fattoria
dell'uva

LE RADICI NEL PASSATO, LO SGUARDO RIVOLTO AL FUTURO

Fattoria dell'Uva è il racconto della tradizione che incontra l'innovazione. Che scopre nei prodotti quotidiani l'idea più rivoluzionaria. Che ci insegna il sapere antico capace di valorizzare nella sua interezza ogni prodotto della terra. Ma è soprattutto il racconto di sapori intensi, calibrati con cura per gratificare il palato più attento.

UN'AZIENDA CHE FA CONVIVERE ETICA E GUSTO DELLA TAVOLA

Il brand Fattoria dell'Uva nasce nel 2019 ad Aiello del Friuli: una giovane realtà in una terra carica di storia e valori contadini autentici. Alle sue spalle un'idea semplice e rivoluzionaria, che punta sulla sostenibilità e l'economia circolare, utilizzando i vinaccioli provenienti da selezionate aziende del territorio per creare nuove farine e nuovi prodotti da forno ricchi di valori nutrizionali e dal gusto vivo e leggero, capace di sorprendere i palati più raffinati.

UN PROCESSO ACCURATO

Il processo di produzione comincia dall'accurata selezione delle vinacce a bacca rossa provenienti da aziende vitivinicole venete e friulane tra le più attente.
I semi d'uva vengono quindi vagliati, perfezionati ed essiccati a basse temperature per evitare di alterare le loro preziose proprietà nutrizionali e preservare anche gli elementi più volatili e termosensibili.
Si passa quindi alla molitura, la delicata e accurata fase di macinazione, da cui si ottiene una farina straordinariamente leggera e saporita che unita a farine di grano attentamente scelte dà vita ai prodotti da forno gourmet firmati Fattoria dell'Uva.

IL SAPORE INCONTRA LA SALUTE

Totalmente priva di glutine e quindi adatta anche alle diete di celiaci e intolleranti, la farina di semi d'uva è un prodotto ricco di proprietà nutrizionali tra le più preziose.
È ricca di minerali, antiossidanti, grassi polinsaturi, fibre (60 grammi su 100) e proteine (10 grammi su 100): nutrienti preziosi per garantire a tutti benessere e salute.

IL PERFETTO EQUILIBRIO TRA LEGGEREZZA E GUSTO

LINEA SALATA

Friabili grissini gourmet, sfoglie croccanti, invitanti stuzzichini soffiati: una collezione di allettanti prodotti da forno salati, ideali come aperitivo in un locale attento alle moderne tendenze o per accompagnare le cene più eleganti sulle tavole che puntano a valorizzare e rileggere la tradizione.

LINEA DOLCI

Frollini e lievitati dolci di Fattoria dell'Uva stupiranno la vista, l'olfatto e il palato con note inedite e vive: perfetti per concludere con leggerezza una degustazione o un pasto che reinterpreta la cultura gastronomica tradizionale, ma ideali anche come spuntino veloce quando si vuole cedere senza rimpianti alla tentazione.

BISCOTTI BLANDÌ

LINEA DOLCI | FATTORIA DELL'UVA

BISCOTTI BLANDÌ

Morbidi e friabili, invitanti già al primo sguardo, ammaliano il palato con il loro sapore pieno, rotondo e ricco di sfumature.

Disponibili in confezioni da 200 gr

INGREDIENTI:
Farina di **grano** tenero tipo "1", **burro**, zucchero, farina di semi di vinacce d'uva rossa 30%, **uova**, sale. Può contenere **noci, nocciole, mandorle, soia, sesamo e altri frutti a guscio**.

Valori nutrizionali medi per 100g
Energia KJ 1840 / Kcal 442 | Grassi 26 g
di cui saturi 3,8 g | Carboidrati 40 g | di cui zuccheri 19 g
Fibre 9,8 g | Proteine 7,1 g | Sale 0,54 g

GRISSINI SOTTILI

GRISSINI SOTTILI

Stirati a mano con maestria artigianale,
partendo da una ricetta esclusiva che conserva
tutto il sapore della farina di vinaccioli.

Disponibile per le gastronomie nella versione da 20 cm
e per la ristorazione in quello da 20 e da 40 cm.
In confezione da 120 gr

INGREDIENTI:
Farina di **grano** tenero tipo "00", farina
di semi di vinacce d'uva rossa 20%,
olio di semi di girasole, lievito, sale.
Può contenere **noci, nocciole, mandorle,**
soia, sesamo e altri frutti a guscio.

Valori nutrizionali medi per 100g
Energia KJ 1370 / Kcal 327 | Grassi 14 g
di cui saturi 0,2 g | Carboidrati 40 g
di cui zuccheri 0 g | Fibre 8,3 g | Proteine 6,2 g | Sale 1,3 g

GRISSINI GRANDI

LINEA SALATA | FATTORIA DELL'UVA

GRISSINI GRANDI

Friabili e dal sapore pieno, sono ideali con il prosciutto e rappresentano il perfetto accompagnamento per aperitivi carichi di gusto.

Disponibile per la ristorazione nella versione da 20 e da 40 cm. In confezione da 120 gr

INGREDIENTI:
Farina di **grano** tenero tipo "00", farina di semi di vinacce d'uva rossa 20%, olio di semi di girasole, lievito, sale.
Può contenere **noci, nocciole, mandorle, soia, sesamo e altri frutti a guscio**.

Valori nutrizionali medi per 100g
Energia KJ 1370 / Kcal 327 | Grassi 14 g
di cui saturi 0,2 g | Carboidrati 40 g
di cui zuccheri 0 g | Fibre 8,3 g | Proteine 6,2 g | Sale 1,3 g

Una sorpresa per il palato: straordinaria croccantezza e sapore deciso, in uno snack soffiato perfetto per l'aperitivo.

LINEA SALATA | FATTORIA DELL'UVA

Una forma inedita per incuriosire già al primo sguardo e un sapore intrigante per stupire il palato con una friabilità inaspettata.

LINEA SALATA | FATTORIA DELL'UVA

Croccanti, briose, irresistibili: queste sfoglie sono un piacere che coinvolge tutti i sensi e regala un tocco in più ad aperitivi e cene attente ad ogni dettaglio.

LINEA SALATA | FATTORIA DELL'UVA

fattoria dell'uva

FATTORIA DELL'UVA È UN MARCHIO DI

G.S. Natural s.r.l. Via dell'Industria 1 - 33041 - Aiello del Friuli (UD)
tel .+39 0431 1990132 | cell. +39 347 3382967
info@fattoriadelluva.it | **www.fattoriadelluva.it**