

# CATALOGO PRODOTTI 2024



BECAUSE WE BELIEVE IN NATURE



## *Chi Siamo*

L'azienda agricola **AlpBerries di Giacomelli Michele** nasce nel 2016 con la volontà di coltivare piante di piccoli frutti adottando i canoni dell'*Agricoltura Biologica*.

Seguire le orme di famiglia, guardando al futuro ed al rispetto della natura, è stato il principio che mi ha spinto, all'età di 20 anni, ad intraprendere la strada dell'agricoltura. *“Sono convinto che il futuro sia nelle mani dei giovani e di tutti coloro che si sentano sensibili ai temi ambientali e naturali.”*

Per questo motivo l'azienda ha mosso i primi passi con la coltivazione di piante di piccoli frutti che NON prevedesse l'utilizzo di pesticidi, per poi iniziare, dopo un paio di anni, con la produzione di trasformati. Appoggiandosi inizialmente ad altre realtà presenti sul territorio Trentino, dai piccoli frutti coltivati sono stati così prodotti nettari, sciroppi e confetture. La continua voglia di crescere e di sperimentare hanno portato alla coltivazione di grani antichi quali farro, orzo, segale, avena, grano saraceno, canapa e girasole da cui poter ottenere gli olii e le farine più pregiate. Con il passare degli anni la passione per il mondo dei trasformati (dolci e successivamente salati) e la coltivazione di cereali ha quindi preso il sopravvento facendo nascere e concretizzare un progetto molto ambizioso: *la realizzazione di un proprio laboratorio di trasformazione*. Dopo 2 anni di progetti e sogni, finalmente a gennaio 2022 sono iniziati i lavori per la costruzione del laboratorio e dell'annesso punto vendita, i quali hanno visto l'inaugurazione ufficiale nella primavera del 2024. Grazie a questo progetto i nostri prodotti sono marchiati **100% AlpBerries**. Il laboratorio è organizzato in maniera tale da poter lavorare tutte le colture coltivate, riuscendo così a rendere completamente autonoma l'azienda nel settore della trasformazione.

Vi invitiamo a farci visita per scoprire la nostra realtà e a seguirci sui social per rimanere connessi con noi e scoprire molte altre novità che il 2025 ci/vi riserverà.

Un caro saluto,  
*Giacomelli Michele*

# Indice

Chi Siamo .....	2
Le nostre Confetture Extra.....	4
Le nostre Confetture Extra.....	5
I nostri Nettari di Frutta .....	6
I nostri sciroppi di frutta .....	7
Il nostro Miele Non Miele .....	8
I nostri Preparati .....	9
I nostri Preparati .....	10
I Nostri Biscotti.....	11
I nostri Ortaggi in Agrodolce.....	12
I nostri Ortaggi in Agrodolce.....	13
I nostri Sott'olio .....	14
Le nostre Farine .....	15
Le nostre Farine .....	16
I nostri Cereali.....	17
La nostra Pasta Secca.....	18
I nostri Sughì Vegetali .....	20
I nostri Sughì Vegetali .....	21
Le nostre Salse .....	22
Il Nostro Aceto .....	23
I Nostri Crauti.....	24
Si preparano su ordinazione cesti/borse/scatole regalo* con la massima personalizzazione.....	25
Contatti .....	26

## Le nostre Confetture Extra

### Conosci la differenza tra marmellata, confettura e confettura extra?

Entrambe le preparazioni hanno bisogno di frutta e zucchero per essere prodotte, la differenza sta nel tipo e nella quantità di frutta utilizzata.

La marmellata è un prodotto fatto esclusivamente di agrumi. Contiene sia la polpa che la scorza dell'agrume.

La **confettura** invece è il prodotto che contiene purea di tutti gli altri tipi di frutta. Può contenere pezzi di frutta, ma la consistenza generale del prodotto è piuttosto liscia e spalmabile.

La differenza tra confettura e **confettura extra** sta nella percentuale di frutta utilizzata per la loro produzione: nella confettura extra è in quantità maggiori rispetto alla confettura.

### Come viene prodotta la nostra confettura extra?

Partiamo dalla frutta fresca e lavata che viene ridotta in purea. Grazie al vuoto combinato con il calore la purea viene portata ad ebollizione a bassa temperatura mantenendo integri i nutrienti ed eliminando gran parte dell'acqua, concentrando così il prodotto e addensandolo: non vengono quindi utilizzate pectine o addensanti. Il passo successivo è l'aggiunta dello zucchero di canna, invasettare e pastorizzare il prodotto.



Confettura extra  
di Lamponi  
200 g



Confettura extra di  
Fragola e Aronia  
200 g



Confettura extra  
di Frutti di Bosco  
200 g

# Le nostre Confetture Extra



Confettura  
extra di More  
200 g



Confettura extra  
di Zucca e Pere  
200 g



Confettura extra  
di Aronia  
200 g



Confettura extra  
di Fragola  
200 g



Confettura extra  
di Ribes Rosso  
200 g

## *I nostri Nettari di Frutta*

### **Conosci la differenza tra succo, nettare e bevanda a base di frutta?**

Il succo è ottenuto dalla spremitura della frutta ed è composto al 100% da questa.

Il **nettare** invece si ottiene unendo la purea di frutta all'acqua ed allo zucchero o miele.

Tutto ciò che normalmente chiamiamo succo si riferisce invece alla bevanda a base di frutta alla quale vengono aggiunti zuccheri, aromi, vitamine ed altri composti.

### **Come viene prodotto il nostro nettare?**

Partiamo dalla frutta fresca e lavata che viene ridotta in purea. A questa viene aggiunta l'acqua e lo zucchero di canna. Successivamente il prodotto viene imbottigliato e pastorizzato.



Nettare di Mirtillo  
200 ml



Nettare di Lamponi  
200 ml



Nettare di More  
200 ml



Nettare di Ribes Rosso  
200 ml

# I nostri sciroppi di frutta

## Cosa è lo sciroppo?

Lo **sciroppo** è un prodotto a base di purea di frutta (minimo 65%) e zucchero. Per essere consumato deve essere diluito con acqua in proporzione variabile in base alla tipologia di sciroppo e alle preferenze personali.

## Come viene prodotto il nostro sciroppo?

Partiamo dalla frutta fresca e lavata che viene ridotta in purea, a questa viene aggiunto dello zucchero di canna. Il prodotto viene imbottigliato e successivamente pastorizzato.



Sciroppo di  
Ribes rosso  
500 ml

Sciroppo di  
Aronia  
500 ml

Sciroppo di  
Lamponi  
500 ml

Sciroppo di fiori  
di Sambuco  
500 ml

Sciroppo di  
Ribes Nero  
500 ml

# Il nostro Miele Non Miele

## Che cosa è il miele Non Miele?

Il nostro **miele** viene considerato "vegano" perché non è prodotto dalle api ma dall'infusione dei fiori di tarassaco in acqua. Questo miele può essere utilizzato per la produzione di torte ed in moltissime altre ricette senza distinzione dal miele che tutti noi conosciamo.



Miele non miele di  
Tarassaco  
220 g

## Come viene prodotto il nostro miele?

Il primo passo è una lunga infusione dei fiori di Tarassaco in acqua.

L'infuso viene poi filtrato per renderlo limpido e privo di impurità.

Successivamente il liquido viene concentrato utilizzando la combinazione vuoto - calore, permettendo così di rimuovere l'acqua in eccesso e di addensare il prodotto. Viene poi aggiunto lo zucchero di canna, invasato e pastorizzato.

# I nostri Preparati

## Che cosa sono?

Siete alla ricerca di un'ottima idea regalo per gli amanti dei fornelli e non? Provate i nostri preparati, basterà aggiungere pochi e semplici ingredienti, seguire la ricetta presente in etichetta e gustare così ottimi **Cookies ai Mirtilli Rossi e Cioccolato**, **Muffin alle Gocce di Cioccolato**, il nostro **Mix di farine per Pane Multicereale con Semi Di Girasole, Zucca E Sesamo**, la **Zuppa con Farro e Orzo!** Novità di quest'anno **l'Orzotto alle Fragole** e i **Muesli** per le vostre colazioni più buone!



Preparato per  
Cookies ai Mirtilli Rossi  
e Cioccolato

Preparato per Muffin  
alle Gocce di  
Cioccolato

Preparato per Pane  
Multicereale con semi

## *I nostri Preparati*



Preparato per Zuppa  
con Orzo e Farro



Preparato per  
Orzotto alle fragole



Muesli



## *I Nostri Biscotti*

Piacciono a grandi e piccini. Si possono mangiare a colazione ed anche a merenda. Sono uno snack nutriente e goloso. Di cosa sto parlando? Dei nostri fantastici **Biscotti Con Gocce Di Cioccolato** ovviamente!!!



Biscotti con Gocce di Cioccolato  
300 g

### Come vengono prodotti i nostri Biscotti?

Grazie alla combinazione della nostra farina di Grano Duro ed al cioccolato nascono questi squisiti biscotti artigianali!

**IN ARRIVO  
ANCHE CON  
PICCOLI  
FRUTTI!!**

# I nostri Ortaggi in Agrodolce

## Cosa significa Agrodolce?

L'**agrodolce** è una tecnica di conservazione che si utilizza da moltissimi anni. Questa tecnica combina l'acidità dell'aceto con la dolcezza dello zucchero, da qui proprio il nome. Gli ortaggi in agrodolce vengono serviti come antipasto o come accompagnamento ai secondi piatti.

## Come vengono prodotti i nostri Agrodolce?

Vengono utilizzati gli ortaggi freschi di nostra produzione, i quali una volta selezionati e puliti vengono tagliati in pezzi, scottati in aceto, sistemati nei vasetti e ricoperti da una miscela di acqua, aceto di mela, zucchero di canna e sale. I vasetti vengono poi pastorizzati.



Giardiniera in Agrodolce

Peso totale 630 g

Peso sgocciolato 400 g



Cetriolini in Agrodolce

Peso totale 430 g

Peso sgocciolato 220 g

## *I nostri Ortaggi in Agrodolce*



Porri in Agrodolce

Peso totale 380 g

Peso sgocciolato 230 g



Pomodori Verdi in  
Agrodolce

Peso totale 400 g

Peso sgocciolato 250 g



Cipolle Rosse in  
Agrodolce

Peso totale 380 g

Peso sgocciolato 280 g

# I nostri Sott'olio

## Cosa significa Sott'olio?

Anche il **sott'olio** è una tecnica di conservazione degli alimenti utilizzata da molti anni. La differenza con l'agrodolce sta nell'assenza dell'aceto. Anche i prodotti sott'olio vengono serviti come antipasto o come contorno.



Radicchio  
Sott'olio

Peso totale  
340 g

Peso  
sgocciolato  
280 g

## Come vengono prodotti i nostri Sott'olio?

Vengono utilizzati gli ortaggi freschi di nostra produzione, i quali una volta selezionati e puliti vengono scottati in aceto.

Successivamente, gli ortaggi vengono sistemati nei vasetti, ricoperti con olio EVO, di semi di Girasole e infine pastorizzati.

**IN ARRIVO  
MELANZANE  
SOTT'OLIO**



Finocchio  
Sott'olio

Peso totale  
380 g

Peso  
sgocciolato  
250 g



Verdure  
Grigliate  
Sott'olio

Peso totale  
365 g

Peso  
sgocciolato  
250 g

## Le nostre Farine

### Farina di Grano Tenero tipo 2, farina di Farro, farina di Segale e farina di Mais da Polenta... le conosci tutte?

La **Farina di Grano Tenero tipo 2** viene utilizzata per creare molti lievitati come pizza e focacce ma anche torte e biscotti. Anche la **Farina Di Farro** può essere utilizzata in molte ricette, principalmente dolci, come biscotti e torte. La **farina di Segale** è invece uno degli ingredienti principali del pane nero. Infine, la **Farina di Mais** viene utilizzata per la produzione della nostra amata polenta trentina ma anche come ingrediente per impasti di pane, pizza e grissini.

### Come vengono prodotte le nostre farine?

I cereali coltivati in azienda, dopo la trebbiatura, vengono lasciati essiccare naturalmente al sole. Successivamente, vengono macinati lentamente nel nostro mulino a pietra preservando così i profumi e le proprietà dei diversi cereali.



Farina di Mais da  
Polenta

1000 g



Farina di Grano  
Tenero di tipo 2

1000 g



Farina di Grano  
Duro

1000 g

# Le nostre Farine



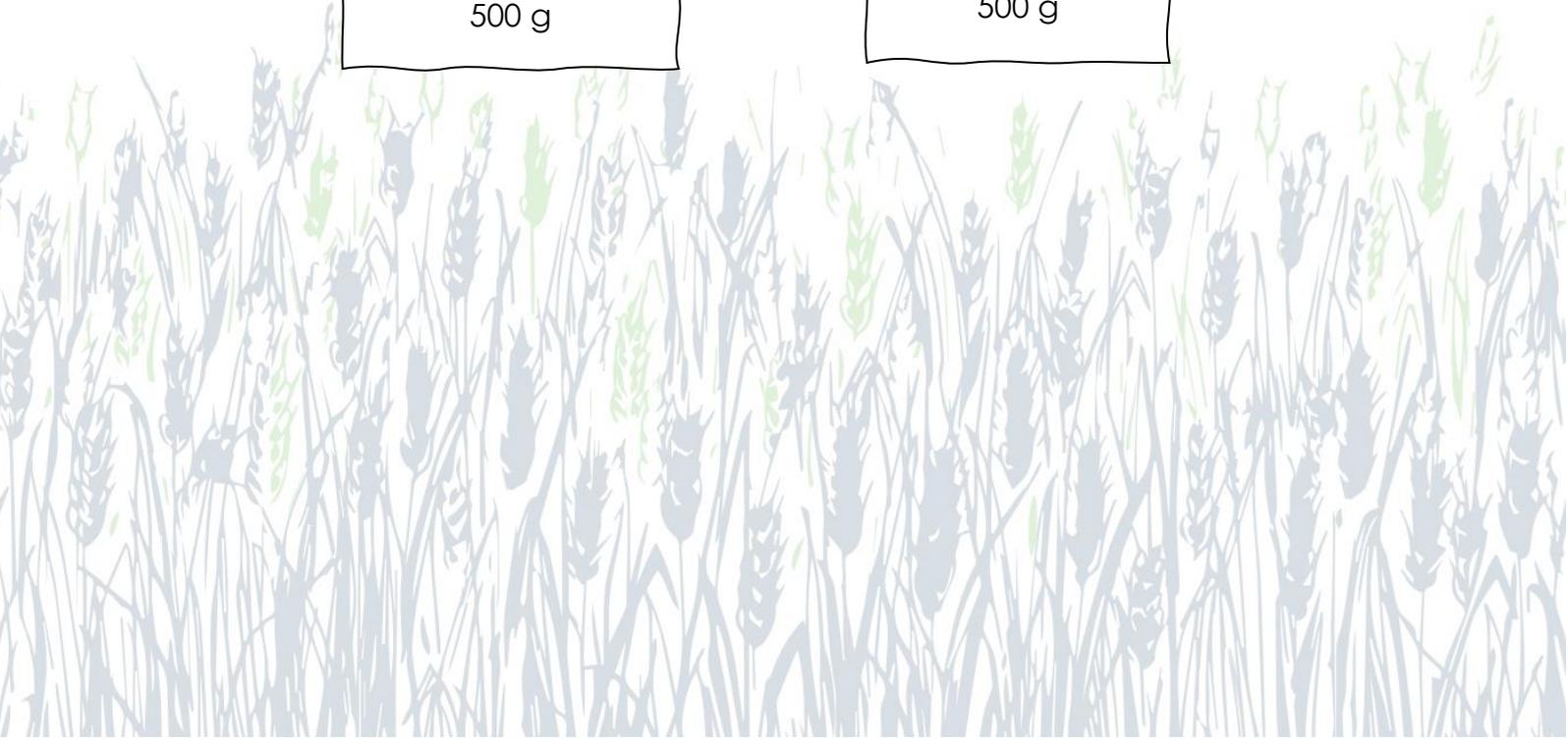
Farina di Segale

500 g



Farina di Farro

500 g



# I nostri Cereali

## Zuppa d'Orzo o Insalata di Farro?

Nel periodo invernale chi non ama una bella zuppa calda di verdure? Aggiungi il nostro **Orzo perlato** per renderla ancora più gustosa! Assapora anche in nostro **Farro perlato** creando un'insalata con tutto ciò che più ti piace!

## Come vengono prodotti i nostri cereali perlati?

I cereali dopo essere stati trebbiati vengono ventilati per eliminare le impurità; successivamente affrontano una prima fase di decorticatura utile a eliminare la glumella che avvolge il chicco.

Con la perlatura viene poi rimosso qualche decimo di millimetro di crusca rendendo il chicco più "morbido" e riducendo così i tempi di cottura.



Farro Perlato

500 g



Orzo Perlato

500 g

# La nostra Pasta Secca

## Chi non ama la pasta?

Per la produzione della pasta partiamo dalla coltivazione del Grano Duro e successiva macinazione a pietra. Si ottiene così la semola per la pastificazione. L'intera filiera viene eseguita da noi. Vengono prodotti diversi formati a seconda della trafila utilizzata: dalle tagliatelle ai maccheroni, dalle rustiche alle caserecce. Gli impasti sono diversi tra loro: ci sono **le Caserecce** prodotte con la semola di grano duro al 100%, i **Maccheroni** di farina di farro al 100% ed infine **le Rustiche** con farina di semola di grano duro e diversi ingredienti per creare tipologie di pasta differenti e sempre più gustose! Che aspetti, non vuoi assaggiarla?

## Come viene prodotta la nostra pasta?

Dopo aver ridotto il Grano Duro in semola questa viene unita all'acqua e mescolata accuratamente. L'impasto viene poi trafilato al bronzo e la pasta così ottenuta essiccata viene per circa 30 ore a bassa



### Le Rustiche

Pasta di semola di grano duro e **Mais**

250 g

### Maccheroni

Pasta di **Farro**

500 g

### Le Caserecce

Pasta di **Semola di Grano Duro**

500 g



### Le rustiche

Pasta di semola di grano duro al  
**Pino Mugo**

250 g



### Le rustiche

Pasta di semola di grano duro al  
**Teroldego**

250 g



### Le rustiche

Pasta di semola di grano duro  
all'**Ortica**

250 g



### Le rustiche

Pasta di semola di grano duro e  
**farina di grano Saraceno**

250 g

## I nostri Sughí Vegetali

### **Non sai come condire la nostra pasta? Ti diamo noi un suggerimento!**

Avete mai provato il **Pesto di Radicchio**, il **Pesto di Cavolo Nero** ed il **pesto di zucchini**? Racchiudono tutto il sapore della verdura arricchiti con mandorle, noci, olio EVO e formaggio Trentingrana. Ottimi come condimento per la nostra pasta, ma perché non provarli su dei crostini di pane durante l'aperitivo? Il **Ragù dell'orto**, non il solito ragù! Prodotto vegetariano con la verdura fresca di stagione nel quale assaporare l'orto in vasetto. Non può mancare la **salsa piccante Red Hot Chili** con la quale accendere le vostre serate! Da gustare con delle patatine oppure come condimento per la pasta! Il **Sugo Alle Melanzane**? Un'altra ottima scelta salutare!

### **Come vengono prodotti i nostri pesti e i sughí?**

Partiamo dalla verdura fresca e pulita che viene tagliata in pezzetti e frullata, a questa viene aggiunto l'olio EVO, le mandorle, le noci ed il Trentingrana. Il prodotto viene invasettato e successivamente sterilizzato.

Per il ragù invece la verdura viene tagliata in pezzettoni e successivamente aggiunta al soffritto di cipolle. Viene poi addizionata la nostra passata di pomodoro, invasettato il prodotto e pastorizzato.

Per la Red Hot Chili AlpBerries utilizziamo i nostri peperoncini piccanti accompagnati alla salsa al pomodoro per creare un'ottima crema! Per il sugo alle melanzane viene fatto il soffritto con cipolle e aglio e aggiunte poi le melanzane.



Ragù Vegetale

200 g



Red Hot Chili  
AlpBerries

200 g



Sugo alle  
Melanzane

200 g

# *I nostri Sughi Vegetali*



Pesto di  
Radicchio

200 g



Pesto di Cavolo  
Nero

200 g



Pesto di Zucchine

200 g



## Le nostre Salse

### È ora dell'aperitivo?

Accompagna il tuo aperitivo con dei crostini di pane farcito con la nostra **Tartare di Cetriolini!** Aggiungi dei salumi, qualche pezzo di formaggio e la nostra **Confettura Extra di Fragole e Peperoni** oppure la **Composta Di Cipolle Rossa!** Avrai conquistato i tuoi ospiti!

### Come vengono prodotte le nostre salse?

La confettura extra di fragole e peperoni viene prodotta come le nostre confetture dolci.

Per la tartare di cetriolini invece vengono tritati i cetriolini freschi, aggiunto l'olio EVO, sale, zucchero di canna e un pizzico di Maggiorana.

Prova, inoltre, la nostra composta di cipolla rossa prodotta dalla purea di cipolle che viene insaporita con aceto balsamico e fatta caramellare con zucchero di canna. Viene poi aggiunto olio e alloro per dare un tocco in più di sapore!



Composta di Cipolla  
Rossa  
150 g



Tartare di Cetriolini  
150 g



Confettura extra di  
Fragole e Peperoni  
150 g

# Il Nostro Aceto

100% **Aceto di Lamponi!**

Fatti cogliere dalle note aromatiche del lampone per condire le tue pietanze, dall'insalata alla carne. Un'esperienza diversa alla quale il nostro palato non è abituato!



## **Come viene prodotto il nostro aceto?**

Prodotto utilizzando lamponi freschi, i quali vengono ridotti in purea e successivamente vinificati facendoli fermentare.

Dopo circa 90 giorni di vinificazione il prodotto viene filtrato e fatto acetificare utilizzando specifici innesti di batteri acetici.

L'aceto viene quindi lasciato affinare e riposare per altri 45 gg, successivamente microfiltrato e imbottigliato.

Aceto di Lamponi

500 ml

# I Nostrí Crauti

Per un pranzo 100% Trentino non possono mancare i nostri **Crauti**! Goditeli insieme a dell'ottima polenta di Farina di Mais nelle nostre versioni: dai classici Crauti prodotti dal cavolo cappuccio verde, ai **Crauti Rossi** derivati dal cavolo cappuccio rosso a quelli classici con **carote** per un gusto più delicato!



Crauti  
670 g

## Come vengono prodotti i nostri crauti?

I cavoli cappucci coltivati sull'Altopiano della Vigolana vengono tagliati finemente ed inseriti in botti di acciaio inox assieme al sale per farli fermentare per 40 giorni. Dopodiché vengono invasettati e pastorizzati.



Crauti Rossi  
350 g  
670 g



Crauti  
con  
Carote  
350 g

*Si preparano su ordinazione  
cesti/borse/scatole regalo\* con la massima  
personalizzazione*

*\*I costi degli imballaggi vengono calcolati a parte dai prodotti*

*Ecco alcuni esempi preparati gli anni precedenti:*



## Contatti

*Vi invitiamo a venirci a trovare nel nostro nuovo punto vendita per scoprire tante altre novità e prodotti!*



Via Nogarole 6, Altopiano della Vigolana  
(fraz. Vigolo Vattaro)

### **Contatti:**

Michele Giacomelli

+39 3409962913

[alpberries@gmail.com](mailto:alpberries@gmail.com)

