

LA CASTAGNA LEOPOLDINA

AZIENDA AGRICOLA ITALIANA





Frutti delle nostre radici



*Seminando
per il futuro*

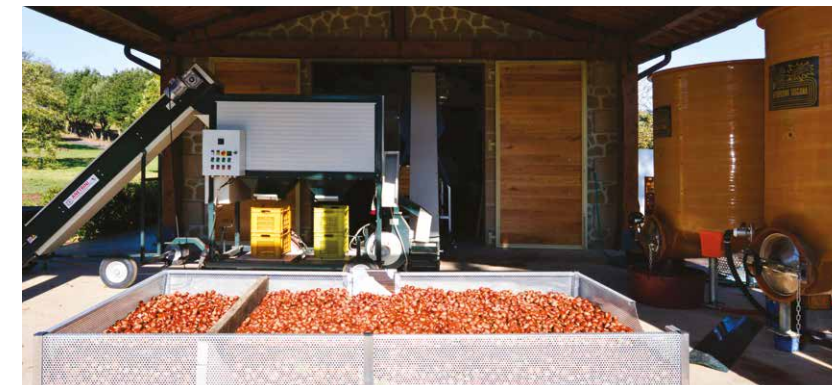
Immersa nella Maremma grossetana, nel comune di Sorano, alle pendici del Monte Amiata, l'azienda Agricola **La Castagna Leopoldina** è il frutto di un grande amore per la Natura che Francesca Gioacchini ha ereditato dal padre Mario. La piantumazione di migliaia di castagni, ulivi e lecci come metafora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

Francesca nel 2014 lascia la professione di farmacista per dedicarsi al suo castagneto. Coadiuvata dalla sua famiglia, mette a dimora centinaia di nuovi alberi e costruisce 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 e culturale offrendo, con i suoi prodotti, un'esperienza multisensoriale, in una sfida continua tra tradizione ed innovazione alla ricerca costante del gusto e del benessere.

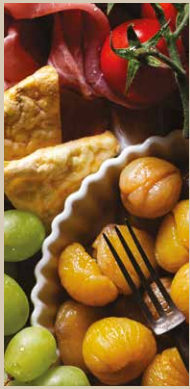


Filiera chiusa e sostenibile



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 culturali che rispettano l'ambiente.





8

MARRONE FIORENTINO

10

MARRONS GLACÉS

18

CREME DI MARRONI

24

MARRONE SCIROPPATO

28

MIELE DI CASTAGNO

32

FARINA & PASTA

36

BISCOTTI

38

TOZZETTI DI SORANO

40

MONTEBIANCO

42

SFIZI SALATI DI MARRONI

44

CESTI E COFANETTI

50

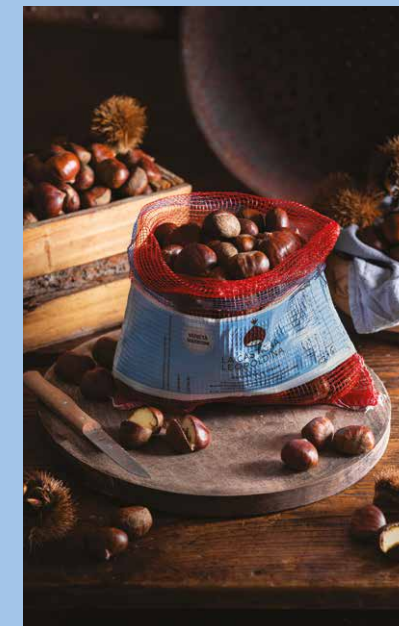
EXPERIENCE

Frutti delle nostre radici

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.



Marrone Fiorentino



È in corso l'ampliamento del disciplinare IGP per far rientrare anche il Sorano nell'areale del Monte Amiata

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 lenta arte della canditura

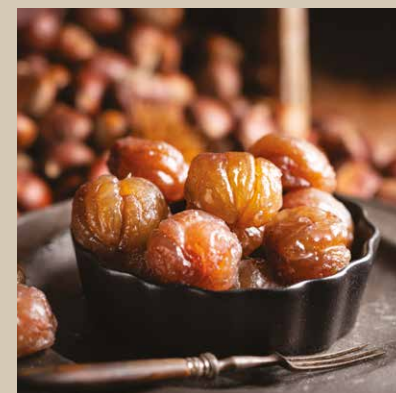
“ Non v’ha frutto, fiore, seme pianta,
per quanto sia egli buono in natura,
cui dar non si possa un sapor più grato.

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.



PAT Prodotto agroalimentare tradizionale della Toscana



Marrons Glacés





Scatola da 12 pezzi



Scatola da 6 pezzi



Scatola da 3 pezzi

Marrons Glacés

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, 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

PAT Prodotto agroalimentare tradizionale della Toscana



PAT
Prodotto
agroalimentare
tradizionale
della Toscana

Marrons Glacés

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, estratto naturale di vaniglia	SHELF LIFE	90 giorni
FORMATI	Marrone incartato singolarmente 20/21 g Cod. 00022	Espositore da 36 pezzi incartati a mano singolarmente	Cod. 00190

Marrons Glacés

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, estratto naturale di vaniglia	SHELF LIFE	90 giorni
FORMATI	Espositore da 9 scatole da 3 pezzi incartati singolarmente Cod. 00191		

Dall'incontro tra il marrone candito tradizionale e il carattere intenso del cioccolato fondente nasce **Marron Noir**.

Attraverso un processo completamente artigianale, i marroni canditi vengono ricoperti da una sottile glassa al cioccolato, che ne esalta aromi e consistenza senza nascondere l'anima.

Un equilibrio raffinato tra delicatezza e carattere, pensato per un piacere profondo e persistente.

**NOVITÀ**

Marron Noir

INGREDIENTI	Marroni , zucchero , sciroppo di glucosio e fruttosio , cioccolato fondente 60%, aroma naturale di vaniglia	SHELF LIFE	4 mesi
FORMATI	Espositore da 36 pezzi incartati a mano singolarmente Cod. 00408		

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

Solo marroni, tempo e pazienza

Realizzate esclusivamente con marroni coltivati e lavorati nel nostro castagneto, le **Creme** della Leopoldina nascono nel nostro laboratorio artigianale da una lavorazione lenta e accurata.

Utilizziamo i marroni spezzati durante la pelatura, che lasciamo cuocere lentamente con zucchero e pregiata vaniglia del Madagascar per la versione classica, mentre per la variante più golosa aggiungiamo cacao. Da quest'anno è disponibile anche la nuova crema con delicato aroma di arancia.

Il nostro procedimento artigianale, composto da numerosi passaggi, permette di ottenere una crema naturalmente vellutata, senza l'aggiunta di gelificanti o addensanti.

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



Crema di Marroni



Espositore Creme

FORMATO

Espositore da 48 pezzi misti
Cod. 00192

Classica

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, 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	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, sciroppo di glucosio e fruttosio, 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

NOVITÀ

al Cacao e Arancia

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, cacao in polvere 1,6%, aroma di arancia (0,1%)		
SHELF LIFE	24 mesi dalla data di produzione		
FORMATI	30 g Cartoni da 18 pz Cod. 00407	115 g Cartoni da 12 pz Cod. 00405	225 g Cartoni da 6 pz Cod. 00406



*Lo Chef
consiglia...*

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



*Lo Chef
consiglia...*

Il tempo lento della dolcezza

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.

Nella versione con **filetti di arancio candito** è sorprendente come la freschezza dell'arancio incontri il marrone creando un gusto unico.

Infine, la versione al **miele di castagno** racchiude le due anime del castagneto in un'unica specialità dal gusto intenso e autentico.



Marrone Sciropato



Marroni Sciropati

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio - fruttosio, aroma naturale di vaniglia
SHELF LIFE	24 mesi
FORMATO	260 g – Peso sgocciolato 160 g Cod. 00016
	Disponibile formato da laboratorio 1,7 kg / 1 kg



Marroni Sciropati all'arancia

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, arancio candito italiano* (10%), aroma di arancia * [filetti di arancia, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acidificante: acido citrico (E330), conservante: (E220) <10 mg/kg]
SHELF LIFE	24 mesi
FORMATO	260 g – Peso sgocciolato 160 g Cod. 00403
	Disponibile formato da laboratorio 1,7 kg / 1 kg



Marroni Sciropati al Rum

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, fantasia creola* (10%) * [alcol, acqua, rum, aromi]
SHELF LIFE	24 mesi
FORMATO	260 g – Peso sgocciolato 160 g Cod. 00189
	Disponibile formato da laboratorio 1,7 kg / 1 kg



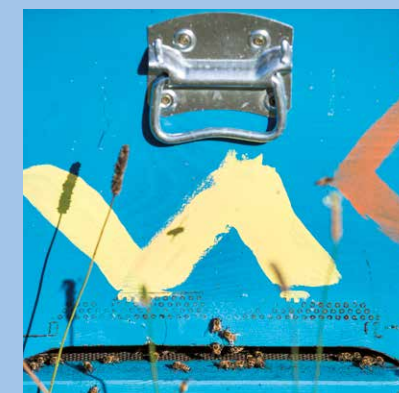
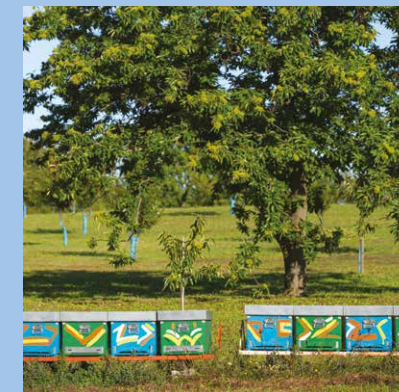
Marroni Sciropati al miele di castagno

INGREDIENTI	Marrone, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, miele toscano di castagno 18%, aroma naturale di vaniglia.
SHELF LIFE	24 mesi
FORMATO	260 g – Peso sgocciolato 160 g Cod. 00404
	Disponibile formato da laboratorio 1,7 kg / 1 kg

L'oro ambrato del castagneto

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.



Prodotto Gluten Free

Miele di Castagno





Espositore Miele

FORMATO **Espositore da 48 pezzi misti**
Cod. 00192

Miele di Castagno

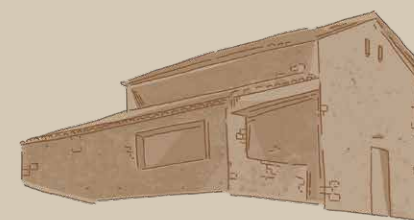
INGREDIENTI	Miele di castagno		
SHELF LIFE	24 mesi dalla data di produzione		
FORMATI	30 g - Cartoni da 18 pz Cod. 00007	125 g - Cartoni da 12 pz Cod. 00021	250 g - Cartoni da 6 pz Cod. 00005

Affumicata a legno come una volta

Per secoli la **farina di Castagne** ha rappresentato un alimento prezioso per le comunità di montagna, tanto da essere conosciuta come il 'pane dei poveri'.

Noi abbiamo scelto di continuare a produrla in questo modo, attraverso la lenta essiccazione a legna e la macinatura a pietra, per conferire ai nostri prodotti un aroma unico e inconfondibile, custodendo il valore di una tradizione antica.

UN PROCESSO LENTO E PREZIOSO



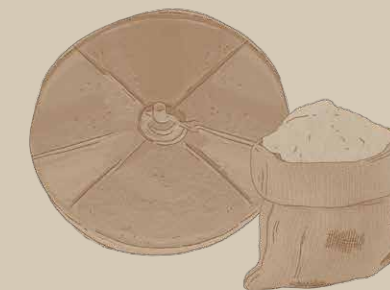
Nel seccatoio viene mantenuto acceso per 40 giorni un fuoco di legno di castagno che secca ed affumica le castagne conferendo l'aroma tipico.



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 & Pasta





Confezione sottovuoto per assicurare le note aromatiche



Lo Chef consiglia...

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

Farina di Castagne

INGREDIENTI	Castagne
SHELF LIFE	18 mesi dalla data di produzione
FORMATI	400 g - Cartoni da 12 pz Cod. 00011

Tagliatelle

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



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.**



Il profumo del bosco di castagne in un biscotto

Piccolo cadeaux ideale per un thé 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, uovo, farina di castagne, sale	Burro, farina di frumento, zucchero, uovo, 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

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.



Tozzetti di Sorano

Tozzetti di Sorano

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

Marroni e cioccolato, la vetta del gusto

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

Tronchetto Montebianco

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



Peso 360 g

SHELF LIFE **3 mesi**

Cod. 00285

Montebianco

L'anima salata del marrone

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	
FORMATO	Confezione 6 pezzi Formato 160 g peso sgocciolato Cod. 00287	1,250 kg

Mostarda in crema

INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio e fruttosio, aroma naturale di vaniglia, senape	
SHELF LIFE	24 mesi	
FORMATO	Confezione 6 pezzi - Formato 30 g Cod. 00311	Confezione 18 pezzi - Formato 115 g Cod. 00304



Mostarda di marroni

A FRUTTO INTERO

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, aroma naturale di vaniglia	
SHELF LIFE	24 mesi	Cod. 00289
FORMATO	Confezione 6 pezzi - Formato 160 g peso sgocciolato	

Sfizi salati



Cesti 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

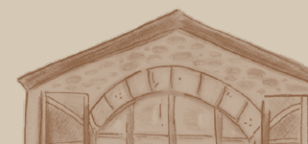
Cod. 00294

- 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





BOX

*La Toscana
in tavola*

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

Cod. 00291

**SOUVENIR TOSCANO**

Un tris dei nostri mignon (crema di marroni,
marroni cacao, Nerambra, miele di castagno,
mostarda) accompagnato da una cartolina
d'autore della incantevole Firenze.

Referenza personalizzabile.

Cod. 00114



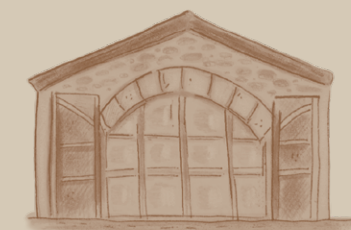
SCATOLA REGALO CON FASCIA

Buone Feste

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

Referenza
personalizzabile

Cod. 00193





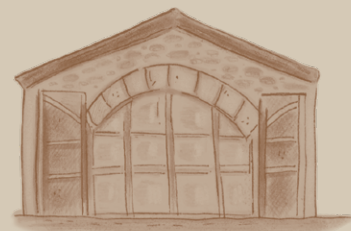
VALIGETTA

Merendi Amo



Contiene a scelta **due prodotti** tra:
Crema marroni 115 g / Miele di castagno / Leopoldini
+ il libro "L'uomo che piantava gli alberi"

Cod. 00286



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.



CONFEZIONE REGALO

Dolce Castagneto

Una elegante confezione con 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

VALIGETTA

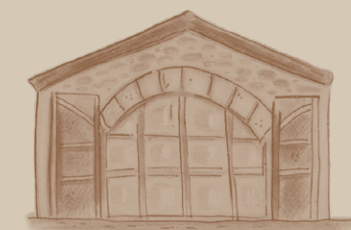
Duo

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





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

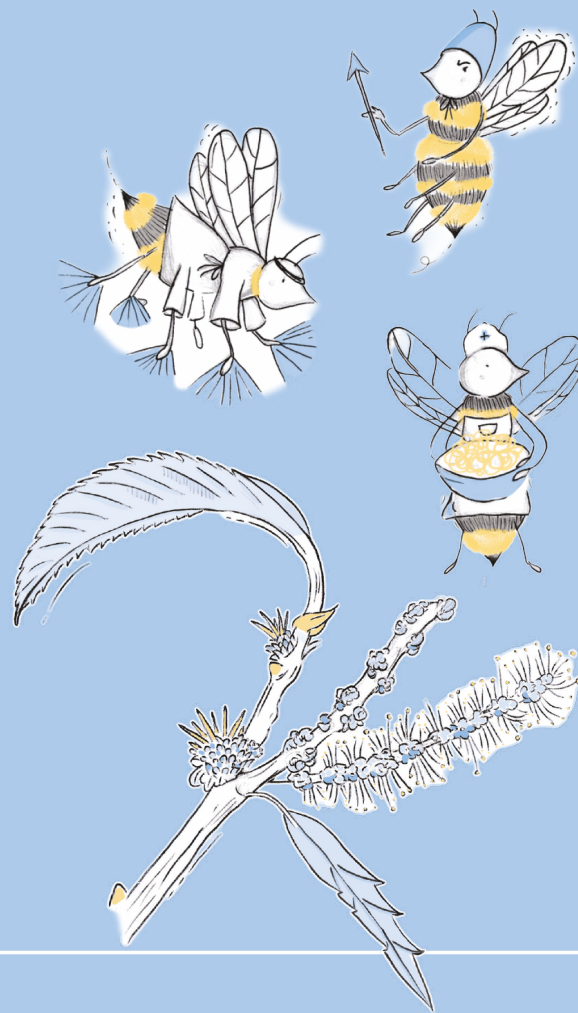


Al castagneto

UN'ESPERIENZA DIDATTICA PER LE SCUOLE E NON SOLO

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.

Rivolto a bambini
da 0 a 99 anni



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.



Vi aspettiamo!



**AZIENDA AGRICOLA
LA CASTAGNA LEOPOLDINA**

Località I Prati - 58010 Sorano, Grosseto - IT

Telefono: 0564 1794781 - +39 335 6639236

E-mail: info@leopoldina.it



www.castagnaleopoldina.com

