

IL CATALOGO

CONFÉ



GARDEN TERRA MARE

CONFÉ

BRAND DESIGN E SVILUPPO DEL BRAND REALIZZATO DA

STAICONTENTstudio





“NON UNA FRUTTA QUALUNQUE”

Noi di Garden Terra Mare siamo prima di tutto un'azienda agricola: conosciamo la frutta, la coltiviamo e sappiamo che ogni cultivar ha il suo carattere : alcune hanno più aroma, altre più polpa, altre ancora una dolcezza naturale che non ha bisogno di zuccheri aggiunti.

Ogni nostra confettura nasce da una scelta precisa: quella della varietà giusta per ogni frutto.

Ecco perché scegliamo cultivar come:

- **Candonga®** per la fragola, ricca e profumata
- **Orange Rubis** per l'albicocca, dolce e cremosa
- **Pera Etrusca**, fibbrosa e aromatica
- **Fico d'India Sanguigna**, colorato e ricco di sapore

Prodotto Da AgruMarmè Special Citrus Lab srls Via Fiano,50 Nocera Inferiore (SA) 84014 ITALIA per conto di:
Società Agr. Saipa Sas Via Santa Lucia 84025 Eboli (SA) ITALIA

“SOCIETÀ AGRICOLA DA 4 GENERAZIONI”

FRUTTA 100% prodotta in CAMPANIA (Piana del Sele, Eboli (sa), Coltivata in modo biologico/integrato.
LAVORAZIONE ARTIGIANALE: Cottura in vuoto a bassa temperatura con alta percentuale di frutta senza additivi chimici, nè caramello o esaltatori di sapidità DISPONIBILI IN QUANTITÀ E PERIODI LIMITATI.Shelf life ridotta per artigianalità e assenza di conservanti

PER INFO Dott.sa Sonia Raniello Tel. 3386548548
Soc Agr S.A.I.P.A. sas di Fortunato M. via S.P. 312 84025 Eboli (sa)
EMAIL ORDINI tenutafortunato@tiscali.it

LA COLAZIONE



LA CONFETTURA DI **FRAGOLA**

Su pane tostato con ricotta fresca e granella di pistacchio — un equilibrio perfetto tra cremosità e croccantezza.

In un croissant o una brioche con un velo di crema pasticcera.

Su un pancake o un waffle con yogurt e frutti rossi freschi.



CONFÉ

LE CONFETTURE CLASSICHE

shelf life 24 mesi

LA CONFETTURA DI FRAGOLA



30G - CF40
220G - CF220

Frutta 100%, (biologica /integrata KM0) caffè /cannella /vaniglia /rum, zucchero di barbabietola, acidificante: succo di limone.

Non contiene pectina, allergeni, conservanti e coloranti artificiali.

LA CONFETTURA DI FICO D'INDIA



30G - CFI40
220G - CFI220



LA CONFETTURA DI PERA



30G - CP40
220G - CP220



LA CONFETTURA DI PESCA NETTARINA



30G - CN40
220G - CN220



LA CONFETTURA DI ALBICOCCA



30G - CAOR40
220G - CAOR220

IL BREAK



CONFETTURA DI **ALBICOCCA E FAVA TONKA**

Perfetta su pane brioche o croissant caldi, per un break profumato e avvolgente.

Con ricotta fresca o yogurt cremoso, che ne esaltano la morbidezza.

Abbinata a nocciole tostate o granola artigianale per un tocco croccante.

CONFÉ

LE CONFETTURE GOURMET

shelf life 24 mesi

LA CONFETTURA DI
PERA E RUM



30G - CPR40

220G - CPR220

LA CONFETTURA DI
PERA E CIOCCOLATO



30G - CPC40

220G - CPC220



LA CONFETTURA DI PESCA
NETTARINA E ANICE



30G - CNA40

220G - CNA220



LA CONFETTURA DI
ALBICOCCA E FAVA TONKA



30G - CAFT40

220G - CAFT220



LA CONFETTURA DI
ALBICOCCA E CAFFE'



30G - CAC40

220G - CAC220

L'APERITIVO

CHUTNEY

Perfetto in accompagnamento a formaggi freschi e medio stagionati, alle verdure bollite oppure al bollito di carne.





LE CONFETTURE AGRODOLCI

shelf life 24 mesi

LA CONFETTURA DI
PERA E PEPE ROSA



30G - CPPR40
220G - CPPR220

CHUTNEY
ALBICOCCA



30G - CHA40
220G - CHA220

Frutta 100%, (biologica /integrata KM0) caffè /cannella /vaniglia /rum, zucchero di barbabietola, acidificante: succo di limone.

Non contiene pectina, allergeni, conservanti e coloranti artificiali.

CHUTNEY
PERA



30G - CHP40
220G - CHP220

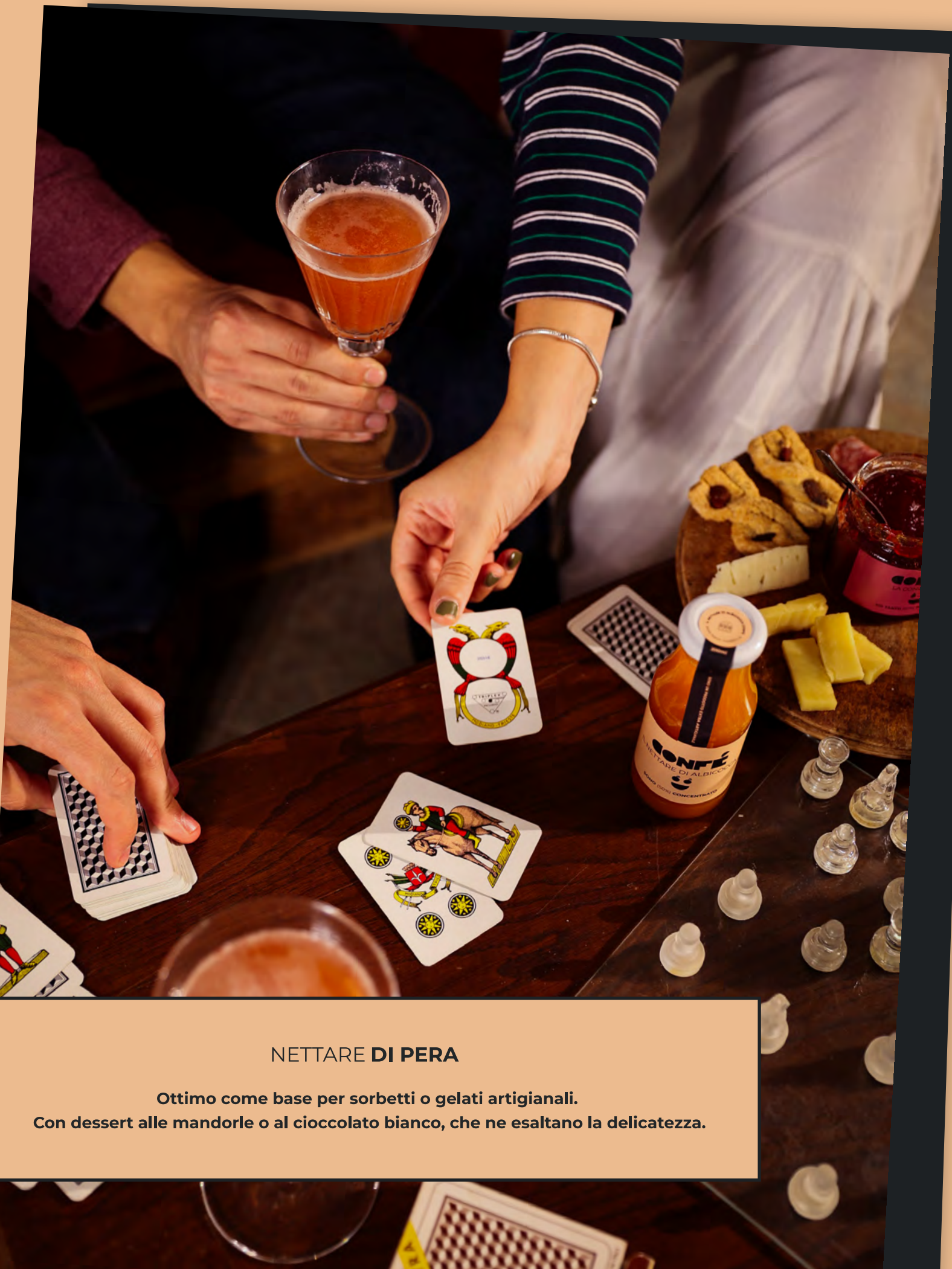


LA SALSA DI
ALBICOCCA



30G - SA40
220G - SA220

LA SERATA GIOCHI



NETTARE DI PERA

Ottimo come base per sorbetti o gelati artigianali.

Con dessert alle mandorle o al cioccolato bianco, che ne esaltano la delicatezza.

IL COCKTAIL



IL NETTARE DI **ALBICOCCA**

Perfetto in abbinamento al gin o al prosecco per dei cocktail raffinati.

Purea di albicocca 100% (biologica /integrata KM0), zucchero, semi di carrube, succo di limone acido ascorbico sale.

LE NOSTRE ORIGINI

SIAMO EXTRA ARTIGIANALI

Siamo prodotti più naturali, più sani,
più autentici — con meno zucchero, zero additivi, e

tutto il gusto della frutta vera.



CONFÉ

I NETTARI DA BERE

shelf life 12 mesi

IL NETTARE DI
FRAGOLA



200ML - NF220
500ML - NF500



IL NETTARE DI
FICO D'INDIA



200ML - NF1220
500ML - NF1500



IL NETTARE DI
ALBICOCCA



200ML - NA220
500ML - NA500



IL NETTARE DI
PERA



200ML - NP220
500ML - NP500

IL NETTARE DI
PESCA NETTARINA



200ML - NN220
500ML - NN500

LA CENA

LA PERA CANDITA GIN E PEPE ROSA

Perfetta da abbinare a tartare di tonno o salmone, un connubio aromatico e sofisticato, ideale con formaggi stagionati o cocktail a base di gin.



CONFÉ

LE PERE CANDITE SPIRITOSE

shelf life 24 mesi



LA PERA CANDITA
GIN TANQUERAY E
VANIGLIA BOURBON



200G - PCGV220

500G - PCGV500



LA PERA CANDITA
GIN E PEPE ROSA



200G - PCGPR220

500G - PCGPR500

Pere (biologica /integrata KM0)
candite, zucchero di barbabie-
tola, acidificante, acido citrico,
sciroppo di glucosio,
caffè/cannella/vaniglia/rum.
Ottima per accompagnare
formaggi , come topping su
dolci e dessert e eccezionale
come ingrediente di cocktail

LA PERA CANDITA
GIN TANQUERAY E RUM



200G - PCGR220

500G - PCGR500



LO SCIROPPO DI PERA



500ML - SP500

shelf life 24 mesi



LA SPERIMENTAZIONE

PERCOCHE SCIROPATE ALL'ANICE

Profilo: fresco, balsamico, con una punta speziata
Perfetta da utilizzare con pesce azzurro o crudi di mare,
dove l'anice esalta la freschezza.
In abbinamento a ricotta, yogurt o panna cotta, per un
contrasto aromatico.



CONFÉ

LE PERCOCHE SCIROPPATE

shelf life 24 mesi

LA PERCOCA SCIROPPATA
PERCOCA E RUM



600G - PSR600



LA PERCOCA SCIROPPATA
PERCOCA E ANICE



600G - PSA600



LA GLASSA DI
FICO D'INDIA



200ML - GFI220

shelf life 24 mesi



Percoca (biologica /integrata KM0) sciropata, zucchero ,anice/rum.Ottima per accompagnare formaggi , come topping su dolci e dessert e eccezionale come ingrediente di cocktail



LA PERCOCA SCIROPPATA
PERCOCA E VANIGLIA BOURBON



600G - PSV600

CONFÉ

BOX REGALO PERSONALIZZABILI

LE NOSTRE BOX POSSONO ESSERE COMPOSTE SU RICHIESTA , IN DIVERSE
DIMENSIONI E FASCE DI PREZZO , CON UNA SELEZIONE PERSONALIZZATA
DI GUSTI E PRODOTTI.

UN MIX ARTIGIANALE , PER OGNI OCCASIONE!!!





PATEE DE FRUIT

shelf life 6 mesi

Zucchero , purea di frutta(biologica /integrata KM0) 40% sciroppo di glucosio acido citrico , pectina succo di limone . Non contiene allergeni, conservanti e coloranti artificiali. Da gustare come gelee o da usare in piccoli pezzi per guarnire o completare cocktail, dessert , dolci come panna cotta e mousse, gelati, yogurt e perché no come complemento a formaggi

100G - PDF000

**PERA ETRUSCA/CAFFE ARABICA 70%/ FICO BIANCO Sulfarina-ROSSO
SANGUIGNA/ FRAGOLA CADONGA /NETTARINA CARENA**



CONFÉ

PER INFO
Dott.sa Sonia Raniello Tel. 3386548548