



PRACTICE FIRM

AgriGarda S.r.l.

ALTO GARDA TYPICAL PRODUCTS SELLER COMPANY

Via Gazzoletti 10 – 38062 ARCO TN

c/o vocational school of the tertiary sector – Università Popolare Trentina

Cod. Fisc. e P. I.V.A. 01123470292

☎ 0464.557817 - ☎ 0464.557817 - ✉ agrig@simulimpresa.com

Catalogo 2019

La nostra impresa nasce nel gennaio del 2010 ad Arco, una cittadina della provincia di Trento, da un gruppo di giovani fortemente motivati a sviluppare un'idea imprenditoriale basata sulla vendita dei prodotti tipici dell'Alto Garda Trentino.

La nostra missione è quella di commercializzare una vasta gamma di prodotti tipici locali della zona del lago di Garda per offrire un servizio che soddisfi pienamente la clientela. I nostri prodotti sono genuini e non vengono alterati in conformità alle nostre convinzioni sull'importanza di un cibo genuino per la salute della collettività

Cod. 001

*Olio extra vergine di
oliva - BLEND*

PREZZO: 16,30 €

DESCRIZIONE:

VERDE come il colore dell'olio che tinge la nostra piccola porzione del 46° Parallelo. L'uso di olio extravergine comporta il rilascio di un segnale fisiologico nell'intestino, che collega il consumo di grassi al senso di sazietà tra i pasti. La presenza di antiossidanti naturali limita la formazione di molecole anomale. È indicato a tutti coloro che presentano patologie legate a disequilibri alimentari e patologie cardiovascolari.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo con evidenti riflessi verdi.

Odore: fruttato medio con belle note fresche che ricordano la mandorla verde.

Sapore: nell'insieme armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.





Cod. 002

*Olio extra vergine di
oliva - BIOLOGICO*

PREZZO: 17,50 €

DESCRIZIONE:

BIANCO come il colore universale della purezza. L'olio è prodotto nella conca del lago esposta ai venti, zona ricca di storici uliveti. Le olive sono raccolte precocemente a mano, frantoiate, conservate e imbottigliate secondo il protocollo biologico. L'acido oleico presente nell'olio evo è preziosissimo per la salute. È molto indicato per i bambini, persone debilitate ed anziane e per coloro che fanno del biologico uno stile di vita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo con evidenti riflessi verdi.

Odore: fruttato medio con note fresche di erba tagliata, amare come la rucola e la mandorla verde.

Sapore: armonico ed equilibrato con note amare, ma non fastidiose e piccanti più pronunciate. Lunga la persistenza delle sensazioni piacevoli in bocca.





Cod. 003

*Olio extra vergine di
oliva - CASALIVA*

PREZZO: 17,50 €

DESCRIZIONE:

BLU come il colore dell'acqua di laghi e oceani tipici per il 46° Parallelo, come la Casaliva lo è per noi. L'olio è prodotto solo con olive selezionate della qualità autoctona Casaliva, raccolta e lavorata precocemente per incrementare il contenuto di polifenoli

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: verde dorato di buona limpidezza.

Odore: fruttato medio-intenso, strettamente verde con una netta sensazione erbacea riconducibile alla rucola e carciofo, con tocchi di mandorla verde, ma anche di pinolo e di mela verde.

Sapore: inizialmente armonico e delicatamente amaro, poi emerge una struttura piccante più decisa che accompagna le ritrovate percezioni aromatiche e infine chiude con una bella nota minerale.





Cod. 004

PREZZO: 17,50 €

*Olio extra vergine di
oliva – GARDA
TRENTINO DOP*

DESCRIZIONE:

Imperiale è l'olio che più rispetta la tipicità del nostro territorio, ovvero quello a tradizione olivicola più settentrionale del mondo. In esso la coltura dell'olivo si tramanda da più di 2.000 anni di generazione in generazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: dal giallo al verde.

Odore: fruttato medio con netta sensazione erbacea riconducibile alla mandorla verde.

Sapore: nell'insieme armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.





Cod. 005

PREZZO: 8,90 €

*Condimento a base di
olio extravergine di oliva
e peperoncino —
PEPERO'*

DESCRIZIONE:

Le olive dei nostri olivicoltori sono state frante con un mix di peperoncini di diverse varietà, quindi con diversi gradi di piccantezza e diversi profili aromatici, coltivati in Trentino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: ambrato brillante.

Odore: elegante e complesso. Si riconoscono le belle note verdi di erba e mandorla date dalle olive, ma anche quelle vegetali e pepate date dai peperoncini. La complessità olfattiva oltre alla piccantezza, sono le caratteristiche organolettiche che più esplicano l'effetto positivo nell'abbinamento al cibo.

Sapore: la piccantezza è presente e persistente ma non sgradevole, ed è accompagnata dalle belle note aromatiche delle olive e dei peperoncini.





Cod. 006

*Olio extra vergine di oliva
(1111 bottiglie)*

PREZZO: 25,00 €

DESCRIZIONE:

Uliva 1111 è una produzione limitata di olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino, che raggiunge standard qualitativi superlativi grazie ad un rigido protocollo interno di lavorazione dall'oliveto alla bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Odore: note ampie e di media intensità su un affascinante intreccio che spazia dall'erba di un prato falciato, alla mela, dalla mandorla verde, al carciofo.

Sapore: equilibrio fra la sensazione inizialmente dolce e poi piacevolmente amara e piccante. Rilascia a lungo i suoi aromi al palato con una bella sensazione di pulizia nel finale.





Cod. 007

Triade di oli

PREZZO: 19,80 €

DESCRIZIONE:

Questa confezione regalo è un box degustazione delle nostre produzioni top di gamma e contiene bottiglie da 100 ml di Uliva olio extravergine DOP Garda Trentino, 46° Parallelo olio extravergine biologico e 46° Parallelo olio extravergine monovarietale. La confezione è dotata di un bicchiere di vetro blu per l'assaggio professionale.



Cod. 008

Patè di olive

PREZZO: 4,50 €

DESCRIZIONE:

Crema di olive con olio extravergine di oliva.

LAVORAZIONE:

Le olive defogliate, pulite e selezionate vengono deamarizzate per 30-45 giorni in acqua con sale, fatte asciugare e denocciolate, per poi essere passate finemente in crema. La crema, miscelata omogeneamente all'olio extravergine di oliva e regolata di sale, viene invasata. Il prodotto viene infine pastorizzato a bagnomaria.



Cod. 009

Pasta rustica di olive - **MOLCHE**

PREZZO: 6,50 €

DESCRIZIONE:

Pasta integrale di olive frammentate in olio di oliva.

LAVORAZIONE:

Le olive defogliate, pulite e selezionate vengono deamarizzate per 30-45 giorni in acqua con sale, fatte asciugare e denocciolate. La pasta così ottenuta viene miscelata all'olio extravergine di oliva e regolata di sale. Il prodotto viene poi invasato e pastorizzato a bagnomaria.



Cod. 010

Olive in salamoia

PREZZO: 5,00 €

DESCRIZIONE:

Olive conservate in salamoia.

LAVORAZIONE:

Le olive integre defogliate, pulite e selezionate vengono deamarizzate per 30-45 giorni in acqua con sale. Alla fine del processo le olive vengono invasate manualmente in salamoia.

Il prodotto viene quindi pastorizzato a bagnomaria.



Cod. 011

Broccoli di Torbole in crema

PREZZO: 5,50 €

DESCRIZIONE:

Crema ottenuta dalla lavorazione del broccolo di Torbole, ortaggio che ha trovato in questa località un habitat perfetto, sviluppando caratteristiche organolettiche uniche, tali da essere tutelato come Presidio Slow Food.

LAVORAZIONE:

Il Broccolo di Torbole fresco, con le caratteristiche foglioline verdi e infiorescenza compatta, viene pulito tagliato e scottato in acqua, messo poi a cuocere in poco olio extravergine di oliva, aceto di mela, sale e zucchero. Viene poi aggiunto l'olio mancante.

Invasato a caldo e pastorizzato a bagnomaria, viene quindi raffreddato per preservare gusto e profumi.



Cod. 012

Cicoria selvatica in olio d'oliva

PREZZO: 5,50 €

DESCRIZIONE:

Antipasto a base di tarassaco spontaneo.

LAVORAZIONE:

Il tarassaco fresco, pulito e lavato, viene tagliato, quindi scottato in un liquido di governo (aceto, acqua, vino, sale, zucchero), fatto sgocciolare e invasato in olio extravergine d'oliva con aglio e pepe. Pastorizzato a bagnomaria, viene raffreddato, quindi etichettato e conservato.



Cod. 013

Biscotti Babette

PREZZO: 19,00 €

DESCRIZIONE:

Le Babette sono fragranti gaufrette di cialda con un cuore di cioccolato.

Disponibili in due versioni una più golosa dell'altra: con ripieno di nocciola ricoperta di cioccolato al latte e con ripieno al fondente ricoperte di purissimo cioccolato fondente.

Le Babette sono confezionate singolarmente per mantenere integro il sublime strato di cioccolato che avvolge la cialda.



Cod. 014

Biscotti di Storo

PREZZO: 5,90 €

DESCRIZIONE:

Biscotto friabile realizzato con la farina gialla di Storo. Tradizioni e sapori Trentini, in un biscotto gustoso e genuino; con burro fresco, farina, gialla, farina di grano tenero, zucchero a velo, tuorli d'uovo, agente lievitante, sale, aromi naturali.



Cod. 015

PREZZO: 8,90 €

*Sbrisolona classica o al
cioccolato*

DESCRIZIONE:

Torta secca con farina gialla di Storo, mandorle grezze e amaretto... e con l'aggiunta del cacao amaro nasce la versione al cioccolato!

"Sbrisolona del Nostrano di Storo" 350 gr di felicità per le vostre mattine a colazione e i vostri pomeriggi di break!



Cod. 016

Farina gialla di Storo

PREZZO: 3,60 €

DESCRIZIONE:

La farina gialla di Storo viene prodotta dal grano Marano che viene coltivato rispettando i cicli della natura, senza alcuna forzatura agronomica, e poi macinato nel mulino di Storo. La farina di Storo è facilmente riconoscibile anche nel colore, dovuto alla colorazione dei chicchi delle sue pannocchie che tendono al rosso, e facilmente digeribile. L'utilizzo della farina gialla di Storo non si limita però alle classiche polente quali ad esempio quella carbonera, Macafana e concia, ma spaziano anche tra gustosi antipasti e dessert.



Cod. 017

Confettura extra fragole

PREZZO: 4,40 €

DESCRIZIONE:

Confettura di frutta.

LAVORAZIONE:

Ricevimento e stoccaggio delle materie prime, messa in opera della frutta (la frutta da trasformare, sana al giusto punto di maturazione di colore, profumo e sapore caratteristici, si presenta sotto forma di frutto surgelati). Miscelazione degli ingredienti, cottura, riempimento vasi, pastorizzazione, confezionamento.



Cod. 018

Confettura extra albicocche

PREZZO: 5,10 €

DESCRIZIONE:

Confettura di frutta

LAVORAZIONE:

Ricevimento e stoccaggio delle materie prime, messa in opera della frutta (la frutta da trasformare, sana al giusto punto di maturazione di colore, profumo e sapore caratteristici, si presenta sotto forma di frutti surgelati). Miscelazione degli ingredienti, cottura, riempimento vasi, pastorizzazione, confezionamento.



Cod. 019

Misto bosco allo sciroppo

PREZZO: 5,20 €

DESCRIZIONE:

Piccoli frutti sciroppati

LAVORAZIONE:

Ricevimento e stoccaggio delle materie prime, messa in opera della frutta (la frutta da trasformare, sana al giusto punto di maturazione di colore, profumo e sapore caratteristici, si presenta sotto forma di frutti surgelati). Miscelazione degli ingredienti, estrazione succo, cottura, riempimento vasi, pastorizzazione, confezionamento.



Cod. 020

Mirtilli allo sciroppo

PREZZO: 5,60 €

DESCRIZIONE:

Piccoli frutti sciroppati.

LAVORAZIONE:

Ricevimento e stoccaggio delle materie prime, messa in opera della frutta (la frutta da trasformare, sana al giusto punto di maturazione di colore, profumo e sapore caratteristici, si presenta sotto forma di frutti surgelati). Miscelazione degli ingredienti, estrazione succo, cottura, riempimento vasi, pastorizzazione, confezionamento.



Cod. 021

Miele millefiori

PREZZO: 6,50 €

DESCRIZIONE:

Miele proveniente da una moltitudine non precisata di fiori, quindi può avere sapori e colori diversi ogni anno. È generalmente il miele preferito dalla maggior parte dei consumatori.

LAVORAZIONE:

Il miele viene estratto in laboratorio con metodo a freddo. Il prodotto quindi non subisce nessuna alterazione mantenendo intatte le sue caratteristiche fisiche e organolettiche garantendo un'elevata qualità.



Cod. 022

Miele di eucalipto

PREZZO: 6,20 €

DESCRIZIONE:

Miele particolarmente aromatico e dalla consistenza compatta, con un sapore che ricorda le caramelle alla liquirizia. Indicato per curare tosse, raffreddore e, in generale, infiammazioni alle vie respiratorie.

LAVORAZIONE:

Il miele viene lavorato in laboratorio con metodo a freddo. Il prodotto quindi non subisce nessuna alterazione mantenendo intatte le sue caratteristiche fisiche e organolettiche garantendo un'elevata qualità.



Cod. 023

Miele mugo

PREZZO: 8,20 €

DESCRIZIONE:

Miele liquido di acacia con l'aggiunta di gemma di pino mugo fresco.

LAVORAZIONE:

Il miele viene estratto in laboratorio con metodo a freddo. Il prodotto quindi non subisce nessuna alterazione mantenendo intatte le sue caratteristiche fisiche e organolettiche garantendo un'elevata qualità. Al miele viene aggiunta la gemma di mugo fresco



Cod. 024

Cioccolata delle Dolomiti - NOCI

PREZZO: 4,30€

DESCRIZIONE:

La linea Cioccolateria Dolomiti offre una vasta gamma di tavolette da 100 g di finissimo cioccolato, realizzate con un' alta percentuale di cacao al latte o fondente e rese speciali per la granella ai frutti o alla frutta secca contenuta.

CIOCONOCI:

un classico per i più golosi che non possono rinunciare a provare la granella di nocciole immersa in una colata di cioccolato al latte finissimo.



Cod. 025

Ciocolata delle Dolomiti- **NOCCIOLE**

PREZZO: 4,30€

DESCRIZIONE:

La linea Cioccolateria Dolomiti offre una vasta gamma di tavolette da 100 g di finissimo cioccolato, realizzate con un'alta percentuale di cacao al latte o fondente e rese speciali per la granella ai frutti o alla frutta secca contenuta.

BIANCO NOCCIOLA:

un classico per i più golosi che non possono rinunciare a provare la granella di nocciole immersa in una colata di cioccolato bianco.





Cod. 026

Ciocolata delle Dolomiti
- MANDORLE

PREZZO: 4,30€

DESCRIZIONE:

La linea Cioccolateria Dolomiti offre una vasta gamma di tavolette da 100 g di finissimo cioccolato, realizzate con un' alta percentuale di cacao al latte o fondente e rese speciali per la granella ai frutti o alla frutta secca contenuta.

CIOCO MANDORLE:

un classico per i più golosi che non possono rinunciare a provare la granella di mandorla immersa in una colata di cioccolato al latte finissimo.



Cod. 027

Ciocolata delle Dolomiti - MELE

PREZZO: 4,30€

DESCRIZIONE:

La linea Cioccolateria Dolomiti offre una vasta gamma di tavolette da 100 g di finissimo cioccolato, realizzate con un' alta percentuale di cacao al latte o fondente e rese speciali per la granella ai frutti o alla frutta secca contenuta.

CIOCOMELE:

Granella di mela e puro cioccolato al latte finissimo si uniscono in un delizioso e insolito connubio. Il sapore della mela risulta spiccato grazie alla presenza della granella che diffonde nel palato tutto il suo aroma, ma allo stesso tempo equilibrato grazie alla delicatezza del cioccolato al latte che ne smorza i toni più decisi.





Cod. 028

Birra artigianale – BRR RIVA

PREZZO: 12,00 €

LAVORAZIONE:

Ottenuta a bassa fermentazione, non filtrata e non pastorizzata, è arricchita di un'infusione di olive del Garda Trentino, che ne caratterizza l'aroma ed il gusto, mantenendone la freschezza e l'ottima beva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: un colore ambrato e da una schiuma fine e persistente.

Sapore: un aroma innovativo ed estroverso, il richiamo alle olive dona una persistenza del gradevole amaro



Cod. 029

Vino rosso Maso Elesi BIO

PREZZO: 17,90 € (750 ml)

DESCRIZIONE:

Un vigneto ad altissima vocazione per il Pinot Nero coltivato in modo biologico, perfettamente integrato con la natura circostante. Posto a Padaro, ai piedi del monte Baone, è immerso in un bosco di lecci, che nel dialetto locale vengono appunto definiti "èlesi".

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Offre al naso una elegante complessità di sfumature odorose: note di piccole frutti, che vanno dal mirtillo rosso alla marasca, e note floreali di rosa, sono ben integrate con sentori più speziati di ginepro, vaniglia e chiodi di garofano.

Sapore: il vino offre struttura ed equilibrio, uscendo con una bella sensazione di freschezza e di sapidità che gli conferiscono grande bevibilità.





Cod. 030

Vino rosso Maso Lizzone

PREZZO: 15,90 €

DESCRIZIONE:

Maso Lizzone è posto nei pressi di Dro su una conca baciata dal sole e caratterizzata da un particolare microclima. I vigneti formano questo cru composto da Merlot, Cabernet Franc, invecchiato in botti di rovere e in barriques francesi, e affinato poi in bottiglia.

Ambiente, vitigno e uomo hanno contribuito in egual misura alla produzione di questo vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Molteplici sono gli aromi: dalla frutta rossa alle spezie, dalla vaniglia al cacao, al caffè.

Vino intenso e persistente, particolarmente equilibrato.





Cod. 031

Vino bianco Rena

PREZZO: 16,00 €

LAVORAZIONE:

Rena è stato ottenuto dalla vinificazione di uve Nosiola, unica varietà a bacca bianca autoctona trentina, raccolte dopo appassimento naturale in pianta di un vigneto posto in una delle zone più caratteristiche e vocate dell'Alto Garda Trentino. Il vigneto si trova alle pendici del Monte Brione, in un luogo in cui in passato avveniva l'estrazione dell'arenaria (da cui il nome rena).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Presenta un colore giallo dorato luminoso, con note aromatiche che ricordano la frutta candita e la mela cotogna.

La dolcezza del vino è attenuata da una buona mineralità





Cod. 032

PREZZO: 20,00 €

Vino bianco
Chardonnay
Trentino DOC

DESCRIZIONE:

Varietà d'uva utilizzata: Chardonnay puro.
Posizione dei vigneti: nel fondo valle e colline fino a 400 m a.s.l. Il terreno è in parte sabbioso e ghiaioso con un buon calcare componente, che presta il vino freschezza ed eleganza, e in parte medio strutturato con un'alta argilla contenuto, che dà il corpo del vino e struttura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino chiaro con punti salienti verdastri.
Aroma: delicato, sottile e persistente, con note fruttate.





IMPRESA SIMULATA

“Agraria Riva del Garda”

Dall'amore degli agricoltori per la propria terra, nel 1926 fu fondata Agraria Riva del Garda

cresciuta nel tempo grazie allo spirito e alla passione dei propri soci. Oggi è un esempio dell'imprenditorialità cooperativa trentina legata al territorio: circa 300 i soci viticoltori e 1200 gli oliuicoltori, di cui circa 80 sono soci.

Agraria può essere vista come un sistema economico integrato per lo sviluppo del territorio poiché offre consulenza in campagna, fornisce i prodotti per l'agricoltura, lavora, trasforma, commercializza direttamente e valorizza - attraverso attività di promozione e di informazione - i prodotti dei propri soci.





CONDIZIONI DI PAGAMENTO:

Confezionamento:	Gratuito fino a 100 pezzi;
Trasporto:	FMV;
Pagamento:	Mediante Assegno Bancario o Bonifico Bancario a 10 gg. D. f.
Consegna:	10 giorni dalla data dell'ordine;
Ordine minimo:	10 pezzi;
Banca d'appoggio: GBC Gruppo Bancario Centrale:	Cassa di Risparmio di Ferrara Codice IBAN: IT34Q0615513 0000 0000 0181 846;
Siamo aperti il:	mercoledì dalle ore 9.05 alle ore 13.00;

Tutti gli ordini possono essere trasmessi per e-mai:
agrig@simulimpresa.com;