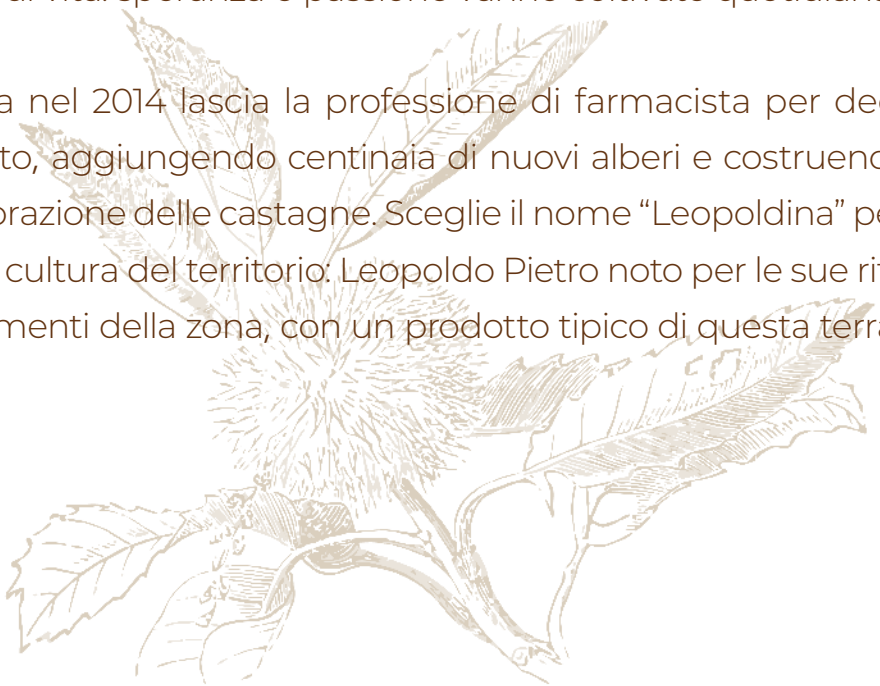
LA CASTAGNA
LEOPOLDINA
AZIENDA AGRICOLA ITALIANA

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.

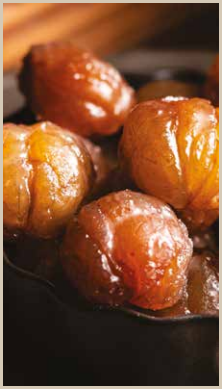
Francesca nel 2014 lascia la professione di farmacista per dedicarsi al suo castagneto, aggiungendo centinaia di nuovi alberi e costruendo i laboratori per la lavorazione delle castagne. Sceglie il nome "Leopoldina" per integrare la storia e la cultura del territorio: Leopoldo Pietro noto per le sue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

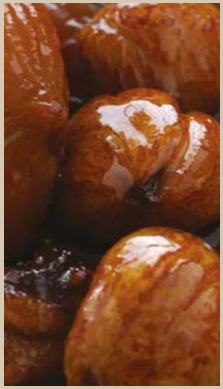


Filiera chiusa e sostenibile

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 BISCOTTI & CANTUCCI

34 CESTI E COFANETTI

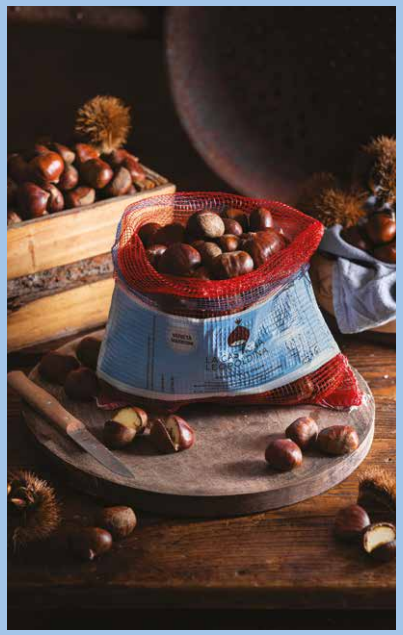
39 EXPERIENCE

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

Marrons Glaces

> 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 Glaces

INGREDIENTI	**Marroni, zucchero, estratto naturale di vaniglia**		
SHELF LIFE	**90 giorni**		
FORMATI	**Confezione da 3 pezzi** Cod. 0013	**Confezione da 6 pezzi** Cod. 0014	**Confezione da 12 pezzi** Cod. 0015

Scatola da 6 pezzi

Scatola da 3 pezzi

Marrons Glaces

INGREDIENTI	**Marroni, zucchero, estratto naturale di vaniglia**		
SHELF LIFE	**90 giorni**		
FORMATI	**Marrone incartato singolarmente 20/21 g** Cod. 00022	**Espositore da 36 pezzi singoli** Cod. 00190	**Espositore da 9 scatole da 3 pezzi** 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 vaniglia**	
SHELF LIFE	**24 mesi dalla data di produzione**	
FORMATI	**260 g – Peso sgocciolato 160 g** **Cartoni da 6 pezzi** Cod. 00017	**Vaso da 1 kg per uso professionale**

Creme di Marrone

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 18 pz** Cod. 00111	**115 g - Cartoni da 12 pz** Cod. 00094	**225 g - Cartoni da 6 pz** Cod. 00095

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, 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

Lo Chef consiglia...

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

Marrone Sciroppato

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 taglieri o da soli .

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

Sciroppato

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

Sciroppato 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

Miele di Castagno
LA CASTAGNA LEOPOLDINA
MIELE

Il **Miele di Castagno** della Leopoldina è un miele italiano prodotto dalle api che arricchiscono il nostro castagneto. Di colore ambrato e dal caratteristico sapore amarognolo, ricco di sali minerali, antibatterici e antiossidanti, 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 Vegan e 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	**120 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	**120 g - Cartoni da 12 pz** Cod. 00020	**250 g - Cartoni da 6 pz** Cod. 00008

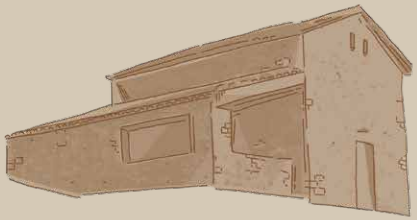
Farina & Pasta

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.

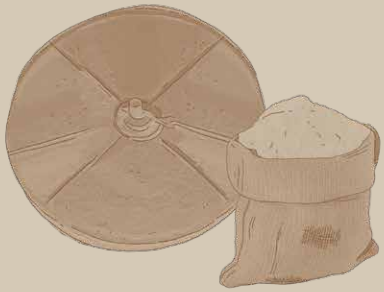
Prodotto Vegan

UN PROCESSO LENTO E PREZIOSO

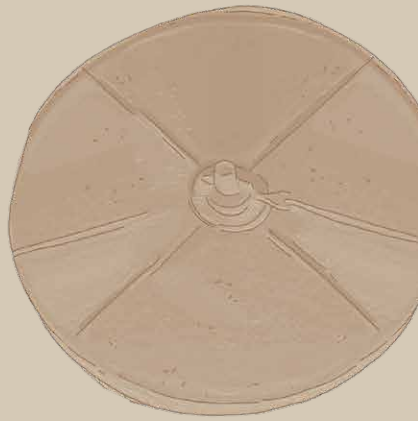


Le castagne più piccine vengono selezionate e stese su un graticcio posto in alto all'interno di un'antica costruzione in pietra.

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



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** 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	**250 g Tagliatelle** Cod. 00183	**500 g Pici** Cod. 00184

Lo Chef consiglia...

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

Biscotti

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

Biscottini di pasta *sablee* 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

Ceste e Cofanetti

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. 0018

CONFEZIONE REGALO

Dolce Evento

Tutta la raffinatezza dei nostri marrons glacés artigianali, custoditi da una confezione elegante e personalizzabile. Ideale per cadeau aziendali, eventi e cerimonie.

Cod. 00115

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 dei nostri mignon
per lasciare un dolce ricordo.
Referenza personalizzabile.

Cod. 00217

SCATOLA REGALO CON FASCIA

Buone Feste

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

Cod. 00193

CESTA NATALIZIA

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

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 convivialita.

Per scoprire tutte le attività:
www.castagnaleopoldina.com/experience

Al castagneto

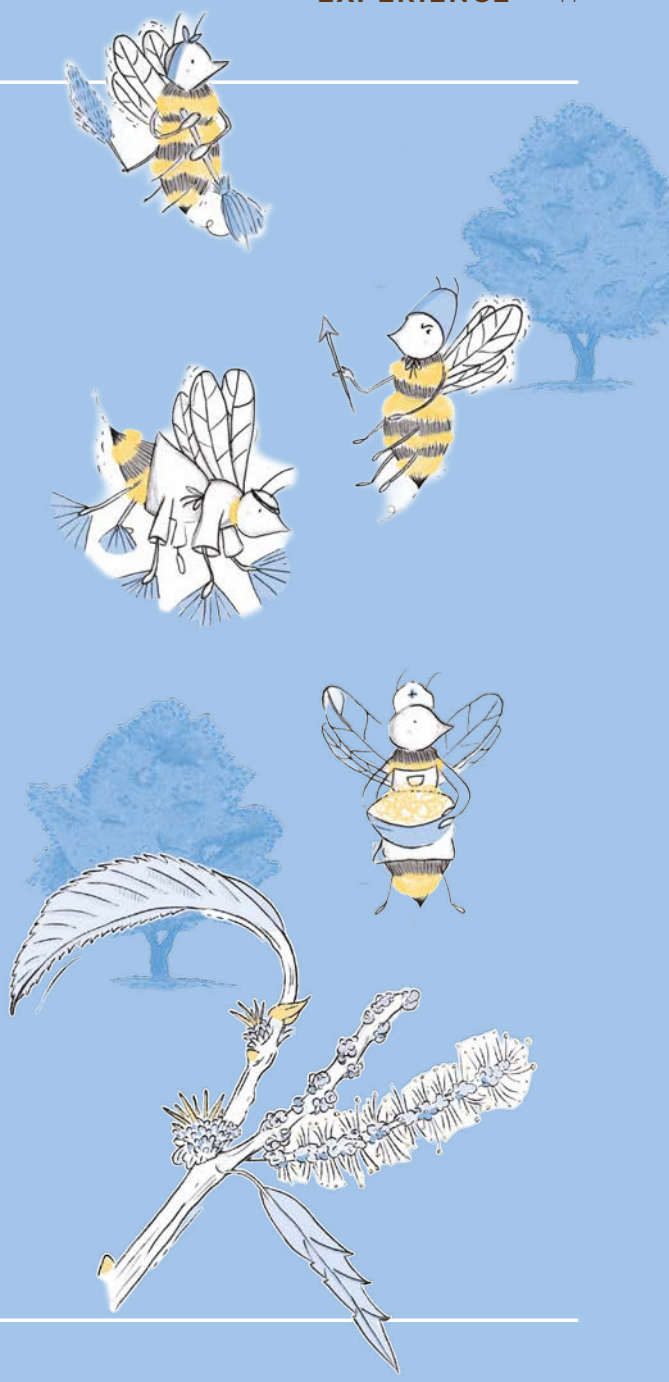
UN'ESPERIENZA DIDATTICA PER LE SCUOLE

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 passati.

Rivolto alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



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, una volta conosciute come il pane dei poveri.

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