azienda agricola

Sapori di ieri

Catalogo Prodotti 2020

www.saporidiieri.com

Sapori di ieri

Sapori di Ieri è una piccola azienda agricola a conduzione familiare, **certificata biologica**, la cui sede è situata a Caprarola (VT) alle pendici dei Monti Cimini, a due passi dalla Riserva Naturale Lago di Vico, nel cuore della Tuscia Viterbese. L'azienda nasce e cresce grazie all'amore per il verde e per la buona cucina di **Antonella Finocchi**, imprenditore agricolo, il cui estro creativo è alla base di tutti i prodotti.

Le nostre principali coltivazioni, un tempo dei nonni, sono quelle tipiche della zona: nocciola, castagna e olivi, di cui curiamo l'intera filiera a mano ed in modo artigianale. Nel 2010 alle coltivazioni tradizionali, si è affiancata quella delle erbe aromatiche come rosmarino, salvia, origano e timo che, trasformate direttamente in azienda, diventano il nostro profumatissimo mix «**Erbe Magiche**».

Nel **rispetto della natura** e della nostra salute, nelle coltivazioni non utilizziamo prodotti chimici, solo sostanze naturali quali concime organico, propoli e prodotti a base di Neem.

Il grande **orto** in continua evoluzione e gli alberi da frutta, che fanno da cornice alle coltivazioni principali, forniscono delle materie prime d'eccezione per la produzione delle nostre composte, confetture e salse.

Le materie prime che non vengono prodotte in azienda, necessarie ad alcune lavorazioni, sono acquistate attraverso canali che rispettano la nostra etica ed i nostri standard di qualità: aziende partner locali, produttori «**slow food**» certificati, produttori bio e biodinamici ed aziende equosolidali.

Sapori di ieri

In continuità con la tradizione familiare, il punto di partenza della nostra azienda è la produzione di **nocciole**: un prodotto versatile, ricco di benefici e di qualità.

Sono una fonte eccellente di **vitamine**, minerali come potassio, fosforo e calcio, proteine, fibre, acidi grassi essenziali e antiossidanti come la vitamina E.

Per soddisfare ogni gusto, proponiamo le nocciole in versione naturale, salata e dolce.

Le confezioni sono disponibili da **100**, **150** e **200g** per la **vendita al dettaglio** ed in formati a partire da **1kg** per la **ristorazione**.

Le **nocciole**, selezionate (grammatura da 13-15m) e confezionate in pacchetti con oblò trasparente, sono disponibili nelle seguenti varianti:

Best Seller

- NOCCIOLE NATURALI
- NOCCIOLE TOSTATE
- NOCCIOLE SALATE
- NOCCIOLE PICCANTI SPEZIATE
- NOCCIOLE PRALINATE CON ZUCCHERO DI CANNA INTEGRALE
- NOCCIOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO FONDENTE (solo mesi invernali)

Nocciole

Sapori di ieri

Le nostre **confetture** e **marmellate** sono realizzate trasformando frutta di nostra coltivazione.

La frutta è raccolta, selezionata e lavorata in giornata con metodi artigianali di nostra elaborazione, che prevedono per prima cosa la macerazione della frutta nel limone ed una riduzione dei tempi di cottura.

Utilizziamo quasi esclusivamente frutti locali di origine antica, che hanno profumi e sapori intensi.
Tutti i prodotti sono **naturali al 100%** e realizzati senza l'utilizzo di coloranti o conservanti.

I barattoli sono disponibili da **210g** per la **vendita al dettaglio** ed a partire da **500g** per la **ristorazione**.

Le **confetture** e le **marmellate** sono disponibili nei seguenti gusti:

- ARANCIA & ZUCCA
- ARANCIA, LIMONE & ZUCCA
- UVA & VANIGLIA
- ALBICOCCHE
- CILIEGIA
- MELA, MIELE & VANIGLIA
- MIRTILLI e MIRTILLI 100%
- MELA & ZENZERO
- SUSINA & ZENZERO
- PESCA & ZENZERO
- FICHI & LIMONE

e molte altre....!

Confetture e Marmellate

Sapori di ieri

Le **erbe aromatiche** sono macinate fresche, appena raccolte. Dopo un accurato lavaggio ed una fase di asciugatura, per garantirne la conservazione, nell'ultima fase di macinatura e addizionato sale marino integrale. Questo tipo di lavorazione permette di conservare gli oli essenziali che le contraddistinguono, mantenendo cosi intatte le proprieta benefiche per l'organismo, la genuinità ed il profumo originale.

I barattoli, dall'elegante tappo color rame, sono disponibili da **55** e **100g** per la **vendita al dettaglio** e da **500g** per la **ristorazione**.

Le **Erbe Magiche** sono un condimento profumato che puo essere impiegato in cucina nella preparazione di pietanze a base di carne o pesce, per esaltare ii sapore di minestre e zuppe, come condimento per pasta, patate arrosto, bruschette, pizza bianca e crostini di pane.

Erbe magiche può essere utilizzato direttamente in tavola al posto del sale per insaporire le pietanze già preparate ed e un comodo ausilio nelle diete perché profuma i piatti rendendoli appetitosi anche se cucinati senza grassi.

Della gamma dei condimenti fa parte anche il **Brodo vegetale granulare alla curcuma**, prodotto con 9 verdure e 3 erbe aromatiche disidratate a bassa temperatura e conservate con il sale marino integrale. La curcuma e l'olio extravergine di oliva ne completano ii gusto. Nel barattolo da **100g** è pratico, veloce da utilizare e consente di preparare un brodo profumato e intenso in pochi minuti o insaporire i piatti.
Non contiene lievito.

Sono disponibili le seguenti **Erbe Aromatiche**:

- ERBE MAGICHE da 55g
- ERBE MAGICHE da 100g
- ERBE MAGICHE PICCANTI da 55g
- ERBE MAGICHE PICCANTI da 100g
- FINOCCHIO SELVATICO da 15g
- ALLORO da 55g
- TIMO da 55g
- MENTUCCIA SELVATICA da 55g
- SALVIA da 55g

Best Seller

Erbe aromatiche e Brodo

Sapori di ieri

Le **composte** sono l'alleato perfetto dei formaggi, delle carni bianche e rosse ed aggiungono un tocco di dolcezza al gelato ed alle torte.

Tutte le composte non contengono né coloranti né conservanti; portano in tavola tutto il sapore della frutta fresca ed esaltano i sapori.

In base al gusto, è possibile abbinarle con formaggi stagionati o freschi, con carne di maiale o vitello.

Nelle versioni dolci, come **Fichi e Nociole Tostate** sono perfette per l'aperitivo, il dessert e per la prima colazione.

I barattoli sono disponibili da **100g** per la **vendita al dettaglio** ed a partire da **500g** per la **ristorazione**.

Le **composte**, preparate con frutta e verdura fresche, sono disponibili nei seguenti gusti:

- PEPE NERO
- CIPOLLA NEPESINA
- PEPERONI ROSSI
- PEPERONI E NOCCIOLE
- PEPERONCINO PICCANTE
- PERE E NOCI
- FICHI E NOCCIOLE TOSTATE
- POMPELMO ROSA E PEPE SICHUAN

Composte

Sapori di ieri

Le **salse**, prodotte con le nocciole della Tuscia, sono un ottimo condimento per la pasta di grano duro, per i ravioli ed i tortellini: si scalda senza soffriggere, si stempera con acqua di cottura per renderla morbida, si condisce la pasta e si completa il piatto spolverizzando con pepe nero macinato all'istante.

Un altro modo di gustarle è mescolandole ai formaggi morbidi come mascarpone, robiola, brie, per creare ottimi crostini da antipasto o come condimento per le bruschette e sfiziose tartine o per insaporire i panini.

La **Salsa di Melanzane e Nocciole** viene preparata con melanzane lunghe viola saltate con olio e aglio, a cui vengono poi aggiunti, a fine cottura, il basilico rigorosamente fresco e le nocciole tostate tritate.

La **Salsa di Zucca e Nocciole** viene preparata con nocciole della Tuscia viterbese, zucca, cipolla, pepe bianco, olio extravergine di oliva, burro e sale.

I barattoli sono disponibili da **100** o da **180gr** per la **vendita al dettaglio** ed a partire da **500g** per la **ristorazione**.

Le **passate** sono preparate artigianalmente utilizzando pomodori freschi appena colti di tipo San Marzano e sono disponibili in bottiglie da **670g** o in barattoli da **500g**.

Le **salse** ed i **sughi** sono disponibili nelle seguenti varianti:

- SALSA DI ZUCCA & NOCCIOLE
- SALSA DI MELANZANE & NOCCIOLE
- PESTO DI ZUCCHINE, BASILICO & NOCCIOLE
- CREMA DI CARCIOFI
- CREMA DI ASPARAGI & CURRY
- CREMA DI ASPARAGI, OLIVE TAGGIASCHE & CAPPERI
- SUGO AGLIO & BASILICO
- SALSA DI POMODORO da 670g
- SALSA DI POMODORO da 500g

Best Seller

Sughi e Salse

Sapori di ieri

Tutti nostri **prodotti da forno** sono realizzati con farine semi integrali ed integrali macinate a pietra e realizzate a partire da grani antichi con più basso tasso di glutine di quelli utilizzati per le farine industriali.

Le **Delizie** sono biscotti semplici al burro con frutta secca e/o cioccolato. Sono un ottimo dessert da accompagnare con crema pasticcera, chantilly, crema di nocciole, gelato o crema di mascarpone.

I **Tozzetti** sono dolci secchi, tipici della Tuscia viterbese ed in particolare di Caprarola. Sono fatti a mano e con farina di canapa e nocciole di alta qualità, coltivate in zona.

Ottimi per la prima colazione o per la merenda dei bambini. Sono biscotti fatti come una volta, non contengono conservanti, né coloranti, né aromi naturali.

Il **Pangiallo** è un panetto costituito da frutta secca come nocciole, fichi, pistacchi, albicocche, uveta, legati insieme con miele, farina e pezzi di cioccolato fondente.

Le **Delizie** sono disponibili in confezioni da **160g** per la vendita al dettaglio ed a partire da **1kg** per la **ristorazione**.

I **Tozzetti** con farina di canapa sono disponibili in confezioni da **250g** per la **vendita al dettaglio** ed a partire da **1kg** per la **ristorazione**.

I nostri **Prodotti da forno DOLCI** sono disponibili nelle seguenti varianti:

- DELIZIE ALLE NOCCIOLE
- DELIZIE NOCCIOLE & CACAO
- TOZZETTI ALLE NOCCIOLE con farina di canapa
- TOZZETTI NOCCIOLE & CIOCCOLATO con farina di canapa
- PANGIALLO da 200g
- PANGIALLO da 340g

Sapori di ieri

Gli **Sfizi** sono biscotti salati da aperitivo fatti di pasta brisée leggermente rivisitata con aggiunta di granella di nocciole tostate e spezie.
Sono ottimi per accompagnare un aperitivo o utilizzati come base per sfiziose tartine. Sono un piacevole snack da mangiare tra un pasto e l'altro.

Gli **Sfizi alla farina di canapa** sono particolari biscotti salati con granella di nocciole tostate, semi di canapa e spezie.Gli sfizi sono un piacevole snack e, come tutti i nostri prodotti, non contengono conservanti, coloranti, nè aromi.

Gli Sfizi sono disponibili in confezioni da **160g** per la **vendita al dettaglio** ed a partire da **1kg** per la **ristorazione**.

Gli Sfizi alle nocciole con farina di canapa sono disponibili in confezioni da **140g** per la **vendita al dettaglio** ed a partire da **1kg** per la **ristorazione**.

Best Seller

Gli **Sfizi** sono disponibili nelle seguenti varianti:

- SFIZI SALATI AI SEMI
- SFIZI SALATI CON NOCCIOLE
- SFIZI SALATI CON ERBE
- SFIZI SALATI CON PEPE NERO
- SFIZI SALATI CON PEPERONCINO
- SFIZI ALLA FARINA DI CANAPA CON NOCCIOLE
- SFIZI ALLA FARINA DI CANAPA CON ERBE
- SFIZI ALLA FARINA DI CANAPA CON PEPE NERO
- SFIZI ALLA FARINA DI CANAPA CON PEPERONCINO

Prodotti da forno - Salati

azienda agricola

Sapori di ieri

Punto Vendita/Agribistrot

+39 3495840395

Via Cassia Cimina km 15
01032 Caprarola (VT)
info@saporidiieri.com

Laboratorio

+39 3494602350

Via San Rocco SNC
01032 Caprarola (VT)
info@saporidiieri.com

www.instagram.com/saporidiieri

www.facebook.com/SaporidiieriAF

www.saporidiieri.com