SALA CEREALI

IL SARACENO

il Gusto della Ricerca

Sala Cereali, a long history of quality and tradition

Since our establishment in 1906, we have dealt in cereals and flour, which in this region have always been the most important food source. We are particularly well known for our "Pizzoccheri", a rustic kind of pasta "tagliatella" made with buckwheat flour.
In the early Seventies, our father Luigi patented the production of this typical dried tagliatella, which allows for a long storage time and enables us to send it abroad.
Next to our Pizzoccheri we also offer tagliatella dried at low temperature, which have been prepared with local ingredients: porcini mushrooms, blueberries, chestnuts, wild berries, Sforzato di Valtellina wine.

Flours are the showpiece of our production, all types are still produced traditionally, leaving the nutritional properties of the cereal and the particular taste intact - eliminated by more modern milling procedures.

Cereals and pulses come from selected Italian crops, all production and packaging steps are closely monitored in order to obtain high quality products.

Our line of typical products is named for the buckwheat - "grano saraceno" in Italian – which is still used today for the most typical Valtellinese dishes; we always look for and select the best local specialties, which are exclusively produced manually by artisans who protect the food-related traditions of our valley with their work.

Mushrooms, fruit, honey and herbs are handled and processed with utmost care, following traditional recipes.

Sala Cereali and Saraceno are points of reference to approach gastronomic world of Valtellina and "Taste for Research" is the style that distinguishes our commitment and our passion.

vigneti terrazzati nella zona del Grumello - Sondrio

Sala Cereali, una lunga storia di qualità e tradizione

La nostra Azienda, fin dal 1906, opera nel settore dei cereali, materia prima che in Valtellina ha sempre rappresentato una delle principali risorse alimentari.

Siamo conosciuti in particolar modo per i pizzoccheri e per le farine per polenta e identificati come una delle aziende più rappresentative dell'enogastronomia valtellinese.

I Pizzoccheri, rustiche tagliatelle preparate con la farina di grano saraceno, costituiscono il piatto tipico della cucina locale. Il papà Luigi Sala, nel 1969 brevettò la produzione della tipica tagliatella essiccata, consentendone la lunga conservazione e la degustazione anche nei luoghi più lontani. Negli anni successivi vennero creati numerosi formati e altre tipologie di paste utilizzando i caratteristici ingredienti del territorio valtellinese, quali grano saraceno, segale, frutti di bosco, vino sforzato e castagne.

Le farine sono il nostro fiore all'occhiello, vengono ancora lavorate in modo tradizionale, lasciando integre le proprietà nutritive del cereale e quel gusto particolare che i moderni procedimenti di macinazione industriale hanno eliminato.

Cereali e legumi vengono selezionati prestando estrema cura nella scelta delle produzioni agricole ed una speciale attenzione a tutte le fasi della produzione e del confezionamento, ottenendo un prodotto d'elevata qualità.

Dal grano saraceno trae il nome la nostra linea di prodotti del territorio contraddistinta dal marchio Il Saraceno.
Da anni ricerchiamo, selezioniamo e sosteniamo le migliori produzioni valtellinesi, prodotte esclusivamente da artigiani che, con il loro lavoro, continuano a salvaguardare il patrimonio delle tradizioni alimentari della valle.

Dolci, miele, erbe aromatiche, frutti di bosco, funghi, vino ed altre materie prime selezionate vengono lavorate prestando la massima attenzione nel rispetto delle ricette tradizionali.

Il Saraceno è anche enogastronomia di qualità.
Il punto vendita, aperto nel 1991 all'entrata di Sondrio ed annesso al laboratorio di produzione e confezionamento, offre un assortimento di prodotti gastronomici regionali d'alta qualità ed un'accurata raccolta di vini e liquori selezionati tra le migliori etichette di tutte le realtà di maggior prestigio internazionale.

Sala Cereali e Il Saraceno sono punti di riferimento per quanti vogliono avvicinarsi al patrimonio enogastronomico della Valtellina e "il Gusto della Ricerca" è lo stile che contraddistingue il nostro impegno e la nostra passione.

Pizzoccheri e tagliatelle

I Pizzoccheri, antica specialità culinaria Valtellinese, sono un particolare tipo di pasta prodotta con farina di grano saraceno e semola di grano duro. Noi li proponiamo in diversi formati, con un'alta percentuale di grano saraceno ed essiccati a basse temperature. Fu nostro padre Luigi, nel 1969, a brevettare i Pizzoccheri essiccati, permettendone l'esportazione in tutto il mondo. Abbiamo così deciso di dedicargli la produzione più esclusiva e limitata: "I Pizzoccheri di Luigi", preparati utilizzando farina di grano saraceno coltivato a Teglio in Valtellina mescolata con la migliore semola di grano duro. Accanto ai Pizzoccheri offriamo una linea di tagliatelle prodotte con gli ingredienti più tipici della nostra valle, come mirtilli, frutti di bosco, vino Sforzato di Valtellina, castagne e funghi. L'impasto viene rullato fino ad ottenere una sfoglia ruvida e porosa che viene tagliata e lavorata a nido.

Pizzoccheri and tagliatelle

"Pizzoccheri" are an ancient speciality of Valtellina's culinary tradition and are produced in various sizes. As our father Luigi Sala patented dried Pizzoccheri in 1969, we decided to dedicate our most exclusive and limited production series to him: "I Pizzoccheri di Luigi", prepared with flour from buckwheat cultivated in the municipality of Teglio in Valtellina and the best durum wheat semolina. In addition to Pizzoccheri we also offer several Tagliatelle types produced with the most typical ingredients of our valley. The dough is rolled out until its surface is rough and porous, it is then cut into various shapes and sizes and dried at a low temperature for at least 30 hours, without preservatives, other additives or technological means.

Grano Saraceno: storia, proprietà e benefici

Il Grano Saraceno (Fagopyrum esculentum) *appartiene alla famiglia delle Poligonacee, è una pianta a fiore erbacea e annuale, naturalmente senza glutine, compie il suo* ***ciclo biologico in 80-120 giorni***

Originario della ***Siberia,*** *giunse in Europa nel medioevo e per la prima volta in Italia nel* ***XVI secolo, a Teglio in Valtellina,*** *come documentato da un atto relativo alle proprietà della famiglia Besta*

Il Grano Saraceno ha importanti proprietà, è ricco di ***carboidrati****, di* ***amido*** *(70%/90% ca), di* ***proteine*** *(18% ca), di* ***ferro*** *(60-100ppm), di* ***zinco*** *(20/30 ppm), di* ***selenio*** *(20/50 ppb), di antiossidanti come la* ***rutina*** *ed i* ***tannini****, di vitamine del gruppo* ***A e B****, è noto per i vantaggi nella riduzione del colesterolo* ***ldl****, dei* ***trigliceridi*** *e della glicemia nel sangue.*

FORMATI DISPONIBILI	**Peso | *Weight***
Pizzoccheri di Luigi **(52% SARACENO COLTIVATO A TEGLIO - 856 m., SEMOLA ITALIANA)** *Valtellina's pizzoccheri pasta special edition "Pizzoccheri di Luigi"*	**250 g**
Pizzoccheri della Valtellina IGP formato matassa **(50% SARACENO ITALIANO, SEMOLA ITALIANA)** *Valtellina's pizzoccheri pasta bunch format*	**500 g · 5kg**
Pizzoccheri della Valtellina IGP formato stecca **(MIN 50% GRANO SARACENO)** *Valtellina's pizzoccheri pasta rod format*	**500 g**
Gnocchetti con grano saraceno **(50% SARACENO ITALIANO, SEMOLA ITALIANA)** *Valtellina's pizzoccheri pasta gnocchetti size*	**500 g**
Spaghetti con grano saraceno *Buckwheat spaghetti*	**500 g**
Penne rigate con grano saraceno *Buckwheat penne rigate*	**500 g**

FORMATI DISPONIBILI	**Peso | *Weight***
Tagliatelle alle castagne **(15% CASTAGNE ITALIANE, SEMOLA ITALIANA)** *Tagliatelle with chestnut flour*	**250 g**
"Le Mirtille" tagliatelle ai mirtilli **(15% MIRTILLI DI BOSCO, SEMOLA ITALIANA)** *Tagliatelle with blueberries*	**250 g**
Tagliatelle ai frutti di bosco con vino Sforzato **(14% FRUTTI DI BOSCO, UOVA, 6% SFORZATO, SEMOLA ITALIANA)** *Tagliatelle with wildberries and "Sforzato di Valtellina Docg" red wine*	**250 g**
Tagliatelle ai funghi porcini **(6% FUNGHI PORCINI, UOVA, SEMOLA ITALIANA)** *Tagliatelle with porcini mushrooms*	**250 g**
"Le Telline" tagliatelle di saraceno, segale e grano **(SARACENO E SEGALE COLTIVATI A TEGLIO - 856M., SEMOLA ITALIANA)** *Tagliatelle "Telline" with buckwheat, rye and wheat*	**250 g**

Farine tradizionali

La cucina valtellinese ha da sempre fatto ampio uso del grano saraceno; pizzoccheri, sciatt, polenta taragna e chisciöi sono alcune tra le specialità che ancora oggi si possono assaggiare in Valtellina. Il grano saraceno rappresenta una fonte naturale di proteine ad alto valore biologico, caratterizzata dall'elevato contenuto di sali minerali, vitamina B e antiossidanti e dalla facile digeribilità.
A seconda del tipo di macinazione si presenta con granulometria diversa, prestandosi così a svariati utilizzi: la farina di grano saraceno fine è ideale per la preparazione di pizzoccheri, sciatt, pane, dolci; quella macinata grossa per la preparazione della polenta o di rustici pizzoccheri.
Dall'unione della farina di grano saraceno con la farina di granoturco nasce la farina mista per la preparazione della polenta nella sua versione tipica valtellinese, la "taragna", cucinata aggiungendo a fine cottura burro e formaggio.

Traditional flours

Buckwheat flour has always been widely used for Valtellina's traditional dishes, such as Pizzoccheri, Sciatt, Polenta etcetera. Buckwheat is one of the best possible protein sources, with an excellent biological value, a high content of mineral salts such as iron, phosphor, copper, zink, selenium and potassium.
Rich in vitamin B and antioxidants, it is also easy to digest.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso |** *Weight*
Farina di grano saraceno macinata fine *Finely ground buckwheat flour*	**500 g · 1 kg · 5 kg**
Farina di grano saraceno macinata grossa *Coarsely ground buckwheat flour*	**500 g · 1 kg · 5 kg**
Farina mista per polenta Taragna **(FARINA BRAMATA DI GRANOTURCO, FARINA DI GRANO SARACENO)** *Mixed flour for "Polenta Taragna" (a speciality from Valtellina)*	**500 g · 1 kg · 5 kg**
Farina mista per polenta Taragna "rapida" 5-10 MIN. **(FARINA DI GRANOTURCO PRECOTTA, FARINA DI GRANO SARACENO)** *Precooked mixed flour for "Polenta Taragna" (a speciality from Valtellina)*	**500 g · 5 kg**

500 g · 1 kg SACCHETTO TRASPARENTE - *TRANSPARENT BAG*
5 kg SACCHETTO CARTA - *PAPER BAG*

* PER ALCUNI PRODOTTI DISPONIBILE SACCO DI CARTA DA **25 kg**
*AVAILABLE PAPER BAG OF **25 kg** FOR SOME PRODUCTS*

Farine di granoturco

Il granoturco è un ingrediente utilizzato per cucinare molteplici pietanze e, grazie alla sua versatilità, lo possiamo trovare in svariate ricette sia di carne che di pesce.
Le nostre farine sono prodotte con diverse tipologie di granoturco e macinate in differenti granulometrie.
La farina "bramata" gialla, saporita e dalla grana grossa, è ideale nella preparazione delle polente più tradizionali della cucina italiana. La farina integrale per la "polenta contadina", prodotta macinando a pietra mais vitrei pregiati, contiene quasi tutte le parti del chicco di granoturco e mantiene il profumo e il gusto caratteristico del mais.
La farina di granoturco macinata più fine, chiamata "fioretto fine", è ideale per la preparazione di pasta, pane e biscotti.
Infine, proponiamo la farina di granoturco del tipo "bianco perla", più delicata e dalla grana più fine, ideale per accompagnare piatti più delicati come quelli di pesce.

Maize flours

Maize has always played an important part in the agricultural production in Valtellina. Rich in potassium, magnesium, phosphor, iron and silicon, it is used in many dishes. Our flours are made with various types of maize, from the classic, yellow, more savoury one, producing a relatively coarse flour, to the pearly white, more delicate variety, resulting in a finer flour.

500 g · 1 kg SACCHETTO TRASPARENTE - *TRANSPARENT BAG*
5 kg SACCHETTO CARTA - *PAPER BAG*

* PER ALCUNI PRODOTTI DISPONIBILE SACCO DI CARTA DA **25 kg**
*AVAILABLE PAPER BAG OF **25 kg** FOR SOME PRODUCTS*

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
Polenta Contadina **(FARINA INTEGRALE DI GRANOTURCO - MACINATA A PIETRA)** *Stoneground maize whole-wheat flour*	**1 kg · 5 kg**
Polenta Contadina "rapida" 5-10 MIN. **(FARINA INTEGRALE DI GRANOTURCO MACINATA A PIETRA PRECOTTA)** *Precooked stoneground maize whole-wheat flour*	**500g · 5 kg**
Farina bramata di granoturco *Maize "bramata" flour*	**500 g · 1 kg · 5 kg**
Farina di granoturco "rapida" 5-10 MIN. **(FARINA DI GRANOTURCO PRECOTTA)** *Precooked maize flour*	**500 g · 5 kg**
Farina fioretto di granoturco *Maize "fioretto" flour*	**1 kg · 5 kg**
Farina fioretto di granoturco macinata fine *Finely ground maize "fioretto" flour*	**500 g · 5 kg**
Farina bramata di mais bianco *White maize "bramata" flour*	**500 g · 5 kg**
Farina di mais bianco "rapida" 5-10 MIN. **(FARINA DI MAIS BIANCO PRECOTTA)** *Precooked white maize flour*	**500 g**
Polenta Contadina con funghi porcini "rapida" 5-10 MIN. **(FARINA INTEGRALE DI GRANOTURCO MACINATA A PIETRA PRECOTTA CON FUNGHI PORCINI)** *Precooked stoneground maize whole-wheat flour with porcini mushrooms*	**500g**

Altre farine e castagne secche

Nella nostra selezione non poteva mancare la farina di grano tenero, ideale per la preparazione di pane, pasta, pizze e dolci. Proponiamo così la farina tipo "00", prodotta con grano tenero selezionato, perfetta per la lievitazione e la panificazione grazie all'alto contenuto di glutine; la farina tipo "1", la cui macinazione a pietra la rende meno raffinata, con profumi più complessi e maggior gusto, preservando molte sostanze presenti nella parte esterna del grano; la farina "integrale", che con un elevato contenuto di fibre conserva la maggior parte delle vitamine e dei minerali contenuti nel chicco di grano. Accanto alle farine di grano tenero offriamo la semola di grano duro, le farine di farro, di segale, di riso e di ceci, eccezionali per la produzione di pasta e pane. Proponiamo anche la farina di nocciole, di mandorle, di cocco e di castagne per la preparazione di molti dolci.

Various flours and... dried chestnuts

Our selection does include of course soft and durum wheat flour, as well as flours made from spelt, rye, rice, chickpea, toasted hazelnut, almond, coconut and chestnut. The final products are very genuine, basing on the raw materials' high quality and a transformation process respectful of our traditions.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso |** *Weight*
Farina di grano tenero tipo "00" *Wheat flour*	**1kg · 5 kg**
Farina di grano tenero tipo "1" macinata a pietra *Stoneground wheat flour "1"*	**1kg · 5 kg**
Farina integrale di grano tenero *Whole-wheat flour*	**500g**
Semola di grano duro *Durum wheat flour*	**500g · 5 kg**
Farina integrale di farro *Whole-wheat spelt flour*	**500g · 5 kg**
Farina integrale di segale macinata a pietra *Whole-wheat stoneground rye flour*	**500g · 5 kg**
Farina di riso *Rice flour*	**500g · 5 kg**
Farina di ceci *Chickpea flour*	**500g**
Farina di nocciole tostate *Toasted hazelnut flour*	**250 g · 1 kg**
Farina di mandorle *Almond flour*	**250 g · 1 kg**
Farina di cocco *Coconut flour*	**250 g**
Farina di castagne *Chestnut flour*	**500 g · 3 kg**
Castagne secche *Dried chestnuts*	**300 g**

Cereali e zuppe

I cereali rappresentano una delle maggiori risorse nutrizionali per una sana alimentazione, sono ricchi di fibre, carboidrati, proteine, vitamine e sali minerali.
La nostra linea propone l'orzo perlato e quello decorticato, ideali soprattutto nella preparazione di zuppe ed "orzotti"; il primo viene privato delle glumette esterne e della crusca sottostante permettendo una cottura più rapida, mentre il secondo, la tradizionale "dumega", viene privata solo delle glumette esterne, conservando così tutte le caratteristiche nutrizionali. Il farro "dicoccum" ed il grano saraceno li confezioniamo decorticati, mantenendo così tutte le proprietà nutrizionali che li caratterizzano; sono ideali per contorni, insalate e minestre. Le nostre zuppe riscoprono il gusto delle antiche zuppe contadine, vengono preparate con prodotti naturali, dosati in giusta quantità per ottenere piatti semplici, saporiti e genuini.

Cereals and soups

Cereals are among the major nutritional resources of a healthy diet, they are fibre rich and contain high amounts of carbohydrates, proteins, vitamins and mineral salts.
Our soups are made with natural products, dosed in the right amount to get simple dishes, tasty and wholesome.

Barley, spelt, buckwheat, maize, rice, lentils, beans, peas and broad beans are mainly sourced in Italy, each step of the manufacturing process is carried out with maximum attention.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
Grano saraceno decorticato *Hulled buckwheat*	**500 g**
Farro decorticato "Triticum Dicoccum" *Hulled spelt*	**500 g · 5 kg**
Orzo decorticato "Dumega" *Hulled barley*	**500 g**
Orzo perlato *Pearl barley*	**500 g · 5 kg**
Mais per Pop Corn *Popcorn maize*	**500 g**
Zuppa di cereali *Cereal soup mix*	**500 g**
Zuppa di legumi *Bean soup mix*	**500 g · 5 kg**

500 g SACCHETTO TRASPARENTE - *TRANSPARENT BAG*
5 kg SACCHETTO CARTA - *PAPER BAG*

* PER ALCUNI PRODOTTI DISPONIBILE SACCO DI CARTA DA **25 kg**
AVAILABLE PAPER BAG OF **25 *kg*** *FOR SOME PRODUCTS*

Riso

Uno dei cereali più utilizzati nella cucina tradizionale è il riso. Nella nostra selezione proponiamo le varietà più classiche come il Carnaroli, il Vialone Nano e l'Arborio, ideali per i risotti e le insalate di riso, ricchi di amido, con grande tenuta di cottura ed eccellente capacità di assorbimento. Accanto a questi offriamo varietà più particolari come il riso integrale semigrezzo, maggiormente ricco di elementi nutritivi e fibra rispetto ai risi brillati, facilmente digeribile, rinfrescante e disintossicante, il riso Venere, aromatico, molto profumato, con un sentore di pane appena sfornato, il riso Ermes, che si caratterizza per il colore rosso, con granello lungo e stretto e infine l'Apollo, che possiede le caratteristiche aromatiche ed organolettiche del riso basmati che si distingue per la grana allungata e cristallina e per la spiccata aromaticità.

Rice

Rice has always been a staple and is used for a multitude of dishes. Our varieties range from the classic ones, such as Carnaroli, Vialone Nano and Arborio, to the more particular types, such as wholegrain rice, Venere, Ermes and Apollo. Being rich in carbohydrates, fibre, vitamins and mineral salts, rice is a natural nutritional supplement. Ideal for risotti, casseroles and salads or as a side dish.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
Riso Carnaroli *Carnaroli rice*	**1 kg**
Riso Vialone Nano *Vialone Nano rice*	**1 kg**
Riso Arborio *Arborio rice*	**1 kg**
Riso Aromatico Apollo *Aromatic Apollo rice*	**500 g**
Riso integrale Baldo *Baldo brown rice*	**500 g**
Riso Venere *Venere rice*	**500 g**
Riso Ermes *Ermes rice*	**500 g**

500 g · 1 kg SACCHETTO SOTTOVUOTO TRASPARENTE - *TRANSPARENT VACUUM BAG*

Legumi

Le varietà di legumi sono infinite e molte di queste, diffuse sul territorio italiano, hanno qualità ben precise che vale la pena di gustare. Così piselli, ceci, fave, fagioli borlotti, lamon, corona, cannellini, dell'occhio, neri e rossi, hanno caratteristiche uniche e sapori diversi. Le lenticchie sono il più antico legume coltivato e consumato dall'uomo. Nei secoli sono state apprezzate grazie alle loro qualità proteiche ed alla ricchezza di fattori nutritivi che tutt'ora vengono loro riconosciute. Lenticchie piccole, grandi, verdi, rosse, decorticate, selezionate per qualità, caratteristiche e provenienza, privilegiando le migliori produzioni italiane, è ciò che proponiamo nella nostra linea.

Pulses

Pulses are one of the best nutritional resources in a healthy diet, they are rich in carbohydrates, proteins, fibre, vitamins and mineral salts, while low in fat; our line of pulses comprises many varieties, such as lentils: small or big, green or red, husked or not, are selected for quality, properties and origin, and are mainly sourced in Italy, other legumes and peas are exclusively grown in Italy.

500 g SACCHETTO TRASPARENTE - *TRANSPARENT BAG*
5 kg SACCHETTO CARTA - *PAPER BAG*

* PER ALCUNI PRODOTTI DISPONIBILE SACCO DI CARTA DA **25 kg**
*AVAILABLE PAPER BAG OF **25 kg** FOR SOME PRODUCTS*

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
Lenticchie verdi italiane *Green Italian lentils*	**500 g · 5 kg**
Lenticchie rosse italiane *Red Italian lentils*	**500 g · 5 kg**
Lenticchie piccole rosse *Red small lentils*	**500 g · 5 kg**
Lenticchie rosse decorticate *Red split lentils*	**500 g**
Lenticchie giganti verdi *Green giant lentils*	**500 g · 5 kg**
Fagioli Cannellini italiani *Italian Cannellini beans*	**500 g · 5 kg**
Fagioli Borlotti italiani *Italian Borlotti beans*	**500 g · 5 kg**
Fagioli Borlotti Lamon italiani *Italian Borlotti Lamon beans*	**500 g · 5 kg**
Fagioli neri italiani *Italian black beans*	**500 g**
Fagioli rossi italiani *Italian red beans*	**500 g**
Fagioli Corona italiani *Italian Corona beans*	**500 g**
Fagioli dell'occhio italiani *Italian blackeye beans*	**500 g**
Ceci Sultano italiani *Italian Sultano chickpeas*	**500 g · 5 kg**
Cicerchia italiana *Italian chickling vetch*	**500 g**
Piselli spezzati italiani *Italian split peas*	**500 g**
Fave spezzate decorticate italiane *Italian split broad beans*	**500 g**
Lenticchie piccole verdi in sacchetto di cotone *Lentils in cotton bag*	**500 g**

Prima colazione

I cereali, importanti per il fabbisogno del nostro organismo, vengono fioccati, lavorati ed arricchiti con frutta secca, frutta disidratata, cioccolato e miele, per una ricca e salutare colazione. Nascono così i corn flakes, i cereali croccanti al riso (quelli più tradizionali e quelli al cacao), il grano duro ricoperto al miele, il müsli alla frutta tradizionale e quello croccante per i più golosi, i fiocchi di soia e di avena. Ricchi di fibre, carboidrati, sali minerali e vitamine, possono essere consumati da soli come snack, oppure con yogurt, latte, mousse di frutta o gelato e possono guarnire dolci e torte. I fiocchi di avena e di soia possono inoltre arricchire il pane fatto in casa, i dolci e le zuppe di cereali, legumi e verdure.

Breakfast

Cereals are important for our organism's requirements and wellbeing. They are pressed into flakes and mixed with dried and dehydrated fruit, chocolate or honey to make a rich and healthy breakfast. Rich in fibre, carbohydrates, mineral salts and vitamins, they can be eaten as a snack on their own or with yogurt, milk, fruit mousse or ice cream, and used to decorate desserts and cakes. Oat and soy flakes can also be used to enrich homemade bread, as well as soups with cereals, pulses and vegetables.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
Corn flakes *Crunchy corn flakes*	**250 g · 2 kg**
Choco flakes *Crunchy corn flakes with cocoa*	**250 g · 2 kg**
Cereali croccanti al riso *Crunchy cereals with rice*	**250 g**
Cereali croccanti al cacao *Crunchy cereals with cocoa*	**250 g**
Grano duro soffiato ricoperto al miele *Puffed wheat with honey*	**125 g · 2 kg**
Müsli alla frutta con miele *Fruit muesli with honey*	**375 g · 2 kg**
Müsli croccante con cranberry e mela *Crunchy muesli with cranberries and apples*	**300 g · 2 kg**
Fiocchi di avena *Oat flakes*	**500 g**
Fiocchi di soia decorticata e tostata *Toasted decorticated soya flakes*	**500 g**

125 g · 250 g · 300 g · 375 g · 500 g · 2 Kg

SACCHETTO TRASPARENTE - *TRANSPARENT BAG*

* PER ALCUNI PRODOTTI DISPONIBILE SACCO DI CARTA DA
AVAILABLE PAPER BAG FOR SOME PRODUCTS OF **8 · 10 · 20 · 25 kg**

Gelatine, salse e condimenti

Nella nostra selezione non potevano mancare salse e gelatine d'abbinamento a carni e formaggi, insaporitori e condimenti della tradizione, tutti preparati con materie prime accuratamente selezionate nel rispetto della cultura gastronomica della nostra valle. Il mirtillo rosso, il vino Sassella Valtellina Superiore, le erbe spontanee, le erbe aromatiche, i funghi, sono solo alcuni degli ingredienti che compongono le nostre proposte.
Fiore all'occhiello tra queste è la Pesteda, antico insaporitore valtellinese che arricchisce carni, sughi, patate e molte altre pietanze con un mix di sale, pepe nero, aglio, vino Sassella Valtellina Superiore DOCG, achillea nana, timo e bacche di ginepro.

Wine jellies, sauces and condiments

Sauces and jellies - accompany meats and cheeses - traditional seasonings, homemade condiments, all are prepared using carefully selected products, with our valley's gastronomical tradition in mind. Lingonberries, Sassella Valtellina Superiore wine, wild and cultivated herbs or mushrooms - just some of the ingredients used for the preparation of our seasonings.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
Gelatina di vino Sassella Valtellina Superiore Docg *Wine jelly of "Sassella Valtellina Superiore Docg" red wine*	**130 g**
Pesteda ***(antico insaporitore Valtellinese)*** *Ancient Valtellina's condiment "Pesteda"*	**80 g · 400 g**
Sale alle erbe aromatiche *Salt with aromatic herbs*	**100 g**
Crema di funghi Porcini in olio extravergine *Porcini mushroom cream in extra virgin olive oil*	**130 g**
Salsa di mirtilli rossi *Lingonberry sauce*	**150 g**

Funghi secchi

I migliori funghi freschi vengono scelti per essere essiccati e confezionati manualmente. Questo profumatissimo frutto del sottobosco è eccezionale nella preparazione di primi piatti (risotti e tagliatelle), arricchisce ripieni, omelette e secondi piatti di carne ed è ottimo anche come contorno. A seconda della qualità si dividono in diverse selezioni. La qualità extra, la più pregiata, è costituita da funghi con carne bianca, tagliati sottili a fette intere e con aroma delicato. La qualità speciale è costituita da funghi tagliati grossolanamente, di dimensioni medie e dalla carne chiara con aroma più intenso.

Dried mushrooms

The best fresh mushrooms are gathered and selected to be dried and manually packaged. This fragrant product of the brushwood is perfect for first courses, such as risotto and tagliatelle dishes, it enriches fillings, omelets as well as meat dishes and can also be served as a side order. Dried mushrooms are sold graded according to their quality and the whiteness and size of the slices.

FORMATI DISPONIBILI — **Peso |** *Weight*

Porcini secchi extra
Dried Porcini mushrooms – Extra Quality

ESPOSITORE CON 24 BUSTE TRASP. DA **10 g**
SACCHETTO TRASP. DA **30 • 50 • 100 g**
VASSOIO IN VIMINI DA **30 • 50 g**
SFUSI IN CARTONI DA **1 kg**

Porcini secchi speciali
Dried Porcini mushrooms – Special Quality

SACCHETTO TRASP. DA **50 • 100 g**
VASSOIO IN VIMINI DA **50 g**
SFUSI IN CARTONI DA **1 kg**

Funghi misti secchi ***(Porcini, Champignon, Shiitake, Pleurotus)***
Mixed dried mushrooms

SACCHETTO TRASP. DA **100 g**

Funghi in olio d'oliva

I funghi della migliore qualità, quelli più piccoli e sani, dopo una breve scottatura in acqua, aceto ed erbe aromatiche, vengono posti in vaso ancora manualmente secondo una antica lavorazione artigianale, per essere conservati a lungo in olio d'oliva. Rari e pregiati funghi porcini dalla testa nera, selezionati porcini dalla testa chiara e preziosi funghi gallinacci saranno un ottimo antipasto o una pregiata guarnizione per molti piatti, accontentando il palato dei buongustai più esigenti.

Mushrooms in olive oil

Best quality mushrooms, the small and healthy ones, are blanched in a mixture of water, vinegar and herbs, and then manually filled in jars and covered in olive oil which makes them very durable. Our rare and top-quality black-headed and selected lighter porcini mushrooms as well as chosen chanterelles, are fantastic as appetisers or a tasty addition to many dishes and will gladden the palate of even the most discerning gourmet.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
Porcini testa nera interi *Whole black-capped Porcini mushrooms in olive oil*	**230 g • 540 g • 1,6 kg**
Porcini testa nera tagliati *Sliced black-capped Porcini mushrooms in olive oil*	**230 g • 540 g • 1,6 kg**
Porcini tagliati *Sliced Porcini mushrooms in olive oil*	**230 g • 540 g**
Gallinacci o Finferli *Chanterelle mushrooms in olive oil*	**230 g**
Fantasia di funghi *Mixed mushrooms in olive oil*	**230 g • 540 g**

Mieli di Valtellina

In Valtellina e in Valchiavenna l'apicoltura è da sempre presente e diffusa in molte famiglie contadine, per quella sorta di economia autarchica caratteristica delle zone di montagna. Il miele rappresentava infatti il dolcificante principe nella cucina valtellinese e il suo impiego, sapientemente dosato nei dolci locali, nobilitava gli ingredienti di una terra povera.
Molteplici sono le proprietà nutritive e salutistiche: è un alimento completo, ricco di enzimi, vitamine, proteine, sostanze minerali e zuccheri semplici, inoltre non subisce alcun trattamento termico di conservazione.

Honeys of Valtellina

Beekeeping has always been practised by many farming families in Valtellina and nearby Valchiavenna, as part of that sort of self-sustaining economy typical for mountainous areas. Honey used to be the main sweetener in kitchens in Valtellina, and its carefully dosed use in local sweets, ennobled the ingredients of an otherwise poor production. Honey has many nutritional and health-sustaining properties, it is a complete nutriment, rich in enzymes, vitamins, proteins, minerals and simple sugars. Our honeys are not subjected to any kind of thermal treatment for preservation.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso | *Weight***
Miele di Acacia *Acacia honey*	**400 g**
Miele "Millefiori" *"Millefiori" honey*	**400 g**
Miele "Millefiori" di alta montagna *High mountain "Millefiori" honey*	**400 g**
Miele di Tiglio *Linden honey*	**400 g**
Miele di Castagno *Chestnut honey*	**400 g**
Miele di Rododendro *Rhododendron honey*	**400 g**

Golosità

Nella continua ricerca della tipicità e delle prelibatezze legate al nostro territorio abbiamo creato alcuni prodotti per i palati più golosi. I brasché, tipiche caldarroste, vengono prodotti con le migliori castagne abbrustolite sulla piastra e conservate in uno sciroppo di zucchero di canna, acqua ed una goccia di limone. I mirtilli di bosco vengono preparati solo con mirtilli interi e conservati sempre in sciroppo di zucchero di canna, acqua e succo di limone. Entrambe sono golosità da gustare da sole o in abbinamento al gelato o alla panna, come dessert o a merenda, ottime anche per arricchire e guarnire dolci e per farcire torte. Accanto a questi proponiamo il miele di acacia con le gemme di pino mugo, una specialità che associa la dolcezza del miele d´acacia alle proprietà balsamiche e ai caratteristici profumi della pianta che cresce ad alta quota. Infine da gustare le mele disidratate, snack gustoso e fragrante, preparate con la semplice essiccazione a bassa temperatura di mele Golden Delicious coltivate in provincia di Sondrio, senza aggiunta di coloranti, conservanti e aromi.

Goodies

Our continuous search for typicality and delicacies has brought about some yummy goodies: acacia honey with mugo pine, the locally so called "brasché" (roasted chestnuts), made by roasting high-quality chestnuts on woodfire and preserving them in a syrup made with cane sugar, water and lemon juice; and our "mirtilli di bosco sciroppati" - wild blueberries also preserved in a mixture of cane sugar, water and lemon juice. Finally we offer dried apples, a tasty and fragrant snack, without colouring, no preservatives , no flavouring. A natural product obtained from Golden Delicious Apples grown in the province of Sondrio – Valtellina – Italia, dried at low temperature.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
"Braschè" caldarroste sciroppate *"Braschè'" roasted chestnuts in syrup*	**220 g**
Mirtilli di bosco sciroppati *Wild blueberries in syrup*	**230 g**
Mele disidratate *Dried apples*	**80 g • 1 kg**
Miele di Acacia e gemme di Pino Mugo *Acacia honey with Mugo pine*	**320 g**

Succhi

I nostri succhi vengono prodotti artigianalmente con la migliore frutta di stagione senza aggiunta di zucchero, coloranti o aromi. Il succo di mele 100% viene prodotto esclusivamente con mele raccolte a mano in provincia di Sondrio, accuratamente lavate e pressate, il cui succo viene separato dalla parte solida mediante centrifuga e decantazione e non viene filtrato. Il succo di mirtillo 100% viene prodotto con mirtilli di bosco e può essere consumato puro o diluito con acqua fresca per una bevanda ricca di principi salutari. I nostri nettari di mirtillo, lampone e frutti di bosco contengono frutta setacciata e trasformata in purea in percentuale minima del 50% alla quale vengono aggiunti solo acqua e fruttosio.

Juices

Our fruit juices are produced with seasonal fruit without added sugar, colourings or aromas. Apple juice 100% is made exclusively with locally grown apples, which are hand-picked, carefully washed and pressed. The juice is separated by the solids by centrifugation and decantation, no filters are used. Blueberry juice 100% is made with wild blueberries. It can be consumed pure or diluted with water as a healthy drink. Our "juice and pulp" drinks with blueberries, raspberries and wild berries have a minimum fruit content of 50%. The fruit is pureed and strained, with the only addition of water and fructose.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso | *Weight***
Succo di mele 100% *Apple juice*	**25 cl • 1 l**
Succo di mirtillo 100% *Blueberry juice*	**33 cl**
Succo e polpa di mirtillo *Blueberry nectar*	**20 cl**
Succo e polpa di frutti di bosco *Wild Berry nectar*	**20 cl**
Succo e polpa di lampone *Raspberry nectar*	**20 cl**

Erbe e tisane

Le erbe officinali delle nostre tisane sono coltivate nel rispetto dell'ambiente senza l'utilizzo di prodotti chimici, provengono dalla raccolta spontanea in luoghi incontaminati e controllati, come il Parco Nazionale dello Stelvio.
Il Genepì (pianta protetta), viene coltivato in alta montagna all'altezza di 1650 metri.
La Taneda cresce spontaneamente a quote più elevate che variano dai 1500 fino oltre i 2000 metri.
Si consiglia di mettere un cucchiaio di tisana nella tazza, versare 250 ml circa di acqua bollente, coprire e lasciar riposare per dieci minuti; una volta filtrata si può addolcire a piacere, meglio se con un buon miele di montagna.

Herbs and infusions

The medicinal herbs contained in our infusions are either organically grown or collected in unpolluted and controlled areas such as the Stelvio National Park.
Genepì (protected plant), it is cultivated in the high mountains at a height of 1650 metres. The Taneda (Achillea Moscata or Forest Lady's herb) grows spontaneously in high altitude, between 1500 and more than 2000 metres.
To make our infusions, give one tablespoon of the herb in a mug, add about 250 ml boiling hot water, cover and leave to steep for about ten minutes; filter and sweeten to taste – it's best with a good mountain honey.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
Taneda (Erba Iva) *Achillea moschata infusion*	**20 g**
Camomilla *Chamomile infusion*	**30 g**
Tisana della sera *Evening infusion* MELISSA OFFICINALIS L. - LIPPIA CITRIODORA KUNTH - MENTHA PIPERITA L. LAVANDULA ANGUSTIFOLIA MILLER - TILIA PLATYPHYLLOS SCOP.	**30 g**
Tisana alpina *Alpine infusion* MELISSA OFFICINALIS L. - LIPPIA CITRIODORA KUNTH - ACHILLEA MILLEFOLIUM L. SATUREJA MONTANA L. - SALVIA OFFICINALIS L.	**30 g**
Genepì *Artemisia umbelliformis infusion*	**10 g**

Confetture e marmellate

Le nostre confetture sono prodotte con 120g di frutta per 100g di prodotto, le marmellate di agrumi con 75g di frutta per 100g di prodotto, entrambe senza l'uso di pectina e conservanti, con la sola aggiunta di zucchero di canna. Ottime sul pane o nello yogurt per la colazione o la merenda, possono inoltre essere utilizzate per la preparazione di crostate e altri dolci. Grazie alla particolarità di alcuni frutti, possono anche accompagnare carni, formaggi e salumi. La crema di marroni viene prodotta con 75g di castagne per 100g di prodotto con la sola aggiunta di zucchero di canna. La consistenza cremosa la rende perfettamente spalmabile sul pane, ideale per una gustosa merenda, anche in abbinamento al gelato o come ripieno di torte e crostate.

Jams and marmalades

Our fruit jams are made with 120g fruit for each 100g final product, citrus fruit marmalades with 75g fruit for each 100g of final product, both without added pectin and preservatives, only with cane sugar. Very good simply on bread or with your breakfast or snack yogurt, they can also be used for shortcrust tarts and other sweets or as accompaniment for meat, cheese and cold cuts.
Our chestnut spread is made with 75g chestnut for each 100g of final product, only cane sugar is added.

FORMATI DISPONIBILI — **Peso |** *Weight*

VASO DA **350 g**

CONFETTURA EXTRA

Mirtilli *Blueberry jam*
Mirtilli rossi *Lingonberry jam*
Lampone *Raspberry jam*
Frutti di bosco *Wild Berry jam*
Ribes rosso *Redcurrant jam*
Sambuco *Elderberry jam*
Rosa Canina *Rosehip jam*
Fragole *Strawberry jam*
Fragole e rabarbaro *Strawberry and rhubarb jam*
Fichi *Fig jam*
Mele e noci *Apple jam with walnuts*
Mele Cotogne *Quince jam*
Ciliegie *Cherry jam*
Prugne *Plum jam*
Pere *Pear jam*
Albicocche *Apricot jam*
Pesche *Peach jam*

MARMELLATA

Arance con scorza *Orange marmalade with zest*
Limoni con scorza *Lemon marmalade with zest*

Crema di Marroni *Sweetened chestnut puree*

Composte di Valtellina

Le nostre composte sono prodotte con 100g di frutta coltivata in Valtellina per 100g di prodotto, senza alcun zucchero aggiunto, con l'aggiunta di succo concentrato di mele e pectina di frutta. Si presentano con il colore tipico del frutto, chiaro e lucido. Sono più cremose rispetto alle nostre confetture e hanno sapore delicato, vivace come il frutto fresco ed un profumo irresistibile. A basso contenuto energetico, sono indicate per diete ipocaloriche o prive di saccarosio. Sono ottime da spalmare sul pane o da aggiungere allo yogurt per la colazione o la merenda, possono inoltre arricchire dolci e torte.

Compotes from Valtellina

Our compotes are made with a fruit content of 100%, without any added sugar, sweetened only with apple concentrate and fruit pectin.

With their low energy density, they are ideally suited for hypercaloric or saccharose free diets. Their colour is the one typical of the fruit they contain, light and translucent, with the subtle and lively taste of the fresh fruit and an irresistible fragrance.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
	VASO DA **230 g**
Composta di mirtilli *Blueberry compote*	
Composta di mela e mirtillo *Apple and blueberry compote*	
Composta di frutti di bosco *Wild Berry compote*	
Composta di fragole *Strawberry compote*	
Composta di kiwi *Kiwi compote*	

Pane e grissini

Con le nostre farine un amico fornaio realizza per noi alcuni prodotti sani, rustici e croccanti. La produzione del pane di segale fa parte delle tradizioni più antiche del nostro territorio, noi lo proponiamo nella versione classica croccante. Offriamo inoltre i grissini alla segale, al mais, al grano saraceno e integrali con olio extravergine 100% italiano. Per i più golosi abbiamo ideato dei grissini più piccoli, ideali come snack: i "Boscaioli" con farina di mais e funghi porcini, i "Grosini" con grano saraceno e Pesteda e i "Polentini" con farina di mais, saraceno, formaggio Casera DOP e Parmigiano Reggiano DOP.

Bread and breadsticks

We have used our flours to make a range of rustic and crispy, crunchy baked goods. Rye bread (Pane di Segale) is one of the most ancient products of our territory, we offer it in a crispy version. We also offer breadsticks made with rye, maize or buckwheat with 100% italian Extra Virgin Olive Oil. The gourmands among you can feast on our "Boscaioli", made with maize flour and porcini mushrooms, "Grosini" with buckwheat and "Pesteda" (a special seasoning made with local herbs and salt) and "Polentini": maize flour, buckwheat, Casera dop cheese and Parmigiano Reggiano dop.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
Pane alla segale croccante Crunchy rye bread	**150 g**
Grissini al mais Maize breadsticks	**130 g • 1 Kg**
Grissini alla segale Rye breadsticks	**130 g • 1 Kg**
Grissini al grano saraceno Buckwheat breadsticks	**130 g • 1 Kg**
Grissini integrali Whole-wheat breadsticks	**130 g**
Grissini Polentini "Polentini" breadsticks (with buckwheat and maize flour and cheese)	**100 g • 1 Kg**
Grissini Grosini "Grosini" breadsticks (with buckwheat flour and Pesteda)	**100 g • 1 Kg**
Grissini Boscaioli "Boscaioli" breadsticks (with maize flour and mushrooms)	**100 g**

Dolci della tradizione

Con l'obiettivo di mantenere vivi i sapori autentici e genuini delle antiche ricette tramandate di generazione in generazione, offriamo una selezione di dolci della tradizione valtellinese. La Bisciola, un pane dolce arricchito da noci, fichi, uvetta, miele, burro e uova, è il dolce valtellinese per eccellenza; viene lavorata esclusivamente con lievito naturale, con almeno 36 ore di lievitazione, così da ottenere un prodotto facilmente digeribile pur con l'impiego di ingredienti ricchi. Accanto a questa proponiamo la Cupeta, un impasto delicato fatto con una miscela di noci cotte a fuoco dolce nel miglior miele locale, ridotto allo spessore di circa un centimetro e racchiuso tra due ostie. Infine la crostata con noci e miele, una ricca frolla con un ripieno delizioso, e la crostata con farina di grano saraceno italiano e confettura extra di mirtilli.

Traditional Sweets

The local cuisine offers quite a choice of sweets made from the rich elements found locally. We got together with a baker friend to transform some of our raw materials into tradition-inspired specialities, such as "Bisciola", a sweet bread enriched with walnuts, figs, raisins, honey, butter and eggs; "Cupeta", a walnut and honey paste encased in two thin wafers; "Crostata con noci e miele", a rich shortcrust pastry with a delicious filling of walnuts and honey and "Crostata saraceno e mirtilli", a rich shortcrust pastry with italian wholemeal buckwheat flour and blueberry jam.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
Bisciola della Valtellina *Typical cake of Valtellina*	
SACCHETTO TRASP. DA	**100 g • 400 g • 750 g**
INCARTATE A MANO DA	**400 g • 750 g**
Bisciola della Valtellina "Le Mignon" *Typical cake of Valtellina*	
SACCHETTO TRASP. DA	**300 g**
Cupèta *"Cupèta" with walnuts and honey*	
SACCHETTO TRASP.	**120 g**
Crostata con noci e miele *Cake with walnuts and honey*	
SCATOLA CON FINESTRA DA	**450 g**
Crostata con saraceno e mirtilli *Cake with italian wholemeal buckwheat flour and blueberry jam*	
SCATOLA CON FINESTRA DA	**400 g**

Biscotti

Quotidianamente sforniamo queste ricche frolle realizzate con le nostre farine, solo burro e senza grassi vegetali, proponendole in diverse tipologie per soddisfare tutti i palati. Nascono così i "Saraceni", con farina di grano saraceno, i "Granoni" con farina di granoturco, i "Nocetti" con farina di segale, noci e miele, i "Noccioli" con nocciole varietà Tonda Gentile Trilobata, i "Castagnetti" con farina di castagne, noci e rosmarino, i "Mirtilli" con mirtilli di bosco e i "Basin de Sundri", con farina di segale, uvetta, noci italiane, fichi e miele millefiori di Valtellina. Da gustare soli o accompagnati alle nostre confetture o al gelato, sono anche un ottimo compagno del tè ed una ghiotta colazione.

Cookies

With the only addition of butter, without any vegetable fat, our flours are transformed into rich shortcrust pastry biscuits and cookies: "Saraceni" made with buckwheat flour, "Granoni" with maize flour, "Nocetti" with walnuts, rye flour and honey, "Noccioli" with round hazelnuts variety Tonda Gentile Trilobata, "Castagnetti" with chestnut flour, walnuts and rosemary, "Mirtilli" made with wild blueberries, "Basin de Sundri" with rye flour, raisins, italian walnuts, figs and italian millefiori honey of Valtellina, can all be snacked on their own, with our jams or a bit of icecream. Very good with a nice cup of tea and as a rich breakfast ingredient.

FORMATI DISPONIBILI	**Peso** | *Weight*
	SACCHETTI DA **200 g**
Biscotti "Mirtilli" *"Mirtilli" cookies (with blueberries)*	
Biscotti "Saraceni" *"Saraceni" cookies (with buckwheat flour)*	
Biscotti "Noccioli" *"Noccioli" cookies (with hazelnuts)*	
Biscotti "Nocetti" *"Nocetti" cookies (with walnuts, rye flour and honey)*	
Biscotti "Castagnetti" *"Castagnetti" cookies (with chestnut flour, walnuts and rosemary)*	
Biscotti "Granoni" *"Granoni" cookies (with maize flour)*	
Basin de Sundri *"Basin de Sundri" cookies (with rye flour, raisins, italian walnuts, figs and italian millefiori honey of Valtellina)*	

Cioccolatini e caramelle

Per completare la nostra linea di dolci del territorio valtellinese proponiamo due differenti cioccolatini realizzati artigianalmente in pasticceria con metodi tradizionali e con materie prime di alta qualità. Nei nostri cioccolatini il cioccolato fondente (cacao minimo 54%) si sposa con la nocciola Piemonte IGP e si amalgama nel ripieno con due ingredienti della nostra valle, l'Amaro Braulio Riserva e il vino Sforzato di Valtellina DOCG.
Chiudiamo con le nostre caramelle, con miele e con mirtillo, cotte a fuoco lento per non alterarne sapore e proprietà nutrizionali ed incartate con il nostro logo.

Chocolate pralines and candies

Two kind of chocolate pralines round out our offer of sweets, they are handmade applying traditional methods and using high quality raw materials: dark chocolate (minimum cocoa content 54%) is mixed with the hazelnut variety Piemonte IGP to encase two different fillings made with typical alcoholic specialities of our valley: Amaro Braulio Riserva and Sforzato di Valtellina Docg red wine. And finally our candies made with honey and with blueberries, cooked slowly and wrapped in paper with our logo.

FORMATI DISPONIBILI **Peso |** *Weight*

SACCHETTO TRASP. DA **200 g**
SFUSI IN CARTONE DA **2 kg**

Cioccolatini all'Amaro Braulio Riserva di Valtellina
Chocolate pralines with Amaro "Braulio Riserva" of Valtellina

Cioccolatini allo Sforzato di Valtellina Docg
Chocolate praline with "Sforzato di Valtellina Docg" red wine

Caramelle ripiene al mirtillo
Candies with blueberry

Caramelle ripiene al miele
Candies with honey

Grappa

Dalle vinacce delle migliori uve selezionate per la produzione dello Sforzato di Valtellina DOCG si ottiene questa fine grappa, distillata da Alessandro Comar con impianto tradizionale discontinuo a piccole caldaiette a vapore del 1938. La lenta introduzione del vapore e la colonna unica con intercapedine d'acqua fredda permettono di ottenere un distillato capace di conservare la finezza, l'equilibrio e i profumi delle uve lasciate appassire prima della vinificazione dello Sforzato. La distillazione viene effettuata entro 24 ore dalla torchiatura delle uve.
Dalla vendemmia 2008 abbiamo selezionato 50 ql di vinacce ottenendo complessivamente 1530 bottiglie.
Dalla vendemmia 2009 abbiamo selezionato 51 ql di vinacce ottenendo complessivamente 1577 bottiglie.

Grappa

Alessandro Comar distills the marc of selected grapes used for the production of Sforzato di Valtellina Docg red wine in a 1938 retort fitted with small steam boilers and working with the discontinuous method. The grapes' subtlety, their equilibrium and fragrance, which are highlighted by letting them shrivel a bit before pressing for the Sforzato wine production, are retained by the slow introduction of the steam and the use of a single column with cold water jacket. The marc is distilled within 24 hours of the pressing of the grapes. We have selected a marc batch of 5000 kg from the 2008 vintage, with a total production of 1530 bottles. We have selected a marc batch of 5100 kg from the 2009 vintage, with a total production of 1577 bottles .

FORMATI DISPONIBILI	**Peso |** *Weight*
Grappa di Sforzato di Valtellina *Grappa di Sforzato di Valtellina*	**500 ml**

Note

SALA CEREALI · IL SARACENO

Viale dello Stadio, 24
23100 - SONDRIO
(+39) 0342 21.40.68

info@salacereali.it
www.salacereali.it