

PODERE
FRANCESCO



LA NOSTRA FILOSOFIA

Siamo agricoltori.

Amiamo preservare le nostre radici.

Con il nostro lavoro, giorno dopo giorno, ci prendiamo cura delle piante e ne rispettiamo il ritmo naturale. Raccogliamo a mano i nostri frutti aspettando il momento della massima maturazione. Trasformiamo in conserva solo ciò che coltiviamo. Crediamo nella bellezza, nei sapori autentici, nel diffondere prodotti di qualità, con passione e rigore. I nostri ingredienti: solo frutta e nient'altro.



Il sapore viene dalla terra

Qual è il segreto delle nostre conserve?

Posizione e terreno

In Abruzzo, tra il mare Adriatico e il Gran Sasso, sorge il **frutteto di Podere Francesco**. Il **terreno scosceso** evita il ristagno d'acqua nelle radici, **fondamentale per ottenere frutti più saporiti**. Nel nostro frutteto coltiviamo oltre 80 varietà di piante, dalle precoci alle tardive, e gestiamo anche 15 ettari di colture orticole.

Cura della pianta

Per garantire frutti più sani e dal sapore unico, dedichiamo grande attenzione alle pratiche di **potatura e diradamento**. Raccogliamo i nostri frutti a mano solo quando raggiungono la perfetta maturazione.

Laboratorio all'avanguardia

Per preservare il colore, il profumo e il gusto dei frutti abbiamo investito in un **laboratorio con cottura a bassa temperatura**. **Non utilizziamo coloranti, conservanti, aromi o pectine.**



SUCCHI DI FRUTTA

LINEA FRUTTA E NIENT'ALTRO



Succhi di frutta polposi, con frutta raccolta al giusto punto di maturazione. Gusto autentico, come una volta.

Ingredienti:

Frutta al naturale e nessuna aggiunta (no zuccheri, no conservanti, no acqua).

Abbinamenti:

Da bere a colazione o merenda, con pane, pancake, yogurt o dolci.

Formati disponibili:

200 ml - 500 ml - 750 ml

Shelf life:

3 anni



ALBICOCCA

DOLCEZZA	●●○○○
FRESCHEZZA	●●●●●
CONSISTENZA	●●●●●



SUSINA

DOLCEZZA	●●○○○
FRESCHEZZA	●●●●●
CONSISTENZA	●●●●○



MELA VERDE

DOLCEZZA	●●○○○
FRESCHEZZA	●●●●●
CONSISTENZA	●●●●○



MELA FUJI

DOLCEZZA	●●●●●
FRESCHEZZA	●●○○○
CONSISTENZA	●●●●○



PERA

DOLCEZZA	●●●●●
FRESCHEZZA	●○○○○
CONSISTENZA	●●●●●



PESCA PIATTA

DOLCEZZA	●●●●○
FRESCHEZZA	●○○○○
CONSISTENZA	●●●●○



PESCA NETTARINA

DOLCEZZA	●●●●○
FRESCHEZZA	●○○○○
CONSISTENZA	●●●●○



UVA MONTEPULCIANO

DOLCEZZA	●●●●●
FRESCHEZZA	●●●●●
CONSISTENZA	●●○○○

COMPOSTE

LINEA FRUTTA E NIENT'ALTRO



Grande quantità di frutta utilizzata. Le nostre composte sprigionano l'essenza del frutto, senza alterazioni.

Ingredienti:

Frutta. Nessun'altra aggiunta (no zucchero, no pectina, no conservanti).

Abbinamenti:

Ideali per la colazione, sia in pasticceria che ristorazione.

Formati disponibili:

30 g - 220 g

Shelf life:

3 anni



ALBICOCCA
210%



SUSINA
260%



MELA VERDE
240%



MELA FUJI
240%



PESCA PIATTA
170%



PESCA NETTARINA
170%



UVA MONTEPULCIANO
300%

% di frutta utilizzata

CONFETTURE EXTRA

LINEA SOLO 2 INGREDIENTI



Consistenza, sapore e colore rispecchiano le caratteristiche distintive del frutto stesso, questo perchè non utilizziamo pectina, acido citrico o un'eccessiva quantità di zucchero.

Ingredienti:

Frutta (in alta percentuale, media l'30%), zucchero (quantità aggiunta minima, media l'5%, questo perchè i frutti sono raccolti molto maturi).

Abbinamenti:

Si gusta spalmata su pane, yogurt, oppure ottimo l'abbinamento con formaggi.

Formati disponibili:

30 g - 220 g - 870 g - 3 kg

Shelf life:

3 anni



ALBICOCCA

DOLCEZZA ●●○○○
FRESCHEZZA ●●●●●



SUSINA

DOLCEZZA ●●○○○
FRESCHEZZA ●●●●●



MELA VERDE

DOLCEZZA ●●●○○
FRESCHEZZA ●●●●●



PESCA NETTARINA

DOLCEZZA ●●●●●
FRESCHEZZA ●●●○○



PESCA PIATTA

DOLCEZZA ●●●●●
FRESCHEZZA ●●○○○



MELA FUJI

DOLCEZZA ●●●●●
FRESCHEZZA ●●○○○



PERA

DOLCEZZA ●●●●●
FRESCHEZZA ●●○○○

PASSATA ai 3 POMODORI

LINEA ORTO & DISPENSA

Polposa, Dolce ed Equilibrata.
Acidità molto bassa.

Ingredienti:

Pomodori Romanelli, Pomodori
a Pera, Datterini, sale.

Abbinamenti:

Ideale per brevi cotture,
pizza, pesce.

Formati disponibili:

250 g - 500 g - 750 g - 1.5 kg - 3 kg

Shelf life:

3 anni



LA GIARDINIERA

LINEA ORTO & DISPENSA

Croccante e avvolgente, il sentore di aceto è minimo per poter mantenere ben distinguibili i sapori freschi delle verdure e come accompagnamento negli aperitivi a base di vino. Lavoriamo la nostra giardiniera rigorosamente a mano e scottiamo ogni verdura separatamente.

Ingredienti:

Cavolfiore bianco, cavolfiore romanesco, peperoni, finocchi, carote, cipolle, sedano, olio di semi di girasole ad alto contenuto oleico, olio di oliva, aceto di mele, aceto di vino bianco, zucchero, sale di Cervia.

Abbinamenti:

Ideale per aperitivi, con salumi, formaggi, bolliti della tradizione e insalate di riso.

Formati disponibili:

270 g - 400 g - 800 g - 1,6 kg

Shelf life:

2 anni



PESCHE SCIROPATE

LINEA ORTO & DISPENSA

Pesche sciroppate: grandi, croccanti, di un colore giallo intenso. Sono pelate e tagliate a mano, non acide e naturalmente dolci.

Ingredienti:

Pesche, acqua, zucchero. Senza coloranti, conservanti o qualsiasi additivo chimico. Senza glutine.

Abbinamenti:

Perfette per essere gustate da sole o per accompagnare gelato e dessert.

Formati disponibili:

800 g

Shelf life:

2 anni



Frutti Audaci

Dalla collaborazione con lo chef stellato Davide Di Fabio prende vita la linea "Frutti Audaci", un'idea di cucina sostenibile che valorizza ogni frutto del raccolto, anche quello che sarebbe andato perso.

- ACQUA DEI 3 POMODORI
- FIORI DI PESCO
- ALBICOCCHES VERDI
- ESTRATTO DI ALBICOCCHES VERDI



ANIMA DEI 3 POMODORI

LINEA FRUTTI AUDACI



Amiamo così tanto il pomodoro che ne cogliamo anche l'essenza. "L'acqua dei 3 Pomodori" Podere Francesco non è nient'altro che l'acqua dei pomodori sottratta alla nostra passata, per renderla polposa. L'acqua viene poi lavorata fino ad arrivare quasi alla trasparenza. Otteniamo così un sapore intenso, con una consistenza completamente diversa da quella del pomodoro.

Ideale per risottare e mantecare pasta e risotti, per la cottura del pesce, per la lievitazione e anche nella preparazione di cocktail.

INGREDIENTI

pomodori



SIZE

250 ml - 500 ml
750 ml



SHELF LIFE

2 anni

FIORI DI PESCO

LINEA FRUTTI AUDACI



La stagione primaverile è qualcosa di magico nel nostro frutteto, e noi vogliamo che duri il più a lungo possibile.

I boccioli di pesco vengono raccolti a mano e conservati nell'aceto di riso, sprigionano un forte aroma di mandorla, di fiori, tutto amplificato da una spinta acetica.

Sia il fiore che l'aceto di riso aromatizzato possono essere utilizzati come guarnizione nelle insalate più ricercate o nelle lavorazioni più estrose.

INGREDIENTI

fiori di pesco,
aceto di riso



SIZE

30 g - 100 g
220 g



SHELF LIFE

2 anni

ALBICOCHE VERDI

LINEA FRUTTI AUDACI



Già presenti nella tradizione dell'antica cucina persiana, asiatica e mediorientale, le albicocche verdi sono frutti acerbi, raccolti prima che inizino a maturare e che sviluppino il nocciolo e il loro colore arancione. Il gusto è acido, leggermente amaricante, con note di mandorla.

Le albicocche verdi sott'aceto ricordano la forma di un'oliva e costituiscono per chiunque una piacevole sorpresa durante un aperitivo. Possono essere aggiunte in qualsiasi piatto per dare freschezza e croccantezza, esaltando bolliti di pesce o crudité.

INGREDIENTI

albicocche verdi, acqua,
aceto di vino, zucchero, sale

SIZE

475 g - 870 g
1,6 kg

SHELF LIFE

2 anni

ESTRATTO DI ALBICOCCHES VERDI

LINEA FRUTTI AUDACI



Le nostre albicocche verdi vengono diradate per far raggiungere ai frutti che rimarranno sull'albero un sapore più intenso.

L'estratto che se ne ottiene sprigiona un gusto freschissimo, con una punta di acidità che richiama il succo di lime, arricchito da sentori più complessi. Ha una base erbacea, ma è possibile percepire i profumi e i sapori della mela, dell'albicocca, della mandorla.

Gli utilizzi possono essere molteplici, ideale per le marinature di pesce, di carne, come base per salse e creme e nella mixology, come alternativa al succo di lime.

INGREDIENTI

albicocche verdi

SIZE

200 ml - 750 ml

SHELF LIFE

2 anni

Le nostre conserve sono più che naturali, rispettano un protocollo di produzione che elimina la chimica in ogni fase della trasformazione e che valorizza la materia prima al massimo.

“Ci impegniamo costantemente nel preservare l'ampia varietà di gusti, colori e consistenze che la natura ci offre, con l'obiettivo di salvaguardare l'agricoltura vera”

La nostra azienda è basata su principi solidi come:

- Un'agricoltura senza utilizzo di diserbanti
- Rispetto per le piante e per i suoi cicli naturali
- Salubrità delle api e dell'ecosistema
- Frutti raccolti a maturazione fisiologica e perfettamente sani
- Frutti raccolti a mano, per una vera selezione
- L'utilizzo del letame come concime naturale
- La pratica del diradamento per evitare una produzione eccessiva e non sostenibile della pianta





SIMONE D'ELPIDIO

Responsabile Produzione

produzione@poderefrancesco.it

Tel. +39 3409755565

MANUEL D'ELPIDIO

**Responsabile Marketing
& Conserve**

marketing@poderefrancesco.it

Tel. +39 3318841537

IVAN D'ELPIDIO

Responsabile Prodotti Freschi

info@poderefrancesco.it

Tel. +39 3450160241

WWW.PODEREFRANCESCO.IT

Podere Francesco Azienda Agricola

C.da Selva Alta 19/A Mosciano Sant'Angelo -TE, Italia



+39 0858028688



@poderefrancescoaziendaagricola



@poderefrancesco_azagricola

PODERE  FRANCESCO

Le eccellenze
del nostro frutteto.