

Ferrari Farm®

Biologicamente Differenti





“Noi siamo quello
che mangiamo”

“We are what we eat”

Ludwig Feuerbach - “L'uomo è ciò che mangia” - 1862



PRODOTTI / PRODUCTS

Biologicamente Differenti

UNICITÀ, QUESTA È LA FIRMA DI FERRARI FARM

Una raccolta di prodotti trasformati quali nettari di frutta, confetture, frutta omogeneizzata caratterizzati da una vasta tavolozza aromatica fatta di sapori autentici e naturali che rispecchiano il gusto dei frutti maturi, rispettano la natura e le sue sfumature. Sono prodotti con materie prime di qualità provenienti esclusivamente dal nostro frutteto biologico con l'idea di realizzare prodotti che riflettano le caratteristiche della frutta fresca. A differenza dei prodotti industriali, riprodotti nel corso dell'anno, i prodotti i-Farm sono diversi in ogni stagione, i loro gusti variano di anno in anno ed in funzione delle condizioni meteo; per questo motivo la loro produzione è limitata.

Analogo discorso per la nostra gamma di prodotti vegetali, spezie essiccate e vegetali in olio, che utilizzano esclusivamente materie prime provenienti dall'orto biologico aziendale senza utilizzo di concimi né trattamenti del terreno di nessun tipo, al fine di garantire un risultato finale di assoluta qualità e genuinità.

Riscopriamo materie prime tipiche, selezioniamo e lavoriamo solo materie prime fresche, rispettiamo tempi e metodi che consentono di mantenere colori e profumi senza ricorrere a conservanti, additivi, addensanti, antiossidanti.

UNIQUENESS, THIS IS THE SIGNATURE OF FERRARI FARM

A collection of processed products such as fruit nectars, jams, smoothies characterized by a wide palette made of authentic flavors and aromas that reflect the natural taste of ripe fruit and respect nature and its nuances. They are manufactured with high quality raw materials derived solely from our organic orchard with the idea to create products that reflect the characteristics of fresh fruit. Unlike industrial products, reproduced in the course of the year, i-Farm products are different in every season, their tastes vary from year to year and depending on the weather conditions, which is why their production is limited.

The same applies to our range of dried spices and vegetable in oil, which only use raw materials from the company organic garden, without the use of fertilizers or soil treatments of any kind, in order to guarantee a final result of the highest quality and authenticity.

Rediscover typical raw materials, we select only fresh raw materials, we respect times and methods that allow to keep colors and scents without the use of preservatives, additives, thickeners, antioxidants.

CONFETTURE EXTRA BIOLOGICHE ORGANIC EXTRA JAM

Le nostre confetture sono realizzate con un processo di trasformazione di carattere "artigianale" anche se automatico, per cui la quantità di frutta lavorata per ogni singolo batch non eccede la misura di 100Kg.

Le confetture sono confetture extra al 70% di frutta minimo, con un profumo intenso ed un gusto robusto, preparate utilizzando esclusivamente frutta autoctona della zona senza ricorrere a conservanti, additivi o coadiuvanti in genere. La frutta utilizzata è di primissima qualità e proviene esclusivamente dal nostro frutteto biologico; viene coltivata senza utilizzo alcuno di fertilizzanti, fitofarmaci e diserbanti di sintesi chimica, raccolta al giusto grado di maturazione e lavorata entro poche ore dalla raccolta. Lo zucchero inoltre proviene esclusivamente da coltivazioni biologiche.

Sono prodotti sani al 100%, particolarmente adatti ai bambini, ottimi da spalmare sul pane fresco, tostato a piacere, per una sana e nutriente colazione e sono indicate anche per la preparazione di ottimi dolci.

La durata minima di conservazione delle nostre confetture è di 24 mesi dalla data di produzione in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto il vasetto, si conserva per tre giorni circa in frigorifero.

Our jams are made with a process of transformation of "artisanal" character even if automatic, for which the amount of processed fruit for every single batch does not exceed the extent of 100Kg.

The jams are extra jam with 70% fruit minimal, with an intense perfume and a strong flavor, prepared using only fruit native of the farm area, without the use of preservatives, additives or adjuvant in general. The fruit used is of the highest quality and comes exclusively from our organic orchard, is grown without the use of any fertilizers, pesticides and herbicides of chemical synthesis, harvested at the right stage of ripeness and processed within hours of harvest. Sugar also comes exclusively from organic farms.

These products are 100% healthy, especially suitable for children, good for spreading on bread, toasted to taste, for a healthy and nutritious breakfast and are also suitable for the preparation of delicious desserts.

The date of minimum durability of our jam is 24 months from date of production in a cool, dry place. Once you open the jar, keep it for about three days in the refrigerator.

in tavola...
la frutta in tavola...





CONFETTURA EXTRA DI FICHI BIO

Mese di Raccolta: Luglio-Agosto
Confezione: 175g €

Dà un sapore delicato a fette biscottate e pane fresco. Ottima con Paté e formaggi stagionati. Consigliamo l'abbinamento con Brie, Formaggio di Fossa, Parmigiano, Pecorino Stagionato...



ORGANIC EXTRA JAM OF FIGS

Harvest Month: July-August
Package: 175g €

Gives a delicate flavor to biscuits and bread. Combines well with liver paté and seasoned cheese. We suggest pairing with Brie, Fossa cheese, Parmigiano, Pecorino...



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLA BIO

Mese di Raccolta: Giugno - Luglio
Confezione: 175g €

Ne suggeriamo l'utilizzo per la prima colazione, è ottima per la preparazione di crostate o da spalmare su pane o fette biscottate. È l'ideale per la creazione di dolci al cioccolato. Si sposa anche bene con formaggi come la caciotta.



ORGANIC EXTRA JAM OF STRAWBERRY

Harvest Month: June - July
Package: 175g €

We suggest that you use for breakfast, it is excellent for making pies or spread on bread or biscuits. It is ideal for creating chocolate desserts. It goes also well with cheeses such as Caciotta



CONFETTURA EXTRA DI SUSINA BIO

Mese di Raccolta: Agosto
Confezione: 175g €

Ottimo ed ideale ripieno per dolci da forno. È particolarmente consigliata negli abbinamenti che cercano un contrasto di sapori; da apprezzare con ricotta e formaggi freschi o con formaggi a pasta dura.



ORGANIC EXTRA JAM OF PLUM

Harvest Month: August
Package: 175g €

Excellent and ideal for cakes filling. It is particularly recommended in the combinations looking for a contrast of flavors; to be appreciated with ricotta cheese and fresh cheese or with hard cheeses.



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCA BIO

Mese di Raccolta: Agosto
Confezione: 175g €

Ne suggeriamo l'utilizzo per la prima colazione e per la farcitura di dolci da forno. Trova ottimo abbinamento con i formaggi di capra di media stagionatura e per la preparazione di risotti.



ORGANIC EXTRA JAM OF APRICOT

Harvest Month: August
Package: 175g €

We suggest that you use for breakfast and for the topping of baked sweets. Find great pairing with medium-aged goat cheeses and for the preparation of risotto.

la frutta in tavola...



CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIA BIO

Mese di Raccolta: Giugno
Confezione: 175g €

Ideale per la colazione e dolci al cucchiaino. Delicatissima con formaggi caprini o ricotta. È dimostrato che una dieta ricca di ciliegie tiene lontano infarto e malattie vascolari.



ORGANIC EXTRA JAM OF CHERRY

Harvest Month: June
Package: 175g €

Ideal for breakfast and for making desserts. Delicate with goat cheese and ricotta. Has been shown that a diet rich in cherries keeps away myocardial and vascular disease.



CONFETTURA EXTRA DI PERA BIO

Mese di Raccolta: Settembre - Ottobre
Confezione: 175g €

Si sposa bene con il bollito misto, salumi e con formaggi saporiti e formaggi erborinati. In particolare suggeriamo l'abbinamento con i seguenti formaggi: Brie, Formaggio di Fossa, Grana o Parmigiano Reggiano, Pecorino Semi Stagionato e Crescenza.



ORGANIC EXTRA JAM OF PEAR

Harvest Month: September - October
Package: 175g €

It goes well with boiled meats, cold cuts and cheeses. In particular, we suggest pairing with the following cheeses: Brie, Fossa cheese, Parmigiano Reggiano or Grana, Half Seasoned Pecorino Cheese and Crescenza.



CONFETTURA EXTRA DI MELA BIO

Mese di Raccolta: Settembre - Ottobre
Confezione: 175g €

Si sposa bene con bolliti misti ed arrostiti di carne, su stuzzichini di polenta, oltre ad essere facilmente accostabile a formaggi quali Brie, Ricotta di Pecora e formaggio Caprino.



ORGANIC EXTRA JAM OF APPLE

Harvest Month: September - October
Package: 175g €

It goes well with boiled meats and roasted meats, on polenta appetizers, as well as being easily approachable with cheeses such as Brie, sheep ricotta and goat cheese.



CONFETTURA EXTRA DI CASTAGNA BIO

Mese di Raccolta: Ottobre - Novembre
Confezione: 175g €

Squisita sulle fette biscottate o sul pane, ottima per farcire crostate o come ripieno per dolci e pasticcini, gustoso accompagnamento per formaggi.



ORGANIC EXTRA JAM OF CHESTNUT

Harvest Month: October - November
Package: 175g €

Delicious on toast or bread, ideal for filling tarts or as a filling for cakes and pastries, tasty accompaniment to cheese.

la frutta da bere e da mangiare...



FRUTTA OMOGENEIZZATA E NETTARI BIOLOGICI ORGANIC FRUIT SMOOTHIES AND NECTARS

I PRIMI SEMPLICI SAPORI

La frutta utilizzata per la produzione dei nettari e della frutta omogeneizzata è di primissima qualità e proviene esclusivamente dal nostro frutteto biologico; viene coltivata senza utilizzo alcuno di fertilizzanti, fitofarmaci e diserbanti di sintesi chimica, raccolta al giusto grado di maturazione e lavorata entro poche ore dalla raccolta.

I nettari sono ottenuti dalla purea di frutta biologica cui si aggiungono zucchero di origine biologica e succo di limone. Il prodotto è, inoltre, omogeneizzato per evitare la separazione della purea e dell'acqua e poi pastorizzato rendendo superfluo l'uso di conservanti.

La frutta omogeneizzata non contiene conservanti ed è prodotta con sola frutta fresca biologica; viene, infatti, ottenuta dalla purea di frutta senza aggiunta di alcun ingrediente.

Sono prodotti sani al 100%, particolarmente adatti ai bambini, ma anche agli adulti, ottimi e sani per un break di metà giornata come indispensabile e naturale apporto di vitamine, minerali ed oligoelementi.

La durata minima di conservazione dei nostri nettari e della nostra frutta omogeneizzata è di 24 mesi dalla data di produzione in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto il vasetto, si conserva per tre giorni circa in frigorifero.

THE FIRST SIMPLE TASTES

The fruit used for the production of fruit nectars and fruit smoothies is top quality and comes exclusively from our organic orchard, is grown without the use of any fertilizers, pesticides and herbicides of chemical synthesis, harvested at the right stage of ripeness and processed within a few hours from the collection.

The nectars are produced from fruit puree plus organic sugar and organic lemon juice. The product is homogenized to avoid the separation of the puree and water and then pasteurized making superfluous the use of preservatives.

The smoothies fruit contains no preservatives and is made with only fresh organic fruit, is in fact obtained from fruit puree with no added ingredients.

These products are 100% healthy, especially suitable for children, but also adults, good and healthy for a mid-day break as necessary and natural vitamins, minerals and trace elements provision.

The date of minimum durability of our fruit nectars and our fruit smoothies is 24 months from the date of production in a cool, dry place. Once you open the jar, keep it for about three days in the refrigerator.

MELA OMOGENEIZZATA



Mese di Raccolta: Settembre - Ottobre
Confezione: 100g €

Le nostre mele autoctone bio sono uno snack 100% naturale senza zuccheri né conservanti. Ideale per una pausa sana come naturale apporto di vitamine, minerali ed oligoelementi.

APPLE SMOOTHIE



Harvest Month: September - October
Package: 100g €

Our native variety of org apples becomes a snack 100% natural with no sugar or preservatives. Ideal for a healthy break as a natural intake of vitamins, minerals and trace elements.

PERA OMOGENEIZZATA



Mese di Raccolta: Settembre - Ottobre
Confezione: 100g €

Il sapore autentico ed il profumo delle nostre pere bio, senza zuccheri né conservanti diventa uno snack naturale al 100% ottimo come naturale apporto di vitamine, minerali ed oligoelementi.

PEAR SMOOTHIE



Harvest Month: September - October
Package: 100g €

The authentic taste and aroma of our org pears with no sugar nor preservatives becomes a snack 100% natural great as natural intake of vitamins, minerals and trace elements.

SUSINA OMOGENEIZZATA



Mese di Raccolta: Agosto
Confezione: 100g €

Snack dal gusto autentico e delicato, prodotto utilizzando esclusivamente le nostre susine bio; sazierà il palato in modo naturale durante la giornata apportando vitamine, minerali ed oligoelementi.

PLUM SMOOTHIE



Harvest Month: August
Package: 100g €

A snack with an authentic and delicate taste produced using only our org plums; will satisfy the palate naturally during the day, bringing vitamins, minerals and trace elements.

ALBICOCCA OMOGENEIZZATA



Mese di Raccolta: Agosto
Confezione: 100g €

Le nostre albicocche bio danno vita ad uno snack naturale al 100% senza zuccheri aggiunti né conservanti, per potersi concedere uno snack semplice ma ricco di vitamine, minerali ed oligoelementi.

APRICOT SMOOTHIE



Harvest Month: August
Package: 100g €

Our org apricots give life to a 100% natural snack with no added sugar or preservatives, in order to grant a simple snack but rich in vitamins, minerals and trace elements.

la frutta da bere e da mangiare...



NETTARE DI MELA APPLE NECTAR

Mese di Raccolta:
Settembre-Ottobre
Confezione: 200ml e

Harvest Month:
September-October
Package: 200ml e



NETTARE DI MELONE MELON NECTAR

Mese di Raccolta:
Agosto
Confezione: 200ml e

Harvest Month:
August
Package: 200ml e



NETTARE DI ALBICOCCA APRICOT NECTAR

Mese di Raccolta:
Agosto
Confezione: 200ml e

Harvest Month:
August
Package: 200ml e



NETTARE DI PERA PEAR NECTAR

Mese di Raccolta:
Settembre-Ottobre
Confezione: 200ml e

Harvest Month:
September-October
Package: 200ml e



NETTARE DI COCOMERO WATERMELON NECTAR

Mese di Raccolta:
Agosto
Confezione: 200ml e

Harvest Month:
August
Package: 200ml e



NETTARE FRUIT MIX FRUIT MIX NECTAR

Mese di Raccolta:
Settembre-Ottobre
Confezione: 200ml e

Harvest Month:
September-October
Package: 200ml e

SPEZIE BIOLOGICHE

ORGANIC SPICES

“Aromatizzando...”

Tutte le erbe essiccate, per infusi e cucina, sono preparate a partire dalle nostre piante coltivate secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Le spezie vengono raccolte in tempo balsamico, cioè di massimo principio attivo fra la tarda primavera e l'autunno, vengono quindi essiccate naturalmente e lavorate, per buona parte, a mano.

Una volta essiccate vengono conservate in vasetti di vetro con tappo a chiusura ermetica per conservare tutta la fragranza e l'aroma del prodotto. Per questo motivo la loro disponibilità è limitata.

Sono ideali in cucina come condimento per arricchire e dare personalità alle pietanze, ma hanno anche usi alternativi per bevande, tisane, nei rimedi erboristici popolari e nei preparati farmacologici.

100% Naturale

Durata minima: 1 anno

All dried herbs, for infusions and cuisine, are prepared starting from our plants grown according to organic farming methods. The spices are harvested in balsamic time that is the maximum active principles time, between late spring and autumn, are then naturally dried and processed, in large part, by hand.

Once dried, they are preserved in glass jars with airtight lid to keep the fragrance and flavor of the product. For this reason, their availability is limited.

They are ideal in cooking as a seasoning to enrich and give personality to foods, but they also have alternative uses for drinks, herbal teas, in the popular herbal remedies and inside pharmaceutical products.

100% Natural

Minimum duration: 1 year







MENTA

Confezione: 5g €

Per il suo sapore intenso deve essere impiegata con moderazione. Si abbina con carni e verdure; ottima nelle macedonie e nei dolci. Ideale per tisane e bevande estive; favorisce la digestione.



MINT

Package: 5g €

For its intense flavor, should be used sparingly. Goes well with meats, vegetables and is excellent with fruits salads and sweets. Ideal for infusions and summer drinks; has digestive properties.



ALLORO IN FOGLIE

Confezione: 5g €

Usato per insaporire stufati, brodi, marinate e minestre, piatti di carne e pesce, profumare intingoli, insaporire bevande e dolci. Un infuso sorseggiato dopo i pasti facilita la digestione.



BAYLEAF

Package: 5g €

Used to flavor stews, consommés, marinades and soups, meat and fish dishes, sauces, but also drinks and desserts. A brew sipped after meals aids in digestion.



SALVIA

Confezione: 3g €

Usata per insaporire arrostiti e particolari tagli di carne; apprezzata perché aggiunge sapore alle pietanze. Ben noto il suo accostamento al burro fuso per condire le paste fresche ripiene e non.



SAGE

Package: 3g €

Used to flavor roasts and special cuts of meat; is very popular because it adds flavor to dishes. Well known its approach with melted butter to flavor pasta stuffed or not.



ROSMARINO

Confezione: 10g €

Utilizzato per aromatizzare pietanze come arrostiti, intingoli, patate, torte rustiche, paté; ottimo su pane e focacce. Il suo uso rende i cibi non solo più gustosi, ma anche più digeribili.



ROSEMARY

Package: 10g €

It is widely used to flavor various dishes such as roasts, stews, potatoes, pâté, great even on bread and buns. Its use makes the food not only tastier, but also more digestible.

"Aromatizzando..."



MAGGIORANA

Confezione: 5g €

Usata in antichità per le sue proprietà terapeutiche di calmante per stati d'ansia, nevralgie e mal di testa. Usata nelle pietanze che richiedono un aroma deciso ma dolce: pizze, carni, ripieni, torte salate...



MARJORAM

Package: 5g €

Used in ancient times for its therapeutic properties as a sedative for anxiety, neuralgia and headaches. Used for dishes that require a strong aroma, but sweet: pizzas, stews, stuffing...



BASILICO

Confezione: 5g €

Il basilico in cucina è utilizzato principalmente per la realizzazione di condimenti, primo tra tutti il pesto.

L'uso migliore del basilico è nelle insalate, nelle frittate e nei sughi.



BASIL

Package: 5g €

The use of basil in the kitchen is principally for the realization of condiments, first of all the pesto.

The best use of basil is in salads, omelettes and sauces.



PEPERONCINO TRITATO

Confezione: 10g €

Frutto è utilizzato per aromatizzare e preparare salse piccanti. La versione tritata consente di ben amalgamarsi con altri ingredienti della cucina Italiana.



MINCHED CHILI

Package: 10g €

Fruit is used to flavor and to make spicy sauces. The minced version allows to blend well with other Italian kitchen's ingredients.



PEPERONCINO IN PEZZI

Confezione: 10g €

Frutto utilizzato per aromatizzare e preparare piatti piccanti tipici della cucina Italiana. La versione in pezzi è particolarmente indicata per essere rimossa a piatto pronto.



CHILI IN PIECES

Package: 10g €

Fruit used to flavor and to make spicy Italian dishes. The version in pieces allows to be removed once the dish is ready.



TIMO

Confezione: 5g e

Tisane e sciroppi tonificano l'organismo, stimolano appetito, digestione e funzionamento del fegato. Apprezzato in preparazioni come minestre, verdure, ripieni, sughi, frittate, carni, ecc...



THYME

Package: 5g e

Herbal teas and syrups tone the body, stimulate appetite, digestion and liver function. Appreciated in preparations such as soups, vegetables, fillings, sauces, omelets, meats, etc...



TIMO LIMONCINO

Confezione: 5g e

Spezia con odore e sapore dal retrogusto di limone, condisce verdure, dolci o sorbetti. Gli infusi hanno potere espettorante, sono utili per la digestione ed ottimi dissetanti estivi.



LEMON THYME

Package: 5g e

Spice with the pleasant smell and taste of lemon, seasons vegetables, cakes or sorbets. The infusions have expectorant power, useful in case of slow digestion and excellent refreshing drinks.



GINEPRO IN BACCHE

Confezione: 5g e

Racchiude un olio balsamico con proprietà stimolanti, digestive e diuretiche; ottime per la macerazione e la preparazione di pietanze a base di carne.



JUNIPER IN BERRIES

Package: 5g e

The berries contains a balsamic oil with stimulant, digestive and diuretic properties; excellent in the kitchen for the maceration and preparation of meat dishes.



MIX DI SPEZIE

Confezione: 5g e

È un mix profumatissimo dalla ricetta segreta che dona un ottimo sapore alla carni ed ai pesci grigliati. Un tocco di fantasia per la preparazione di stuzzicanti ricette.



SPIECES MIX

Package: 5g e

It is a fragrant product made with a secret receipt; it gives a great flavor to grilled meat and fish. A touch of whimsy to prepare tasty recipes.



NOCCIOLE BIO CON GUSCIO

ORGANIC HAZELNUTS IN SHELL

Le nocciole del nostro frutteto biologico, vengono raccolte a mano ed essiccate in luogo fresco, buio ed asciutto in accordo con una antica tradizione del luogo.
Una volta essiccate, vengono confezionate in vasi di vetro con tappo a chiusura ermetica.

La fatica di dover sgusciare questo prodotto al momento della consumazione è ripagato dal profumo, dal sapore e dalla fragranza che sprigionano quando vengono sgusciate, garantendo così una sensazione di frutto appena raccolto.

Si conservano da 2 a 3 anni in luogo asciutto.

Mese di Raccolta: Settembre

Confezione Standard: 500g e

The hazelnuts of our organic orchard are picked by hand and placed to dry in a cool, dark and dry place in accordance with the ancient tradition of the place.

Once dried, they are packed in glass jars with airtight stopper.

The effort of having to sneak this product at the moment of consummation, is paid off by the smell, flavor and fragrance they give off when they are shelled, thus ensuring a feeling of freshly picked fruit.

They keep for 2 to 3 years in a dry place.

Harvest Month: September

Standard Packaging: 500g e

un pizzico di orto in tavola...



VEGETALI BIO IN OLIO EVO BIO

ORG VEGETABLE IN ORG EVO OIL

Prodotti genuini pronti da usare realizzati a partire da vegetali del nostro orto biologico, olio evo ed aceto di vino provenienti da aziende certificate biologiche. Tutte le verdure vengono selezionate con cura, colte nel pieno della loro freschezza, cotte in aceto e conservate in olio evo. Un pizzico di orto sulla vostra tavola!

Possono essere gustati come semplici contorni o come ingredienti sfiziosi per i vostri piatti, negli aperitivi, happy hour, ma anche accompagnati a formaggi freschi e stagionati. Un ottimo antipasto croccante e dal gusto fresco, ideale per la preparazione di bruschette aromatizzate o come condimento o contorno a piatti di carne; ideali anche per farcire panini o tramezzini e per guarnire tartine, oppure per insalate originali.

Mese di Raccolta: Luglio/Agosto/Settembre - Confezione Standard: 250g e - Durata: 1 anno

Una volta aperto il barattolo, rabboccare con olio evo e conservare preferibilmente in frigorifero.

Ready to use, genuine products, made from vegetables from our organic garden and with extra virgin olive oil and wine vinegar from organic certified farms. All vegetables are carefully selected, picked at the height of their freshness, cooked in vinegar and preserved in olive oil. A bit of garden on your table!

They can be enjoyed as simple side dish or as delicious ingredients for your dishes, for appetizers, happy hour, but also accompanied with fresh and aged cheeses. A great appetizer crispy and fresh-tasting, ideal for the preparation of flavored bruschetta or as a condiment or a side dish with meat, ideal for sandwiches or stuffed sandwiches and canapés garnish or original salads.

Harvest Month: July/August/September - Standard Package: 250g e - Duration: 1 Year

Once you open the jar, top up with olive oil and store preferably in the refrigerator.



PEPERONI

I peperoni rossi e gialli più carnosi sono selezionati e raccolti, privati dei semi, sbollentati in aceto e conservati in olio evo biologico, per offrire un sottolio pronto da gustare.



PEPPERS

The more fleshy red and yellow peppers are selected and harvested, seeded, boiled in vinegar and preserved in organic olive oil, to provide a ready-to-eat vegetable in oil.



MELANZANE

Le melanzane più belle ed al giusto grado di maturazione sono selezionate e raccolte, sbollentate in aceto e conservate in olio evo biologico, per offrire un sottolio pronto da gustare.



EGGPLANT

The most beautiful eggplants at the right stage of maturity are selected and harvested, boiled in vinegar and preserved in organic olive oil, to provide a ready-to-eat vegetable in oil.



ZUCCHINE

Le zucchine più belle ed al giusto grado di maturazione sono selezionate e raccolte, sbollentate in aceto e conservate in olio evo biologico, per offrire un sottolio pronto da gustare.



ZUCCHINI

The more fleshy red and yellow peppers are selected and harvested, seeded, boiled in vinegar and preserved in organic olive oil, to provide a ready-to-eat vegetable in oil.

CONDIMENTO AROMATICO BIOLOGICO ORGANIC DRESSING

Fijodena



Confezione: 250ml e
Package: 250ml e

Il sapore delle erbe aromatiche sempre a portata di mano: è il vantaggio del Fijodena.

Il Fijodena viene preparato facendo macerare prodotti vegetali ed aromi naturali di origine biologica, in olio extra vergine di oliva biologico di ottima qualità. Si parte da erbe aromatiche colte fresche, lasciate a macerare nell'olio extra vergine d'oliva ed un pizzico di limone, in questo modo le erbe rilasciano i loro aromi e le loro proprietà nell'olio utilizzato come solvente.

Questo condimento aromatico ha il pregio di portare in tavola quel tocco che personalizza la vostra cucina, risolvendo in modo rapido il problema di donare un gusto raffinato alle vostre preparazioni. Un'idea per riscoprire i sapori più autentici e tradizionali della cucina italiana in una forma nuova, gustosa e di facile utilizzo. Il Fijodena è un olio gentile, ottimo come base per i soffritti, per la marinatura o frollatura delle carni, per condire arrostiti e grigliate di carne, focacce, patate, legumi, ma anche sul pesce al quale dona un inconfondibile aroma. Noi vi consigliamo di provarlo anche come condimento per un piatto di pasta fresco e ricco di sapori dell'orto.

The flavor of the herbs always at hand: is the advantage of Fijodena.

The Fijodena is prepared by soaking plant products and natural flavors of organic origin, in extra virgin organic olive oil of excellent quality. It starts with fresh picked herbs, macerated in extra virgin olive oil and a pinch of lemon, so the herbs release their aromas and their properties in the oil used as a solvent.

This aromatic dressing has the advantage of bringing to the table that touch that personalizes your kitchen, quickly solving the problem of giving a refined taste to your dishes. An idea to rediscover the authentic flavors and traditional Italian cuisine in a new form, tasty and easy to use. The Fijodena is an oil staff, great as a base for sautéed, for marinating or maturation of meat, season roast and grilled meats, breads, potatoes, legumes, but also on the fish at which gives a unique flavor. We recommend you to try it as a sauce for a fresh pasta dish, full of flavor from the garden.





LA COLTIVAZIONE IDROPONICA/HYDROPONIC FARMING

L'aggettivo "idroponico" deriva dal greco ύδωρ (acqua) + πόνος (lavoro). È un sistema nel quale le piante possono fare a meno della terra per completare il loro ciclo di vita.

Il terreno è sostituito da un substrato inerte e la pianta è irrigata con una soluzione nutritiva composta dall'acqua e dai fertilizzanti necessari ad apportare tutti gli elementi assunti normalmente con la nutrizione minerale. I nostri impianti idroponici sono realizzati a "Ciclo Chiuso" con un recupero totale di tutte le acque di irrigazione al fine di rispettare le nostre incontaminate campagne.

Questo tipo di coltivazione consente produzioni controllate, sia dal punto di vista qualitativo sia igienico-sanitario durante tutto l'anno, potendosi controllare la crescita e lo sviluppo delle piante e quindi la produttività delle colture attraverso la regolazione precisa dell'irrigazione e della fertilizzazione.

Con questa tecnica, nelle nostre serre produciamo pomodori con un costante standard qualitativo, di tipo ovale, dalla pezzatura grande, di circa 110-130 grammi, con un ottimo colore rosso ed un eccellente potenziale produttivo. Come noto il pomodoro è efficace per combattere l'invecchiamento essendo l'antiossidante per eccellenza ricco di betacarotene, licopene e vitamina.

Su richiesta possiamo coltivare specie vegetali custom, quali: basilico, fragoline, peperoni, melanzane, ecc...

The word "hydroponics" comes from the greek ύδωρ (water) + πόνος (work). It is a system in which plants to complete their life cycle can do without land.

The soil is replaced by an inert substrate and the plant is irrigated with a nutrient solution composed of water and the fertilizers needed to make all the elements normally undertaken with the mineral nutrition. Our hydroponic systems are "Closed Loop" with a total recovery of all irrigation water in order to respect our pristine countryside.

This type of cultivation allows controlled production throughout the year, both from the qualitative point of view both sanitation, being able to control the growth and development of plants and hence the productivity of the crop through the precise regulation of irrigation and fertilization.

With this technique, in our greenhouses we produce tomatoes with a consistently high quality standard, oval, of large size, about 110-130 grams, with an excellent red color and excellent production potential.

As known, the tomato is an effective way to combat aging being the excellent antioxidant rich in beta-carotene, lycopene and vitamin.

On demand we can farm custom plant species, like: basil, strawberry, pepper, eggplant, etc...



PASSATA DI POMODORO IDROPONICO

HYDROPONIC TOMATO SAUCE



Una volta aperto il vasetto, si conserva per circa dieci giorni in frigorifero.

Mese di Raccolta: Tutto l'Anno
Confezione Standard: 500g e

Once you open the jar, keep it for about ten days in the refrigerator.

Harvest Month: All Year
Standard Packaging: 500g e

SE VUOI MANGIARE IL FRESCO MA "CONSERVATO"!

I pomodori coltivati con le più moderne tecnologie idroponiche, sono accuratamente controllati in tutte le loro fasi di crescita, raccolti a mano e trasformati secondo la ricetta della zona, utilizzando le moderne macchine di trasformazione presenti in azienda... diventano, così, la nostra Passata di Pomodoro, un concentrato di aroma e sapore unici, confezionato in un vaso di vetro che garantisce la freschezza di un sapore autentico senza alcuna alterazione. La passata non contiene conservanti né additivi, ma solamente un pizzico di sale. È il modo più veloce e comodo di utilizzare il pomodoro, perché basta scaldarla e comunque mantiene un colore rosso brillante, una consistenza vellutata ed un sapore dolce. È ideale, quindi, in tutte le preparazioni con tempi di cottura limitati quali pizza, sughi per pasta, uova, carni bianche, ma è altrettanto buona gustata fredda con un filo d'olio su una fetta di bruschetta. La durata minima di conservazione della nostra passata di pomodoro è di 24 mesi dalla data di produzione in luogo fresco e asciutto.

The tomatoes grown hydroponically with the latest technology, are carefully controlled in all stages of growth, harvested by hand and processed according to the recipe of the area, using the company's modern food workshop... thus become our Tomato Sauce, a concentration of aroma and unique flavor, packed in a glass jar which guarantees the freshness of an authentic flavor without any alteration. The Sauce contains no preservatives or additives, but only a pinch of salt. It is the fastest and most convenient way to use the tomato, because you just heat it up and still maintains a bright red color, a velvety texture and a sweet taste. It is ideal, therefore, in all preparations with limited cooking times, such as pizza, pasta sauces, eggs, white meat, but it is equally good eaten cold with a little olive oil on a slice of bruschetta. The date of minimum durability of our tomato sauce is 24 months from date of production in a cool, dry place.



A close-up photograph of two glasses filled with different types of liquor, one amber and one darker, resting on a light-colored wooden surface. The image is partially obscured by a dark brown curved graphic element on the right side of the page.

PONTETTI S.N.C. I LIQUORI THE SPIRITS

La Pontetti snc è un piccolo opificio di trasformazione a freddo di prodotti alcolici che produce liquori a partire da ricette tipiche utilizzando esclusivamente materie prime selezionate e di primissima qualità di produzione della Ferrari Farm; per questo motivo le bottiglie "Pontetti" autentiche sono prodotte in "Serie Limitata".

Questi rari liquori hanno origine da antiche tradizioni del Cicolano, sono preparati utilizzando esclusivamente materie prime autoctone di ottima qualità senza uso alcuno di additivi, "un'arte troppo importante per non essere condivisa, che eleva l'anima e nutre il cuore". L'eventuale presenza di sedimento sul fondo della bottiglia è indice di genuinità.

Confezione standard: 500ml e

The Pontetti snc is a small factory of cold processing of alcohol that produces liquor from traditional recipes using exclusively selected raw materials of the highest quality produced by Ferrari Farm; this is why the authentic "Pontetti" bottles are produced in "Limited Edition".

These rare liquors originating from ancient Cicolano traditions are prepared using only indigenous raw materials of the highest quality without the use of any additives, "an art too important to not be shared, that elevates the soul and nourishes the heart."

The possible presence of sediment on the bottom of the bottle is an indication of genuineness.

Standard package: 500ml e

NOCINO



Il tradizionale liquore Nocino, preparato con le noci raccolte durante la notte di San Giovanni, racchiude centinaia di migliaia di anni di storia e di magico e stregato mistero. La Notte di San Giovanni, tra il 23 e il 24 Giugno, cade nel solstizio d'estate, periodo legato ad una serie di riti magici, credenze ed usi popolari, celebrazioni iniziatiche e rituali propiziatori.

Sono moltissimi i paesi che ogni anno celebrano questa notte con i 'fuochi', di celtica memoria. È una notte in cui il mondo naturale e soprannaturale si compenetrano ed accadono "cose strane", come narra Shakespeare nel "Sogno di una notte di mezza estate". È un giorno legato alla figura femminile, al matrimonio ed alla fertilità: dalla credenza dello sposalizio del sole con la luna, alle tradizioni che vogliono che le fanciulle raccolgano erbe con cui preparare filtri d'amore, fino alla figura delle streghe... tradizione medioevale vuole che tutte le streghe volassero nel cielo per radunarsi sotto il noce. Questo liquore, chiamato dalle antiche tradizioni "Estratto di Rugiada Magica", è indicato come conclusione dei pasti per le sue proprietà digestive, nonché come liquore da meditazione sorseggiato freddo.

The traditional Walnut liquor, prepared with walnuts gathered during the night of St. John, contains hundreds of thousands of years of history and magical and enchanted mystery. The Night of St. John, between 23 and 24 June, falls during the summer solstice, a period linked to a series of magical rites, beliefs and folkways, initiation celebrations and propitiatory rituals.

There are many countries that annually celebrate this night with 'fire', of Celtic memory. It is a night in which the natural and supernatural world interpenetrate and "strange things" happen, as told by Shakespeare in "Dream of a Midsummer Night". It is a day linked to the female figure, marriage and fertility: from the belief of the marriage of the sun and the moon, to the traditions that want the girls gather herbs which help to make love potions, to the figure of the witch ... medieval tradition wants that all the witches flying through the sky to gather under the walnut tree. This liquor, called by the ancient traditions "Magic Dew Extract", is indicated as the end of meals for its digestive properties, as well as meditation liqueur sipped cold.



BASILIKÒN



Questo liquore è molto dissetante e digestivo e nonostante non sia molto conosciuto tra i liquori, è sicuramente da apprezzare per il suo delicato sapore e profumo. È una buona idea per un liquore insolito e diverso dagli altri.

Sfizioso, per le sere d'estate e non solo... Sugeriamo di riporlo all'interno del freezer in modo tale da servirlo sempre ghiacciato.

This liquor is very refreshing and digestive and although it is not very popular among the spirits, is certainly to be appreciated for its delicate taste and aroma.

It is a good idea for an unusual liquor and different from others. Delicious for summer evenings and more ... We suggest storing it inside the freezer so as to serve him always frozen.



GENZIANA



La Genziana Lutea è una delle più belle fra le parecchie centinaia di specie esistenti, conosciuta sin dall'antichità, le sue proprietà medicinali sono sempre state sfruttate dai medici di tutti i tempi. Plinio il Vecchio (I sec. a.C.) nella sua opera *Naturalis Historia*, la consigliava quale ottimo amaro-tonico digestivo, per combattere molte malattie dell'apparato digerente.

Dioscoride, nel suo trattato *De Arte Medica*, consigliava la genziana per le sue grandi virtù terapeutiche di tipo solare, legate al suo colore particolare. Durante il Medio Evo era prescritta per combattere soprattutto il mal di mare o isteria e le emicranie latenti od in fase conclamata.

Questo liquore, dal sapore e profumo tipici della pianta di genziana, intensi e facilmente identificabili, è consigliato come digestivo dopo i pasti o come liquore da meditazione, sorseggiato lentamente per apprezzarne la sua naturale amarezza.

The Gentian Lutea is one of the most beautiful among the several hundred of existing species, known since ancient times, its medicinal properties have always been exploited by doctors of all time. Plinio the Older (first century BC.) in his work Naturalis Historia, recommended it as an excellent bitter digestive tonic to fight many diseases of the digestive system.

Dioscorides, in his treatise De Arte Medica, advised the gentian for its great therapeutic virtues of solar-type related to its particular color. During the Middle Ages it was mainly prescribed to fight the pain of a mother or hysteria and headaches latent or overt. This liquor, with flavor and aroma typical of the gentian plant, intense and easily identifiable, it is recommended as a digestive after meals or as a meditation liqueur, sipped slowly to appreciate its natural bitterness.



CHERRY



Lo cherry, realizzato in accordo con la ricetta tramandata nelle nostre zone, è un prodotto di nicchia che si rifà a tradizioni nobili ed antiche, a leggende, narrazioni. Le visciole sono un prodotto che odora di antica Roma e di Medio Evo, un piccolo specchio che riflette la nostra immagine sul mondo. Il nostro cherry è un liquore dal marcato gusto alla ciliegia, dal sapore corposo e l'aroma inebriante, adatto all'abbinamento con il cioccolato ed ottimo per la preparazione di dolci. Consigliamo di sorseggiarlo freddo.

The cherry, made in accordance with the recipe handed down in our area, it is a niche product that goes back to ancient and noble traditions, legends, stories. The cherries are a product that smells of ancient Rome and the Middle Ages, a small mirror that reflects our image in the world.

Our cherry is a liqueur with a pronounced cherry flavor, full-bodied and heady aroma, suitable for matching with chocolate and good for the preparation of sweets. We recommend that you sip cold.



LA FERRARI FARM A BORDO DELLA I.S.S. THE FERRARI FARM ON-BOARD I.S.S.

i-Farm "Sarcollis Gustatio"

Nel corso della missione STS-134, la Ferrari Farm si è candidata per la fornitura di cibo Italiano per gli astronauti sottoponendo alla NASA la salsiccia "Sarcollis Gustatio" prodotta in accordo con l'antica ricetta del Cicolano. I 12 astronauti a bordo della Stazione Spaziale Internazionale, equipaggio della STS-134 e della Expedition 27, hanno degustato la nostra salsiccia rilasciando un'attestazione dell'avvenuta degustazione.

Questo prodotto viene fornito esclusivamente su richiesta.

During the STS-134 mission, the Ferrari Farm has applied for supplying Italian food for the astronauts, by submitting to NASA the sausage "Sarcollis Gustatio" produced according to the ancient Cicolano's recipe. The 12 astronauts on board the International Space Station, crew of STS-134 and Expedition 27, have tasted our sausage by giving us declaration of the tasting.

This product is supplied only on request.

MISSIONE STS-134 STS-134 MISSION

"Sarcollis Gustatio" confezionata per lo spazio.
"Sarcollis Gustatio" packaged for space.





Degustazione della "Sarcollis Gustatio" a bordo della I.S.S.
Taste of "Sarcollis Gustatio" on-board I.S.S.



A taste of the "Sarcollis Gustatio", produced by Ferrari Farm, has been supplied to the Shuttle Endeavour crew during the space mission STS-134 and to the ISS crew member of Expedition 27.

Sarcollis Gustatio was tasted on-board the International Space Station by the astronauts

STS-134 Crew

Mark E. Kelly
Gregory B. Johnson
E. Michael Fincke
Roberto Vittori, Col
Andrew J. Feustel
Gregory B. Chamitoff

ISS Crew

Dmitry Kondratyev
Catherine Coleman
Paolo Nespoli
Andrey Borisenko
Ronald J. Garan Jr
Alexander Samokutyaev

A special thank goes to the Italian Astronaut Col. Roberto Vittori, Mission Specialist, which allowed us to offer this tasting.

Ferrari Farm Società Agricola S.r.l.
Colle Cerqueto (RI) - Italy

I NOSTRI PRODOTTI ON-LINE

OUR PRODUCT ON-LINE

Puoi acquistare i nostri prodotti utilizzando il nostro sito web www.ferrarifarm.com oppure www.i-farm.it nella sezione e-commerce dedicata.

Oltre ai prodotti inclusi in questa brochure, potrai trovare ulteriori prodotti esclusivi, disponibili solo su ordinazione e realizzati in serie limitata.

Questi prodotti sono disponibili esclusivamente presso la nostra azienda o contattandoci direttamente via email all'indirizzo info@ferrarifarm.com oppure info@i-farm.it.

You can buy our products using our website www.ferrarifarm.com or www.i-farm.it in the dedicated e-commerce section.

In addition to the products included in this brochure, you'll find more exclusive products, available by order only and made in limited series.

These products are available exclusively at our company or by contacting us directly via email at info@ferrarifarm.com or info@i-farm.it.



WWW.FERRARIFARM.COM

WWW.I-FARM.IT

Ferrari Farm Società Agricola S.r.l.

Via Colle Cerqueto, 1
02025 Petrella Salto (RI)
Italy

Web: www.ferrarifarm.com - www.i-farm.it
e-mail: info@ferrarifarm.com - info@i-farm.it

Tel: +39 0746559002
Fax: +39 0746559114
Mobile 1: +39 3938390825
Mobile 2: +39 3938394115

C.F. e P. IVA IT00961470572

©2013 Ferrari Farm - All Right Reserved

*Ferrari Farm, iFarm, BioTek, Fijodena, Biologicamente Differenti, Locanda Colle Cerqueto
sono marchi registrati di Ferrari Farm Società Agricola S.r.l.*

Pontetti S.n.c.

Via Colle Cerqueto, 1
02024 Pescorocchiano (RI)
Italy
C.F. e P. IVA IT01084550571
Codice Accise: RIX00045E

Web: www.pontetti.com
Email: info@pontetti.com

©2013 Pontetti S.n.c. - All Right Reserved

Pontetti è un marchio registrato di Pontetti S.n.c.



WWW.FERRARIFARM.COM

WWW.I-FARM.IT

Abbiamo a cuore l'ambiente quindi abbiamo utilizzato per questo documento carta riciclata al 100%.
We take care of the environment so we have used for this document 100% recycled paper.

Ferrari Farm Società Agricola S.r.l.
Capitale Sociale 40.000,00 Euro - Registro Imprese Rieti: #00961470572 - REA: RI-58193 - C.F. & P.IVA: IT00961470572
©2013 Ferrari Farm - All Right Reserved