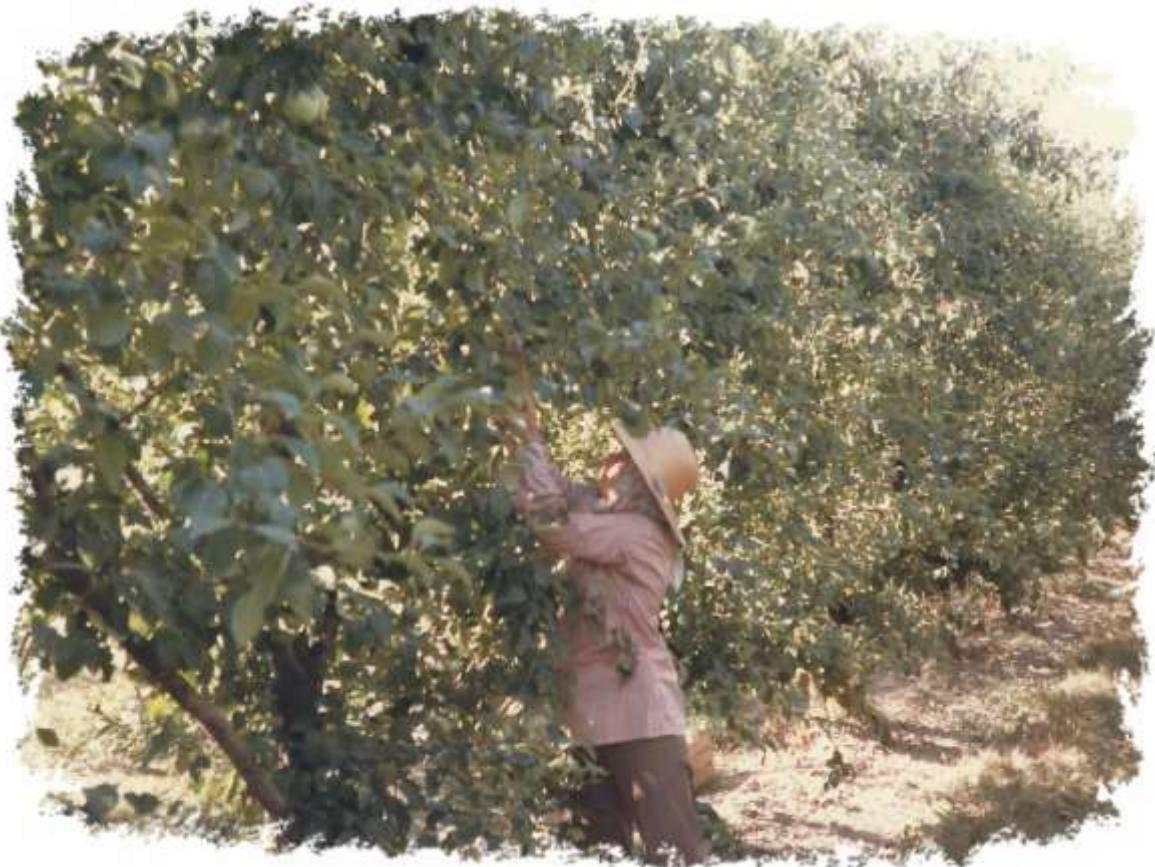


*Catalogo  
2023*

# Az. Agricola Nonna Ebe



---

***Dai miei campi alla Vostra tavola***

---

**FRUTTA E VERDURA IN VASO**

# La nostra storia

---

L'azienda agricola "Nonna Ebe" nasce sui terreni di famiglia, dove la tradizione agricola si fonde con l'alimentazione genuina e sana di frutta e verdura.

In Nonna Ebe è scaturita la voglia di fare qualcosa di più: preparare prodotti con le antiche ricette tramandate di madre in figlia, non solo per la sua famiglia, ma anche per tutte le famiglie interessate a riscoprire i sapori genuini di una volta.

I campi di "Nonna Ebe" si trovano nella Bassa Emiliana, terra di grande tradizione agricola. La frutta dei nostri campi e gli ortaggi del nostro orto sono trattati con cura e selezionati con esperienza: solo i prodotti migliori vengono scelti e raccolti a mano.

La frutta e la verdura scelte vengono preparate per diventare confetture, sughi, condimenti o frutta sciropata. Sono prodotti naturali e genuini, che possono essere gustati soli o assieme ai migliori piatti della tradizione emiliana e italiana.



# Dove siamo

---



Ci troviamo nelle terre emiliane del Parmigiano Reggiano, dell'aceto balsamico e dei tortellini, ma anche nelle terre ricche di deliziose pere, succose pesche e altri gustosi tipi di frutta e verdura.

# Confetture e non solo...

Da frutta genuina,  
senza conservanti e senza coloranti



# Dolci sapori dell'autunno e dell'inverno



## Fichi caramellati

Vasetto di vetro da 200 g e 300 g

Ingredienti:

Fichi, zucchero e limone

Fichi da gustare da soli o in compagnia... e finisce subito il vasetto

**Fichi caramellati**



## Savor



Vasetto di vetro da 200 g e 300 g

---

Ingredienti: **senza zuccheri aggiunti**

Mosto cotto, mele, pere e scorza di agrumi

---

Da gustare nelle giornate autunnali o invernali come da tradizione emiliana

*Savor*



## Confettura Strudel

Vasetto di vetro da 200 g o da 300 g

---

Ingredienti

Mele, cannella, uvetta, zucchero e agrumi



---

... per un ripieno di strudel a portata di barattolo.  
Dolce al cucchiaio o ripieno per una crostata, scegli tu come assaggiarlo!

*Strudel*



## Confettura di Nespole



Vasetto di vetro da 35 g, da 100 g e da 200 g

---

### Ingredienti

Solo nespole, zucchero e limone

---

Per riscoprire il gusto di un frutto antico e quasi dimenticato

*Nespole*



## Confettura di Cachi



Vasetto di vetro da 35 g e da 100 g e da 200g

---

### Ingredienti:

Solo cachi, zucchero e limone

---

Il sapore e il colore dell'autunno tutto il tempo dell'anno

*Cachi*



## Confettura di Pera Abate Fetel

Vasetto di vetro da 35 g, da 100 g, da 200 g o da 300 g

---

### Ingredienti

Solo pera Abate Fetel IGP, zucchero e limone

---

...per gustare al meglio la regina delle pere.

*Pere*



## Confettura di Pera Decana del Comizio

Vasetto di vetro da 35 g, da 100 g, da 200 g o da 300 g

---

### Ingredienti

Solo pera Decana del Comizio IGP, zucchero e limone



---

Ottima per assaporare l'eccellenza della pera assieme a formaggi stagionati (es. parmigiano, pecorino ecc.)



## Confettura di Pesca Glohaven

Vasetto di vetro da 35 g, da 100 g, da 200 g o da 300 g



### Ingredienti

Solo pesca Glohaven, zucchero e limone

Per qualcosa di diverso, il consiglio di Nonna Ebe è la crostata con la confettura di pesca.

*Pesche*



## Confettura di Albicocca Portici

Vasetto di vetro da 35 g, da 100 g, da 200 g o da 300 g



### Ingredienti

Solo Albicocca Portici, zucchero e limone

Com'è buono il profumo dell'albicocca spalmata sul pane di primo mattino!

*Albicocche*



## Confettura di Prugna President

Vasetto di vetro da 35 g, da 100 g, da 200 g o da 300 g

### Ingredienti

Solo prugna President, zucchero e limone



Nell'aprire il vasetto, assaporerai il profumo della prugna, come appena colta.

*Prugne*



## Confettura di Ciliegia “Durone”

Vasetto di vetro da 35 g, da 100 g, da 200 g o da 300 g

### Ingredienti:

Solo duroni, zucchero e limone



Ciliegie e ciliegine per una merendina spalmabile... da leccarsi i baffi!

*Ciliegie*



## Confettura di Fragola

Vasetto di vetro da 35 g, da 100 g, da 200 g o da 300 g

Ingredienti:

Solo fragola, zucchero e limone



Per deliziarsi con la bontà della fragola  
maturata al sole dell'Emilia.

*Fragole*



## Confettura di Mela Granny Smith

Vasetto di vetro da 35 g o da 200 g

Ingredienti

Solo mela Granny Smith, zucchero e limone



*Mele*

Il sapore unico della mela verde: succosa, acidula  
e aromatica.

## *Frutta sciropata*

---

Da frutta genuina,  
senza conservanti e senza coloranti

Per fantasiose macedonie, si possono servire  
insieme i nostri diversi tipi di frutta sciropata





## Pere Abate Fetel sciropdate

Vasetto di vetro da 300 g



### Ingredienti

Solo pere Abate Fetel IGP a filetto,

zucchero e succo di limone

Pere a filetto per un gustoso manicaretto

*Pere*



## Pere Decana del Comizio sciropdate

Vasetto di vetro da 300 g

### Ingredienti

Solo pera Decana del Comizio IGP a filetto,

zucchero e succo di limone

Pere a filetto buone e genuine





Pesche

## Pesche Glohaven sciroppate

Vasetto di vetro da 300 g

---

### Ingredienti

Solo pesche Glohaven a pezzi,  
zucchero e succo di limone.

---

In compagnia (anche) di un gelato per una buonissima  
merenda pomeridiana



Albicocche

## Albicocche Portici sciroppate

Vasetto di vetro da 300 g

---

### Ingredienti

Solo Albicocca Portici,  
zucchero e succo di limone

---

Il sapore dell'estate da gustare nei freddi inverni





## Prugne Stanley sciropate

Vasetto di vetro da 300 g

---

### Ingredienti

Solo prugne Stanley a pezzi,  
zucchero e succo di limone

---

Gustose prugne per una dieta bilanciata

*Prugne*



## Ciliegie “Durone” sciropate

Vasetto di vetro da 300 g

---

### Ingredienti:

Solo duroni,  
zucchero e succo di limone

---

Una sola o in compagnia è la più buona che ci sia

*Ciliegie*

## *Sughi e contorni*

Da verdura genuina,  
senza conservanti e senza coloranti



## Sugo di asparagi

Vasetto di vetro da 200 g e 300 g



### Ingredienti

Solo asparagi, passata di pomodoro, cipolla, aceto (vino, acqua, anidride solforosa), olio di semi di girasole, sale.

Una specialità per buongustai

*Asparagi*

## Crema di asparagi

Vasetto di vetro da 200 g



### Ingredienti

Asparagi, limone, sale, cipolla, olio di oliva, aceto (vino, acqua, anidride solforosa), acqua, olio di semi di girasole

La crema che esalta il sapore dell'asparago

Carciofi

## Crema di carciofi



Vasetto di vetro da 200g

---

Ingredienti:

Carciofi, limone, sale, prezzemolo, olio di oliva, aceto (vino, acqua, anidride solforosa), acqua, olio di semi di girasole, aglio

---

Il carciofo già pronto, da spalmare sul pane o come contorno





## Passata di pomodoro Big Rio

Vasetto di vetro da 300 g e 500 g

---

Ingredienti:

Solo pomodoro Big Rio e sale

---

Il condimento di una volta per assaporare i primi della tradizione gastronomica italiana



## Passata di pomodoro Big Rio con foglie di basilico

Vasetto di vetro da 300 g e 500 g

---

Ingredienti:

Solo pomodoro Big Rio, foglie di basilico e sale

---

Il sugo di pomodoro con foglie di basilico fresco per un primo sano e gustoso

*Pomadonna*

*Specialità tipica*

## Friggione

Vasetto di vetro da 200 g e 300 g



Ingredienti

Pomodoro, cipolla, olio di semi di girasole e sale.

Servire caldo con l'aggiunta di 2 cucchiai da cucina di olio d'oliva

Friggione, la tipica specialità bolognese

*Fagioli*

## Fagioli stufati

Vasetto di vetro da 200 g e 300 g



Ingredienti:

Fagioli, passata di pomodoro, cipolla, olio di semi di girasole, aceto (vino, acqua, anidride solforosa) e sale.

Servire caldi, con l'aggiunta di 2 cucchiai da cucina di olio d'oliva e 2 cucchiai di parmigiano reggiano

... I fagioli dei cowboy!

# Peperonate

## Peperonata

Vasetto di vetro da 200 g e 300 g



### Ingredienti

Peperoni dolci, pomodori, cipolla, olio di semi di girasole, aceto (vino, acqua, anidride solforosa) e sale.

Servire caldi, con l'aggiunta di 2 cucchiai da cucina di olio d'oliva

Ottima come condimento per primi dal gusto deciso e come contorno di secondi a base di carne

# Verdure

## Mix di verdure

Vasetto di vetro da 200 g e 300 g

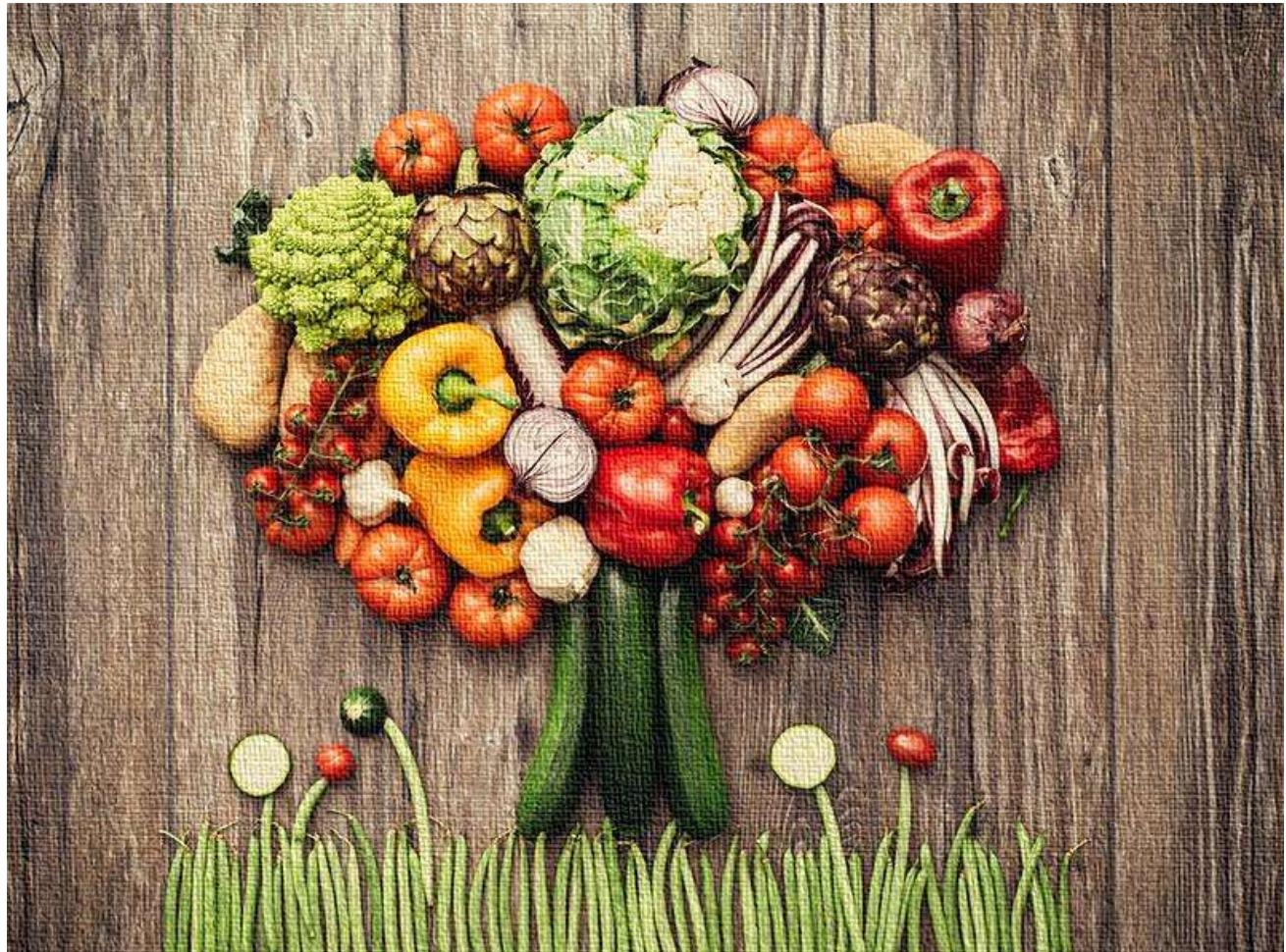


### Ingredienti

Vino, fagiolini, cipolla, aceto (vino, acqua, anidride solforosa), peperoni, carota, finocchio, cavolfiore, zucchero, sale, olio di girasole

Contorno o spuntino veloce da preparare, lento e salutare da degustare.

*Dai miei campi ...*



*...al laboratorio della mia azienda agricola*

*senza percorrere un metro di strada*

Data aggiornamento 18/07/2023

# Az. Agricola Nonna Ebe



Sede a Galliera BO – Italy

Tel. +393345853335

E-Mail [info@nonnaebe.it](mailto:info@nonnaebe.it)

Sito web: [www.nonnaebe.it](http://www.nonnaebe.it)