



Nella quiete delle colline dell'Alta Val d'Agri, circondata da boschi e alberi da frutta, a pochi km dal piccolo paese di Sarconi è situata la nostra azienda agricola. A scandire i ritmi vitali è ancora la natura in una suggestiva dimensione dove il tempo sembra essersi fermato. E' in questo contesto che da più di venti anni nascono i nostri prodotti.

Produciamo confetture di frutta ed ortaggi seguendo il naturale ciclo delle stagioni, coniugando la tradizione con l'innovazione, sperimentando nuovi gusti e materie prime tipiche del territorio lucano. La frutta adoperata per la trasformazione proviene da colture praticate nell'azienda stessa e da produzioni di aziende agricole vicinali site nell'ancora efficace ecosistema delle nostre colline nel perimetro del Parco Nazionale della Val d'Agri. La trasformazione della frutta appena raccolta avviene per piccoli cicli di lavorazione con cotture sottovuoto in bolla di concentrazione, permettendo di realizzare così un prodotto particolarmente genuino tale da poter soddisfare un mercato di consumatori moderni esigenti a fruire tipicità naturali.

Coltiviamo inoltre nei nostri terreni varietà di fagioli (*faseolus vulgaris* L.), di antica origine lucana, avendo ricercato negli anni i migliori semi con tenacia e passione presso quelle famiglie contadine che ancora praticavano la coltura del fagiolo per il proprio uso e consumo. Oggi il fagiolo di Sarconi è inserito nell'elenco dei prodotti tipici della regione Basilicata. Le nostre confezioni di fagioli sono garantite e certificate anche dalla Comunità Europea con marchio I.G.P.





Our farm is located among the quiet hills of the Alta Val d'Agri, surrounded by woods and fruit trees, a few kilometers from the small village of Sarconi.

Here, the rhythm of life is still marked by nature, in a suggestive dimension where time seems to have stopped.

It is right in this context that we have been producing our products for more than 20 years. We produce fruit and vegetable jams, following the natural cycle of the seasons, combining tradition with innovation, always experimenting with new tastes and raw materials typical of the Lucanian territory. The fruit used for the processing comes from crops grown on the farm and from the production of farms also located in the perimeter of Val D'agri National Park. The transformation of the freshly harvested fruit takes place for small processing cycles with vacuum cooking in a concentration bubble, it makes possible to produce such a particularly genuine product that can satisfy a modern and demanding consumer market that enjoys natural products.

We also grow in our land different varieties of beans (*Phaseolus vulgaris* L.), of ancient Lucan origin, having researched over the years the best seeds with tenacity and passion in those farming families that still practiced bean cultivation for their own use and consumption.

Today the Sarconi bean is included in the list of typical products of the Basilicata region. Our bean packs are guaranteed and certified by the European Community under Protected Geographical Indication.



Packaging prodotti:

Vasetto di vetro tipo
"Quadro Firenze" 314 ml.

Peso netto prodotto:
350 grammi

Scadenza indicativa:
24 mesi

Imballo: cartone da 12 pezzi

Misure imballo
cm 31,5 x 24 x 10,5

Pedana EPAL cm 80 x 120
totale : 1.080 vasetti

Peso totale pedana EPAL:
705 kg



Il nostro processo di trasformazione è di carattere artigianale, la quantità giornaliera di frutta lavorata non eccede la misura di 100 kg.

La cottura della miscela frutta-zucchero avviene all'interno di una bolla di concentrazione, un impianto concepito per la produzione artigianale di marmellate e conserve con garanzie massime di sicurezza sanitaria e che consente di mantenere il gusto e l'aroma della frutta fresca. Per nostra convinzione abbiamo scelto di rinunciare all'impiego di conservanti artificiali, coloranti e pectine.

Our process of transformation is artisanal, the daily quantity of processed fruit does not exceed the weight of 100 kg. The cooking of the fruit-sugar mixture is made inside a concentration bubble. A system designed for the artisan production of jams and canned food with maximum guarantees of health safety and allows to maintain the taste and aroma of fresh fruit. Our professional ethics led us to the decision not to use artificial preservatives, pectins and colouring agents.

Confetture extra di:

Albicocche
Arance con scorze candite
Fasoldò (crema dolce di fagioli)
Fichi con noci
Fragole
Kiwi, zenzero e scorzette di arance
Mele e arance
Mele cotogne
Mele e more
Mele allo zenzero
Pere Williams e cannella
Pere e noci
Pere al cioccolato fondente e rum
Pere e prugne
Pesche e lamponi
Uva rosata caramellata
Zucca con mandorle

Jams:

Apricots
Oranges with candied peel
Fasoldò (sweet bean cream)
Figs with walnuts
Strawberries
Kiwi, ginger and orange peel
Apples and oranges
Quince
Apples and blackberries
Ginger apples
Williams pears and cinnamon
Pears and walnuts
Dark chocolate pears and rum
Pears and prunes
Peaches and raspberries
Caramelized rose grapes
Pumpkin with almonds



Confetture extra di frutta



senza conservanti artificiali, coloranti e pectine

Confetture extra di:

- Albicocche
- Albicocche al cioccolato bianco
- Arance con scorze candite
- Arance Zenzero e Cannella
- Carote e arance
- Ciliegie
- Fasoldò (crema dolce di fagioli)
- Fichi con noci
- Fragole
- Fragole e banane
- Kiwi
- Kiwi, zenzero e scorzette di arance
- Mele e arance
- Mela del Peccato
- Mele e more
- Mele cotogne
- Mele allo zenzero
- Mirtillo nero
- Peperoncini
- Pere e noci
- Pere al pepe rosa
- Pere al cioccolato fondente e rhum
- Pere e cannella
- Pomodori verdi
- Pomodori
- Pesche e lamponi
- Pesche e lavanda
- Pesche e mandorle
- Uva caramellata
- Zucca con mandorle

Jams:

- Apricots
- Apricots with white chocolate
- Oranges with candied peel
- Oranges Ginger and Cinnamon
- Carrots and oranges
- Cherries
- Fasoldò (sweet bean cream)
- Figs with walnuts
- Strawberries
- Strawberries and bananas
- Kiwi
- Kiwi, ginger and orange peel
- Apples and oranges
- Apple of Sin
- Apples and blackberries
- Quince
- Ginger apples
- Blackberry
- Chili Peppers
- Pears and walnuts
- Pears with pink pepper
- Dark chocolate pears and rum
- Pears and cinnamon
- Green tomatoes
- Tomatoes
- Peaches and raspberries
- Peaches and lavender
- Peaches and almonds
- Caramelized grapes
- Pumpkin with almonds



Packaging prodotti:

Vasetto di vetro tipo
CE 212 ml.

Peso netto prodotto:
220 grammi

Scadenza indicativa:
24 mesi

Imballo: cartone da 15 pezzi

Misure imballo
cm 31,5 x 24 x 10,5

Pedana EPAL cm 80 x 120
totale: 1.350 vasetti

Peso totale pedana EPAL:
570 kg





Packaging prodotti:

Vasetto di vetro tipo
CE 40 ml.

Peso netto prodotto:
40 grammi

Scadenza indicativa:
24 mesi

Imballo: cartone da 35 pezzi

Misure imballo
cm 31,5 x 24 x 10,5

Pedana EPAL cm 80 x 120
totale : 1.750 vasetti

Peso totale pedana EPAL:
180 kg



Confetture extra di frutta

Vaso Cilindro 40 g

Girovagando tra i nostri campi e i nostri boschi ci si imbatte in vecchi alberi, che quasi inselvaticiti continuano a produrre il loro prezioso carico colorato. Questa frutta generosa è raccolta e utilizzata per le nostre confetture extra con zucchero, senza nessun tipo di conservante e pectine.

Wandering through our fields and our woods, you can admire old trees that keep producing their precious fruit. This fruit is harvested and used for our extra jams with sugar without any kind of preservative and pectin.

Confetture extra di:

Albicocche
Albicocche al cioccolato bianco
Arance con scorze candite
Arance Zenzero e Cannella
Fichi con noci
Fragole
Fragole e banane
Kiwi
Mele e arance
Mele e more
Mele cotogne
Mele allo zenzero
Peperoncini
Pere al pepe rosa
Pere al cioccolato fondente e rhum
Pere e cannella
Zucca con mandorle

Jams:

Apricots
Apricots with white chocolate
Oranges with candied peel
Oranges Ginger and Cinnamon
Figs with walnuts
Strawberries
Strawberries and bananas
Kiwi
Apples and oranges
Apples and blackberries
Quince
Ginger apples
Chili Peppers
Pears with pink pepper
Dark chocolate pears and rum
Pears and cinnamon
Pumpkin with almonds



utney

Ice ideale binamento

Confetture agrodolci Chutney

L'espressione hindi "chatni" non significa altro che "molto speziato". I chutney sono una ricca miscellanea di frutta, verdure fresche e spezie cotta con aceto balsamico oppure aceto di vino e zucchero. Le nostre salse non sono eccessivamente forti bensì si contraddistinguono per loro ricette raffinate che si rivolgono anche a "palati europei." Sono l'accompagnamento ideale per carni e pollame caldi e freddi, formaggi, uova, verdure e pesci.

The expression indi "chatni" means nothing but "very spicy". The chutneys are a tasty mixture of fruit, fresh vegetables and spices, cooked with balsamic vinegar or vinegar and sugar. Our sauces are not too strong for this reason they also satisfy the refined "European palates". They are the ideal accompaniment for hot and cold meats and poultry, cheese, egg, vegetables and fish.

Elenco prodotti e abbinamenti consigliati:

Products and recommended combinations:

Chutney di Peperoni (Peppers): bolliti, arrostiti, formaggi di pecora semi-stagionati.

Chutney di Barbabietole (Red beet): questa salsa è ottima abbinata a formaggi a pasta molle tipo taleggio oppure da servire con carni bollite calde o fredde o per insaporire insalate.

Chutney di Arance (Orange): formaggi freschi, ricotta di pecora, arrostiti di maiale e selvaggina.

Chutney di More all'aceto balsamico (Blackberries with balsamic vinegar): formaggi stagionati.

Chutney di Ribes nero all'aceto balsamico (Black currant with balsamic vinegar): bolliti, arrostiti di maiale e selvaggina, formaggi di fossa, formaggi di pecora



Packaging prodotti:

Vasetto di vetro tipo
CE 212 ml.

Peso netto prodotto:
220 grammi

Scadenza indicativa:
24 mesi

Imballo: cartone da 15 pezzi

Misure imballo
cm 31,5 x 24 x 10,5

Pedana EPAL cm 80 x 120
totale : 1.350 vasetti

Peso totale pedana EPAL:
570 kg



Fasoldo'

Crema dolce di fagioli
Sweet cream of beans



Base di questa gustosa crema è il nostro fagiolo di Sarconi I.G.P.

Fasoldò oltre ad essere leccornia è un sano e naturale alimento, che attraverso la cottura del prezioso legume diviene un eccezionale fonte energetica per il suo alto contenuto di fibre, amido e sali minerali, ferro, calcio, vitamine e proteine. I fagioli inoltre intervengono come regolatori nel metabolismo di grassi e colesterolo, hanno proprietà antisclerotiche, cardiotoniche e anticancro; essi hanno sempre avuto un ruolo importante per le economie di sostentamento nelle società povere: in Basilicata, abbondavano nelle diete di religiosi e contadini, per i quali cibarsi di legumi significava salvarsi durante le carestie perchè spesso unica fonte di sopravvivenza.

Fasoldò si può degustare semplicemente spalmato su fette di pane e biscotti oppure accompagnato a ricotte e formaggi freschi, magari, con pinoli e tartufo.

Fasoldò è la marmellata di fagioli energetica e ruspante dal "gusto eretico" entrata nel libro-manifesto dei nuovi golosi italiani scritto da Davide Paolini "Il Mestiere del Gastronomo" (Ed. Sperling & Kupfer -2005).





The main component of this tasty cream is our PGI bean from Sarconi.

Fasoldò in addition to being a tidbit, is a healthy and natural food, it also becomes an exceptional source of energy thanks to its content of fiber, starch and minerals, iron, calcium, vitamins and proteins. Beans also act as regulators in the metabolism of fats and cholesterol, have anti-sclerotic, cardiotoxic and anti-cancer properties; they have always played an important role in sustaining the poorest societies. In Basilicata the beans abounded in the diets of the religious and peasants, for whom feeding on legumes meant to be saved during famines, because they were often the only source of sustenance.

Fasoldò can also be enjoyed only on slices of bread and biscuits or served with ricotta, fresh cheeses or perhaps with pine nuts and truffles.

Fasoldò is the energetic bean jam with a "heretic taste" entered in the book of the new Italian gourmets written by Davide Paolini "Il Mestiere del Gastronomo" (published by Sperling & Kupfer-2005).



Packaging prodotti:

Vasetto di vetro tipo
"Quadro Firenze" 314 ml.

Peso netto prodotto:
350 grammi

Scadenza indicativa:
24 mesi

Imballo: cartone da 12 pezzi

Misure imballo
cm 31,5 x 24 x 10,5

Pedana EPAL cm 80 x 120
totale : 1.080 vasetti

Peso totale pedana EPAL:
705 kg



Packaging prodotti:

Vasetto di vetro tipo
CE 212 ml.

Peso netto prodotto:
220 grammi

Scadenza indicativa:
24 mesi

Imballo: cartone da 15 pezzi

Misure imballo
cm 31,5 x 24 x 10,5

Pedana EPAL cm 80 x 120
totale : 1.350 vasetti

Peso totale pedana EPAL:
570 kg

Fagiolo di Sarconi I.g.p.

Sarconi's beans

Ciuti, tabacchini, verdolini, munachedde, tuvagliesde, nasieddi, risi bianchi, sono così indicati i fagioli a Sarconi coltivati nel loro ambiente agroclimatico di origine, resi più rustici e quindi più resistenti a patologie degenerative senza l'uso di antiparassitari e diserbanti di sintesi chimica, nocivi all'humus naturale del terreno e alla salute del consumatore.

I nostri fagioli sono coltivati e prodotti come un tempo: nella stessa terra "rossa" irrigati con l'acqua del fiume Maglie, raccogliendo i baccelli maturi e coriacei dalla pianta, poi battuti e sgranati a mano ed infine, per una completa essiccazione i semi sono esposti al sole dell'aia. I fagioli ricchi di proteine, fibre, elementi minerali e vitamine sono alimento fondamentale per una dieta sana: cuociono "a prim'acqua" saporiti e di facile digestione.

Packaging prodotti:

sacchetto di polipropilene
termosaldato protetto con
cartoncino stampato a due
falde.

Peso netto prodotto:
500 grammi

Scadenza indicativa:
16 mesi

Imballo: cartone da 15 pezzi

Misure imballo
cm 31,5 x 24 x 21

Pedana EPAL cm 80 x 120
totale: 750 confezioni

Peso totale pedana EPAL:
400 kg

Ciuti, Tabacchini, Verdolini, Tuvagliesde, Nasieddi, Risi Bianchi: So are the beans in Sarconi. Cultivated in their agro-climatic environment of origin, made more rustic and therefore more resistant to degenerative pathologies, without using pesticides and herbicides of chemical synthesis harmful to the natural soil humus and to the health of the consumer. Our beans are grown and produced as before: in the same "red" soil, they are irrigated with the water of the Maglia river, collecting the ripe and coriaceous pods of the plant, then beaten and shelled by hand and finally, for a complete drying the seeds are exposed to the sun of the garden. Beans are full of proteins, fibers, minerals and vitamins, they are a fundamental food for a healthy diet. They are really tasty and easy to digest.

Coltura della



tradizione in terra lucana



www.boschiecontrade.it



Zuppe, legumi e cereali

I nostri legumi e cereali sono coltivati, selezionati e confezionati con grande attenzione, nel pieno rispetto dei cicli naturali delle stagioni. Ottimi per la salute, gustosi sia d'inverno che d'estate. Le nostre zuppe grazie al binomio cereali e legumi permettono di ottenere piatti nutrizionalmente completi, ricchi di sapore e di principi nutritivi, indispensabili per una corretta alimentazione naturale.

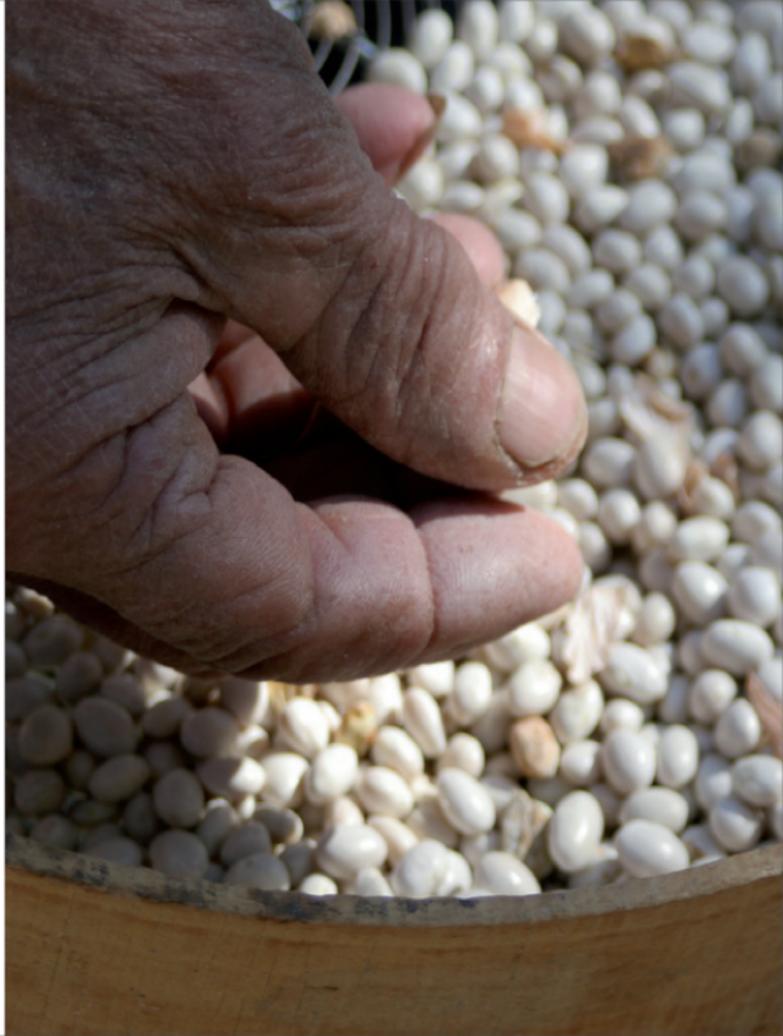
Our legumes and cereals are cultivated, selected and packaged with great care, in full respect of the natural cycles of the seasons. Excellent for health, tasty both in winter and in summer time. Our soups, thanks to the combination cereals-legumes, allow you to get nutritionally complete dishes, rich in flavor and nutritive.

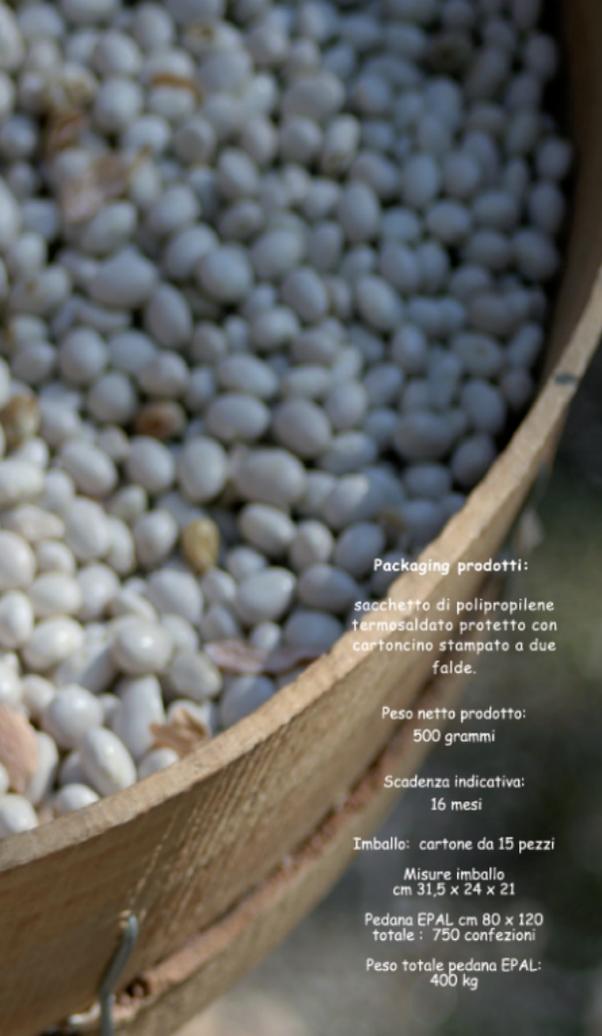
ILLEGUMI:

Ceci
Lenticchie
Farro decorticato
Cicerchie
Orzo perlato
Favuccia
Grano decorticato
Fave decorticate

LEGUMES:

Chickpeas
Lentils
Decorticated spelled
Cicerchie
Pearl barley
Favuccia
Decorticated wheat
Baked beans





Packaging prodotti:

sacchetto di polipropilene
termosaldato protetto con
cartoncino stampato a due
falde.

Peso netto prodotto:
500 grammi

Scadenza indicativa:
16 mesi

Imballo: cartone da 15 pezzi

Misure imballo
cm 31,5 x 24 x 21

Pedana EPAL cm 80 x 120
totale : 750 confezioni

Peso totale pedana EPAL:
400 kg



Zuppe di legumi e cereali

Le nostre zuppe grazie al binomio cereali e legumi permettono di ottenere piatti nutrizionalmente completi, ricchi di sapore e di principi nutritivi, indispensabili per una corretta alimentazione naturale.

Our cereals and legumes soups get nutritionally complete dishes, rich in flavor and nutritive principles, essential for proper natural nutrition.

LE ZUPPE :

La Sarconese

con 5 varietà di fagioli.

La Viggianese

con 4 varietà di fagioli, ceci e lenticchie.

La Moliternese

con 3 varietà di fagioli, farro e cicerchie.

La Materana

con grano, fagioli, lenticchie, ceci, fave, cicerchie, piselli.

L'Italiana

con 2 varietà di fagioli, farro, lenticchie e piselli.

La Lucana

con fagioli, piselli, orzo e fave.

Vegetables soups:

La Sarconese

with 5 ecotypes of beans.

La Viggianese

with 4 ecotypes of beans, chickpeas and lentils.

La Moliternese

with 3 ecotypes of beans, decorticated spelled and cicerchie.

La Materana

with decorticated wheat, beans, lentils, chickpeas, baked beans, cicerchie, peas.

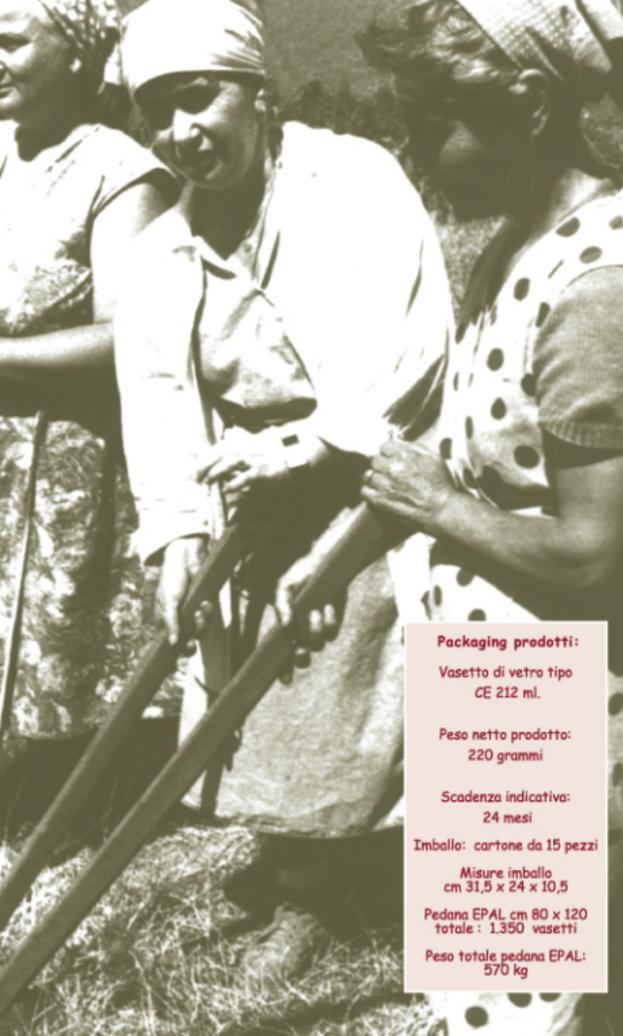
L'Italiana

with 2 ecotypes of beans, decorticated spelled, lentils and peas.

La Lucana

with beans, peas, pearl barley and baked beans.





Packaging prodotti:
Vasetto di vetro tipo
CE 212 ml.

Peso netto prodotto:
220 grammi

Scadenza indicativa:
24 mesi

Imballo: cartone da 15 pezzi

Misure imballo
cm 31,5 x 24 x 10,5

Pedana EPAL cm 80 x 120
totale: 1.350 vasetti

Peso totale pedana EPAL:
570 kg





<https://www.facebook.com/Perboschiecontrade>



<https://www.instagram.com/perboschiecontrade>