

Catalogo 2023





Matteo e Silvia

Siamo una coppia che ha deciso di concretizzare un sogno e fare della propria passione un'attività.

La Bocalina è una micro realtà che si impegna a preservare e valorizzare il proprio territorio con un approccio sostenibile, nonché promotore della biodiversità e della diversità come risorsa e opportunità di crescita assieme.



Gli strumenti

- 1) Coltivazione con METODO BIOLOGICO e TECNICHE BIODINAMICHE.
- 2) Promozione della cultura locale ed educazione ambientale grazie alle attività di FATTORIA DIDATTICA, TURISMO RURALE e INFOPOINT del Parco del Delta del Po.
- 3) Percorso esterno e servizi per chi ha disabilità.



Farine e prodotti da forno

Farine realizzate con cereali coltivati senza trattamenti e macinati con mulino a pietra. Con queste si realizzano panbiscotto, grissini, biscotti e dolci tipici del nostro territorio



Composte e conserve

Coloriamo i nostri piatti con le composte di frutta e la passata di pomodoro, realizzati senza trattamenti e trasformati secondo la tradizione.



I Prodotti dell'alveare

Il miele del Delta del Po, il Polline e la cosmesi naturale a base di cereali, miele e cera d'api



La vita in fattoria

Laboratori didattici e percorsi sensoriali per scoprire a 360° la ricchezza di cultura, prodotti e paesaggi che il Delta del Po offre.



La Bruna macinatura a pietra

Confezioni da 500 gr, per sapori rustici e indimenticabili gusti
Farina **Tipo 1- Tipo 2 - integrale di grano tenero**
Farina **integrale di farro dicocco**
Farina **integrale di orzo** - Farina **integrale di avena**
Farina **integrale di segale** -
Farina **integrale di grano saraceno**
Semola di grano duro - **Semola rimacinata di grano duro**



I cereali perlati

Orzo rondo perlato (200 gr)
ideale per zuppe invernali o insalate fredde.
Farro dicocco perlato (200 gr)
ideale per zuppe invernali o insalate fredde.



La Ciara

Confezione da kg
Farina **Tipo 0 di grano tenero** (1kg)
Soffice, versatile, compagna inseparabile in cucina.
Ideale per dolci, pane, pizza e pasta all'uovo.



Le composte di frutta

Composta di frutta non trattata (200gr)

Mela e melograno **Pomodori verdi**

Pesca **Fichi**

Dolcezza di rosa **Mela e cannella**

Prugna selvatica



I sali aromatizzati

Conzier Saorio (80 gr) sale aromatizzato con origano e rosmarino

Conzier Bechente (80 gr) sale aromatizzato con peperoncino e pomodoro



Il Miele e Il Polline

Miele del Delta del Po (250 gr): ottimo per colazione o merenda, ideale per dolcificare latte ed infusi.

Polline Ottimo integratore naturale da assumere al mattino (200gr)



I biscotti

I **mulini** - biscotti integrali con mandorle, farciti con confettura di albicocca o frutti di bosco, misto integrale con glassa di cioccolato o natalizi (250gr)



La Sisara

La **sisara** - dolce ripieno ai frutti di bosco o confettura di albicocca ricoperto da doppia glassa (450 gr)



La Esse

La **esse** - dolce tipico di Adria - classica, con gocce di cioccolato, con mandorle (250 gr)



I munari

panbiscotto cotto a legna (250 gr)



I curti

grissini cotti a legna
integrali o classici (200gr)



I taralli

I taralli con semola di
grano duro (200 gr)



Dal chicco al pane

Un'occasione per percorrere assieme tutte le tappe che un chicco di cereale compie per trasformarsi in farina e diventare pane, dal campo fino alle nostre tavole.



Le Api

Le api sono un mondo davvero affascinante. In tutta sicurezza le si potrà osservare da vicino, conoscendo la loro società, i prodotti essenziali per la vita dell'intera casetta e tante curiosità



Il filò

Storie, credenze e giochi di una volta con laboratori creativi per i più piccoli, notizie e approfondimenti per i più grandi



Le **confezioni regalo con il logo** sono impreziosite dai ciondoli in rame realizzati da utenti con disturbi mentali che seguono i laboratori artigianali presso e organizzati dalla cooperativa sociale La Goccia. In questo modo contribuiamo a sostenere le loro attività.

L'oggettistica può essere utilizzata in un successivo momento come decorazione, bigiotteria da chi riceve il vostro dono.





Natalini

2,50 euro

biscotti Natalizi
(120gr)



Il Panettone

16 euro

1 panettone (500 gr)



Miel

3 euro

1 miele (100 gr)



Fruta

6 euro - 1 composta

10 euro - 2 composte





Sacchetto Salado



11,5 euro

1 grissini oppure
1 panbiscotto,
1 sale aromatizzato
1 orzo o 1 farro perlato



Sacchetto Dolce



13 euro

1 miele (100gr),
1 composta di frutta,
1 biscotti (250gr)



Sacchetto Bocalina



20 euro

1 miele (100gr)
1 sale aromatizzato
1 composta di frutta
1 biscotti (250gr),
1 grissini oppure 1 panbiscotto



Cesta "Bocalina"



32 euro
36 euro con dolce Esse
42 euro con dolce Sisara

1 grissini, 1 panbiscotto
1 taralli, 1 composta, 1 miele
(100gr), 1 biscotti (250gr), 1 sale
aromatizzato, 1 orzo o farro perlato

Cestino "Salado"



22 euro

1 grissini o 1 panbiscotto,
1 taralli, 1 orzo o farro
perlato, 1 sale aromatizzato,
1 composta per formaggi

Cesta "Dulce"



19 euro con Esse
25 euro con Sisara
30 euro con il Panettone

1 biscotti (250 gr)
1 miele (100 gr)
1 composta

Cesta "Amasar"



22 euro

1 farina tipo 0, 1 farina integrale
di segale, 1 farina integrale di
orzo, 1 farina integrale di grano
tenero, 1 composta di frutta, 1
sale aromatizzato, 1 orzo o farro
perlato

Listino

Farine e cereali perlati

Farina Tipo 1 / Tipo 2 /Integrale di grano tenero Semola/ Semola rimacinata di grano duro	
Farina integrale di farro dicocco /orzo / avena segale/grano saraceno	€ 2,00 cad.
Orzo Rondo Perlato (in vetro)	€ 2,50 cad.
Farro Perlato (in vetro)	€ 2,50 cad.
Farina Tipo 0 di grano tenero	€ 2,20 cad.

Miele , Composte e Sali

Miele del Delta del Po 100 gr	€ 3,00 cad.
Polline	€ 7,50 cad.
Sali aromatizzati	€ 3,50 cad.
Composte	€ 4,00 cad.
Dolcezza alle rose	€ 4,00 cad.

Prodotti da forno

I curti/I munari/ I taralli	€ 3,50 cad.
I mulini 250 gr/125 gr	€ 4,00/2,50 cad.
La esse	€ 4,00 cad.
La sisara	€ 10,00 cad.
Il panettone	€ 14,00 cad.

Attenzione: i prezzi indicati non includono la confezione regalo

Az.Agr.La Bocalina di Silvia Bertazzo

Località Ca' Garzoni 32 - Adria (RO)

Tel. 349 730 8260 / Mail. aziendalabocalina@gmail.com

Sito. www.labocalina.it

Seguici su Facebook e Instagram

