

Poggio delle Ginestre

Azienda Agricola
Orvieto



Genuinità e tradizione Una scelta naturale



La nostra azienda agricola è immersa nella campagna umbra, ai confini tra il Lazio e la Toscana, ed è qui che produciamo marmellate e composte, confezioniamo bomboniere per ogni occasione e accogliamo gli ospiti nel nostro Bed & Breakfast.

Formaggio e Marmellata, confetture e marmellate classiche e speciali. Con il marchio Formaggio e Marmellata, selezioniamo materie prime locali di qualità e di stagione, per conservarle in dolci confetture. Preparate con semplicità e attenzione, proprio secondo tradizione, ci impegniamo per confezionare prodotti di qualità.

Oltre alle confetture e alle marmellate dai gusti classici, si distinguono le confetture speciali per formaggi, caratterizzate da accostamenti originali di ingredienti, che si abbinano armoniosamente a formaggi dalle diverse stagionature. Tutti i nostri prodotti sono privi di conservanti, coloranti e pectina, ma sono composti da zucchero italiano aggiunto a frutta di stagione o raccolta nella nostra azienda.

Un'attenzione particolare per l'ambiente

Il Poggio delle Ginestre ha a cuore la natura, perché da essa riceve preziose materie prime per la realizzazione delle sue squisite confetture. Per questo motivo, l'Azienda Agricola si impegna a ridurre il suo impatto sull'ecosistema, eliminando qualsiasi elemento usa e getta in plastica dalla filiera produttiva, adottando pratiche agricole basate sul principio dell'economia circolare, scegliendo un packaging altamente riciclabile in vetro e carta ecologica Favini, ottenuta da residui di uva, raccolta nella nostra azienda.



I nostri Prodotti



Confettura di Peperoncini

Piccante ed agrodolce insieme, eccellente per formaggi stagionati e pecorino toscano. Barattolo da 106 gr.



Confettura di Pomodori verdi

Sorprendente la sua versatilità, ottima per accompagnare carni, formaggi teneri e semistagionati. Barattolo da 106 gr.



Confettura di Melanzane, Zenzero e Peperoncino

Ghiotta e leggermente piccante su tutti i tipi di formaggi, spalmata su crostini può essere un aperitivo dal sapore inaspettato con il suo retrogusto allo zenzero. Barattolo da 106 gr.



Confettura di Arance Biologiche, Cipolla Bianca, Aceto balsamico e Coriandolo

Da provare su Pecorino Senese e formaggi stagionati. Barattolo da 106 gr.



Confettura di Mele, Fichi e Zenzero

Delicata su formaggi freschi, deliziosa per una dolce colazione. Barattolo da 106 gr.



Pomodori rossi e Vaniglia

Gradevole e delicata dall'inaspettato sapore su formaggi secchi, bolliti di carne e di pesce, arrostiti o selvaggina. Barattolo da 106 gr.



Confettura di Pere al Peperoncino aromatizzata al Rhum

Dal sapore delicato con retrogusto piccante, esalta i formaggi stagionati o la ricotta fresca. Barattolo da 106 gr.



Confettura di Mele, Erbe aromatiche e Zenzero

Dal sapore e dal profumo delicato che si sposa perfettamente anche con formaggi affumicati e alle erbe o con ricottine salate. Barattolo da 106 gr.



Pomodori Verdi al Vin Santo e Zenzero

Eccellente sui formaggi stagionati, taleggio e gorgonzola. Barattolo 106 gr.



Composta di Mele, Rosmarino e Bacche di pepe rosa

Gustosa su arrostiti di carne e pesce; accompagna formaggi stagionati dal gusto deciso.



Composta di Fragole e Peperoncino aromatizzata alla Menta romana

Dal gusto molto particolare ben si sposa con ricotta e formaggi freschi e spalmabili.



Miele Mille fiori

Sapore unico ed inconfondibile che ben si adatta con ogni qualità di formaggio soprattutto con quelli dal sapore deciso.



Confetture classiche

Oltre alle composte speciali, il Poggio delle Ginestre prepara anche le confetture dai sapori classici, come quelle alle **Fragole, Ciliegie, Prugne, More, Albicocche, Pesche, Fichi e Arance.**

Bomboniere e confezioni speciali



Le confetture del Poggio delle Ginestre sono l'ideale per realizzare regali unici ed originali: sono perfette per comporre cesti natalizi, bomboniere e piccoli doni.

Siamo specializzati nel confezionare bomboniere dal gusto shabby e country chic, o totalmente personalizzabili dal cliente, per celebrare matrimoni, comunioni, battesimi e altre occasioni speciali.

Il Bed & Breakfast



Il poggio delle Ginestre è lieto di ospitarvi nelle stanze del suo casale, ognuna arredata in stile country chic e curata nel più piccolo dettaglio, per offrirvi un'esperienza speciale e confortevole. I nostri visitatori, oltre a godere delle mete turistiche del "triangolo delle meraviglie", Orvieto, Civita di Bagnoregio e Bolsena, possono ammirare la flora e la fauna locale, camminando lungo sentieri che attraversano i boschi e che ripercorrono le origini etrusche del territorio. Inoltre mettiamo a disposizione numerose attività organizzate dal personale, come riconoscimento delle erbe aromatiche, birdwatching, escursioni e molto altro ancora.



Poggio delle Ginestre

Azienda Agricola Poggio delle Ginestre - Loc. Canonica 16
02010 Orvieto (TR)
P.I. 09970021003

Tel 3397914445
0763 217004

www.formaggioemarmellata.com
E-mail: info@formaggioemarmellata.com