



LA CASTAGNA LEOPOLDINA

AZIENDA AGRICOLA ITALIANA

C A T A L O G O

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.



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 culturali che rispettano l'ambiente.





MARRONI

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 SCIROPATI

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.

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, acqua, glucosio, estratto di vaniglia del Madagascar
SHEL-LIFE	12 mesi
FORMATI	260 g - Peso sgocciolato 160 g





Marrone Fiorentino



Crema di Marroni

LA CASTA
LEOPOLDO
ASARCA



Prodotto Vegan e Gluten Free

CREME DI MARRONI

Le **Creme di Marroni** della Leopoldina vengono prodotte esclusivamente con Marroni coltivati e lavorati nel nostro castagneto. 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, preservandone il sapore. La consistenza morbida le rende ideali da spalmare e adatte a molteplici usi.

Classica

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, estratto vaniglia
SHEL-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
FORMATI	115 g - Cartoni da 12 pezzi 225 g - Cartoni da 6 pezzi



al Cacao

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, cacao amaro
SHEL-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
FORMATI	115 g - Cartoni da 12 pezzi 225 g - Cartoni da 6 pezzi





Prodotto Vegan

FARINA DI CASTAGNE

La **Farina di Castagne** è ottenuta dalla lenta essiccazione, per affumicatura, dei Marroni coltivati all'interno del nostro castagneto. I Marroni più piccoli, accuratamente selezionati a mano, vengono macinati in un antico mulino a pietra e trasformati in una farina dal tipico colore avorio, con un aroma inconfondibile. La pratica confezione sottovuoto consente di preservarne il profumo autentico.

La nostra farina si presta a numerose preparazioni sia dolci che salate.

Per scoprire tutte le ricette della Leopoldina visita il sito:

www.castagnaleopoldina.com



INGREDIENTI **Marroni**

SHEL-LIFE **12 mesi dalla data di produzione**

CONFEZIONE **400 g**

Farina di castagne



Miele di castagno





Prodotto Gluten Free

MIELE DI CASTAGNO



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.

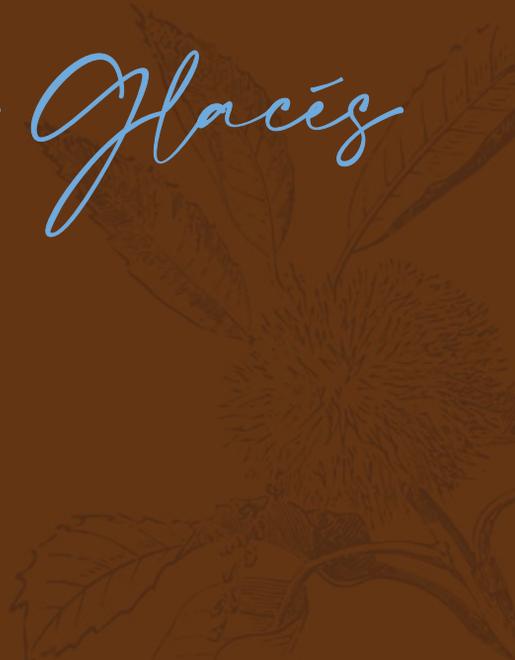
INGREDIENTI	Miele di castagno
SHEL-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
FORMATI	125 g - Cartoni da 12 pezzi 250 g - Cartoni da 6 pezzi



“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.

Marrons Glacés





Le scatole di Marrons Glacés sono disponibili in tre formati.





Marrons Glacés

Dopo la raccolta, i frutti più grandi e più belli vengono selezionati e trasformati in una preziosa golosità. Attraverso un procedimento artigianale, i Marroni di primissima qualità, vengono avvolti a mano nel tulle e sottoposti per più giorni ad un processo di canditura progressiva. Una volta canditi, i Marroni vengono rifiniti con una leggera glassa diventando così squisiti **Marrons Glacés**, pronti per essere gustati.

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, estratto vaniglia
SHEL-LIFE	60 giorni
FORMATI	Scatole da 3 / 6 / 12 pezzi

MARRONI CANDITI A PEZZI

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.

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, estratto vaniglia
SHEL-LIFE	6 mesi dalla data di produzione
FORMATI	100 g - Cartoni da 6 pezzi



www.castagnaleopoldina.com



Frutti delle nostre radici

AZIENDA AGRICOLA LA CASTAGNA LEOPOLDINA

Località I Prati - 58010 Sorano, Grosseto - IT

Telefono: + 39 335 6639236 E-mail: info@leopoldina.it