

I NOSTRI PRODOTTI

MANGIARE SANO





CATALOGO 2024





La Nostra Storia

La storia di Poggio Conca viene da lontano, dalle sue colline fiorentine e dalla nostra famiglia, che le ha solcate da almeno 5 generazioni.

E' la storia della mia bisnonna Giulia, di nonna Renata, di mamma Brunella, donne eccezionali e resilienti, nella vita e in cucina. Di passeggiate nei boschi, con mio padre, gremiti di cinghiali e poiane.

Anche nei periodi più duri le "mie donne" hanno saputo donare alla nostra famiglia il sapore genuino dei cibi cotti con amore, dalle nostre campagne bacciate dal sole, battute dalla neve, in un ritmo di meraviglia e sapori senza tempo.

Fatto con amore nelle colline sopra Firenze.





La Nostra Filosofia

Tutti i produttori partner che collaborano con noi devono rispettare tutte le norme vigenti compresa la tracciabilità del prodotto, anche laddove non sia ancora obbligatoria.

Secondo noi devono rientrare nei seguenti canoni:

- Rispetto della tipicità e della tradizione territoriale;
- Colture non intensive;
- Materie prima di massima qualità (dove possibile della stessa azienda);
- Rispettare i tempi della natura;
- Rispettare la stagionalità dei prodotti (non ci interessa avere tutto, tutto l'anno);
- Rispetto per l'ambiente con dovute certificazioni.

Queste condizioni, unite alla nostra etica professionale, ci permettono di avere prodotti difficili da dimenticare.



Pomodoro
delle' orto



Tagu
di
limousine



pate
di
fegatini



Purido
di manolarle
menta e
basilico



Cipolla
caramellata



Sugo
scappato



Mousse
di
cinghiale



Zucchine
al pepe
delle Caldine



SALSE, CREME,
MOUSSE E PATÈ





POMAROLA DELL'ORTO

Sugo semplice con tutto il sapore della Toscana. Vengono utilizzati prodotti a km0, con basilico fresco in foglie, aglio e il miglior olio extravergine di oliva.

Da tenere sempre nella nostra dispensa, ci permette di preparare una gustosa pasta in poco tempo o degli ottimi crostini, sempre nel segno dell'alta qualità.



Barattolo da 180 gr







CIPOLLA CARAMELLATA

Immergiti nell'autentica essenza della terra toscana con la nostra crema di cipolle caramellate a km0.

Preparata con cura e dedizione utilizzando esclusivamente cipolle raccolte a pochi passi dalla nostra cucina.

Questa prelibatezza culinaria rappresenta la quintessenza della sostenibilità e della freschezza. Perfetta con i formaggi o sul pane macinato a pietra.



Barattolo da 180 gr







RAGÙ DI LIMOUSINE

Un delicato ragù di mucca Limousine, razza caratteristica del Mugello, in Toscana. È solo da carne certificata IGP che otteniamo il nostro ragù di Limousine che, proprio grazie all'uso di questa particolare razza, è caratterizzato da un sapore davvero unico al mondo. Gustatelo con penne, tagliatelle, sulla polenta, nelle lasagne o con i nostri quadrucci fatti in casa.

Barattolo da 195 gr







ZUCCHINE AL PEPE DELLE CALDINE

Gli zucchini raccolti a pochi passi dalla nostra cucina, rappresentano la delicatezza della primavera e la vitalità della natura. Sono selezionati con cura per garantire che ogni cucchiaino di crema abbia un irresistibile sapore. La cottura lieve e l'olio EVO, anch'esso proveniente dalla nostra terra, donano alla crema una tenerezza avvolgente e un tono di freschezza. Ottimo come antipasto o per condire la pasta.



Barattolo da 180 gr







RUVIDO DI MANDORLE AL BASILICO E MENTA

Il sapore delicato delle mandorle incontra il profumo della menta e del basilico della Toscana per un gusto delicato e raffinato.

Gustalo tiepido, su fette croccanti di pane tostato, meglio se integrale o multicereale. Ottimo anche con alcuni tipi di pesce: provalo su una deliziosa tagliata di tonno!



Barattolo da 170 gr







MOUSSE DI CINGHIALE

La nostra mousse di cinghiale toscano ha un sapore deciso e intenso, al palato ha un gusto rotondo che la rende unica. Preparato artigianalmente come si faceva una volta, con materie prime di alta qualità.

Ottimo come antipasto su crostini di pane e con un buon vino rosso.

Barattolo da 180 gr







PATÈ DI FEGATINI

Il patè di fegatini per eccellenza! Una ricetta tipica tradizionale Toscana, perfetta per un antipasto goloso e ricca di gusto. Questo patè si realizza con fegatini di pollo di primissima qualità, proveniente da allevamenti a terra dei dintorni. Un classico della cucina Toscana che ti proietterà nelle sue campagne, dove anticamente veniva mangiato 2/3 volte al mese con crostoni di pane, accompagnati da un brodo caldo un bel bicchiere di vino rosso,

Barattolo da 175 gr







SUGO SCAPPATO

Il sugo scappato è una composta di verdure dell'orto a pezzetti, in cottura lenta, con il nostro olio extra vergine d'oliva, secondo la ricetta della bisnonna Giulia.



Barattolo da 180 gr







I Mignon

Eccoli qua!

I mignon di Poggio Conca, gli "assaggi cortesia", dolci e salati,
uno per ciascun prodotto di Poggio Conca.

Puoi gustarli in un boccone, oppure regalarli per un assaggio,
un pensiero spiritoso e gustoso, con la stessa qualità dei
barattoli più grandi, ai quali potrai abbinarli per composizioni e
ceste regalo in infinite combinazioni.

Sfiziosi e gustosi, da provare!

Barattolo da 40 gr







I DOLCI





CANTUCCI

I nostri cantucci sono preparati seguendo un'antica ricetta toscana.

All'impasto vengono aggiunte mandorle o in alternativa scaglie di cioccolato fondente.

Per un dessert ancora più sfizioso, prova i nostri cantucci ricoperti di cioccolata!

300 gr







PANFORTE

Il panforte è un dolce dalle radici antiche se pensate che i primi panforte furono realizzati attorno all'anno Mille.

È un dolce Natalizio toscano per eccellenza e gli ingredienti che lo compongono, come la frutta secca, il miele e le spezie profumate, ci riportano immediatamente al senso di festa, di famiglia e di gioia.

300 gr







CIOCCOCREMA

Quando il cacao incontra la dolcezza dello zucchero di canna e il profumo della cannella, nasce un mix profumato e goloso per il palato di piccoli e grandi.

Gustali insieme ai nostri cantucci o per una merenda sana dei tuoi bambini.

Disponibile anche in versione vegan!



Barattolo da 220 gr





Poggio Conca



Vino italiano

CONFEZIONATO DA CANTINE ZANIERI S.A.S.
SAN PIERO A SIEVE - FIRENZE - ITALIA
I.C.Q.R.F. 15184/PI - Italia

0,750 l e

PRODOTTO IN ITALIA

Contiene solfiti

alc. 13% vol



LA CANTINA





Poggio Conca

Cabernet Sauvignon 80%, Sangiovese 10%
Merlot 10% (13°)

Elegante e ben strutturato, vino di beva piacevolissima che si accompagna a carni importanti, alla griglia, formaggi stagionati e in generale a pietanze di sostanza, sughi e salse.

I Love Poggio Conca

Glera (10°)

Vino frizzante gradevolmente profumato, ideale come aperitivo, ottimo con il pesce, le verdure, e le carni bianche.







VINI DELLA FATTORIA POGGIOPIANO

Voce alla Terra

Sangiovese, Colorino, Cabernet Sauvignon (14.5°)
Ingresso equilibrato, tannini eleganti, bella
consistenza e struttura suadente

Com' Era

Sangiovese, Canaiolo (13.5°)
Morbido, suadente, di buona struttura.

Erta al Mondorlo

Trebbiano Toscano, Verdicchio (12°)
Secco, sapido, armonico, leggero gusto
amarognolo ed eccezionale persistenza





olio
aromatizzato
al
peperoncino



olio
extravergine
di
oliva



olio
aromatizzato
al
rosmarino



OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA AL NATURALE
O AROMATIZZATO





OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Questo olio extra vergine d'oliva
è alla base di tutta la nostra
produzione, ottenuto con
spremitura a freddo da olive
provenienti dalle colline
fiorentine.

Gustalo in moltissime ricette, a
crudo o nelle tue pietanze
preferite

250 ml







OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATI

Olio extravergine d'oliva con
rosmarino toscano oppure nella
variante piccante con
peperoncino.

Porta un pizzico di squisita
Toscana sulla tua tavola!



250 ml





WiFi
Passw. - 15546
Pass - 87453214





HOME RESTAURANT





Home Restaurant

Metti una tavola imbandita con i sapori di antiche ricette toscane e di famiglia, al calore del caminetto in inverno e sotto le stelle in estate. Si realizzano eventi, banchetti, ritrovi familiari e aziendali, con menù gourmet, anche vegetariani e vegani.





Poggio Conca Home Restaurant
Località Poggio Conca 236 E
50036 Vaglia (Firenze), Italia

 www.poggioconca.it

 @poggioconca

 Poggio Conca home restaurant



