

FAMIGLIA
MATERNA

ORTINBOSCO

PRODOTTI SOLIDALI

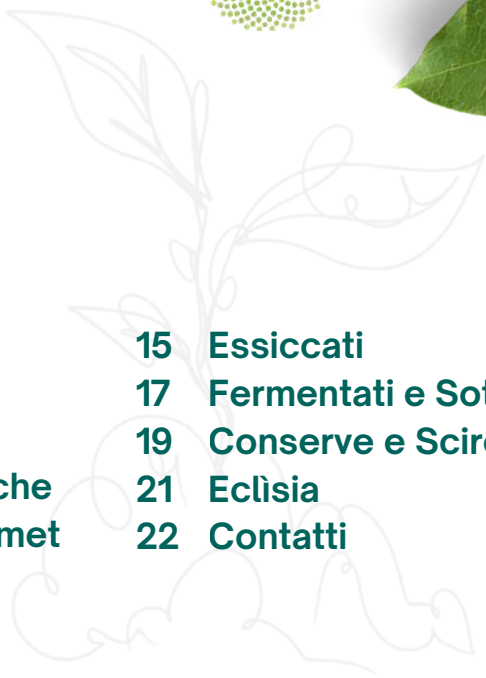
Cibi sani, che si prendono cura di te

 [ortinbosco](#)



INDICE DEI CONTENUTI

- | | | | |
|----|----------------------|----|------------------------|
| 3 | Chi siamo | 15 | Essiccati |
| 4 | La nostra filosofia | 17 | Fermentati e Sottaceti |
| 5 | Materie prime | 19 | Conserven e Sciropi |
| 6 | Confetture classiche | 21 | Eclisia |
| 8 | Preparazioni gourmet | 22 | Contatti |
| 12 | Sali aromatizzati | | |



CHI SIAMO



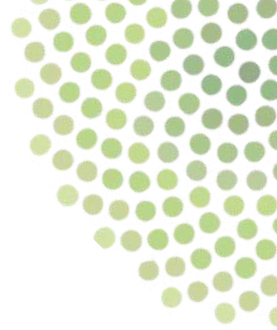
Famiglia Materna ETS nasce **oltre cento anni fa** dall'incontro fra due donne: la nostra Fondatrice ed una ragazza madre discriminata per non aver voluto abbandonare il proprio bambino. Ancora oggi **aiutiamo e sosteniamo** donne a rischio di emarginazione sociale, offrendo un luogo di serenità ed accoglienza dove possono riprendere in mano la propria vita.



Ortinbosco nasce con l'obiettivo di **creare opportunità di crescita** e inclusione sociale attraverso il lavoro agricolo e la trasformazione artigianale dei prodotti. Immersi nella natura del Bosco della Città di Rovereto, coltiviamo ortaggi ed erbe aromatiche con **metodi sostenibili** e selezioniamo **materie prime di alta qualità** per garantire prodotti genuini e solidali.

Cultiviamo incontri, seminiamo nuove forme di comunità e vediamo fiorire rinascite inaspettate contribuendo alla sostenibilità sociale e ambientale del nostro territorio.

LA NOSTRA FILOSOFIA



- La nostra coltivazione segue principi di agricoltura sostenibile, con particolare **attenzione alla biodiversità** e alla salute del suolo.
- Semiamo nuove opportunità, facciamo crescere le persone assieme al frutto del loro lavoro, raccogliamo materie prime sane che si prendano **cura della comunità**: da chi le semina a chi le consuma.
- Puntando su metodi sostenibili ed evitando l'uso di sostanze chimiche aggressive, coltiviamo rispettando la natura e preservando **sapori autentici e genuini**.





MATERIE PRIME

Per i nostri prodotti utilizziamo **materie prime scelte** e metodi di trasformazione artigianali, che ne preservano la qualità e garantiscono un gusto genuino.

La maggior parte dei prodotti nascono da **materie prime coltivate nel nostro orto**, come erbe aromatiche, ortaggi e alcune varietà di frutta. Per alcuni prodotti utilizziamo anche ingredienti di diversa provenienza, combinando quelli di nostra produzione con quelli acquistati da **fornitori accuratamente selezionati**.

Per la linea delle confetture classiche e alcune preparazioni gourmet, ci appoggiamo ad una **azienda leader** nella produzione di frutta surgelata di **alta qualità** con certificazioni BRC, IFS e ISO 9001.





CONFETTURE CLASSICHE



Frutti di bosco

La confettura di frutti di bosco è ottima con il pane, ma anche per dei dolci dal gusto un po' rustico e per accompagnare formaggi particolarmente stagionati.



CONFETTURE CLASSICHE

Albicocche

La più classica delle confetture, ideale per colazioni e merende, per le tradizionali crostate e molti altri dolci a cui donare un gusto artigianale, di casa.



Fragole

Aroma, sapore e colore si fondono nella nostra confettura di fragole che viene cotta delicatamente e mescolata con altrettanta cura e pazienza. Un profumo delicato da spalmare per una buona prima colazione o merenda!





PREPARAZIONI GOURMET

Pesche e rosmarino

Le note estive della pesca si fondono con l'aroma intenso del rosmarino. Un abbinamento sorprendente, grazie al quale il palato incontra il sole dell'estate e i profumi del mediterraneo.



PREPARAZIONI GOURMET

Zucca e zenzero

Un abbinamento innovativo e ricercato. Il dolce della zucca incontra il sapore pungente e quasi piccante dello zenzero. Il gusto fresco e delicato diventa un piacere intenso da abbinare a mille piatti.



Fragole e rabarbaro

La fragola, simbolo di dolcezza e freschezza, si fonde con il carattere audace e acidulo del rabarbaro, creando un'esperienza gustativa unica.



PREPARAZIONI GOURMET



Mele e peperoncino

La mela cotogna si mescola alle note piccanti del peperoncino, in un mix agrodolce versatile tutto da scoprire: dona un carattere unico a taglieri e antipasti, ma anche a tanti altri piatti.



Mostarda di peperoncino

Scottati nell'aceto e lasciati a riposo nello sciroppo, i peperoncini subiscono una trasformazione che consente agli zuccheri di entrare nel tessuto vegetale del frutto. La canditura nella fasi finali viene arricchita dal sapore intenso dell'essenza di senape.



PREPARAZIONI GOURMET



Rabarbaro

Note erbacee e un gusto leggermente asprigno accompagnano il palato verso sapori inesplorati. Molti gli abbinamenti possibili per non finire mai di sperimentare.





SALI AROMATIZZATI



Sale per carne

Abbiamo selezionato le migliori erbe aromatiche per esaltare al massimo tutti i piatti a base di carne.



SALI AROMATIZZATI

Sale all'arrabbiata

Il peperoncino diventa protagonista di un sale ricco, versatile e molto saporito.



Sale per pesce

Mix ottenuto scegliendo le migliori erbe aromatiche del nostro orto. La miscela racchiude il giusto equilibrio per esaltare piatti a base di pesce.



IL NOSTRO BEST SELLER



Sale ai fiori

Equilibrato, si abbina ad ogni piatto per renderlo unico grazie alle note cromatiche e profumate della calendula e del fiordaliso





ESSICCATI



Cajun Rub

Di origine americana, il Cajun Rub è una miscela di spezie ed erbe aromatiche in cui paprika e peperoncino hanno un ruolo prominente.

Molto utilizzata nell'arte del barbecue, è pensata per conferire un profumo e un gusto più intensi agli alimenti a base di carne.



ESSICATI

Brodo vegetale

I nostri ortaggi vengono lavorati a mano ed essiccati a bassa temperatura per mantenere inalterate le proprietà organolettiche. Il prodotto è un concentrato di aromi molto intensi che regalano pregio ad ogni piatto.



Mix di erbe trentine

Il meglio delle nostre erbe, dosato con cura per dare vita a un prodotto dalle mille possibilità. Una selezione molto aromatica che vanta un profumo e un gusto ricercati.





FERMENTATI E SOTTACETI



Giardiniera in agrodolce

La nostra giardiniera racchiude in un solo vasetto tutto il buono della nostra terra: un tradizionale mix che colora la tavola e la riempie di sapore.



FERMENTATI E SOTTACETI

Crauti rossi

Dai cavoli viola del nostro orto nasce una variante dei classici crauti che ad un colore caratteristico affianca un gusto davvero interessante con cui innovare anche piatti tradizionali.



Crauti verdi

Un classico della tradizione che curiamo dalla messa in campo del cavolo cappuccio al confezionamento finale. Un prodotto naturale, di alta qualità, che non può mancare su una tavola trentina.



CONSERVE E SCIROPPI



Passata di pomodoro

La nostra passata di pomodoro è realizzata con pomodori freschi selezionati e curati a mano. La lavorazione artigianale conferisce consistenza ricca e sapore intenso ad un prodotto di altissima qualità, sano e naturale, senza conservanti.



CONSERVE E SCIROPPI

Sciroppo di sambuco

Il nostro Sciroppo di sambuco è realizzato con fiori di sambuco freschi e filtrato per garantire un gusto naturale e delicato. Perfetto per una bevanda dissetante e rinfrescante, può anche arricchire un dessert o aggiungere un tocco unico e raffinato a qualsiasi preparazione.



ECLÌSIA



Il primo vino sociale del Trentino da vigneto resistente

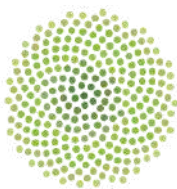
Eclisia nasce in Trentino da un progetto di agricoltura sociale che mette al centro il cambiamento, la crescita, le seconde possibilità.

È un vino realizzato con uve di varietà resistenti alle malattie fungine (Piwi) che richiedono pochi trattamenti e riducono al minimo l'impatto ambientale.

Un vino dal colore luminoso e il profumo intenso, che anticipano un sapore pieno e pulito.

Ottimo a tutto pasto, ben abbinato a piatti di pesce, carni bianche, formaggi e verdure.





ORTINBOSCO



CONTATTI

Per info prodotti, ordini e preventivi

 327 89 07 287

 prodotti@famigliamaterna.it

DOVE ACQUISTARE

 Ristorante Le formichine

 www.intrentino.com

I NOSTRI SOCIAL

 Ortinbosco

 [ortinbosco](https://www.instagram.com/ortinbosco)

