C A S A L E





Casale 1485, appoggiandosi alla produzione selezionata e all'esperienza ventennale dell'azienda agricola locale, propone una gamma di legumi e cereali caratteristici degli altipiani di Colfiorito avendo sempre come obiettivo la qualità e la genuinità del prodotto.

Casale 1485 prende il suo nome dal Casale delle Macchie, un piccolo paese sito negli altopiani di Colfiorito, in uno degli ecosistemi naturali più suggestivi dell'Umbria.

Questa località ha mantenuto intatto il suo fascino nell'arco dei secoli anche grazie alla posizione lontana dalle principali vie di comunicazione, caratteristica che ne fà un luogo di piacevole tranquillità; il Casale si adagia ai piedi di una collina circondato dalla selva mediterranea, detta Macchia, da un lato e dall'altro guarda alla vallata e ai campi coltivati. Le prime testimonianze del luogo risalgono al dicembre 1485 quando, come testimoniano gli archivi della biblioteca Jacobilli del Comune di Foligno, per incentivare la popolazione dei dintorni ad insediarsi in una zona considerata

di confine tra l'Umbria e le Marche, la nobile famiglia dei Trinci concesse delle facilitazioni legate all'agricoltura e all'allevamento a quanti avessero abitato in maniera continuativa e per almeno 2 anni nel Casale. Da allora gli abitanti di queste zone, grazie alle particolari condizioni climatiche, si sono specializzati nella coltivazione, in primis, delle lenticchie, che a queste altitudini trovano un habitat privilegiato, e successivamente di ceci, cicerchie, roveja, farro, fagioli, orzo. Tali coltivazioni hanno la peculiarità di crescere bene anche in terreni poveri, ed essendo molto resistenti al freddo, forniscono un buon raccolto dove altre colture falliscono. Si tratta, perciò, di prodotti che storicamente non necessitano dei trattamenti chimici moderni.



Lenticchie di Colfiorito

prodotto tradizionale dell'Umbria



Le lenticchie degli Altipiani di Colfiorito si riconoscono dalle piccolissime dimensioni e dalla variegata gamma di colori che passano dal verde, al rosato, al tabacco. Queste due caratteristiche che vengono conferite anche dal territorio di produzione, permettono di distinguerle da altre varietà monocolore meno pregiate.

Le Lenticchie di Colfiorito Casale1485 si cuociono in 20 minuti circa e non hanno bisogno di preammollo. Sono tenerissime e saporite. La loro buccia non si sfalda con la cottura, ma rimane intatta e di gradevole aspetto e questo le rende particolarmente indicate per piatti di alta cucina.

Dati tecnici

 Confezione
 400 g

 Confezioni a cartone
 20

 Dimensioni cartone
 410x240x230

 Codice
 0000001

 Codice EAN
 8057829730016



Lenticchie

prodotto tradizionale dell'Umbria



La montagna umbra rappresenta un habitat particolarmente vocato alla coltivazione delle lenticchie e le rende un prodotto di eccellenza.

Le Lenticchie Casale1485 si cuociono in 20 minuti circa e non hanno bisogno di preammollo. Sono tenerissime e saporite. La loro buccia non si sfalda con la cottura, ma rimane intatta e di gradevole aspetto. Questa caratteristica le rende particolarmente indicate per piatti che vogliono coniugare gusto ed estetica.

Dati tecnici

 Confezione
 400 g

 Confezioni a cartone
 20

 Dimensioni cartone
 410x240x230

 Codice
 0000002

 Codice EAN
 8057829730023



Farro e Orzo Perlato

prodotto tradizionale dell'Umbria





Il farro è un cereale di origine antichissime, già utilizzato in passato dagli eserciti romani. Oggi è stato riscoperto e viene utilizzato per preparare fresche insalate estive o zuppe e minestroni. Il Farro Perlato Casale 1485 non ha bisogno di ammollo e si cuoce in 20 minuti.

L'Orzo Perlato Casale 1485 si cuoce in 25 minuti e non ha bisogno di preammollo; è un cereale molto versatile in cucina e trova il suo utilizzo ideale nella preparazione delle insalate estive o per le zuppe e i minestroni. Si accosta con ogni tipo di ingrediente della cucina mediterranea e viene spesso utilizzato come sostituto del riso.

Dati tecnici

Confezione
Confezioni a cartone
Dimensioni cartone
Codice Farro
Codice EAN Farro
Codice Orzo
Codice EAN Orzo



Farro Spezzato

prodotto tradizionale dell'Umbria



Il Farro Spezzato del Casale 1485 è un prodotto caratteristico dell'Umbria, mantiene tutte le proprietà, in particolare le fibre, del farro intero, ma non ha bisogno di ammollo e la sua cottura è molto più veloce. Utilizzato per arricchire zuppe di legumi o minestroni di verdure è un ottimo sostituto della pasta e del riso, ma si presta anche a creare piatti sempre nuovi come i tortini salati di verdure.

Dati tecnici

Confezione400 gConfezioni a cartone20Dimensioni cartone410x2Codice00000Codice EAN80578



Ceci prodotto tradizionale dell'Umbria



I Ceci scelti da Casale 1485 sono di piccolissime dimensioni, tondeggianti e dalla superficie liscia. Sono particolarmente teneri e hanno la caratteristica di mantenere perfettamente integra la loro pellicola esterna dopo la cottura, riuscendo a combinare il gusto con l'estetica.

Dati tecnici

 Confezione
 400 g

 Confezioni a cartone
 20

 Dimensioni cartone
 410x240x230

 Codice
 0000005

 Codice EAN
 8057829730054



Cicerchie e Cicerchie Decorticate

prodotto tradizionale dell'Umbria





Le Cicerchie sono un legume tipico del centro Italia, dall'aspetto unico e caratteristico sono infatti schiacciate e rettangolari. Le Cicerchie selezionate dal Casale 1485 vengono coltivate in Umbria e sono della varietà di dimensioni più piccole, hanno un sapore gradevole e delicato con delle sfumature che ricordano il gusto dei ceci e delle fave. In cucina si sposano con la salvia e il pomodoro per preparare le zuppe tradizionali, ma anche salse e antipasti.

Le Cicerchie Decorticate Casale1485 sono state private della loro buccia esterna e grazie a questo trattamento, non hanno bisogno di ammollo e si cuociono in tempi brevi. Sono ideali per preparare velocemente zuppe e vellutate.

Dati tecnici

 Confezione
 400 g

 Confezioni a cartone
 20

 Dimensioni cartone
 410x240x230

 Codice Cicerchie
 0000006

 Codice EAN Cicerchie
 8057829730061

 Codice EAN Cicerchie D.
 0000007

 Codice EAN Cicerchie D.
 8057829730078



Roveja prodotto tradizionale dell'Umbria



La Roveja è un'antica varietà di legume un tempo molto diffusa in Umbria, ma che oggi, anche a causa della omologazione delle produzioni è quasi estinta. La sua coltivazione è esclusivamente di nicchia ed è stata reintrodotta in piccolissimi appezzamenti da agricoltori che vogliono riscoprirla e conservarne la tipicità. La caratteristica della Roveja umbra è la molteplicità di sfumature di colore: i grani provenienti dallo stesso raccolto possono, infatti, essere di un verde pallido o di un verde intenso, marroni, ma anche con riflessi tendenti al blu e al viola. La Roveja Casale1485 è ottima cucinata come zuppa, insieme ad alloro e pomodoro o con le patate, ma anche come antipasto, accompagnata da verdure.

Dati tecnici

 Confezione
 400 g

 Confezioni a cartone
 20

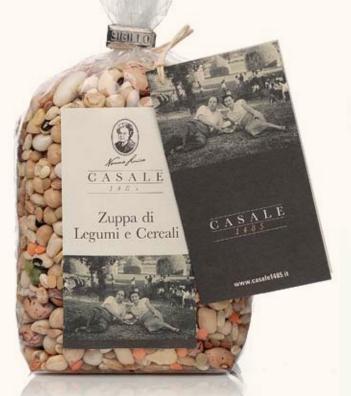
 Dimensioni cartone
 410x240x230

 Codice
 0000008

 Codice EAN
 8057829730085



Zuppa di Legumi e Cereali Zuppa Rapida Fantasia





La Zuppa di Legumi e Cereali Casale1485 è un gustoso e saporito mix di fagioli dell'occhio, fagioli cannellini, fagioli borlotti, ceci, cicerchie, lenticchie, farro perlato, orzo perlato, lenticchie decorticate, cicerchie decorticate e piselli decorticati. Questa zuppa è adatta per piatti caldi e minestroni, ma anche per preparare antipasti freddi.

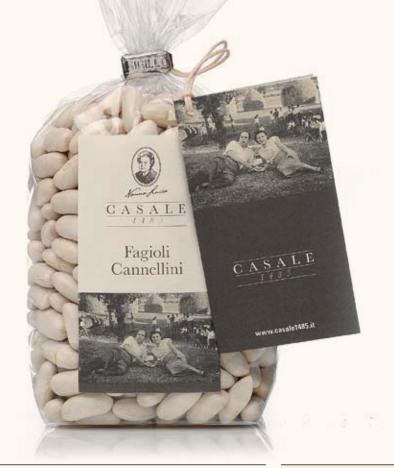
La Zuppa Rapida Fantasia Casale 1485 raccoglie una varietà di legumi e di cereali tipici della cucina italiana, nella versione decorticata, cioè privata della loro buccia, per permettere una cottura più veloce, con un breve preammollo. È ideale, oltre che come zuppa calda, anche per essere passata e preparare delle cremose vellutate.

Dati tecnici

Confezione Confezioni a cartone Dimensioni cartone Codice Zuppa L&C Codice EAN Zuppa L&C Codice Zuppa R. Codice EAN Zuppa R.



Fagioli Cannellini



I Fagioli Cannellini Casale 1485 sono selezionati per offrire la massima qualità del prodotto. I cannellini sono tra i fagioli più delicati e saporiti. Oltre che nelle ricette tradizionali, consigliamo di preparali come mousse o in crema per condire bruschette e accompagnarli sposandoli a nuovi ingredienti, come lo zenzero, o con il pesce per creare piatti sempre nuovi.

Dati tecnici

 Confezione
 400 g

 Confezioni a cartone
 20

 Dimensioni cartone
 410x240x230

 Codice
 0000011

 Codice EAN
 8057829730115



Fagioli Borlotti



I Fagioli Borlotti del Casale 1485 sono coltivati esclusivamente in Italia. Presentano un colore marrone rossiccio e le classiche venature rosse e sono la varità di fagioli dal sapore più deciso. Ottimi da gustare d' inverno nelle zuppe o nella tradizionale pasta e fagioli e da provare d'estate in insalata, una versione più leggera, ma ricca di gusto.

Dati tecnici

Confezione Confezioni a cartone Dimensioni cartone Codice Codice EAN

20 410x240x230 0000020 8057829730207

400 g



Gallette di Farro



Le Gallette di Farro Casale 1485 sono preparate con il Farro soffiato. Sono uno snack veloce e leggero, a basso contenuto calorico, da consumare in ogni momento della giornata, per la prima colazione o come spuntino fuori orario. Possono essere utilizzate come base per creare antipasti gustosi, sia dolci che salati, o per accompagnare gli aperitivi.

Dati tecnici

 Confezione
 100 g

 Confezioni a cartone
 12

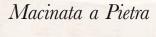
 Dimensioni cartone
 385x285x205

 Codice
 0000012

 Codice EAN
 8057829730122



Farina di Farro





La Farina di Farro del Casale 1485 è ottenuta dalla macina a pietra di solo farro integrale dell'Umbria. Viene utilizzata al posto della farina tradizionale per arricchire il sapore di biscotti, crostate e di ogni tipo di dolce, ma anche per preparare polenta, pasta e per creare un pane denso e spesso. Rispetto alla farina tradizionale è più digeribile ed è quasi priva di glutine, ha un sapore più intenso e caratteristico, con un delicato aroma di noci. Può anche essere miscelata alla farina di frumento in percentuali variabili a seconda dei gusti. Viene confezionata in atmosfera protettiva per salvaguardarne più a lungo la freschezza e la fragranza.

Dati tecnici

 Confezione
 400 g

 Confezioni a cartone
 20

 Dimensioni cartone
 410x240x230

 Codice
 0000013

 Codice EAN
 8057829730139



Farina di Ceci



La Farina di Ceci Casale 1485, ricavata dalla macina a pietra di ceci secchi italiani, si usa soprattutto per creare la focaccia, fritta o cotta al forno, conosciuta in molte zone d'Italia come farinata o cecina, che può essere condita solo con olio e rosmarino, oppure come la pizza con ingredienti a piacere. La Farina di Ceci può essere usata anche per preparare le panelle, la panissa, le crespelle rustiche, i biscotti e i sostituti del pane. La Farina di Ceci è ricca di proteine, poiché deriva dai legumi e non dai cereali e viene miscelata alla farina di frumento per migliorare l'apporto proteico di quest'ultima. Viene confezionata in atmosfera protettiva per salvaguardarne più a lungo la freschezza e la fragranza.

Dati tecnici

 Confezione
 400 g

 Confezioni a cartone
 20

 Dimensioni cartone
 410x240x230

 Codice
 0000014

 Codice EAN
 8057829730146





La Polenta rapida del Casale1485 è pronta in 3 minuti, non crea grumi e raggiunge subito la giusta consistenza. È ideale per chi ha pochissimo tempo da trascorrere ai fornelli, ma non vuole togliersi il piacere di gustare un piatto della nostra tradizione. Si può condire con il classico ragù oppure con acciughe e pepe o anche con formaggi fusi. È deliziosa se utilizzata come sostituto del pane, a fette. Il suo apporto calorico è inferiore a quello della pasta e del pane. La Polenta Rapida del Casale1485 è precotta, è 100% farina di mais italiano e viene confezionata in atmosfera protettiva per salvaguardarne più a lungo la freschezza e la fragranza.

Dati tecnici

 Confezione
 400 g

 Confezioni a cartone
 20

 Dimensioni cartone
 410x240x230

 Codice
 0000016

 Codice EAN
 8057829730160



Orzo Soffiato Farro Soffiato

Per una colazione ricca di fibre





Il Farro e l'Orzo del Casale1485, soffiati al naturale, sono senza sale e senza zuccheri aggiunti, hanno un basso contenuto calorico e sono prodotti esclusivamente italiani. L'Orzo e il Farro soffiati sono già pronti all'uso, si aggiungono al latte per la prima colazione o allo yogurt e al miele e sono buonissimi da sgranocchiare per uno spuntino leggero. Si possono inoltre utilizzare nella preparazione di biscotti croccanti, barrette a base di cioccolato oppure mescolare alle zuppe già pronte o al passato di verdure. Vengono ampiamente consumati dagli sportivi e da quanti vogliono alimentarsi in maniera equilibrata. Sono confezionati in atmosfera protettiva per salvaguardarne più a lungo la freschezza e la fragranza.

Dati tecnici

Confezione125 gConfezioni a cartone12Dimensioni cartone410x240x230Codice Orzo Soffiato0000018Codice EAN Orzo S.8057829730184Codice Farro Soffiato0000019Codice EAN Farro S.8057829730191



Cous Cous di Farro Integrale

Pronto in 5 minuti



Il Cous Cous del Casale 1485 è un cous cous italiano fatto al 100% con sfarinato di farro integrale che conferisce il suo tipico colore marrone ai granuli. Il Cous Cous di Farro integrale è precotto ed è pronto in 5 minuti; è facilissimo da preparare, seguendo la ricetta riportata sulla confezione ed è ideale per chi ha pochissimo tempo da trascorrere ai fornelli, ma vuole preparare piatti sfiziosi e sempre diversi. Come primo piatto è un eccellente sostituto di pasta e riso; condito solo con po' di olio extra vergine di oliva diventa un ottimo accompagnamento per verdure miste, legumi, secondi di carne o pesce ricchi di sugo, ed è una base speciale per insalate estive. Viene confezionato in atmosfera protettiva per salvaguardarne più a lungo la freschezza e la fragranza.

Dati tecnici

 Confezione
 400 g

 Confezioni a cartone
 20

 Dimensioni cartone
 410x240x230

 Codice
 0000017

 Codice EAN
 8057829730177





Olio Extra Vergine di Oliva



L'Olio Extra Vergine di Oliva del Casale 1485 è il condimento per eccellenza, espressione dei sapori del frutto di una terra, l'Umbria, sulla quale cresce e matura; è ottenuto grazie ad olive che vengono scrupolosamente selezionate e la raccolta, manuale, viene fatta al principio della stagione per conservare tutte le caratteristiche dell'olio. L'Olio Extra Vergine di Oliva del Casale 1485 arricchisce la tavola di ogni giorno con qualche goccia di sapore sano, naturale e genuino; completa ed avvolge i sapori di qualsiasi pietanza, ottimo per esaltare il gusto di bruschette, zuppe, ortaggi, legumi e carni.

Dati tecnici bottiglia		Dati tecnici lattina	
Conf.	Bottiglia 500 ml (in vetro scuro)	Conf. Conf. a CRT	Lattina 150 ml 10
Conf. a CRT Dim. CRT	6 / 12 210x150X320 (6) 300x250x320 (12)	Dim. CRT Codice Codice EAN	240X180X120 0000031 8057829730313
Codice Codice EAN	0000030 8057829730306		

