

Azienda agricola Il CASTAGNOLO

LA STORIA

L'Azienda Agricola "Il Castagnolo" si trova nella valle del Santerno tra Borgo Tossignano e Fontanelice. Coltiviamo funghi Shiitake su ballini di paglia certificati bio portandoli a frutto in serre dedicate. Produciamo e raccogliamo in base alle richieste del mercato e non facciamo magazzino. Le serre sono molto semplici a bassa tecnologia, manteniamo le condizioni ottimali per la crescita degli Shiitake controllando temperature e umidità aprendo o chiudendo le testate e bagnando i ballini quando serve. Questo metodo ci permette di produrre tutto l'anno ad esclusione dell'estate. Gli Shiitake sono funghi incredibili, apprezzati per il loro profumo e consistenza in cucina, semplici e veloci da preparare ma ancor più ricercati per le proprietà già conosciute dalla Medicina Tradizionale Cinese, stimolanti del sistema immunitario, ricchi di carboidrati, proteine, fibre, lipidi, vitamine e minerali.

Presentazione a cura di

Per ordini ed info:



RETE GAS ROMAGNA
retegasromagna@gmail.com

Elenco dei prodotti

1

FUNGHI SHIITAKE FRESCHI

sacchetto 300 gr (formato adatto per 2 persone)

PREZZO 5,00€

2

FUNGHI SHIITAKE FRESCHI

sacchetto 600 gr (formato adatto per 4 persone)

PREZZO 10,00€

3

FUNGHI SHIITAKE FRESCHI

sacchetto 900 gr (formato adatto per 6 persone)

PREZZO 15,00€

4

FUNGHI SHIITAKE FRESCHI

cassetina oltre i 3 kg

PREZZO 16,00€/Kg

5

FUNGHI SHIITAKE SECCHI

si conservano facilmente per profumare piatti come risotti. CONFEZIONE DA 25 GR

PREZZO 5,80€

6

FUNGHI SHIITAKE IN POLVERE

per insaporire e arricchire le preparazioni come pane e grissini o insalate. CONFEZIONE DA 25 GR

PREZZO 7,00€

SOCIETA AGRICOLA "IL CASTAGNOLO"s.s.

Via Montanara Sud, 29 - 40021 Borgo Tossignano (BO)

P.IVA 04028791202

IBAN IT42C0854221001000000201516

Danni subiti dall'alluvione di maggio 2023

- L'azienda è stata colpita da frane sia all'interno dei propri terreni che lungo le vie di accesso.

