni vengono canditi con un processo che dura più giorni, al termine del quale vengono rifiniti con una leggera glassa diventando così squisiti **Marrons Glacés**, pronti per essere gustati.





Scatola da 12 pezzi

Marrons Glacés

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, estratto naturale di vaniglia		
SHELF LIFE	90 giorni		
FORMATI	Confezione da 3 pezzi Cod. 00013	Confezione da 6 pezzi Cod. 00014	Confezione da 12 pezzi Cod. 00015



Scatola da 6 pezzi

Scatola da 3 pezzi





Marrons Glacés

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, estratto naturale di vaniglia		SHELF LIFE	90 giorni
FORMATI	Marrone incartato singolarmente 20/21 g Cod. 00022	Espositore da 36 pezzi incartati singolarmente Cod. 00190	Espositore da 9 scatole da 3 pezzi incartati singolarmente Cod. 00191	

I nostri **Marroni canditi**, accuratamente selezionati a mano e sottoposti a un lento processo di canditura, vengono confezionati in pratici barattoli di vetro e immersi in uno sciroppo che ne preserva la morbidezza.



Marrone Candito

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, estratto naturale di vaniglia	
SHELF LIFE	24 mesi dalla data di produzione	
FORMATI	260 g – Peso sgocciolato 160 g Cartoni da 6 pezzi Cod. 00017	Vaso per uso professionale da 1 / 1,7 kg Cod. 00210

Crema di Marrone

CODDIE

Prodotte esclusivamente con Marroni coltivati e lavorati nel nostro castagneto, le **Creme di Marroni** della Leopoldina sono preparate all'interno del laboratorio artigianale.

Lasciamo cuocere lentamente i Marroni spezzati durante la pelatura con zucchero e pregiata vaniglia del Madagascar, per quella classica, con zucchero e cacao per la variante più golosa.

Il processo produttivo, a temperatura controllata, consente la concentrazione della frutta senza aggiunta di gelificanti o addensanti preservando il sapore. La consistenza morbida le rende ideali da spalmare e adatte a molteplici usi.

Per scoprire tutte le ricette della Leopoldina visita il sito:
www.castagnaleopoldina.com



Espositore Creme

FORMATO

Espositore da 48 pezzi misti

Cod. 00192

Classica

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, estratto naturale di vaniglia			
SHELF LIFE	24 mesi dalla data di produzione			
FORMATI	30 g Cartoni da 48 pz Cod. 00111	115 g Cartoni da 12 pz Cod. 00094	225 g Cartoni da 6 pz Cod. 00095	Vaso da 1,250 kg Cod. 00207



*Lo Chef
consiglia...*

Non solo da spalmare! Provala anche per primi piatti gustosi come **mezze maniche con crema di castagne, guanciale e pecorino**.



al Cacao

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, cacao in polvere, estratto naturale di vaniglia			
SHELF LIFE	24 mesi dalla data di produzione			
FORMATI	30 g Cartoni da 18 pz Cod. 00096	115 g Cartoni da 12 pz Cod. 00003	225 g Cartoni da 6 pz Cod. 00120	Vaso da 1,250 kg Cod. 00298



*Lo Chef
consiglia...*

Provalo come topping!

Le **mousse di ricotta** sono il dolce salva cena facilissimo e veloce da preparare.





Marrone Scioppato

LA CASTACNA
LEOPOLDINA
AZIENDA AGRICOLA ITALIANA
MARRONI
SCIOPPATI

Per assaporare i nostri **Marroni fiorentini** tutto l'anno, li selezioniamo accuratamente e li immergiamo in un delizioso sciroppo arricchito con l'aroma naturale della pregiata vaniglia del Madagascar, che ne esalta il gusto. Ottimi per accompagnare pecorini e formaggi in genere o da soli.

La **versione aromatizzata al Rum**, arricchisce con una nota alcolica, il gusto del marrone. Ottima come dessert o per guarnire gelati o creme.

Sciropato

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, acqua, glucosio, estratto di vaniglia del Madagascar
SHELF LIFE	18 mesi
FORMATO	260 g – Peso sgocciolato 160 g Cod. 00016



Sciropato al Rum

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, acqua, glucosio, aroma Rum, estratto di vaniglia del Madagascar
SHELF LIFE	18 mesi
FORMATO	260 g – Peso sgocciolato 160 g Cod. 00189

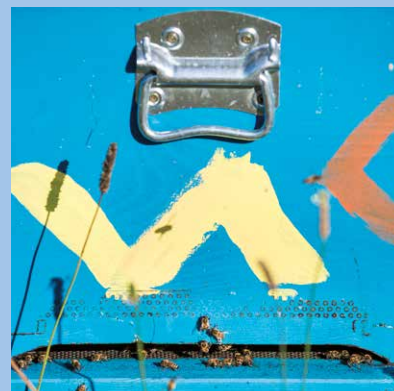
A woman in a light-colored blouse and brown apron is drizzling honey from a wooden honey dipper onto a stack of golden-brown waffles. The waffles are topped with fresh strawberries and blueberries. The scene is set on a rustic wooden table with various ingredients like more berries and a jar of honey in the background.

Miele di Castagno



Il **Miele di Castagno** della Leopoldina è un miele italiano prodotto dalle api che arricchiscono il nostro castagneto contribuendo all'impollinazione del marrone. Di colore ambrato e dal caratteristico sapore amarognolo, è ricco di sali minerali, antibatterici e antiossidanti ed è un ottimo alleato per ritrovare le energie nei periodi più intensi. Ideale per chi ama i gusti decisi.

Il **Miele Millefiori** è il nostro miele italiano più versatile. Dal sapore avvolgente, al palato la sua scala aromatica è ampia e sorprendente.



Prodotto Gluten Free

Espositore Miele

FORMATO

Espositore da 48 pezzi misti

Cod. 00192



Miele di Castagno

INGREDIENTI	Miele di castagno		
SHELF LIFE	24 mesi dalla data di produzione		
FORMATI	30 g - Cartoni da 18 pz Cod. 00007	125 g - Cartoni da 12 pz Cod. 00021	250 g - Cartoni da 6 pz Cod. 00005



Millefiori

INGREDIENTI	Miele millefiori		
SHELF LIFE	24 mesi dalla data di produzione		
FORMATI	30 g - Cartoni da 18 pz Cod. 00010	125 g - Cartoni da 12 pz Cod. 00020	250 g - Cartoni da 6 pz Cod. 00008

A wooden bowl filled with flour and a wooden spoon is on the left. A metal grater is on the right. In the center, a pile of fresh, wide, flat pasta sits on a wooden surface. The text "Farina & Pasta" is written in a cursive font across the middle of the image.

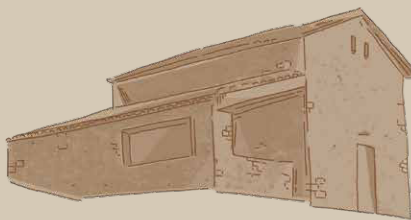
Farina & Pasta

La **farina di Castagne** è ottenuta dalla lenta essiccazione per affumicatura dei marroni più piccoli, effettuata in una tipica struttura in pietra.

Terminata questa fase e dopo un'accurata selezione a mano, le castagne vengono macinate in un antico mulino a pietra ottenendo una farina dal tipico colore avorio e dall'aroma inconfondibile.



UN PROCESSO LENTO E PREZIOSO



Nel seccatoio viene mantenuto acceso per 40 giorni un fuoco di legno di castagno che secca ed affumica le castagne conferendo l'aroma tipico.



Le castagne più piccine vengono selezionate e stese su un graticcio posto in alto all'interno di un'antica costruzione in pietra.



Prodotto Vegan



La macinatura a pietra, a differenza dei moderni mulini, non surriscalda il prodotto e mantiene inalterate le qualità organolettiche.



Farina di Castagne

INGREDIENTI **Marroni**

SHELF LIFE **18 mesi dalla data di produzione**

FORMATI **400 g - Cartoni da 12 pz Cod. 00011**

*Lo Chef
consiglia...*

Naturalmente priva di glutine, la nostra **farina di castagne** si presta a numerose preparazioni sia dolci che salate.

Pasta

INGREDIENTI	Semola di grano duro, acqua, farina di castagne	
SHELF LIFE	24 mesi	
FORMATI	Tagliatelle Cod. 00183 250 g - Cartoni da 12 pz	Pici Cod. 00184 500 g - Cartoni da 12 pz



*Lo Chef
consiglia...*

Consigliamo la nostra pasta per preparazioni tradizionali come i **pici all'aglione** o le **tagliatelle con ricotta fresca, scorza di limone grattugiata e foglie di basilico**.



A detailed view of a charcuterie board. In the center, a cluster of bright red cherry tomatoes sits on a wooden board. To the left, thin slices of pink cured meat are elegantly rolled. Below the tomatoes, a bunch of green grapes is visible. To the right, there are green olives, cubes of pink meat, and a wedge of blue cheese. A sprig of fresh basil is placed near the center. In the foreground, a white ceramic bowl filled with golden-brown fried balls (possibly croquettes or dumplings) is shown, with a silver fork resting inside. The entire arrangement is set on a rustic wooden surface.

Sfizi salati



Marroni in agrodolce

Un perfetto mix tra dolce e piccante per stupire con aperitivi originali.

INGREDIENTI	Marroni, aceto, vino (contiene solfiti), zucchero, aglio, rosmarino, pepe rosa, sale, olio extra vergine di oliva di alta qualità	
SHELF LIFE	12 mesi	Cod. 00287
FORMATO	Confezione 6 pezzi - Formato 160 g peso sgocciolato	

Ragu di Chianina

Carne attentamente selezionate da filiera controllata. Ricetta classica, tipica dei giorni di festa per accompagnare tagliatelle o spalmare sul pane per uno crostino gustoso.

INGREDIENTI	Carne bovina razza Chianina 44%, salsiccie (carne di suino 95,7%, sale, aglio, pepe), cipolla carota, patate, sedano, vino (contiene solfiti), olio extravergine di alta qualità, aglio, sale, pepe	
SHELF LIFE	36 mesi	Cod. 00225
FORMATO	Confezione 12 pezzi - Formato unico 180 g	



Mostarda di marroni

Per tavole in festa tutto l'anno! Un interessante accompagnamento per formaggi, carni e perché no, dolci.

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, estratto naturale di senape	
SHELF LIFE	24 mesi	Cod. 00289
FORMATO	Confezione 6 pezzi - Formato 160 g peso sgocciolato	

Biscotti



Piccolo cadeaux ideale per un the tra amiche o una coccola personale.

Biscottini di pasta *sablée* con pregiata farina di castagne che conferisce un sentore unico di bosco.



Classici

Al Cacao

INGREDIENTI	Burro, farina di frumento, zucchero, farina di castagne, sale	Burro, farina di frumento, zucchero, farina di castagne, cacao, sale
SHELF LIFE	6 mesi dalla data di produzione	
FORMATI	150 g confezione da 8 pezzi Cod. 00187	150 g confezione da 8 pezzi Cod. 00188



Cantucci

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.



Cantucci

INGREDIENTI	Farina di frumento, zucchero, farina di castagne, burro, cioccolato fondente, uova, lievito
SHELF LIFE	6 mesi dalla data di produzione
FORMATI	150 g confezione da 8 pezzi Cod. 00215



Montebianco

Il nostro **panettone**, rigorosamente artigianale con marroni canditi e gocce di cioccolato, ha un alveolatura perfetta, grazie alla lunga lievitazione naturale. L'impasto è arricchito con crema di marroni, bagnato con rum. Ricoperto da una golosa glassa di ottimo cioccolato bianco e meringa.



INGREDIENTI

Farina di **frumento**, **burro**, tuorlo d'**uovo**, marroni 18,1% (marroni, zucchero, sciroppo di glucosio, estratto naturale di vaniglia del Madagascar), gocce di cioccolato 14,5% (zucchero, olii vegetali (palma, palmisti, karitè ,E492, E322), cacao magro 16%, pasta di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante: lecitina di **soia**; zucchero, latte, fruttosio, lievito madre naturale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, miele, sale, vaniglia (estratto naturale di vaniglia da bacca). Bagnato con bagna al rum.

Copertura: Cioccolato (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia). MERINGHE (zucchero, **albume d'uovo**, **amido di frumento**, aromi. Trattato con **alcool etilico**).

FORMATI

3.000 gr Cod. 00284

800 gr Cod. 00282

150 gr Cod. 00283

Tronchetto Montebianco

Soffice pasta a lievitazione naturale farcita con marrone candito e gocce di cioccolato.



Peso 360 g

SHELF LIFE 3 mesi

Cod. 00285

Cestie e Cofanetti

CESTE NATALIZIE

Per augurare un dolce Natale con la bontà naturale dei nostri prodotti.
Referenza personalizzabile.

Pettirozzo

Cod. 00292

- Tagliatelle 250g con farina di castagne
- Crema di marroni 115g con aroma naturale di vaniglia
- Crema di marroni al cacao 115g
- Miele di castagno 115g
- Marroni sciropati al rum 260g-160g sgocciolati



Quercia

Cod. 00293

- Tagliatelle 250g con farina di castagne
- Crema di marroni 225g con aroma naturale di vaniglia
- Miele di castagno 250g
- Marroni sciropati al rum 260g-160g sgocciolati



Leccio

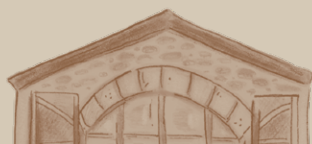
Cod. 00294

- Tagliatelle 250g con farina di castagne
- Astuccio 3 marrons glacés
- Crema di marroni 115g con aroma naturale di vaniglia
- Crema di marroni al cacao 115g
- Miele di castagno 115g
- Leopoldini di pasta sablè al cacao
- Marroni sciropati al rum 260g-160g sgocciolati

Castagno

Cod. 00295

- Tagliatelle 250g con farina di castagne
- Astuccio 3 marrons glacés
- Crema di marroni 225g con aroma naturale di vaniglia
- Crema di marroni al cacao 225g
- Miele di castagno 225g
- Leopoldini di pasta sablè al cacao
- Cantucci con farina di castagne e pezzetti di cioccolato
- Marroni sciropati al rum 260g-160g sgocciolati





TUSCAN DELIGHTS BOX SET

*La Toscana
in tavola*

Tutto il necessario per preparare
piatti speciali a base di marroni
con ingredienti 100% toscani

Cod. 00291



SCATOLA REGALO CON FASCIA

Buone Feste

Con fettuccine con farina
di castagne, crema di marroni 225 g,
miele di castagno 250g e marroni
sciropati al rum 260g.
In versione natalizia
e pasquale.



Cod. 00193



VALIGETTA

Merendi Amo

Contiene istruzioni per far crescere ragazzi ed alberi robusti.

Merenda: etimologicamente "ciò che ci meritiamo".

Una merenda sana e golosa che diventa momento di condivisione dove il tempo passato insieme acquista valore e si trasforma in ricordi preziosi.



Contiene a scelta due prodotti tra: Crema marroni 115 g / Miele di castagno / Leopoldini + libro

Cod. 00286



VALIGETTA

Duo

Confezione pratica ed elegante con golosi assaggi.



Confezione 6 pezzi - Crema marroni 115 g
Crema marroni e cacao 115 g

SHELF LIFE 24 mesi

Cod. 00290

CONFEZIONE REGALO

Dolce Castagneto

Una elegante confezione decorata con illustrazioni d'autore custodisce un tris di prodotti della linea in vetro - la **crema di marroni**, la **crema di marroni e cacao** e il **miele di castagno** - per condividere e donare tutta la dolcezza naturale del castagneto.



SHELF LIFE 24 mesi dalla data di confezionamento

Cod. 00018



SOUVENIR TOSCANO

Un tris dei nostri mignon (crema ai marroni, ai marroni e cacao, miele di castagno o millefiori), accompagnato da una cartolina d'autore della incantevole Firenze. Referenza personalizzabile.

Cod. 00114

BOMBONIERE

Oggi Sposi

Una elegante confezione con un tris di mignon per lasciare un dolce ricordo.
Referenza personalizzabile.

Bomboniera Cod. 00217

Segnaposto Cod. 00226



CONFEZIONE REGALO

Dolce Evento

La raffinatezza dei marrons glacés custodita da una confezione elegante e personalizzabile.
Per cadeau aziendali, eventi e cerimonie.

Cod. 00115



Experience



La Castagna Leopoldina è una proposta esclusiva per **vivere una realtà agricola** in modo autentico, per immergersi nella natura attivamente, per conoscere la filiera produttiva della castagna e condividere momenti di convivialità.

Per scoprire tutte le attività:

www.castagnaleopoldina.com/experience



Al castagneto

**UN'ESPERIENZA DIDATTICA
PER LE SCUOLE E NON SOLO**

Rivolto
a bambini
da 0 a 99 anni

Nel verde della nostra azienda vi aspetta un'esperienza ludico-didattica e di sensibilizzazione sull'affascinante mondo delle api. Attraverso un percorso narrativo accompagnato da illustrazioni didascaliche e artistiche scopriremo il loro ruolo nell'ecosistema. Un'immersione nel castagneto per approfondire la conoscenza di questa maestosa pianta e del suo ruolo nei secoli.



In Cucina

CON LA CASTAGNA LEOPOLDINA

Un laboratorio di cucina pensato per riscoprire i piatti della tradizione toscana e non solo e per conoscere le infinite potenzialità gastronomiche delle castagne declinate in esperienze sensoriali contemporanee.



La Stagione delle Castagne

CALDARROSTE E VINO NOVELLO RACCOLTA DELLE CASTAGNE

Un'esperienza per vivere la magia del castagneto in autunno.





**AZIENDA AGRICOLA
LA CASTAGNA LEOPOLDINA**

Località I Prati - 58010 Sorano, Grosseto - IT

Telefono: + 39 335 6639236

E-mail: info@leopoldina.it



www.castagnaleopoldina.com