



# AmoreTerra<sup>®</sup>

Bio Filiera Italia

amoreterra.com |  info@amoreterra.com |  linkedin.com/company/amoreterra |  facebook.com/filieraamoreterra |  instagram.com/filieraamoreterra



CEO  
**ANDREA COSTA**

 a.costa@amoreterra.com  
 linkedin.com/in/costaandreat



Direttore Commerciale e di Produzione  
**MICHELE LENGE**

 m.enge@amoreterra.com  
 linkedin.com/in/michelelenge

# Produttori di filiere

AmoreTerra fonde in un unico brand la sapienza di oltre cento contadini e artigiani con la nostra esperienza nello sviluppo dei prodotti e nel marketing.

Per ogni prodotto costruiamo l'intera filiera di produzione, anello dopo anello. Per questo amiamo definirci **produttori di filiere**.

La grande **#FilieraAmoreTerra**, composta dalle filiere di produzione di ognuno dei nostri prodotti, è l'elemento che ci differenzia. È composta da 360 ettari di terreni biologici e diversi laboratori artigianali selezionati dopo anni di ricerca.

È del tutto **trasparente**, comunicata sulle etichette e mostrata attraverso le immagini che pubblichiamo sui nostri profili Facebook e Instagram.

Grazie alla nostra filiera possiamo creare **prodotti biologici di alta qualità**, con profumi e sapori più intensi e con migliori proprietà nutrizionali e benefiche.



DOVE

# #filieraamoreterra Un viaggio iniziato nel 2012 attraverso l'Italia artigiana

## LOMBARDIA

Sede legale e logistica

## PIEMONTE

Trasformazione e confezionamento di sughi, pesti, legumi pronti e composte di frutta

Confezionamento in ATM di legumi, semi e cereali

## LIGURIA

Coltivazione di Basilico Ligure DOP

## EMILIA ROMAGNA

Coltivazione di grani antichi, cereali, legumi

Produzione di farine macinate a pietra e cereali decorticati

## MARCHE

Pastificio Artigianale

## UMBRIA

Confezionamento in ATM di farine, cereali, legumi e semi

## PUGLIA

Coltivazioni di grani antichi, legumi, pomodori, mandorle e frutta

Pastificio artigianale

Produzione artigianale di biscotti, taralli e grissini

## CALABRIA

Coltivazioni di Limoni di Rocca Imperiale IGP per i liquori

## BASILICATA

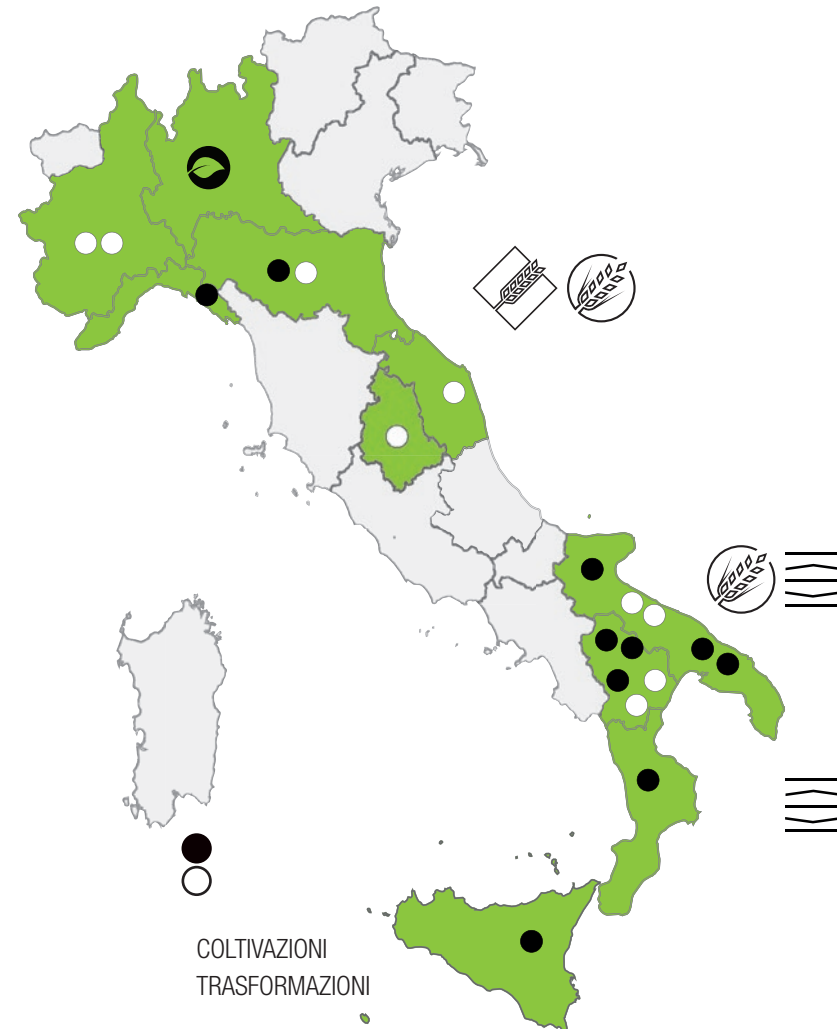
Coltivazioni di grani antichi, legumi e frutta

Produzione di olio extravergine d'oliva

Trasformazione artigianale di caffè

Produzione artigianale di liquori

Pastifici artigianali



# #FilieraAmoreterra

## La costruzione del prodotto dalla A alla Z

---

1.

**Sviluppo  
di ricette innovative  
con proprietà superiori.**



2.

**Coltivazione  
di materie prime  
di alta qualità.**



3.

**Selezione del miglior  
laboratorio artigianale  
di trasformazione.**



4.

**Test di laboratorio  
e organolettici  
sulla qualità del prodotto.**



5.

**Studio  
delle confezioni  
e distribuzione.**





# Le nostre materie prime

Abbiamo selezionato solo aziende agricole con standard di qualità che vanno oltre il biologico, perché per noi la certificazione bio è una caratteristica essenziale, ma non sufficiente.

Per questo i campi della #FilieraAmoreTerra si trovano:

- in **luoghi incontaminati**, lontani dalle arterie di traffico e circondati dal verde o da altre aziende bio
- in zone dalla **grande tradizione agricola**, come il Sud Italia, dove da millenni si producono cereali e legumi di grande qualità, oppure in **montagna**, dove il clima più freddo abbatte la presenza di parassiti
- in aziende che producono da tempo **varietà antiche e pregiate**, selezionate sia per gli aspetti nutrizionali e salutistici sia per i loro sapori unici.

È in questi luoghi straordinari, dove la bellezza del paesaggio si mescola ai profumi del grano per diventare gusto e nutrimento, che coltiviamo le nostre materie prime.



### **Spighe di grano khorasan saragolle, Emilia Romagna**

Le saragolle sono uno dei grani antichi che abbiamo riscoperto e coltivato. Si tratta dei discendenti del grano khorasan introdotto in Italia nel 400 d.C. circa e ampiamente coltivato soprattutto nel Sud Italia per più di un millennio, prima di essere sostituito da altre varietà di grano duro. Nel corso dei secoli le discendenze si sono sviluppate in maniera diversa a seconda dei territori e del clima maturando un'altissima biodiversità interna e per questo oggi si preferisce usare il termine "saragolle" al plurale.

### **Campi di grano e legumi, Basilicata**

Qui siamo sui campi di grano vicino a Matera, sotto il sole di giugno nel momento della mietitura. Secondo recenti studi scientifici è proprio grazie al clima caldo e secco che nel Sud Italia si possono produrre cereali naturalmente privi di micotossine. Appena oltre la mietitrebbia è riconoscibile l'inizio del campo di ceci, esteso fino alla strada che sale verso i resti di un'antica masseria. La presenza di cereali e legumi nella stessa azienda è fondamentale per la pratica della rotazione delle colture, che consente ai terreni di rigenerarsi naturalmente e mantenersi in salute.





1

### **Mietitura del grano, Basilicata**

È il momento più atteso dai contadini. Il sole illumina le spighe dorate, l'aria si riempie del "tacatacataca" della mietitrebbia e perfino la "josca" (la pula, in dialetto) che vola in faccia si lega alla bellezza del momento e ti rende felice.

2

### **Due spighe di grano Verna, Emilia Romagna**

Sugli Appennini coltiviamo diverse varietà di grani antichi.

3

### **Immersi nei campi, Emilia Romagna**

Una passeggiata in mezzo al grano prima della raccolta.

4

### **Campo di grano Senatore Cappelli, Emilia Romagna**

Le spighe alte hanno numerosi vantaggi (come le radici più profonde e in grado di assorbire più nutrienti dalla terra), ma anche dei contro: in questo caso erano completamente allettate (piegate) a causa di un temporale.

5

### **Ceci, Basilicata**

Alcuni baccelli raccolti dal campo che nell'immagine della pagina precedente si intravedeva oltre la mietitrebbia.





### **Campo Luce®, Emilia Romagna**

Da questo bellissimo campo nasce la Farina Luce®, una farina sviluppata da AmoreTerra per riscoprire il sapore del grano di una volta quando la biodiversità era molto più alta di oggi. Viene ottenuta coltivando sullo stesso campo 9 varietà di grani antichi (Gentil Rosso, Mentana, Verna, Marzuolo, Autonomia, Inallettibile, Terminillo, Risciola e Grano del miracolo). Di anno in anno abbiamo visto queste varietà cambiare, passandosi alcune caratteristiche l'un l'altra e diventando sempre più produttive: un processo assolutamente naturale e spontaneo di miglioramento della specie. Moliti a pietra naturale per preservare le loro caratteristiche nutrizionali e organolettiche, danno vita a una farina molto profumata e ricca di sapori che non si ritrovano nei grani moderni. L'abbiamo chiamata Farina Luce® perché è la sintesi di tutti i colori di questo campo, così come la luce è la sintesi dei colori dell'arcobaleno. È versatile, ideale per cucinare pane, pizze, focacce, piadine, taralli, grissini, pasta e dolci.



# Come trasformiamo

Le materie prime pregiate non bastano a garantire la qualità del prodotto finale. Se non si **curano le fasi di lavorazione** si finisce per denaturare le proprietà nutrizionali e smarrire per strada gran parte dei sapori e dei profumi.

Per questo i laboratori della #FilieraAmoreTerra devono svolgere i processi di trasformazione secondo due caratteristiche indispensabili per ottenere la qualità che cerchiamo:

- **lentamente** per non surriscaldare le materie prime e preservare le caratteristiche organolettiche
- **a bassa temperatura** per non denaturarle. Ad esempio, se la pasta viene essiccata sopra gli 80° perde più della metà delle vitamine del gruppo B e le proteine subiscono una trasformazione chiamata reazione di Maillard, che gelatinizza il glutine e determina il colore giallo intenso tipico delle paste industriali.



### **Taralli fatti a mano, Puglia**

Grazie alla sapienza dei mastri panettieri della #FilieraAmoreTerra produciamo una linea di taralli, grissini e biscotti fatti a mano. Tutte le materie prime sono pregiate e biologiche, mentre le ricette sono state sviluppate per dare a questi prodotti caratteristiche nutrizionali uniche come il basso contenuto di zuccheri nei biscotti.



### **Trafilatura al bronzo, Marche**

La lavorazione della nostra pasta è quanto di meglio l'artigianalità e la tradizione italiana possano offrire: trafilatura al bronzo ed essiccazione a bassissima temperatura per oltre un giorno. Così otteniamo una pasta profumata e gustosa, altamente digeribile e dall'ottima tenuta di cottura.



1

#### **Antica selezionatrice delle sementi, Emilia Romagna**

La selezione dei migliori semi raccolti per la semina dell'anno successivo avviene con questa straordinaria macchina. Sembra un pezzo da museo, ma in realtà garantisce prestazioni migliori delle selezionatrici più tecnologiche.

2

#### **Essiccazione a bassissima temperatura, Puglia**

La pasta di farina di ceci, macinata a pietra appena trafilata, è pronta per essere essiccata per 24 ore alla temperatura di 34°C. Per fare un paragone: la pasta di grano duro industriale viene essiccata in 2-3 ore a 110-120°C.

3

#### **Pastificazione artigianale, Marche**

Un ultimo controllo della semola di grano duro Senatore Cappelli prima della pastificazione artigianale.

4

#### **Dettaglio della selezionatrice, Emilia Romagna**

Questi antichi meccanismi, ristrutturati ma ancora originali, consentono la selezione delle sementi migliori.



### **Mulino a pietra, Emilia Romagna**

Questo antico mulino a pietra risalente al 1800 si trova sull'Appennino Modenese a 850 metri di quota. Utilizza pietra di sasso, il materiale più sano e naturale che si può usare per la molitura. La farina viene prodotta schiacciando i chicchi tra due grandi pietre, un processo che non elimina il prezioso germe di grano ricco di vitamine e sali minerali. Inoltre, per non surriscaldare il prodotto teniamo il mulino alla velocità di 60 giri al minuto, contro gli 80-120 delle normali moliture a pietra.

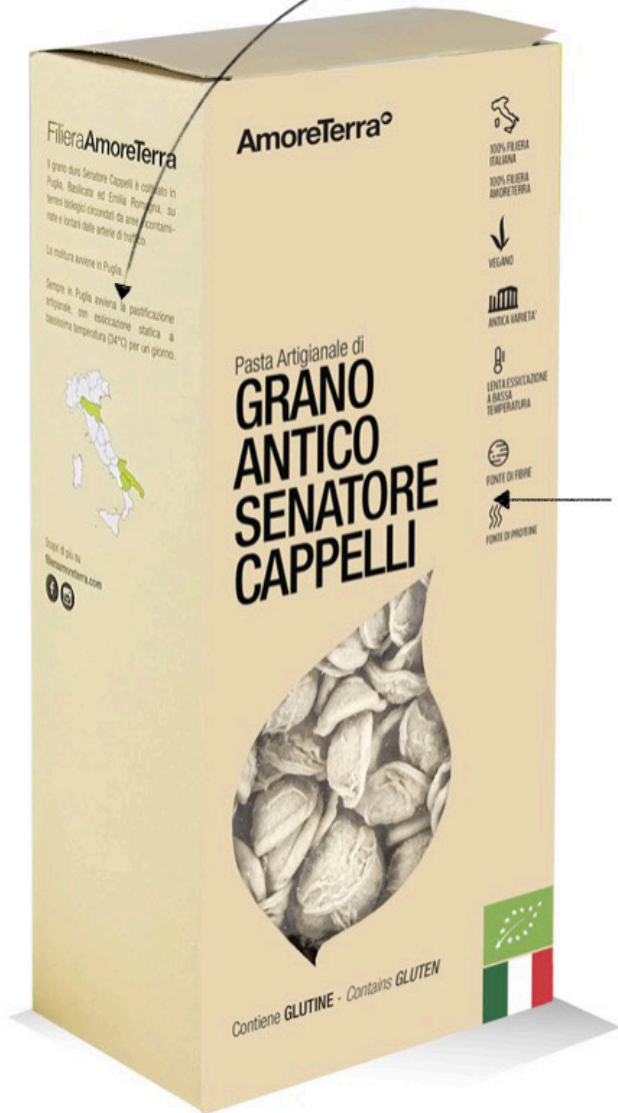


# Sai cosa mangi

Anche il design del prodotto avviene all'interno della #FilieraAmoreTerra, grazie a figure professionali che si dedicano alla comunicazione dei nostri valori.

Anticipando alcuni dei trend più importanti nel mondo delle confezioni, abbiamo disegnato l'intera linea in modo che:

- fornisca tutte le **informazioni utili** ad una scelta consapevole, per questo abbiamo introdotto una Barra delle Proprietà sul fronte delle etichette
- riporti con **trasparenza** i luoghi di coltivazione e i passaggi di produzione in maniera più precisa rispetto a quanto previsto dalle normative, per questo abbiamo inserito un'area dedicata alla #FilieraAmoreTerra di lato o sul retro delle confezioni
- offra un **momento di calma e chiarezza** in un mondo sempre più frenetico, per questo abbiamo scelto un design minimale e pulito, senza elementi che possano confondere il consumatore.



Area #FilieraAmoreTerra  
con i luoghi di coltivazione e trasformazione  
e la descrizione  
dell'intera filiera di produzione

Barra delle Proprietà  
con tutte  
le informazioni utili  
per una scelta  
consapevole

Certificazione  
biologica europea



**Prodotto di #FilieraAmoreTerra**

Origine del grano: **ITALIA**  
Paese di molitura: **ITALIA**  
Paese di pastificazione: **ITALIA**

- Il **grano** duro Senatore Cappelli viene coltivato in Puglia, Basilicata ed Emilia Romagna su terreni incontaminati.
- La **molitura** avviene in Puglia, lentamente e a bassa temperatura per non denaturare le proprietà del grano.
- La **pastificazione** artigianale si svolge nelle Marche, in Puglia o in Basilicata con essiccazione statica a bassa temperatura (meno di 44°C).

**Sai  
cosa  
mangi**

# La Linea Luce®

Il vertice della ricerca e sviluppo di AmoreTerra è la Farina Luce®, un prodotto unico ottenuto coltivando insieme 9 varietà di grani antichi a oltre 850 metri di quota e macinandoli a pietra.



Per valorizzare e proteggere questo prodotto abbiamo creato un marchio che tutela la presenza di diverse varietà antiche coltivate sullo stesso campo, la coltivazione di montagna e la lenta molitura a pietra.



## IL PROGETTO

Anni fa, insieme all'azienda agricola Casa Minelli della #FilieraAmoreTerra, abbiamo deciso di iniziare un progetto ambizioso: coltivare diverse varietà di grani antichi su uno stesso campo. Lo abbiamo fatto per tutelare la biodiversità del grano, minacciata dalla selezione industriale che privilegia una manciata di varietà ad alto tenore di glutine. E per riscoprire la ricchezza e le proprietà dei grani antichi.



## LA SEMINA

Grazie a una macchina d'epoca per selezionare le sementi abbiamo scelto i migliori chicchi di alcune varietà antiche coltivate da decenni nell'azienda: Gentil Rosso, Mentana, Verna, Marzuolo, Autonomia, Inallettabile, Terminillo e Risciola. La natura ci ha premiato facendo crescere anche il rarissimo Grano del miracolo, un grano spontaneo citato anche nell'Antico Testamento.







## I CAMPI

Abbiamo scelto di coltivare biologicamente questi grani in montagna, dove sono assenti la maggior parte dei parassiti e in inverno la neve mantiene i terreni idratati e protetti. Una scelta vincente: di anno in anno abbiamo visto le spighe cambiare aspetto, adattarsi al territorio e al clima e diventare sempre più produttive: un processo naturale e spontaneo di miglioramento della specie.

La molitura avviene in questo mulino a pietra del 1800. Utilizza una pietra di sasso tenuta alla velocità di 60 giri al minuto (contro gli 80-120 delle normali moliture a pietra). Questo processo non surriscalda il grano, che dunque mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche, e non elimina il prezioso germe di grano ricco di vitamine e sali minerali.

## LA MOLITURA



## LA FARINA

Il risultato è una farina unica, molto profumata e ricca di gusto. È altamente digeribile poiché le varietà selezionate appartengono tutte a un'epoca in cui le intolleranze al grano erano sconosciute. Inoltre fa bene alla salute: secondo molti studi i grani antichi hanno un effetto positivo sul colesterolo, sull'intestino, sullo stato infiammatorio e sull'ossidazione cellulare.

**> Vedi i prodotti nella sezione Farine**

## LA PASTA

Questa farina si è rivelata ideale anche per la pastificazione. Prodotta artigianalmente ed essiccata a bassissima temperatura, la pasta di Farina Luce® presenta un'altissima digeribilità, un'ottima tenuta di cottura e un gusto aromatico e persistente. Abbiamo creato una linea di pasta che non ha bisogno di sughi: l'abbiamo chiamata "Pronta con un filo d'olio".

**> Vedi i prodotti nella sezione Pasta aromatizzata e specialità proteiche**



## I PRODOTTI DA FORNO

Il basso indice di glutine rende questa farina ideale per i prodotti da forno. Il particolare sapore dei grani antichi dona gusti e fragranze che non si ritrovano in nessun altro grano. La lavorazione artigianale permette di esaltare tutte le caratteristiche organolettiche della Farina Luce® e creare un prodotto sfizioso di alta qualità per il piacere e per la salute.

**> Vedi i prodotti nella sezione Taralli e grissini**



LINEA  
**Cappelli**

## Pasta di semola di grano duro biologico

# Linea Cappelli

La **varietà Senatore Cappelli** è un grano duro pregiato, coltivato da oltre due secoli esclusivamente in Italia, paese che è da sempre eccellenza nella produzione di paste pregiate di grano duro. Viene coltivato nei territori maggiormente vocati alla sua produzione in Puglia, Basilicata ed Emilia Romagna nella **#FilieraAmoreTerra**.

La **pastificazione** si svolge nelle Marche, in Basilicata e in Puglia con metodi tradizionali, mentre l'impasto viene trafilato al bronzo ed essiccato lentamente a bassa temperatura.

Il prodotto finito è una Pasta di altissima qualità con un gusto unico tipico della varietà Cappelli.

La **trasformazione** con metodi tradizionali le conferisce caratteristiche organolettiche e performance di alto livello durante e dopo la cottura. Il sapore è intenso, tanto da percepirsi anche senza alcun condimento, fattore non di poco conto.

Una pasta con queste caratteristiche la si ottiene solo con una filiera attenta in ogni passaggio.



### Ingredienti:

Semola di GRANO duro varietà Cappelli\*, acqua. \*bio



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Grano italiano  
Senatore Cappelli



Coltivazione  
Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura  
Marche, Basilicata e Puglia



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



(Slowpack)  
Sacchetto+Etichetta: Plastica

# Linea Cappelli

## PERCHÈ SCEGLIERE SENATORE CAPPELLI

- Perché ha un gusto unico, aromatico e persistente che porta con sé tutti i sapori della tradizione pastificatoria italiana.
- Perché è 100% pasta italiana preparata con le materie prime della nostra filiera.
- Perché coltiviamo il nostro grano dove lo coltivavano i nostri nonni, lontani da zone industrializzate ed arterie stradali.
- Perché lo studio clinico svolto presso il Policlinico Universitario A. Gemelli dimostra che la varietà Cappelli è più digeribile e più tollerabile per coloro che sono sensibili al frumento, rispetto ad altre varietà.
- Perché è preparata con metodo tradizionale che ne preserva le proprietà organolettiche e nutrizionali del grano.

## Formato corto

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
004	ELICHE	500g	36	12
009	PENNE RIGATE	500g	36	12
011	MEZZE PENNE RIGATE	500g	36	12
0004	LUMACHINE	500g	36	12
007	MACCHERONI	500g	36	12
075	RIGATONI	500g	36	12
029P	PACCHERI	500g	36	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Grano italiano  
Senatore Cappelli



Cultivazione  
Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura  
Marche, Basilicata e Puglia



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



(Slowpack)  
Sacchetto+Etichetta: Plastica

# Linea Cappelli

- Perché pastifichiamo semola freschissima entro 72 ore dalla molitura, segue trafilatura al bronzo e una lenta essiccazione a bassa temperatura.
- Perché la nostra pasta è etica, infatti tutta la filiera è strutturata nel rispetto dell'ambiente, dei contadini e dei consumatori.

## Formato lungo

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
056	LINGUINE	500g	36	12
054	SPAGHETTI	500g	36	12
059	BUCATINI	500g	36	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone

## Formato pastine

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
070	TUBETTI RIGATI	500g	36	12
038	CONCHIGLIETTE	500g	36	12
0111	STELLINE	500g	36	12
022	SEMI DI MELONE	500g	36	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Grano italiano  
Senatore Cappelli



Coltivazione  
Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura  
Marche, Basilicata e Puglia



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



(Slowpack)  
Sacchetto+Etichetta: Plastica

# Linea Cappelli

## INTEGRALE

**Salutare:** durante la coltivazione **non si utilizzano fertilizzanti chimici** che lo danneggerebbero, a differenza dei grani moderni sviluppati per dare il meglio proprio in presenza di concimi azotati.

**Più digeribile:** perché ha una forza minore e un indice di glutine più basso. **Più buono:** se chiedete a un mugnaio vi dirà che lo si può distinguere dal profumo che si sprigiona durante la molitura.

**Mangiare spesso la pasta integrale è una di quelle semplici abitudini che fanno una grande differenza per la salute.**

### Formato corto

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
0107	ELICHE	500g	36	12
058	PENNE RIGATE	500g	36	12
0111	MEZZE PENNE RIGATE	500g	36	12
041	MACCHERONI	500g	36	12

### Formato lungo

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
SISC100	SPAGHETTI	500g	36	12
0105	LINGUINE	500g	36	12

### Formato pastine

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
0114	TUBETTI	500g	36	12
0002	SEMI DI MELONE	500g	36	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



**0107**  
**ELICHE**



8/9 min



**058**  
**PENNE RIGATE**



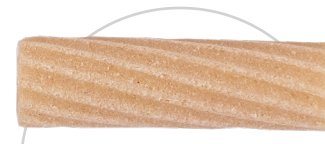
9/11 min



**0111**  
**MEZZE PENNE RIGATE**



9/11 min



**041**  
**MACCHERONI**



10/12 min



**SISC100**  
**SPAGHETTI**



7/9 min



**0105**  
**LINGUINE**



7/8 min



**0114**  
**TUBETTI**



9/11 min



**0002**  
**SEMI DI MELONE**



9/11 min



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Grano italiano  
Senatore Cappelli



Coltivazione  
Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura  
Marche, Basilicata e Puglia



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



(Slowpack)  
Sacchetto+Etichetta: Plastica

# Linea Cappelli

## FORMATI REGIONALI

Se cerchi il gusto della tradizione regionale italiana, questa è una pasta per veri gourmand.

Realizzati dai mastri pastai di un piccolo pastificio pugliese, questi formati regionali rappresentano un tuffo nella ricchezza della nostra tradizione regionale.

Dalle trofie liguri si scende l'Italia toccando l'Emilia Romagna con i torchietti, per poi tuffarsi nel Sud con le orecchiette e i trucioli pugliesi, e finire con i cavatelli, i raschiatelli e i fusilli paesani tipici della Basilicata.

### Formato corto

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
037	ORECCHIETTE	500g	24	12
033B	RASCHIATELLI	500g	24	12
028	CAVATELLI	500g	24	12
0123	TROFIE	500g	24	12
031	FUSILLI PAESANI	500g	24	12
TOR003	TORCHIETTI	500g	24	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Grano italiano  
Senatore Cappelli



Coltivazione  
Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura  
Marche, Basilicata e Puglia



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



Scatola esterna: Carta  
Slowpack interno: Plastica

# Linea Cappelli

## FORMATI REGIONALI INTEGRALE

Se cerchi il gusto della tradizione regionale italiana, questa è una pasta per veri gourmand.

Un meraviglioso grano lavorato nel mulino a pietra della nostra filiera, che dopo pochi giorni viene consegnato ai mastri pastai che portano nella tua tavola una pasta dagli alti valori nutrizionali e altamente digeribile.

**Mangiare spesso la pasta integrale è una di quelle semplici abitudini che fanno una grande differenza per la salute.**

### Formato corto

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
037I	ORECCHIETTE	500g	24	12
033BI	RASCHIATELLI	500g	24	12
TOR003I	TORCHIETTI	500g	24	12
TR0107	TRUCIOLI	500g	24	12
036I	STROZZAPRETI	500g	24	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



Biologico



Filiere AmoreTerra



100% Grano italiano  
Senatore Cappelli



Coltivazione  
Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura  
Marche, Basilicata e Puglia



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



Scatola esterna: Carta  
Slowpack interno: Plastica





LINEA  
**La Granum**



# pasta di semola di grano duro biologico

## Linea LaGranum

Dalle nostre coltivazioni otteniamo una **materia prima ad alto contenuto proteico** (requisito fondamentale per ottenere una buona Pasta). Il grano viene molito presso mugnai storici in grado di fornire una semola di grano duro ad elevata granulometria, elemento importante per realizzare una buona Pasta dagli elevati profili organolettici, una qualità ai massimi livelli e standard auspicabili. La pastificazione è una fase delicata che richiede molta esperienza e altrettanta cura, per questo ci siamo affidati a due pastifici della Basilicata, che operano ad un'**altitudine oltre i 700m slm**, in grado di garantire una buona qualità dell'acqua oltre al connubio pressione e temperatura importante nella pastificazione.

Grazie alla **semola, miscelata con acqua di montagna**, otteniamo un impasto che dà vita, attraverso la **trafila al bronzo**, ad una superficie ruvida e porosa come richiede la tradizione portata avanti dai mastri pastai. Una volta che la nostra pasta ha preso forma viene stesa su telai in legno e retina di materiale asettico, da qui inizia la fase di essiccazione statica a bassa temperatura, un tempo che richiede dalle 12 alle 36 ore in relazione al formato di pasta.

### Ingredienti:

Semola di GRANO duro, acqua. \*bio



Biologico



Filiere AmoreTerra



100% Grano italiano



Coltivazione  
Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura  
Marche, Basilicata e Puglia



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



(Slowpack accoppiato)  
Sacchetto c/pap81: Carta



Sacchetto

smaltire nella:  
**CARTA**



Aticelca® 11124-0002



# Linea LaGranum

## Formato corto

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
009BT	<b>PENNE RIGATE</b>	500g	36	14
036BT	<b>STROZZAPRETI</b>	500g	36	14
007BT	<b>MACCHERONI</b>	500g	36	12
075BT	<b>RIGATONI</b>	500g	36	12
004BT	<b>ELICHE</b>	500g	36	12
037BT	<b>ORECCHIETTE</b>	500g	36	14
003BT	<b>GIGLI</b>	500g	36	12
002BT	<b>CORNETTI</b>	500g	36	12
033BT	<b>RASCHIAPELLI</b>	500g	36	12
011BT	<b>MEZZE PENNE</b>	500g	36	14

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Grano italiano



Cultivazione  
Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura  
Marche, Basilicata e Puglia



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



(Slowpack accoppiato)  
Sacchetto c/pap81: Carta

# Linea LaGranum

## Formato lungo

SKU	FORMATO	PESO 5	TMC	PPC
0123BT	<b>TROFIE</b>	500g	36	14
074BT	<b>MEZZE MANICHE</b>	500g	36	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone

## Formato lungo

SKU	FORMATO	PESO 5	TMC	PPC
056BT	<b>LINGUINE</b>	500g	36	15
055BT	<b>SPAGHETTONE</b>	500g	36	15
054BT	<b>SPAGHETTI</b>	500g	36	15
059BT	<b>BUCATINI</b>	500g	36	15

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone

## Formato pastine

SKU	FORMATO	PESO 5	TMC	PPC
001BT	<b>DITALI</b>	500g	36	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



**0123BT  
TROFIE**



8/9 min



**074BT  
MEZZE MANICHE**



13/15 min



**056BT  
LINGUINE**



10/11 min



**055BT  
SPAGHETTONE**



11/13 min



**059BT  
BUCATINI**



12/13 min



**054BT  
SPAGHETTI**



9/11 min



**001BT  
DITALI**



9/11 min



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Grano italiano



Coltivazione  
Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura  
Marche, Basilicata e Puglia



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



(Slowpack accoppiato)  
Sacchetto c/pap81: Carta



LINEA  
**Specialità**

# pasta aromatizzata e specialità proteiche

## Linea legumi e specialità

Grazie alla ricchezza della #FilieraAmoreTerra abbiamo potuto reinventare la nostra pasta in versioni nuove e sorprendenti.

La pasta di Cappelli alla **curcuma e pepe nero**, con straordinarie proprietà antiossidante e antitumorali, grazie alla quale siamo stati selezionati da BioBank 2018 tra le 10 aziende in evidenza per l'innovazione bio. Le due paste di cereali integrali molite a pietra vi regalano tutto il sapore rustico e aromatico della **segale** e quello forte e speziato del **grano saraceno**.

Le paste di farina di **ceci** e di **lenticchie** molite a pietra e non termotratate mantengono intatto il valore nutrizionale delle legumi secche saltandone il gusto.

### Ingredienti:

**CURCUMA E PEPE NERO:** Semola di GRANO duro varietà

Cappelli\*, curcuma\*, pepe nero\*, acqua. \*bio

**LENTICCHIE:** Farina di lenticchie\*, acqua. \*bio

**CECI:** Farina di ceci bianchi\*, acqua. \*bio

**GRANO SARACENO:** Farina integrale di grano saraceno\*, acqua. \*bio

**SEGALE:** Farina di segale\*, acqua. \*bio



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Grano italiano  
Senatore Cappelli



Coltivazione  
Puglia, Basilicata ed Emilia Romagna



Molitura a pietra  
Emilia Romagna



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



Scatola esterna: Carta  
Slowpack interno: Plastica

# Linea legumi e specialità

**Cappelli alla curcuma e pepe nero**, con proprietà antiossidanti e antitumorali-2cerealiintegralimolitiapietra:la**segale**dalsaporerusticoearomaticoeil**granosaraceno**forte e speziato e 2 legumi: la farina di **ceci** e di **lenticchie**, molite a pietra e non termotrattate, ricche di valori nutrizionali.

## Formato corto

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
PCUR037	<b>ORECCHIETTE C. CURCUMA E PEPE NERO</b>	250g	24	18
PCUR003	<b>TORCHIETTI C. CURCUMA E PEPE NERO</b>	250g	24	18
PSEG036	<b>STROZZAPRETI INTEGRALI SEGALE</b>	250g	24	18
PSEG004	<b>TRUCIOLI INTEGRALI SEGALE</b>	250g	24	18

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Grano italiano  
Senatore Cappelli



Coltivazione  
Puglia, Basilicata ed Emilia Romagna



Molitura a pietra  
Emilia Romagna



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



Scatola esterna: Carta  
Slowpack interno: Plastica



# Linea legumi e specialità

## Formato corto

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
PS036	<b>STROZZAPRETI INTEGRALI GRANO SARACENO</b>	250g	24	18
PS004	<b>TRUCIOLI INTEGRALI GRANO SARACENO</b>	250g	24	18
PL036	<b>STROZZAPRETI LENTICCHIE</b>	250g	24	18
PL004	<b>TRUCIOLI LENTICCHIE</b>	250g	24	18
PC003	<b>TORCHIETTI CECI</b>	250g	24	18
PC004	<b>TRUCIOLI CECI</b>	250g	24	18

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



Biologico



Filiere AmoreTerra



100% Grano italiano  
Senatore Cappelli



Coltivazione  
Puglia, Basilicata ed Emilia Romagna



Molitura a pietra  
Emilia Romagna



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



Scatola esterna: Carta  
Slowpack interno: Plastica







**LINEA**  
**Khhorasan**

## Pasta di semola di grano duro biologico

# Linea Khorasan

Khorasan, grano antico (detto anche turanico, lo stesso del Kamut®, che però è canadese) introdotto in Italia nel 400 d.C. e coltivato per secoli nel nostro Paese.

Lo seminiamo con metodo biologico a oltre 1000 metri sull'Appennino modenese su un terreno lasciato incolto per oltre 50 anni.

**Molito nel mulino a pietra della nostra filiera** e dopo pochi giorni consegnato ai mastri pastai che portano nella tua tavola una pasta dagli alti valori nutrizionali e **altamente digeribile**, grazie ad un'attenta lavorazione unita ad un'**essiccazione lenta a bassa temperatura**.

Pastificato artigianalmente in purezza, questo Khorasan dà vita a una pasta con un sorprendente **sapore aromatico e dolce**.

I valori nutrizionali sono importanti, con **alto contenuto di fibre e fonte di proteine**.

**Non aspettare che questo grano arrivi da lontano per nave, mangia Khorasan italiano.**

### Ingredienti:

Semola integrale di GRANO khorasan\*, acqua. \*bio



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Grano italiano  
Khorasan



Coltivazione: Emilia Romagna



Molitura a pietra: Emilia Romagna



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni

Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



Scatola esterna: Carta  
Slowpack interno: Plastica



# Linea Khorasan

Il Khorasan è una **antica varietà** coltivato per secoli nel nostro paese senza mai entrare in programmi di miglioramento genetico.

## Formato corto

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
PK004	TRUCIOLI	500g	36	12
PK036	STROZZAPRETI	500g	36	12
PK003	TORCHIETTI	500g	36	12
PK033B	RASCHIATELLI	500g	36	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Grano italiano  
Khorasan



Coltivazione: Emilia Romagna



Molitura a pietra: Emilia Romagna



Pastificazione italiana  
Marche, Basilicata e Puglia



Trafilatura al bronzo



Essiccazione lenta a  
bassa temperatura



Allergeni  
Contiene Glutine, può contenere  
Soia e Senape



Scatola esterna: Carta  
Slowpack interno: Plastica



LINEA-  
**Farine**

# Linea farine

Le farine AmoreTerra sono prodotte con pregiate **varietà antiche** tipiche del territorio italiano. Vengono coltivate perlopiù in montagna, tra gli 850 e i 1050 metri dell'Appennino modenese, per abbattere naturalmente la presenza di pesticidi e aumentare le quantità di sali minerali.

La **molitura** a pietra avviene a velocità ridotta per non denaturare il prodotto. Il mulino a **pietra naturale di sasso** della #FilieraAmoreTerra garantisce l'assenza di residui di ceramica o corindone (ossido di alluminio), materiali potenzialmente dannosi per la salute utilizzati nelle macine a pietra artificiale.

## Ingredienti:

**Farina Luce** Integrale, tipo 0 e tipo 2

Ingredienti: grano varietà Gentil Rosso, Marzuolo, Inallettabile, Verna, Mentana, Grano del Miracolo, Autonomia, Terminillo, Risciola

**Farina Farro monococco:** Farro varietà Monococco

**Semola integrale Cappelli:** Grano duro varietà S. Cappelli

**Farina di Ceci:** Ceci

## Tipologie farine

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
102LUCE	<b>FARINA LUCE® INTEGRALE</b>	500g	18/24	12
111LUCE	<b>FARINA LUCE® TIPO 2</b>	500g	18/24	12
104LUCE	<b>FARINA LUCE® TIPO 0</b>	500g	18/24	12
102FMON	<b>FARRO MONOCOCCO INTEGRALE</b>	500g	18/24	12
102P	<b>SEMOLA CAPPELLI INTEGRALE</b>	500g	18/24	12
102FCEC	<b>CECI INTEGRALE</b>	350g	18/24	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



**102LUCE**  
**FARINA LUCE® INTEGRALE**



**104LUCE**  
**FARINA LUCE® TIPO 0**



**102P**  
**SEMOLA INTEGRALE**  
**DI GRANO DURO**  
**SENATORE CAPPELLI**



**111LUCE**  
**FARINA LUCE® TIPO 2**



**102FMON**  
**FARRO MONOCOCCO INTEGRALE**



**102FCEC**  
**CECI INTEGRALE**



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Farine da grano Italiano



Coltivazione: Emilia Romagna



Molitura a pietra: Emilia Romagna



Allergeni

Contiene Glutine, può contenere Soia e Senape



(Slowpack)

Sacchetto+Etichetta: Plastica

**ATMOSFERA PROTETTIVA**



**LINEA**  
**Sughi e**  
**condimenti**

# Linea sughi e condimenti

Condimenti dal gusto autentico delle materie prime coltivate con metodi di agricoltura biologica e trasformazione tradizionale poco invasiva.

Pesto con basilico ligure DOP, sughi al pomodoro con ingredienti in piccoli pezzi, l'accompagnamento ideale per ogni piatto di pasta.

## Ingredienti:

**SUGO AL BASILICO:** Polpa di pomodoro\* 40%, passata di pomodoro\* 40%, SEDA-NO\*, carota\*, cipolla\*, olio extra vergine di oliva\* 3,45%, sale, basilico\* 1,3%, zucchero di canna\*. \*bio

**SUGO ALLE OLIVE:** Polpa di pomodoro\* 38,5%, passata di pomodoro\* 38,5%, SEDANO\*, olive\* 5%, carote\*, cipolle\*, olio extra vergine di oliva\* 3,3%, sale, zucchero di canna\*, correttore di acidità: acido citrico. \*bio

**SUGO ALLE ERBE:** Polpa di Pomodoro\* 40,5%, passata di pomodoro\* 40,5%, SEDANO\*, carote\*, cipolle\*, olio extra vergine di oliva\* 3,37%, sale, zucchero di canna\*, timo essiccato\* 0,2%, origano essiccato\* 0,15%, rosmarino essiccato\* 0,15%. \*bio

**SUGO AL PEPERONCINO:** Polpa di pomodoro\* 40,5%, passata di pomodoro 40,5%, SEDANO\*, carota\*, cipolla\*, olio extra vergine di oliva\* 3,47%, sale, zucchero di canna\*, 0,1% peperoncino in polvere\*. \*bio

**PESTO VEGANO DI BASILICO:** 36% olio extra vergine di oliva\*, ANACARDI\*, 28% Basilico genovese\* DOP, NOCI\*, sale marino, pinoli\*. \*bio

**PESTO DI BASILICO:** 36% olio extra vergine di oliva\*, 30% ANACARDI\*, 25% Basilico genovese\* DOP, NOCI\*, 3% pecorino\* (LATTE\* di pecora, caglio, sale), 2% Parmigiano Reggiano\* (LATTE\*, caglio, sale), sale marino, 1% pinoli\*, 1% aglio\*. \*bio

**PIZZICHELLA - PASTA DI PEPERONCINO:** 72% peperoncino\*, olio extra vergine di oliva\*, aceto di vino\*, sale marino. \*bio

**PESTO CALABRESE:** Condimento a base di peperoni e ricotta.

Ingredienti: Peperoni\* 30%, olio extra vergine di oliva\*, RICOTTA\* 9% (LATTE\* di fieno STG, sale marino), MANDORLE\* 7%, cipolle\*, pomodori secchi\*, pecorino\* (LATTE\* di pecora, caglio, sale), doppio concentrato di pomodoro\*, acidulato di riso\*, Parmigiano Reggiano\* (LATTE\*, caglio, sale), basilico\*, sale marino, zucchero di canna\*, peperoncino\*. \*bio



Biologico



Filiera AmoreTerra



Prodotti UE/NON UE



Allergeni

Pesto basilico: lattosio, frutta a guscio

Sughi basilico, olive, melanzane peperoncino: Sedano

Pesto Vegano: Frutta a guscio



Vasetto GL 70 Vetro  
Capsula C7FE Metallo

# Linea sughi e condimenti

## Tipologie

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
195SUGB	SUGO AL BASILICO	190g	24	6
195SUGOL	SUGO ALLE OLIVE	190g	24	6
195SUGE	SUGO ALLE ERBE	190g	24	6
195SUGP	SUGO AL PEPERONCINO	190g	24	6
120PVEG	PESTO VEGANO DI BASILICO	120g	24	6
120PLIG	PESTO DI BASILICO	120g	24	6
120PP	PIZZICHHELLA - PASTA DI PEPERONCINO	120g	24	6
120PC	PESTO CALABRESE	120g	24	6

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



**195SUGB**  
**SUGO AL BASILICO**



**195SUGOL**  
**SUGO ALLE OLIVE**



**195SUGE**  
**SUGO ALLE ERBE**



**195SUGP**  
**SUGO AL PEPERONCINO**



**120PVEG**  
**PESTO VEGANO**  
**DI BASILICO**



**120PLIG**  
**PESTO DI BASILICO**



**120PP**  
**PIZZICHHELLA - PASTA DI**  
**PEPERONCINO**



**120PC**  
**PESTO CALABRESE**



Biologico



Filiere AmoreTerra



Prodotti UE/NON UE



Allergeni

Pesto basilico: lattosio, frutta a guscio

Sughi basilico, olive, melanzane peperoncino: Sedano

Pesto Vegano: Frutta a guscio



Vasetto GL 70 Vetro

Capsula C7FE Metallo





LINEA  
**Legumi**

# Linea legumi secchi e legumi pronti

I nostri legumi **provengono tutti dall'Italia**, sono cresciuti sotto il sole del Mezzogiorno sugli stessi campi biologici da cui provengono i nostri grani antichi. Il clima caldo e secco dona una compattezza superiore e un gusto unico a questi legumi.

Il risultato sono semi **ricchi di proteine, vitamine e sali minerali**, ideali in un'alimentazione sana come sostituto di altre fonti proteiche.

Li presentiamo nella doppia veste: secchi o già lessati per chi non ha tempo di prepararli. Particolarmente versatili le due lenticchie secche, verdi (perfette in insalata o in umido) e rosse (ideali per contorni e zuppe), che **non hanno bisogno di ammollo**.

## Ingredienti:

**LENTICCHIE PICCOLE VERDI:** Lenticchie piccole verdi\*. \*bio

**LENTICCHIE PICCOLE ROSSE:** Lenticchie piccole rosse\*. \*bio

**CECI BIANCHI:** Ceci Bianchi\*. \*bio

**CECI LESSATI:** 73% Ceci\*, acqua, 3% sale marino. \*bio

**PISELLI LESSATI:** 62% Piselli\*, acqua, sale marino. \*bio

**FAGIOLI BORLOTTI LESSATI:** 67% Fagioli\*, acqua, sale marino, succo di limone\*. \*bio

**FAGIOLI CANNELLINI LESSATI:** Fagioli 75%\*, acqua, sale marino. \*bio

**FAGIOLI CANNELLINI AL POMODORO:** Fagioli cannellini\* 45%, cipolle\*, pomodoro\* 30%, olio extra vergine di oliva\*, sale marino, alloro\*. \*bio

**LENTICCHIE AL POMODORO:** 46% Lenticchie\*, 30% Pomodoro\*, Cipolla\*, Acqua, olio extra vergine di oliva\*, sale marino, pepe\*, alloro\*. \*bio

**ZUPPA DI LEGUMI:** 39% Ceci\*, 13% Lenticchie\*, 10% Fagioli cannellini\*, acqua, carote\*, cipolle\*, SEDANO\*, sale marino, brodo vegetale\*. \*bio



Biologico



Filiere AmoreTerra



Coltivazione  
Puglia e Basilicata



Allergeni

Zuppa di legumi: sedano  
Lenticchie piccole verdi e rosse e  
ceci lessati: glutine, soia e frutta  
a guscio



Vasetto: GL 70 Vetro  
Capsula: C/FE 91 Acciaio

# Linea legumi secchi

## Tipologie

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
114P	<b>LENTICCHIE PICCOLE VERDI</b>	400g	18	12
114PR	<b>LENTICCHIE PICCOLE ROSSE</b>	400g	18	12
115P	<b>CECI BIANCHI</b>	400g	18	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



**114P**  
**LENTICCHIE PICCOLE VERDI**



**114PR**  
**LENTICCHIE PICCOLE ROSSE**



**CECI BIANCHI**



Biologico



Filiera AmoreTerra



Coltivazione

Puglia e Basilicata



Allergeni

Zuppa di legumi: sedano  
Lenticchie piccole verdi e rosse e  
ceci lessati: glutine, soia e frutta  
a guscio



Vasetto: GL 70 Vetro  
Capsula: C/FE 91 Acciaio

# Linea legumi pronti

## Tipologie

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
300CEC	CECI LESSATI	300g	36	6
300PIS	PISELLI LESSATI	300g	36	6
300BORL	FAGIOLI BORLOTTI LESSATI	300g	36	6
300CANN	FAGIOLI CANNELLINI LESSATI	300g	36	6
350FPOM	FAGIOLI CANNELLINI AL POMODORO	270g	36	6
300LPOM	LENTICCHIE AL POMODORO	300g	36	6
300ZLEG	ZUPPA DI LEGUMI	300g	36	6

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



**300CEC  
CECI LESSATI**



**300PIS  
PISELLI LESSATI**



**300BORL  
FAGIOLI BORLOTTI LESSATI**



**300CANN  
FAGIOLI CANNELLINI LESSATI**



**350FPOM  
FAGIOLI CANNELLINI AL  
POMODORO**



**300LPOM  
LENTICCHIE AL POMODORO**



**300ZLEG  
ZUPPA DI LEGUMI**



Biologico



Filiera AmoreTerra



Coltivazione  
Puglia e Basilicata



Allergeni

Zuppa di legumi: sedano  
Lenticchie piccole verdi e rosse e  
ceci lessati: glutine, soia e frutta  
a guscio



Vasetto: GL 70 Vetro  
Capsula: C/FE 91 Acciaio



LINEA  
**Cereali**

# Linea cereali, semi e frutta secca

I cereali della #FiliereAmoreTerra sono coltivati su terreni biologici circondati da aree incontaminate e inseriti in un sistema di rotazione delle colture. Dagli Appennini alle colline del Sud Italia, abbiamo scelto i luoghi migliori per ogni coltivazione per ottenere **chicchi gustosi e nutrienti**, ideali per zuppe e insalate.

La scelta della **decorticatura**, invece della perlatura, è per mantenere più nutrienti possibili nel prodotto finito. I cereali decorticati, infatti, perdono solo una minima parte della crusca e mantengono intatti il germe e l'endosperma.

Nella #FiliereAmoreTerra possiamo vantare anche un'eccellenza italiana assoluta come la Mandorla di Toritto della varietà Filippo Cea.

Il **Gambero Rosso** le descrive con queste parole: "Il gusto è eccellente, intenso e insieme equilibrato ed elegante, con spiccata pastosità e note di burro in chiusura". Si tratta inoltre di un **presidio Slow Food**, che descrive così le sue qualità: "Presenta caratteristiche di eccellenza: un alto contenuto in olio e acidi grassi polinsaturi, una bassissima acidità e un sapore intenso ma, allo stesso tempo, equilibrato, con note di burro finali. La spiccata pastosità la rende ideale per l'utilizzo in pasticceria".

## Ingredienti:

**FARRO MONOCOCCO DECORTICATO:** Farro Monococco\*. \*bio

**ORZO DECORTICATO:** Orzo\*. \*bio

**CIOCCOFARRO:** Farro soffiato\*, zucchero\*, cioccolato in polvere\* (zucchero\*, cacao\* 35% min.), olio di girasole\*. \*bio

**SEMI DI LINO:** Semi di lino\*. \*bio

**MANDORLE DI TORITTO:** Mandorle sgusciate antica varietà "Filippo Cea"\*. \*bio



Biologico



Filiera AmoreTerra



Coltivazione

Emilia Romagna, Puglia e Basilicata



Allergeni

Farro monococco decorticato, orzo decorticato e semi di lino: sesamo e frutta a guscio  
Cioccofarro: glutine  
Mandorle: soia, sesamo e frammenti di guscio



OTHER 07 Film + etichetta:

Plastica

**ATMOSFERA PROTETTIVA**

# Linea cereali, semi e frutta secca

## Tipologie

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
100FMON	<b>FARRO MONOCOCCO DECORTICATO</b>	400g	18	12
ORZDEC	<b>ORZO DECORTICATO</b>	400g	18	12
200FCIOC	<b>CIOCCOFARRO</b>	200g	18	12
113P	<b>SEMI DI LINO SCURO</b>	400g	18	12
250M	<b>MANDORLE DI TORITTO</b>	250g	18/24	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



**100FMON**  
**FARRO MONOCOCCO**  
**DECORTICATO**



**ORZDEC**  
**ORZO DECORTICATO**



**200FCIOC**  
**CIOCCOFARRO**



**113P**  
**SEMI DI LINO SCURO**



**250M**  
**MANDORLE DI TORITTO**



Biologico



Filiera AmoreTerra



Cottivazione

Emilia Romagna, Puglia e Basilicata



Allergeni

Farro monococco decorticato, orzo decorticato e semi di lino: sesamo e frutta a guscio

Cioccofarro: glutine

Mandorle: soia, sesamo e frammenti di guscio



OTHER 07 Film + etichetta:

Plastica

In atmosfera protettiva





LINEA  
**Forno**



# Linea taralli e grissini

Taralli fatti a mano prodotti con grani antichi delle varietà Senatore Cappelli, abbondanza e khorasan, con farro o segale. La linea si compone delle versioni più semplici con i grani in purezza e di quelle più ricercate a base di semi o spezie. Le ricette innovative e vegan garantiscono il massimo del gusto e dell'apporto nutrizionale.

## Ingredienti:

**DELIZIA CAPPELLI:** Semola integrale di grano duro varietà S.Cappelli, lievito madre, olio evo, vino bianco, sale marino integrale

**MOMENTI DI KHORASAN:** Semola integrale di khorasan, lievito madre, olio evo, vino bianco, sale marino integrale

**AMOR DI FARRO:** Farina integrale di farro, lievito madre, olio evo, vino bianco, sale marino integrale

**DOPIA BONTÀ SEGALE E FARRO:** Farina integrale di segale, farina integrale di farro, olio evo, vino bianco, semi di sesamo, sale marino integrale

**AL FINOCCHIO:** semola di grano duro varietà S.Cappelli, farina tipo 0 varietà Abbondanza, lievito naturale, olio extra vergine di oliva, vino bianco, semi di finocchio, sale marino integrale

**NERO DI SESAMO:** Semola di grano duro varietà cappelli, farina tipo 0 varietà Abbondanza, lievito madre, olio evo, vino bianco, semi di sesamo, sale marino integrale

**FANTASIA DI SEMI:** Farina tipo 0 varietà Abbondanza, lievito madre, olio evo, vino bianco, semi di sesamo, semi di papavero, semi di lino, semi di zucca, semi di girasole, sale marino integrale

**MAGIA DI SPEZIE:** Farina tipo 0 varietà Abbondanza, lievito madre, olio evo, vino bianco, curcuma, paprica, cardamomo, sale marino integrale

**GRISSINI NATURALE ABBONDANZA:** Semola di grano duro varietà cappelli, farina tipo 0 varietà Abbondanza, lievito madre, olio evo, vino bianco, sale marino integrale

**GRISSINI AL SESAMO NERO:** Semola di grano duro varietà cappelli, farina tipo 0 varietà Abbondanza, lievito madre, olio evo, vino bianco, semi di sesamo, sale marino integrale



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Farine da grano Italiano



Coltivazione

Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura a pietra: Emilia Romagna  
Molitura: Basilicata e Puglia



Allergeni

Soia, lattosio, frutta a guscio, sesamo (vedi elenco ingredient)



(Slowpack)

Cartoncino: Carta

Sacchetto: Plastica

# Linea Taralli

## Tipologie taralli

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
150TKHOR	MOMENTI DI KHORASAN	150g	9	16
150TCAPP	DELIZIA CAPPELLI	150g	9	16
150TFARR	AMOR DI FARRO	150g	9	16
150TSEG	DOPPIA BONTÀ SEGALE E FARRO	150g	9	16
150TFIN	AL FINOCCHIO	150g	9	16
150TSESN	NERO DI SESAMO	150g	9	16
150TSEM	FANTASIA DI SEMI	150g	9	16
150TSPE	MAGIA DI SPEZIE	150g	9	16

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



**150TKHOR**  
**MOMENTI DI KHORASAN**



**150TCAPP**  
**DELIZIA CAPPELLI**



**150TFARR**  
**AMOR DI FARRO**



**150TSEG**  
**DOPPIA BONTÀ SEGALE E FARRO**



**150TFIN**  
**AL FINOCCHIO**



**150TSESN**  
**NERO DI SESAMO**



**150TSEM**  
**FANTASIA DI SEMI**



**150TSPE**  
**MAGIA DI SPEZIE**



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Farine da grano Italiano



Coltivazione

Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura a pietra: Emilia Romagna

Molitura: Basilicata e Puglia



Allergeni

Soia, lattosio, frutta a guscio, sesamo (vedi elenco ingredient)



(Slowpack)

Cartoncino: Carta

Sacchetto: Plastica

# Linea tarallini Luce® integrale

## Ingredienti:

63,78% Farina integrale mix grani antichi Luce® \*, Vino bianco\*, Olio extravergine di oliva\*, sale. \* Da agricoltura biologica

## Tipologia tarallini Luce®

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
40TLU	<b>TARALLINI LUCE® INTEGRALE</b>	40g	12	50

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



**TARALLINI LUCE® INTEGRALI**



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Farine da grano Italiano



Coltivazione: Emilia Romagna



Molitura : Emilia Romagna



Allergeni

Sesamo e soia (vedi elenco ingredienti)



(Slowpack)

Sacchetto: Plastica

# Linea grissini

## Tipologie grissini

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
150GNAT	NATURALE ABBONDANZA	150g	9	16
150GSES	AL SESAMO NERO	150g	9	16



**150GNAT**  
**NATURALE ABBONDANZA**



**150GSES**  
**AL SESAMO NERO**



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Farine da grano Italiano



Coltivazione  
Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura a pietra: Emilia Romagna  
Molitura: Basilicata e Puglia



Allergeni  
Soia, lattosio, frutta a guscio, sesamo (vedi elenco ingredienti)



(Slowpack)  
Cartoncino: Carta  
Sacchetto: Plastica

# Linea biscotti

Realizzati in un panificio artigianale pugliese, questi biscotti uniscono la tradizione con l'innovazione delle ricette sviluppate da AmoreTerra.

La tradizione si riconosce nella lavorazione a mano che rende ogni biscotto un pezzo unico, oltre che nella scelta di materie prime italiane come i grani antichi e l'olio extra vergine d'oliva (usato al posto di altri grassi meno salutari).

L'innovazione nelle ricette a basso contenuto di zuccheri (meno di 5 g ogni 100 g di prodotto), ottenute grazie alla scelta del malto d'orzo come dolcificante. Inoltre tutti i nostri biscotti sono adatti anche ai vegani e prodotti con lievito madre o senza lievito.

## Ingredienti:

**CIOCCO UVETTA:** Farina di grano tenero tipo 0 varietà Abbondanza, fecola di patate, olio extravergine di oliva, malto d'orzo, cioccolato fondente (zucchero di canna, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia), uva passa, bicarbonato di sodio, vaniglia

**AMOR DI FARRO:** Sfarinato integrale di farro, fecola di patate, olio extravergine di oliva, malto d'orzo, bicarbonato di sodio, vaniglia

**ARMONIA NATURALE:** Farina di grano tenero tipo 0 varietà Abbondanza, fecola di patate, olio extra vergine di oliva, malto d'orzo, bicarbonato di sodio, vaniglia



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Farine da grano Italiano



Coltivazione

Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura a pietra: Emilia Romagna

Molitura: Basilicata e Puglia



Allergeni

Soia, lattosio, frutta a guscio, sesamo (vedi elenco ingredienti)



(Slowpack)

Cartoncino: Carta

Sacchetto: Plastica

# Linea biscotti

## Tipologie biscotti

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
150TCAPP	<b>AMOR DI FARRO</b>	150g	9	16
150BVEG	<b>ARMONIA NATURALE</b>	150g	9	16
150TSEG	<b>CIOCCO UVETTA</b>	150g	9	16

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



**150BVEG**  
**ARMONIA NATURALE**



**150BCIOCV**  
**CIOCCO UVETTA**



**150BFAR**  
**AMOR DI FARRO**



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Farine da grano Italiano



Coltivazione

Puglia, Basilicata e Emilia Romagna



Molitura a pietra: Emilia Romagna

Molitura: Basilicata e Puglia



Allergeni

Soia, lattosio, frutta a guscio, sesamo (vedi elenco ingredienti)



(Slowpack)

Cartoncino: Carta

Sacchetto: Plastica





LINEA

Composte

# Linea composte di frutta

Questa linea di composte è realizzata con sola frutta, **senza pectina e senza zuccheri raffinati**, per una presenza di zuccheri semplici nel prodotto finito più bassa che nelle confetture e marmellate.

È ottenuta a partire da **una percentuale di frutta superiore al 100%**: sono stati infatti utilizzati fino a 130 g di frutta ogni 100 g di prodotto, perché durante la cottura avviene una perdita di peso.

**Si chiamano composte** proprio in virtù di questi valori aggiunti. Le confetture e le marmellate contengono meno frutta, inoltre possono avere fino a 25 tipi di additivi, mentre le composte al massimo 4 (ma la nostra linea è addirittura **senza additivi**).

## Ingredienti:

**COMPOSTA DI MIRTILLO:** mirtillo\* (utilizzati 120g di mirtillo\* per 100g di prodotto finito), zucchero d'uva\*. \*bio

**COMPOSTA DI ALBICOCHE:** albicocca\* (utilizzati 110g di albicocca\* per 100g di prodotto finito), zucchero d'uva\*. \*bio

**COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO:** Frutti di bosco\* in proporzione variabile (more\*, mirtilli\*, fragole\*, lamponi\*) utilizzati 110g di frutti di bosco\* per 100g di prodotto finito, zucchero d'uva\*. \*bio

**COMPOSTA DI FRAGOLE:** fragole\* (utilizzati 130g di fragole\* per 100g di prodotto finito), zucchero d'uva\*. \*bio

**COMPOSTA ARANCIA E ZENZERO:** Arancia\* 60%, zucchero d'uva\*, purea di mela concentrata\*, zenzero\* 1%. \*bio

**COMPOSTA DI AGRUMI:** Agrumi\* in proporzione variabile (arancia\*, limone\*, clementina\*) 60%, zucchero d'uva\*, purea di mela concentrata\*. \*bio



Biologico



Filiera AmoreTerra



Prodotti ITALIA/UE



Solo zuccheri della frutta



Senza pectina aggiunta



Vasetto: GL 70 Vetro  
Capsula: C/FE 91 Metallo



# Linea composte di frutta

## Tipologie

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
220MIRT	COMPOSTA DI MIRTILLI	220g	36	6
220ALBI	COMPOSTA DI ALBICOCHE	220g	36	6
220FRAG	COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO	220g	36	6
220BOSC	COMPOSTA DI FRAGOLE	220g	36	6
220ARZE	COMPOSTA DI ARANCE E ZENZERO	220g	36	6
220AGRU	COMPOSTA DI AGRUMI	220g	36	6

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



Biologico



Filiera AmoreTerra



Prodotti ITALIA/UE



Solo zuccheri della frutta



Senza pectina aggiunta



Vasetto: GL 70 Vetro

Capsula: C/FE 91 Metallo



LINEA

Miele crudo

# Miele biologico crudo

## Origine del miele: ITALIA

Miele biologico di qualità superiore ottenuto esclusivamente con prodotti naturali per la cura delle api e con un metodo di **produzione artigianale**.

Tutti i nostri mieli **rispettano i metodi dell'apicoltura biologica** che vieta l'utilizzo di sostanze chimiche nella cura delle api. Proviene da arnie poste in Italia, in territori incontaminati vicini ad aziende biologiche. In questo modo ci assicuriamo che nel vasetto finisca solo il **miele più puro**, così come è stato prodotto dalle api, **non alterato da agenti chimici o trattamenti invasivi**.

È il miele ideale per chi cerca la qualità più alta e il rispetto della natura.

Il nostro miele è stato insignito dall'osservatorio nazionale del miele "grandi mieli d'italia" della goccia d'oro e della medaglia d'oro da BiolMiel per svariati anni.

## Ingredienti:

**MIELE ARANCIO:** 100% miele Arancio

**MIELE ACACIA:** 100% miele Acacia

**MIELE MILLEFIORI:** 100% miele Millefiori

**MIELE SULLA:** 100% miele Sulla

**MIELE CASTAGNO:** 100% miele Castagno

**POLLINE POLIFLORA:** polline poliflora\*. \*bio



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Basilicata



VASETTO: GL 70 Vetro  
CAPSULA: C/FE 91 Metallo

# Miele biologico crudo

## Tipologie

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
MB01	MIELE ARANCIO	500g	18	12
MB02	MIELE ACACIA	500g	18	12
MB06	MIELE MILLEFIORI	500g	18	12
MB07	MIELE SULLA	500g	18	12
MB05	MIELE CASTAGNO	500g	18	12
0099	POLLINE POLIFLORA	500g	18	12

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



**MB01  
MIELE ARANCIO**



**MB02  
MIELE ACACIA**



**MB06  
MIELE MILLEFIORI**



**MB07  
MIELE SULLA**



**MB05  
MIELE CASTAGNO**



**0099  
POLLINE POLIFLORA**



Biologico



Filiera AmoreTerra



100% Basilicata



VASETTO: GL 70 Vetro

CAPSULA: C/FE 91 Metallo

# Liquore artigianale

Prodotto con pochi e semplici ingredienti, questo liquore artigianale prende vita in un piccolo laboratorio ai piedi del massiccio del Pollino con una ricetta ideata da AmoreTerra.

È realizzato con **Limoni IGP di Rocca Imperiale** di origine biologica e italiani.

È dolcificato con zuccheri della frutta (mosto d'uva): l'assenza di zuccheri aggiunti permette di ottenere una **bassa gradazione alcolica** (meno del 20%) e lo rende perfetto non solo come digestivo, ma anche come piacevole aperitivo mescolato con acqua o seltz.

## Ingredienti:

Acqua, alcol\*, 5% aroma naturale di limone, mosto concentrato d'uva - \*bio - Aroma naturale: ottenuto dalla macerazione in soluzione idro-alcolica di bucce di limoni (biologico)

SKU	FORMATO	PESO	TMC	PPC
L004	<b>LIQUORE DI LLIMONI</b>	500ml	n.c.	6

TMC = termine minimo di conservazione (in mesi)

PPC = pezzi per cartone



**L004**  
**LIQUORE DI LIMONI**



Biologico



Filiera AmoreTerra



Coltivazione  
Calabria



Vasetto: GL 70 Vetro

# Formati sfusi e horeca

## FORNAI

AmoreTerra consegna le sue farine sempre fresche, moliamo il quantitativo richiesto di volta in volta così da lavorare una materia prima di altissimo livello.

**Consegnamo farine in formati da 5kg o 25 kg.**

## CATERING

Fornisci ai tuoi chef dei prodotti italiani di alta qualità, attraverso la **consegna di pasta sfusa in sacchi.**

## RISTORANTI

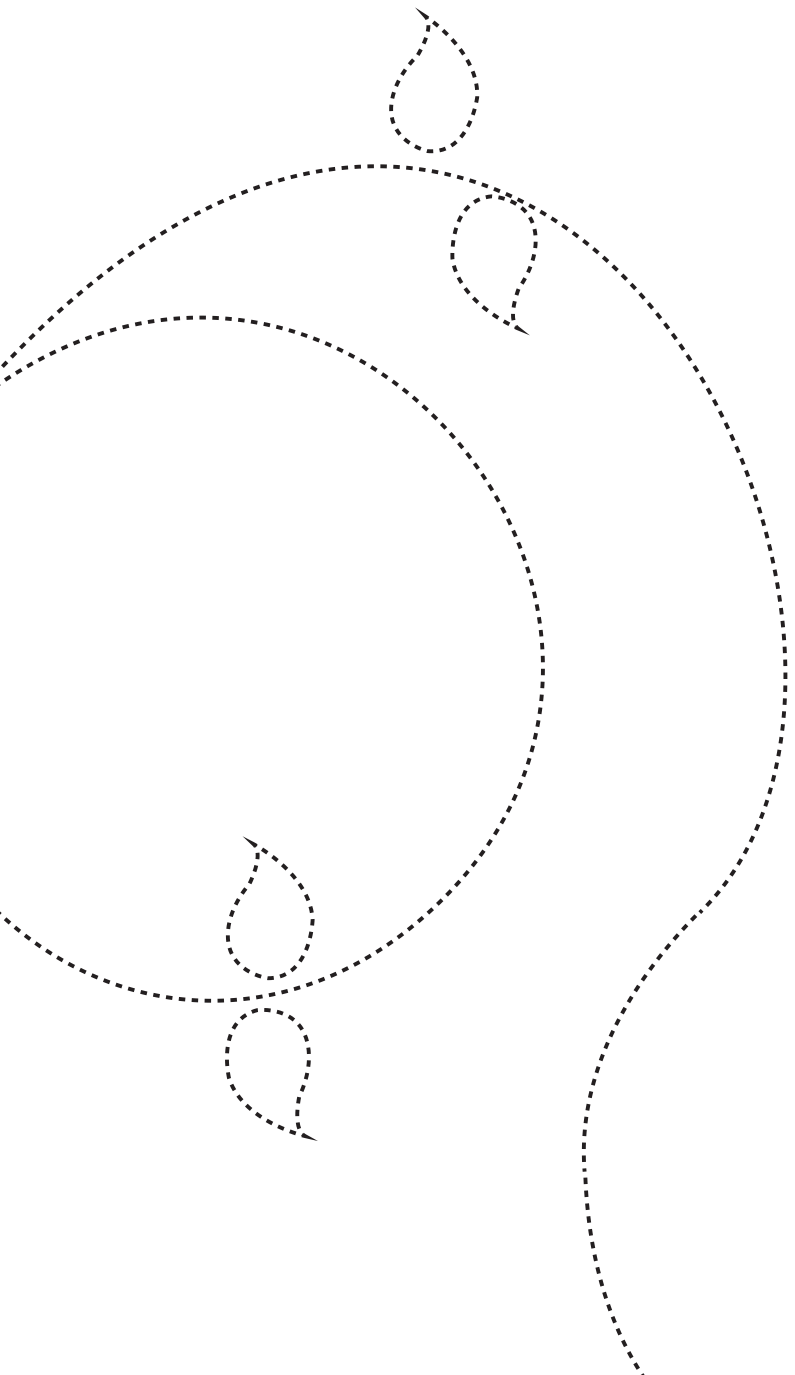
Con AmoreTerra porti nel tuo ristorante una linea completa di prodotti di filiera biologica italiana, **tutti da raccontare ai tuoi clienti** indicando i luoghi esatti di provenienza delle materie prime, i laboratori di trasformazione e le caratteristiche che li rendono unici.





**AmoreTerra<sup>®</sup>**  
Bio Filiera Italia

**Sai  
cosa  
mangi** 



# AmoreTerra<sup>o</sup>

Bio Filiera Italia

Sede legale  
viale IV Novembre 180, Cislago (Varese)

Sede operativa e magazzino  
Corbetta (Milano)

[amoreterra.com](http://amoreterra.com)

