

A.G.R.srl

Deposito e Sede Operativa:
S.S. 74 Maremmana
01025 Grotte di Castro (VT)

Sede Legale:
Via Dante Alighieri n. 6
Castel Giorgio (TR)

Tel./Fax. : 0763 796290

Mobile: +39 329 546 8969

COMMERCIALEAGR@LIBERO.IT

WWW.PERLEDELLATUSCIA.IT





L'ECCELLENZA NON È UN ATTO, MA UN'ABITUDINE.

A.G.R. srl si dedica alla selezione e alla commercializzazione di patate e legumi italiani, con una selezione particolare per le produzioni tipiche e tradizionali del territorio della Toscana. L'azienda è sostenuta dal prezioso lavoro dell'azienda agricola di famiglia "Perle della Tuscia" e degli agricoltori d'Italia e dell'Alta Tuscia. Uno degli obiettivi dell'azienda è la difesa della biodiversità e il sostegno all'economia locale, per questo nel tempo ha costruito uno stretto legame con gli agricoltori, che devono attenersi a un disciplinare interno permettendo all'azienda di controllare l'intera filiera, dalla semina alla raccolta e assicurare gli elevati standard qualitativi richiesti dal mercato.

I NOSTRI VALORI



BIODIVERSITÀ

Scegliendo qualità locali e nazionali di legumi e cereali e antiche varietà di patate andine, l'azienda realizza ogni giorno il proprio impegno nella salvaguardia della biodiversità



AGRICOLTORI

La qualità dei nostri prodotti è il risultato del "saper fare" degli agricoltori, che da generazioni coltivano la terra nel rispetto della cultura e delle tradizioni



TERRITORIO

Ci troviamo nell'Alta Tuscia Viterbese, zona etrusca ricca di storia e dalle antiche tradizioni, tramandate nella coltivazione di legumi, cereali e patate in perfetta armonia con la Natura

L'ALTA TUSCIA VITERBESE

È una delle zone più suggestive del Lazio dove l'alternarsi di antichi borghi e verdeggianti colline creano un indimenticabile paesaggio, che corre lungo il Lago di Bolsena, il bacino vulcanico più grande d'Europa unendo la provincia di Viterbo con l'Umbria e la Toscana. A Grotte di Castro, piccolo paese dove l'agricoltura ha sempre rappresentato la fonte di sussistenza degli abitanti, A.G.R. srl e l'azienda agricola di famiglia Perle della Tuscia hanno svolto un ruolo fondamentale per aggregare la produzione agricola del territorio, premiando i piccoli agricoltori locali e stringendo rapporti commerciali con aziende agricole del Centro Italia. Hanno contribuito così a tramandare la biodiversità e promuovere il territorio dell'Alta Tuscia attraverso la qualità dei propri prodotti.



I NOSTRI MARCHI



Prodotti da filiera 100% locale, coltivati dall'azienda agricola familiare e da agricoltori selezionati nell'Alta Tuscia Viterbese. L'assortimento include legumi e cereali da antiche varietà locali - anche nella versione decorticati e da agricoltura biologica - e patate gialle e colorate.



Valorizzando la propria esperienza, l'azienda seleziona sotto il marchio Perle Selezioni le migliori produzioni d'Italia di legumi e cereali, con un assortimento di varietà ricercate e riconosciute dal mercato anche nella versione decorticati e da agricoltura biologica.

I NOSTRI SERVIZI

Per dare la migliore experience dei nostri prodotti, forniamo ai nostri clienti i seguenti servizi:



PRIVATE LABEL



TRASPORTO E LOGISTICA



PROMOZIONE



DEGUSTAZIONI



SHOWCOOKING



LEGUMI E CEREALI DELL'ALTO LAZIO

I prodotti a marchio Perle della Tuscia sono realizzati al 100% da filiere dell'Alto Lazio.

BIODIVERSITÀ

La gamma comprende numerose varietà locali di legumi e cereali, fortemente legate alla cultura contadina e alla tradizione enogastronomica di un territorio.

AGRICOLTORI

Nascono da un'attenta selezione di materie prime provenienti dall'azienda agricola di famiglia e dai migliori agricoltori del territorio, che devono attenersi a un disciplinare interno per garantire un costante ed elevato standard qualitativo.

TERRITORIO

L'Alto Lazio è identificato nel territorio a Nord della provincia di Viterbo compreso tra il Lago di Bolsena, l'Umbria e la Toscana ed è una zona da sempre vocata per la coltivazione di legumi e cereali, grazie al fertile suolo di origine vulcanica e al microclima mitigato dall'influenza del lago.



IL NOSTRO ASSORTIMENTO



LEGUMI

LENTICCHIA DELLA TUSCIA
LENTICCHIA DI ONANO
LENTICCHIA NERA
CECE DEL SOLCO DRITTO O CROCCANTE
CECI NERI PERLE NERE
FAGIOLI BRUNI AMARANTINI DEIVOLSINII
FAGIOLO TONDINO DEL PURGATORIO
FAGIOLO SOLFINO VITERBESE

CEREALI

ORZO PERLATO
FARRO PERLATO
AVENA PERLATA
ORZO DECORTICATO
FARRO DECORTICATO
AVENA DECORTICATA
GRANELLA DI QUINOA BIANCA

A.G.R. srl

SEDE LEGALE: Via Dante Alighieri n. 6 Castel Giorgio (TR) | SEDE OPERATIVA: S.S. 74 Maremmana Grotte di Castro (VT)

Telefono/Fax : 0763 796290

Email: COMMERCIALEAGR@LIBERO.IT | Sito web: WWW.PERLEDELLATUSCIA.IT



I NOSTRI LEGUMI

Sono coltivati in campo aperto nel territorio dell'Alta Tuscia Viterbese da agricoltori locali, alcuni dei quali piantano ancora oggi le varietà antiche, tramandandole di generazione in generazione. Dopo la raccolta i legumi sono sterilizzati a -20°C e conservati senza l'impiego di sostanze chimiche. Prima del confezionamento vengono selezionati a mano: questo antico gesto richiede molto tempo, ma assicura l'assenza di impurità nel prodotto finale.

LENTICCHIA DELLA TUSCIA

Molto simile alla Lenticchia di Onano, è coltivata nel territorio dell'Alta Tuscia, al di fuori del comprensorio di Onano.



NO AMMOLLO



INSALATE, ZUPPE E PIATTI DI CARNE

LENTICCHIA DI ONANO

Coltivata sulle colline settentrionali del Lago di Bolsena dal 1561, era consumata abitualmente sulle mense papali.



NO AMMOLLO



INSALATE, ZUPPE E PIATTI DI PASTA

LENTICCHIA NERA PERLA DI NORZIA

Antica e pregiata varietà dal colore nero, è ricca di proteine, vitamine, ferro e antiossidanti.



NO AMMOLLO



INSALATE, ZUPPE E PIATTI DI PESCE



COTTURA RAPIDA (15')

CECE DEL SOLCO DRITTO O CROCCANTE

Il nome deriva dall'uso contadino di trarre auspici per il raccolto in base a quanto veniva dritto il solco per la semina. Piccolo e liscio, resta croccante dopo la cottura.



INSALATE, ZUPPE E PIATTI DI PASTA

CECE PERLA NERA

Deve il nome dalla forma e dal colore caratteristici, è di piccole dimensioni e sapore intenso.



INSALATE, MINESTRE E PIATTI DI PESCE



FONTE DI FERRO

FAGIOLO TONDINO DEL PURGATORIO

Coltivato nell'Alta Tuscia fin dal XVII secolo, ha buccia sottile e polpa morbida.



NO AMMOLLO



INSALATE E PIATTI DI PESCE



FONTE DI FIBRE E PROTEINE

FAGIOLO TONDINO NERO DEL PURGATORIO

Selezionato dall'azienda agricola di famiglia partendo dal Fagiolo Tondino del Purgatorio, ha buccia scura e polpa chiara.



NO AMMOLLO



ZUPPE E PIATTI DI CARNE



FONTE DI FERRO

FAGIOLO SOLFINO VITERBESE

Detto anche "fagiolo del cento" perché viene seminato il centesimo giorno dell'anno, ha colore che ricorda quello dello zolfo, buccia finissima, polpa densa e cremosa e sapore intenso. È molto digeribile.



ZUPPE E PIATTI DI CARNE

FAGIOLO BRUNO AMARANTINO DEI COLLI VOLSINI

Chiamato "fagiolo della stoppia" perché si seminava dopo la trebbiatura del grano, è adatto alle lunghe cotture.



ZUPPE E MINESTRE

I NOSTRI CEREALI E PSEUDO CEREALI

I cereali sono coltivati nell'Alta Tuscia fin dal Medioevo, grazie alla disponibilità d'acqua offerta dal bacino idrico del Lago di Bolsena e al fertile suolo vulcanico.



FARRO PERLATO E FARRO DECORTICATO

Questa antica varietà di farro è coltivata nella zona tra Acquapendente e Grotte di Castro fin dal Medioevo. Il Farro Decorticato è privato della parte corticale esterna, ottenendo chicchi nudi integrali e ricchi di fibra. Il Farro Perlato subisce un'ulteriore abrasione, rendendolo di colore più chiaro e rapido nella cottura, senza eliminare alcun principio nutritivo fondamentale.



NO AMMOLLO



INSALATE, ZUPPE E MINESTRE



FONTE DI FIBRE

ORZO PERLATO E ORZO DECORTICATO

Secondo cereale coltivato nell'Alta Tuscia fin dal Medioevo, ha un'ottima resa in cottura. L'Orzo Decorticato è privato della parte corticale esterna, ottenendo chicchi nudi integrali e ricchi di fibra. L'Orzo Perlato subisce un'ulteriore abrasione, che rimuove la parte più esterna del chicco. In questo modo i tempi di cottura diminuiscono, senza eliminare nessun principio nutritivo fondamentale.



NO AMMOLLO



INSALATE, ZUPPE E PRIMI PIATTI



FONTE DI FIBRE

AVENA PERLATA E AVENA DECORTICATA

Questo cereale dai chicchi allungati di colore chiaro è ideale per l'alimentazione moderna grazie all'ottimo apporto di fibre e proteine. L'Avena Decorticata è privata della parte corticale esterna, ottenendo chicchi nudi integrali e ricchi di fibra. L'Avena Perlata subisce un'ulteriore abrasione, rendendola di colore più chiaro e rapida nella cottura, senza eliminare alcun principio nutritivo fondamentale.



NO AMMOLLO



MINESTRE, ZUPPE E INSALATE



FONTE DI FIBRE

GRANELLA DI QUINOA BIANCA

Erroneamente ritenuta un cereale, appartiene alla famiglia delle Chenopodiaceae ed è una pianta erbacea. Definita dagli Inca "Madre di tutti i semi", è coltivata da oltre 5000 anni sugli altipiani delle Ande ed è stata introdotto nell'Alta Tuscia dall'Azienda Agricola Perle della Tuscia in una filiera 100% locale. La Quinoa è un alimento ipocalorico privo di glutine, ricco in minerali come fosforo, magnesio, ferro e zinco.



NO AMMOLLO



INSALATE, ZUPPE E MINESTRE



COTTURA RAPIDA (4 MINUTI)

LE NOSTRE CONFEZIONI



RETAIL

Confezione in ATP
 Formati: 300 g, 400 g
 Pezzi/cartone: 12
 Cartoni/strato: 10
 Strato/pallet: 5
 Shelf life: 18 mesi



SFUSO

Sacco in PET
 Formati: 1 kg, 3 kg, 5 kg
 Shelf life: 10 mesi

PATATE COLTIVATE NELL'ALTO LAZIO

I prodotti a marchio Perle della Tuscia sono realizzati al 100% da filiere dell'Alto Lazio.

BIODIVERSITÀ

L'azienda è impegnata da sempre nella ricerca di varietà antiche di patate: oggi l'assortimento comprende patate a pasta gialla, viola, blu e rossa.

AGRICOLTORI

L'azienda agricola di famiglia e selezionati agricoltori locali coltivano in campo aperto e raccolgono a mano, seguendo un disciplinare interno che garantisce un costante ed elevato standard qualitativo.

TERRITORIO

L'Alto Lazio è identificato nel territorio a Nord della provincia di Viterbo, compreso tra il Lago di Bolsena, l'Umbria e la Toscana, ed è una zona da sempre vocata per la coltivazione delle patate grazie al suolo di origine vulcanica ricco di minerali e soprattutto di potassio, condizioni ideali per le produzioni.



LE NOSTRE CONFEZIONI



RETAIL

Confezione GIRSAC
 Formati: 1 kg
 Pezzi/cassetta: 8
 Casette/strato: 12
 Strato/pallet: 6

SFUSO

Sacco in rete
 Formati: 5 kg, 10 kg,
 Bauletto
 Formato: 3 kg

A.G.R. srl

SEDE LEGALE: Via Dante Alighieri n. 6 Castel Giorgio (TR) | SEDE OPERATIVA: S.S. 74 Maremmana Grotte di Castro (VT)

Telefono/Fax : 0763 796290

Email: COMMERCIALEAGR@LIBERO.IT | Sito web: WWW.PERLEDELLATUSCIA.IT

LE NOSTRE PATATE

Le nostre varietà di patate, prodotte principalmente dall'azienda agricola di famiglia, sono riconosciute dalla Camera di Commercio di Viterbo sotto il marchio territoriale "Tuscia Viterbese". Sono coltivate nel rispetto della Natura, infatti vengono raccolte esclusivamente a mano, per preservarne la qualità e ridurre le emissioni di sostanze inquinanti rilasciate dai mezzi agricoli. L'Alta Tuscia è una zona vocata per la coltivazione delle patate grazie al suolo vulcanico ricco di potassio.



PATATA LADY VIOLA VITELOTTE

Coltivata per la prima volta in Italia dall'Azienda Agricola Perle della Tuscia, questa antica varietà andina dalla polpa viola è dolce e morbida e ha un piacevole retrogusto di castagna. Ricca di antiossidanti e povera di zuccheri, è indicata per le diete ipoglicemiche, come ha dimostrato lo studio condotto dal Food Hospital - Food, Plant & Drugs Research Laboratories e l'Università di Tor Vergata sulle loro proprietà nutrizionali.



IDEALI FRITTE, PER PRIMI PIATTI E PURÈ



RICCA DI ANTIOSSIDANTI



PATATA DELIZIA BLU

Il sapore delicato e la consistenza simile a quella delle patate gialle la rendono adatta a qualsiasi tipo di ricetta, mentre il colore blu-violaceo dona colore ad ogni piatto. Ricca di antiossidanti e povera di zuccheri semplici, è indicata per le diete ipoglicemiche.



IDEALI BOLLITE E PER DOLCI



RICCA DI ANTIOSSIDANTI



PATATA CUORE ROSSO

Dalla polpa rossa particolarmente fibrosa, è leggermente dolciastra e altamente digeribile. Ideale per realizzare vellutate, gnocchi, chips e dolci.



IDEALI FRITTE, PER PRIMI PIATTI E DOLCI



FONTE DI FIBRE



PATATA DOPPIA DELIZIA

Sulle Ande è l'ingrediente base per molti piatti tradizionali, ma si adatta bene anche alle ricette della cucina italiana grazie alla sua consistenza particolare, mentre il colore giallo-violaceo della polpa caratterizza e dona un tocco di originalità ad ogni piatto.



IDEALI COTTE AL FORNO E PER TIMBALLI



RICCA DI ANTIOSSIDANTI



PATATA RATTE

Detta anche "patata asparago", ha forma allungata, pasta morbida, un delicato retrogusto di castagna e buccia sottile. È stata l'ingrediente principale del purè realizzato dallo chef stellato Joël Robuchon, definito "il più buono al mondo".



IDEALI BOLLITE, COTTE AL FORNO E PER PURÈ



FONTE DI POTASSIO



CECE LISCIO O RUGOSO
Legume dalla buccia sottile e
dalla polpa tenera.
CONVENZIONALE - BIOLOGICA

I LEGUMI
L'ECCELLENZA
NON È UN ATTO,
MA UN'ABITUDINE.



CECE NERO
Legume dalla buccia rugosa, irregolare
e nera, ha un sapore intenso.
CONVENZIONALE - BIOLOGICA



FAGIOLO BORLOTTO
Fagiolo dall'inconfondibile buccia
screziata e molto saporito.
CONVENZIONALE - BIOLOGICO



FAGIOLO CANNELLINO
Caratterizzato dalla buccia tenera e
dal sapore delicato.
CONVENZIONALE - BIOLOGICA



FAGIOLO TONDINO
Tipico del Centro Italia, è piccolo, di
colore bianco e forma tondeggiante.
CONVENZIONALE - BIOLOGICA



LENTICCHIA VARIEGATA
Ha forma lenticolare appiattita e colore
verde. **NON RICHIEDE AMMOLLO.**
CONVENZIONALE - BIOLOGICA



LENTICCHIA ROSSA
Piccola e di colore bruno-rossastro.
NON RICHIEDE AMMOLLO.
CONVENZIONALE



LENTICCHIA NERA
Ricca di fibre, proteine e fonte di
ferro. **NON RICHIEDE AMMOLLO.**
CONVENZIONALE - BIOLOGICA



CICERCHIA
Antico legume ricco di proteine, fibre
e nutrienti utili.
CONVENZIONALE - BIOLOGICA



PISELLO VERDE SPEZZATO
Decorticato, è molto digeribile.
NON RICHIEDE AMMOLLO.
CONVENZIONALE



SOIA GIALLA
Il legume più ricco
di proteine.
CONVENZIONALE

I CEREALI



**ORZO PERLATO E
ORZO DECORTICATO**
Dalle ottime proprietà nutritive,
favorisce il senso di sazietà.
CONVENZIONALE - BIOLOGICO



**FARRO PERLATO E
FARRO DECORTICATO**
Molto antico, apprezzato per l'elevata
digeribilità e la velocità di cottura.
CONVENZIONALE - BIOLOGICO



**AVENA PERLATA E
AVENA DECORTICATA**
Dall'ottimo potere energizzante,
ricco di fibre e proteine.
CONVENZIONALE - BIOLOGICO

LE ZUPPE



ZUPPA BIRICHINA
Fagiolo Tondino
Lenticchia Variegata
Farro Perlato
Piselli Verdi Spezzati
CONVENZIONALE



ZUPPA SFIZIOSA
Fagiolo Bruno
Lenticchia Variegata
Orzo Perlato
Piselli Verdi Spezzati
CONVENZIONALE



ZUPPA DI NORZIA
Lenticchie Nere
Orzo Perlato
Piselli Verdi Spezzati
CONVENZIONALE

LE NOSTRE CONFEZIONI



RETAIL
Confezione in ATP
Formati: 300 g, 400 g
Pezzi/cartone: 12
Cartoni/strato: 10
Strato/pallet: 5
Shelf life: 18 mesi



SFUSO
Sacco in PET
Formati: 1/3/5 kg
Shelf life: 10 mesi