SAPORI DI COLONIA

I REGALI INPERFETTI



Perché regali inperfetti?



I nostri prodotti nascono nei campi, negli orti e nei laboratori artigianali a Vascon di Carbonera, in una storica tenuta dove progetti sociali e agricoltura hanno iniziato a vivere insieme quasi un secolo fa.
E se il mondo, da allora, è molto cambiato, in Colonia Agricola continuiamo ad occuparci di terra, di natura e di persone inperfette.

Alla coltivazione di prodotti biologici abbiamo, negli anni, aggiunto una piccola fattoria, una bottega e un laboratorio artigianale che sforna ogni giorno dolci, biscotti, pane, crackers e grissini utilizzando solo materie prime biologiche di prima qualità, ed anche una linea di trasformati per conservare i sapori dei nostri prodotti agricoli sottovetro.

I frutti della nostra terra nascono da percorsi terapeutici, riabilitativi e di integrazione sociale rivolti alle persone più fragili per valorizzare sia il loro lavoro sia le risorse agricole ed ambientali del territorio che ogni giorno custodiscono e proteggono.

I prodotti da forno e i trasformati sono realizzati artigianalmente con la stessa ricetta: materie prime naturali e progetti sociali che, insieme, generano qualità, lavoro, dignità.
E la consapevolezza che SIAMO TUTTI PERSONE INPERFETTE

Prodotti da forno – linea dolci



Farine di ottima qualità, acqua, sale, lievito secco di pasta madre, olio extravergine di oliva 100% italiano provenienti da filiera biologica controllata: sono questi gli ingredienti principali dei nostri prodotti da forno dolci e salati realizzati artigianalmente.

Iniziata già da oltre 12 anni, la produzione si è più recentemente ampliata con la realizzazione di un moderno laboratorio che impiega una ventina di persone, tra le quali molte svantaggiate.

Un laboratorio nel quale sofisticate tecnologie e rigorosi protocolli di produzione non mettono mai in secondo piano mattarelli e rotelle, creatività e fantasia, semplicità e genuinità di ogni realizzazione. Nel quale la protagonista è sempre la natura, con i suoi tempi e le sue migliori espressioni, sapientemente elaborate da mani che esprimono tutte le loro abilità, siano esse grandi o piccole.



I panettoni



I panettoni Colonia Agricola, creati in collaborazione con Saporarte Lab di Padova, nascono da pasta madre e da lenta lievitazione, secondo la tradizione artigianale.

Sono stati realizzati con miscele di farine, uova, zucchero, burro e miele di produttori che godono della nostra fiducia, privilegiando quelli a km.0.

La versione tradizionale è impreziosita da arancio candito e uvetta biologiche; il panettone al cioccolato ne contiene un mix di tre diversi tipi, tutti biologici certificati anch'essi.



I nostri panettoni sono privi di additivi e conservanti: per questo hanno una data di scadenza ravvicinata.

Peso gr. 750
Scatola di cartone con maniglia

Panettone tradizionale
Panettone al cioccolato

Pasticceria secca

Baci di dama 150 g
Cantucci 150 g
Croccantini 150 g
Farfallini 180 g
Monelli 180 g
Quadrelli al cocco vegan 150 g
Sultanini 180 g
Zaeti 180 g
Biscotti di Natale 180 g

















Linea Salato

Mordi e fuggi 80 g
Diverse varietà

Cracker 200 g.
Classico, integrale,
alla cipolla, alla curcuma

Cracker 200 g.
al radicchio, al farro integrale,
al sesamo nero e rosmarino







I nostri ingredienti d'eccellenza:

BIOAGRICOLTURA SOCIALE E ARTIGIANALITÀ

Una filiera corta, cortissima. Dalla nostra terra alla vostra tavola
passando per mani inperfette che aggiungono alla freschezza valore sociale







Scatola Colonia

Con la nuova scatola scorrevole è possibile comporre un piccolo assortimento di prodotti Colonia Agricola per realizzare confezioni personalizzate di PRODOTTI LAVORATI A MANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA SOCIALE.









Orti sottovetro



Coltiviamo oltre 100 varietà di ortaggi e frutta con metodo biologico certificato, che vendiamo nella nostra bottega o che trasformiamo in confetture, composte, salse e sottoli per conservare a lungo i sapori della nostra terra sottovetro.

Proprio come fa la natura, non possiamo assicurare una produzione costante, ma rigorosamente secondo stagione, quindi il nostro catalogo è mutevole.
Ma la qualità, quella, è sempre altissima.



Gli amici di Colonia



Nella bottega Colonia Agricola, arrivano ogni giorno le produzioni “a metri zero” provenienti dalle serre e dai campi circostanti, ma anche una grande varietà di prodotti selezionati da decine di fornitori-amici che condividono i valori, i progetti e le scelte che da sempre ci caratterizzano.
Quasi 20 anni di esperienza e di dialogo con produttori appassionati e con importanti progetti sociali, rendono ogni nostra proposta una storia da scoprire, un racconto da gustare.







Dall'orto sperimentale

Tra i tanti luoghi speciali della tenuta di Alternativa Ambiente e Colonia Agricola c'ò l'Orto Giardino Sperimentale, dove gli infaticabili volontari del progetto permanente Possibili Alternative coltivano piante alimurgiche, erbe aromatiche, ortaggi antichi e tante specie di fiori. Dal loro impegno e dalla loro passione nascono prodotti speciali: dal sale aromatizzato alle spezie essicate, dai fiori eduli alle spugne di luffa. Prodotti dalla cui vendita traggono altre piante, altri semi, altra energia per continuare con dedizione a coltivare nuove preziosità.







Le confezioni













Piccolo o grande che sia, ogni regalo merita un'appropriata confezione che progettiamo secondo le diverse esigenze.

Per le confezioni speciali ci avvaliamo di persone speciali che partecipano ai nostri progetti sociali.

Gift Card

Per chi non sa decidere qual è il regalo ideale per una persona speciale;
per chi vuoi regalare la libertà di scegliere;
per chi cerca l'idea "giusta" ma anche pratica e veloce...
la Gift Card Colonia Agricola è un regalo
pratico, originale e sicuramente gradito per chi lo riceve.
Ma anche comodo, semplice e veloce per chi lo fa.



Box Regalo



Un'infinita varietà di combinazioni di sapori, per tutti i gusti e per tutti i budget



COLONIA AGRICOLA Via Cardinal Callegari, 32 - Vascon di Carbonera (TV) Tel. 0422 350401