



CATALOGO PRODOTTI



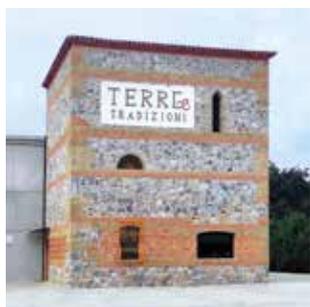
Agricoltura Biologica Italia



TERRE*e*
TRADIZIONI.[®]

GRANI ANTICHI ITALIANI
BIOLOGICI

TERRE^e TRADIZIONI[®]



DOVE TUTTO EBBE ORIGINE

Terre e Tradizioni è il frutto di un'avventura che inizia nel 2012 a Raddusa (Città del Grano). Un piccolo agricoltore locale decide di **recuperare alcune varietà antiche di grani autoctoni siciliani** ormai scomparse sul territorio, coltivandole secondo i principi dell'agricoltura biologica diventandone conservatore e "custode".

Fu il primo passo.

Dall'incontro con un mastro pastaio nacque poi l'idea di **valorizzare questi grani arcaici creando una linea di pasta** in cui ritrovare il profumo e il sapore che questi antichi cereali, nutriti dalla terra e dal sole di Sicilia, racchiudono intatti da centinaia d'anni.



LA NOSTRA FILIERA SOSTENIBILE

Utilizziamo solo grani biologici di varietà conosciute sin dall'epoca Greco-Romana, quali **TIMILIA, MAIORCA, RUSSELLO e SARAGOLLA**, coltivati da un ristretto gruppo di agricoltori custodi della tradizione locale nelle aspre e assolate piane di Sicilia, Puglia e Campania.

Maciniamo a pietra nel nostro mulino a Montesano sulla Marcellana, all'interno del **Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni**.

Conserviamo le nostre semole nel nostro magazzino a temperatura controllata, per mantenerne intatte integrità e purezza.

Preserviamo tutti i componenti naturali nei prodotti finiti grazie ad una lenta essiccazione a bassa temperatura.



L'impegno per condurre un'**agricoltura rigenerativa** che sia davvero sostenibile per l'ambiente è totale, in qualunque nostra attività. Coltiviamo i nostri grani antichi con le pratiche dell'**Agricoltura Biologica**, utilizziamo per il nostro mulino a pietra **energie da fonti rinnovabili** e **recuperiamo le acque meteoriche** per irrigare i campi, **mantenendo intatta la fertilità del suolo** con il **compostaggio dei residui di lavorazione e la pratica del sovescio**. Stiamo inoltre completando l'integrazione della nostra filiera produttiva attraverso l'installazione di nuovi impianti di lavorazione e stoccaggio delle materie prime che ci consentiranno di presentarci quale azienda **"Farm to Fork"**, **dal campo alla tavola**, a tutti gli effetti.

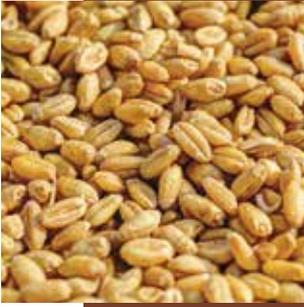
I NOSTRI GRANI ANTICHI ITALIANI BIOLOGICI



La **TIMILIA**® è una varietà di grano duro in via di estinzione tipica della Sicilia centrale, rappresenta la biodiversità siculo-mediterranea. Frutto di selezioni naturali millenarie, il suo valore è stato negli anni dimenticato e ora riscoperto in virtù delle sue particolari qualità organolettiche e nutrizionali. Si caratterizza per una spiga più scura dei grani moderni e una bassa resa produttiva compensata da un'alta presenza di micronutrienti e polifenoli antiossidanti.



Il grano duro **RUSSELLO**® sin dagli inizi del secolo scorso era ampiamente diffuso nella Sicilia sud orientale. Testimonia la ricchezza del panorama cerealicolo siciliano. Caratterizzato da un basso indice di glutine e fonte di fibre, prende il suo nome dal colore rosso della spiga che ha un portamento alto e una produzione ridotta rispetto ai grani moderni. Con il Russello si produce il pane a pasta dura degli Iblei, tipico delle provincie di Ragusa e Siracusa.



La **SARAGOLLA** è un'antica varietà di grano duro originaria del Centro-Sud Italia. Deriva dal farro selvatico, il primo cereale utilizzato dall'uomo e per l'elevato tenore proteico è perfetto per la preparazione di pasta, pane e pizza.

Ricco di minerali e con basso indice di glutine, risulta particolarmente adatto per chi ha difficoltà di assimilazione del glutine molto tenace dei grani moderni, diverse dalla celiachia.



La **MAIORCA** è una varietà di grano tenero antico riscoperta in questi anni, coltivata tradizionalmente nelle zone centrali della Sicilia. Pianta esile ed aspra, che matura velocemente, dai terreni aridi strappa una morbidissima farina bianca che dà il meglio di se' soprattutto nella preparazione di dolci o pani particolari ed è ottima in miscela per la pizza. Nelle antiche ricette di dolci delle nostre nonne il nome Maiorca stava ad indicare la farina di grano tenero per eccellenza.

I NOSTRI SUPERFOODS MEDITERRANEI

I nostri grani antichi biologici, a bassa resa produttiva ma di **altissimo profilo qualitativo**, sono il frutto di selezioni naturali millenarie e si distinguono dai grani moderni per un gusto e un aroma unici ma anche e soprattutto per gli **eccezionali contenuti nutrizionali**.

Sono ricchi di minerali attivatori enzimatici (ferro, zinco, manganese), proteine, fibre e antiossidanti (polifenoli). Possiedono inoltre un **basso Indice di Glutine (una misura della forza strutturale del glutine) che li rende altamente digeribili** e quindi adatti al consumo per chi ha difficoltà di assimilazione del glutine molto tenace dei grani moderni, diverse dalla celiachia.



PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO

TIMILIA® SEMINTEGRALE

Dal sapore avvolgente, delicato e unico, una pasta perfetta per i tuoi piatti di tutti i giorni.

100%
grano
siciliano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di
fibre

Lenta
lavorazione



Spaghetti | 400g
COD. 225

Penne | 400g
COD. 224



Linguine | 400g
COD. 231



Calamarata | 400g
COD. 230



Fusilli | 400g
COD. 222



Fiori | 400g
COD. 221



Maccheroncini | 400g
COD. 223



Mezze Penne | 400g
COD. 234



Ditalini | 400g
COD. 226



Semini | 400g
COD. 227



Fettuccine | 400g
COD. 228



Tagliatelle | 400g
COD. 237



Tagliolini | 400g
COD. 236



PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO

TIMILIA® INTEGRALE

Quando vuoi sentire l'intenso sapore del grano antico e gustare un piatto sano e ricco di fibre.

100%
grano
siciliano

Basso
indice di
glutine

Alto
contenuto
di fibre

Grano
macinato
a pietra



Spaghetti | 400g
COD. 232

Penne | 400g
COD. 229



Fusilli | 400g
COD. 228



Fiori | 400g
COD. 235



Gomiti | 400g
COD. 239



Gnocchetti | 400g
COD. 240



Pasta Mista | 400g
COD. 242



Spaghettini | 400g
COD. 243



Stelline | 400g
COD. 241



Cous Cous | 500g
COD. 715

Ricche di **fibre**, **microelementi** e **antiossidanti**, queste paste estremamente digeribili sono adatte a chi è **attento alla propria nutrizione** e **vuole mantenersi attivo e in forma**. Vengono trafilate al bronzo e sono essiccate a bassa temperatura con un tempo di riposo di oltre 30 ore. Questi metodi **garantiscono il completo mantenimento dei nutrienti** e dell'inconfondibile gusto e profumo intenso del grano antico Timilia.



PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO
RUSSELLO®
 le **Pugliesi**



Tra villaggi collinari e uliveti storici, costa, trulli e masserie, troverai il sapore della vera pasta pugliese.

- 100% grano siciliano
- Basso indice di glutine
- Fonte di fibre
- Lenta lavorazione



Orecchiette | 400g
 COD. 333



Trofie | 400g
 COD. 334



Cavatelli | 400g
 COD. 335



Foglie d'Ulivo agli Spinaci | 400g
 COD. 255

Quando i grani antichi di Terre e Tradizioni incontrano i maestri pastai di Altamura nascono "Le Pugliesi", la nostra linea di pasta biologica realizzata con il 100% di semola di grano duro Russello e acqua dell'altopiano delle Murge, secondo la più antica tradizione locale. **Orecchiette, Trofie e Cavatelli**, sono i tre formati più

tipicamente riconducibili alla gastronomia pugliese, resi ancora più **gustosi e digeribili** dall'impiego di questa antica varietà di grano, a basso indice di glutine, trafilato al bronzo ed essiccato lentamente e a bassa temperatura per **esaltare i sapori** e mantenere il più possibile integri i nutrienti di alto valore del cereale di partenza.



PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO
RUSSELLO®
le Siciliane



Ti conduciamo nella terra del sole e del mare: con Busiate, Caserecce e Curvette gusterai la tipicità regionale sicula.

100%
grano
siciliano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di
fibre

Lenta
lavorazione



Busiate | 400g
 COD. 336



Caserecce | 400g
 COD. 338



Curvette | 400g
 COD. 339



Busiatine | 400g
 COD. 337

Dalla semola di antico grano duro della varietà Russello, nascono "Le Siciliane". Questi speciali e iconici formati di pasta della tradizione siciliana sono **ben conosciuti e apprezzati** in tutta

la Sicilia, ma anche nel resto del continente. Le forme insolite e sinuose **imprigionano qualunque condimento in un abbraccio voluttuoso**, donando gioia e godimento anche ai palati più fini.



PASTA BIOLOGICA DI GRAGNANO IGP
DI GRANO ANTICO

SARAGOLLA

le Campane



Una pasta di Gragnano IGP realizzata con il nostro grano duro Saragolla, un grano dal sapore deciso.

- 100% grano antico
- Basso indice di glutine
- Fonte di fibre
- Lenta lavorazione



Paccheri Rigati | 400g
COD. 144

Fusilli Lunghi | 400g
COD. 140



Rigatoni | 400g
COD. 145



Scialatielli | 400g
COD. 141



Candele | 400g
COD. 142



Pasta Mista | 400g
COD. 143



Mafalde | 400g
COD. 146

L'antica tradizione della **scuola culinaria partenopea**, tramandata dagli **esperti maestri pastai Gragnanesi**, trova in questi formati la sua espressione più alta. Realizzate con cura artigianale in un laboratorio nel cuore del paese "**Le Campane**" si prestano ad essere servite con ragù a base di carne, sughi di pesce così come semplici ma deliziose "pummarole".

Queste paste nascono da una **sapiente lavorazione stabilita da un rigoroso disciplinare di produzione** che prevede trafilatura al bronzo e lenta essiccazione a bassa temperatura, così da mantenere intatti gli alti valori nutrizionali della pregiata semola di grano duro Saragolla biologico da noi utilizzata.



DAL NOSTRO MULINO

SEMOLA E FARINA

Estremamente versatili e di facile lavorazione, nelle tue ricette manterrai i valori nutrizionali del grano antico.

100%
grano
siciliano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di
fibre

Grano
macinato
a pietra



Semolato di Timilia | 500g
COD. 798



Semola integrale di Timilia | 500g
COD. 792



Semolato di Russello | 500g
COD. 399



Farina Tipo 1 di Maiorca | 500g
COD. 401

Il grano proveniente dai nostri campi biologici viene macinato nel mulino a pietra della nostra azienda agricola a **Montesano sulla Marcellana (SA), sulle colline dell'alto Cilento**. Con una lenta macinazione che ne evita il surriscaldamento, produciamo semolati, semole, farine e crusca che **mantengono intatti tutti**

i valori nutrizionali del cereale, preservandone vitamine, sali minerali, fibre, proteine nobili e antiossidanti. Ottime per la preparazione di pane, pasta, pizza, prodotti da forno sia dolci che salati, come biscotti o lievitati, **in ogni ricetta conservano tutto il profumo e il gusto tipico del grano antico italiano**.



SFIZIOSITÀ DI GRANO ANTICO

PRODOTTI DA FORNO

Le nostre sfiziosità, tutte biologiche e a base di grani antichi, per dare un tocco di creatività ai tuoi spuntini, aperitivi e colazioni!

100%
grano
siciliano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di fibre

Grano
macinato
a pietra



Fette Biscottate | 280g
COD. 319



Piadina Senza Strutto e Lievito | 270g
COD. 706



Crostatine all'Albicocca
192g (4pz x 48g, confezione singola)
COD. 743



Crostatine al Mirtillo
192g (4pz x 48g, confezione singola)
COD. 742



Scrocchiarelle con Semi di Lino,
Sesamo e Girasole | 200g
COD. 419



Cuscineti Croccanti
Gusto Classico | 100g
COD. 340



Cuscineti Croccanti
Gusto Pizza | 100g
COD. 341



Cuscineti Croccanti
Gusto Rosmarino | 100g
COD. 342

Una serie di sfiziosità irresistibili, dagli snack come i **Cuscineti Croccanti**, le **Scrocchiarelle ai semi** e la **Piadina!** I nostri dolci da forno spaziano dalle **Fette biscottate** ai **Frollini**, dalle **Crostatine all'Albicocca** o ai **Mirtilli** ai **Cantuccini** tipicamente toscani. Preparati per un viaggio in tutta Italia che

ti farà riscoprire il sapore dei grani antichi in una molteplice quantità di ricette e idee, per ravvivare i tuoi spuntini o i tuoi aperitivi! Le nostre proposte salate sono **sempre appetitose e soprattutto sane**, per arricchire anche i tuoi fuori pasto di **varietà e gusto!**



PER I TUOI ABBINAMENTI

CONDIMENTI E SALSE

I condimenti perfetti per le nostre paste
e le salse per i tuoi spuntini e aperitivi.

Vegan

Gluten
free



Salsa pronta di Pomodoro
Ciliegino Piccante | 250g
COD. 605

Salsa pronta di Pomodoro
Ciliegino | 330g
COD. 600

Salsa di Pomodoro Ciliegino
con Olive Nere e Capperi | 250g
COD. 607



Pesto al Finocchietto Selvatico | 190g
COD. 611



Pesto Siciliano | 190g
COD. 604



Pesto Trapanese | 190g
COD. 612



Caponata Siciliana | 190g
COD. 602



Crema alle Melanzane | 190g
COD. 613



Crema ai Peperoni | 190g
COD. 610

Preparati con pomodoro crudo e verdure fresche selezionate e conditi solo con olio extravergine di oliva.

Questa è la nostra collezione di **Salse**, **Sughi** e **Pesti**, ideali per accompagnare i **tui piatti quotidiani**, i **tui spuntini** o **gli aperitivi con gli amici**, a partire dalla semplice Salsa pronta di Ciliegino, anche nelle varianti con Olive e Capperi o con Peperoncino per condire la pasta, fino ad arrivare a sapori più ricchi e intensi con i nostri Pesti e Creme tipicamente siciliani. **Lasciati tentare!**



MISCELE DI CEREALI E LEGUMI

LEGUMI E ZUPPE

Saporite e ricche, le migliori zuppe per immergerti in un comfort food sano e tipicamente italiano.

Basso
indice di
glutine

Ad alto
contenuto
di fibre

Ad alto
contenuto
di proteine

Vegan



Zuppa Paesana con Timilia, Ceci e Fagioli Rossi | 400g
COD. 900



Zuppa Rustica con Russello
e Lenticchie | 350g
COD. 902



Zuppa Antica con Timilia,
Avena e Orzo | 350g
COD. 903



Lenticchie Verdi Minor | 400g
COD. 953

Le zuppe di Terre e Tradizioni **affondano le proprie radici nella tradizione alimentare rurale mediterranea**. Tutti gli ingredienti utilizzati in queste zuppe **a base dei nostri grani antichi** provengono direttamente da aziende agricole italiane biologiche.

Una miscela equilibrata di cereali e legumi, **fonte di fibre e proteine nobili** che rappresenta una ricchezza tipicamente italiana, con la quale potrai variare la tua alimentazione portando **sapori, salute e benessere sulla tua tavola**.



DATI LOGISTICI

Cod.	Descrizione	Peso (g)	Pz. per cartone	Misure Cartone (cm)	Peso Lordo cartone (kg)	Cartoni per pallet	Cartoni per strato	Numero strati	Dimensioni pallet (cm)	Shelf Life (mesi)	Codice EAN prodotto
PASTA SEMINTEGRALE DI GRANO TIMILIA BIOLOGICO											
225	Spaghetti	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x200	36	805673446 225 8
231	Linguine	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x200	36	805673446 231 9
222	Fusilli	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	805673446 222 7
224	Penne	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	805673446 224 1
234	Mezze Penne	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	805673446 234 0
221	Fiori	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	805673446 221 0
223	Maccheroncini	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	805673446 223 4
230	Calamarata	400	12	50x30x25	5,6	48	6	8	80x120x215	36	805673446 230 2
226	Ditalini	400	12	40x30x17	5,3	72	8	9	80x128x168	36	805673446 226 5
227	Semini	400	12	40x30x17	5,3	72	8	9	80x128x168	36	805673446 227 2
236	Tagliolini (senza uova)	250	12	59x26x20	4,1	48	6	8	80x120x175	36	805673446 236 4
237	Tagliatelle (senza uova)	250	12	59x26x20	4,1	48	6	8	80x120x175	36	805673446 237 1
238	Fettuccine (senza uova)	250	12	59x26x20	4,1	48	6	8	80x120x175	36	805673446 238 8
PASTA INTEGRALE DI GRANO TIMILIA BIOLOGICO											
232	Spaghetti	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	805673446 232 6
228	Fusilli	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	805673446 228 9
229	Penne	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	805673446 229 6
235	Fiori	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	805673446 235 7
239	Gomiti	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	805673446 239 5
240	Gnocchetti	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	805673446 240 1
242	Pasta Mista	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	805673446 242 5
243	Spaghettoni	400	12	40x30x21	5,3	72	8	9	80x120x205	36	805673446 243 2
241	Stelline	400	12	40x30x17	5,3	72	8	9	80x120x168	36	805673446 241 8
715	Cous Cous	500	12	25x25x18	6,6	120	15	8	80x120x160	24	805673446 715 4
PASTA DI GRANO RUSSELLO BIOLOGICO											
333	Orecchiette "Le Pugliesi"	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	805673446 333 0
334	Trofie "Le Pugliesi"	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	805673446 334 7
335	Cavatelli "Le Pugliesi"	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	805673446 335 4
325	Foglie d'Ulivo con Spinaci "Le Pugliesi"	400	12	40x30x17	5,3	80	8	10	80x120x185	36	805673446 325 5
336	Busiate "Le Siciliane"	400	12	39x29x18	5,6	80	8	10	80x120x195	24	805673446 336 1
337	Busiatine "Le Siciliane"	400	12	39x29x18	5,6	80	8	10	80x120x195	24	805673446 337 8
338	Caserecce "Le Siciliane"	400	12	39x29x18	5,6	80	8	10	80x120x195	24	805673446 338 5
339	Curvette "Le Siciliane"	400	12	39x29x18	5,6	80	8	10	80x120x195	24	805673446 339 2
PASTA DI GRANO SARAGOLLA BIOLOGICO - IGP GRAGNANO											
140	Fusilli Lunghi "Le Campane"	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	805673446 140 4
141	Scialatielli "Le Campane"	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	805673446 141 1
142	Candele "Le Campane"	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	805673446 142 8
143	Pasta Mista "Le Campane"	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	805673446 143 5
144	Paccheri Rigati "Le Campane"	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	805673446 144 2
145	Rigatoni "Le Campane"	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	805673446 145 9
146	Mafalde "Le Campane"	400	12	32x24x37	5,3	60	12	5	80x120x200	36	805673446 146 6
SEMOLATI E FARINE BIOLOGICHE											
798	Semolato di Timilia	500	9	29x22x17	4,9	84	14	6	80x120x122	24	805673446 798 7
792	Semola integrale di Timilia	500	9	29x22x17	4,9	84	14	6	80x120x122	24	805673446 792 5
399	Semola di Russello	500	9	29x22x17	4,9	84	14	6	80x120x122	24	805673446 399 6
401	Farina Tipo 1 di Maiorca	500	9	29x22x17	4,9	84	14	6	80x120x122	24	805673446 401 6
PRODOTTI DA FORNO BIOLOGICI											
340	Cuscineti Croccanti di Russello - Gusto Classico	100	12	28x38x24	1,7	72	8	9	80x120x230	12	805673446 340 8
341	Cuscineti Croccanti di Russello - Gusto Pizza	100	12	28x38x24	1,7	72	8	9	80x120x230	12	805673446 341 5
342	Cuscineti Croccanti di Russello - Gusto Rosmarino	100	12	28x38x24	1,7	72	8	9	80x120x230	12	805673446 342 2
419	"Scrocchiarelle" - mini crackers di grani Timilia, Maiorca e Russello	200	8	30x20x20	1,8	96	16	6	80x120x183	8	805673446 419 1
706	Piadina di Timilia	270	10	29x27x18	3,0	72	9	8	80x120x159	3	805673446 706 2
319	Fette biscottate di grano semintegrale Russello	280	8	30x40x20	2,7	64	8	8	80x120x180	12	805673446 319 4
742	Crostatine di grano Timilia e Russello al Mirtillo	4x48	12	39x23x18	2,8	120	12	10	80x120x195	12	805673446 742 4
743	Crostatine di grano Timilia e Russello all'Albicocca	4x48	12	39x23x18	2,8	120	12	10	80x120x195	12	805673446 743 7
ZUPPE E LEGUMI BIOLOGICI											
900	Zuppa Paesana con grano Timilia	400	6	24x19x13	2,7	160	20	8	80x120x123	24	805673446 900 4
902	Zuppa Rustica con grano Timilia	350	6	24x19x13	2,4	160	20	8	80x120x123	24	805673446 902 8
903	Zuppa Antica con grano Russello	350	6	24x19x13	2,4	160	20	8	80x120x123	24	805673446 903 5
953	Lenticchie Verdi	400	6	24x19x13	2,7	160	20	8	80x120x123	24	805673446 953 0
SALSE, PESTI E CREME BIOLOGICHE											
600	Salsa pronta di Ciliegino	330	12	26x20x16	5,9	135	15	9	80x120x159	36	805673446 600 3
605	Salsa pronta di Ciliegino piccante	250	12	25x19x14	5,3	171	19	9	80x120x141	36	805673446 605 8
607	Salsa pronta di Ciliegino con Olive Nere e Capperi	250	12	25x19x14	5,3	171	19	9	80x120x141	36	805673446 607 2
604	Pesto Siciliano	190	6	21x14x9	2,3	145	29	5	80x120x65	24	805673446 604 1
612	Pesto Trapanese	190	6	21x14x9	2,3	145	29	5	80x120x65	24	805673446 612 6
611	Pesto al Finocchietto Selvatico	190	6	21x14x9	2,3	145	29	5	80x120x65	24	805673446 611 9
602	Caponata siciliana	190	6	21x14x9	2,3	145	29	5	80x120x65	24	805673446 602 7
610	Crema ai Peperoni	190	6	21x14x9	2,3	145	29	5	80x120x65	24	805673446 610 2
613	Crema alle Melanzane	190	6	21x14x9	2,3	145	29	5	80x120x65	24	805673446 613 3

