

I prodotti e la storia

Il prodotti del laboratorio CASCINA MONETA nascono dalla trasformazione di alimenti provenienti da agricoltura BIOlogica, nel rispetto della biodiversità, del risparmio energetico e della tutela dell'ambiente. Il rispetto per la massima conservazione delle proprietà organolettiche, il rispetto di età atmosferica modificata e il rispetto della temperatura di conservazione nella distribuzione permettono di portare sulle nostre tavole alimenti integri nelle capacità nutritive.

Il laboratorio CASCINA MONETA nasce nel 1996 dall'idea di Paolo Bargerò di trasformare i prodotti dell'azienda agricola e avicola BARGERÒ CASCINA MONETA di cui era socio e che da oltre 50 anni adotta il metodo di coltivazione biologica. Dai primi esperimenti nel retrobottega dello spaccio di Carbonate passando attraverso sperimentazione e ricerca continua, il laboratorio oggi offre una vasta gamma di prodotti preparati artigianalmente in piccoli lotti ma con le più moderne attrezzature.

Products and history

CASCINA MONETA laboratory products use organic ingredients, respecting biodiversity, energy savings and environmental preservation. Compliance with production procedures guaranteeing maximum preservation of organoleptic properties, modified atmosphere packaging and respect for the right conservation temperature during distribution gives us wholesome, nutritious food for our tables.

The Cascina Moneta laboratory was set up in 1996 based on Paolo Bargerò's idea to process the products the farm had been growing organically for more than 50 years. From the first experiments in the back of the Carbonate store, then through continuous experimentation and research, the laboratory now offers a wide range of hand made products prepared in small batches using the latest equipment.

CASCINA MONETA

PRODOTTI BIOLOGICI



LE 4 STAGIONI

riso integrale con verdure
 riso integrale con piselli e spinaci
 riso integrale con scarola e olive
 riso integrale con melanzane e basilico
 riso integrale con ortiche
 riso integrale con porri e patate
 riso integrale nerone con porri e patate
 riso integrale nerone con fagiolini

ceci con cime di rapa
 ceci con radicchio
 ceci con scarola
 ceci con zucca
 ceci con zucchine
 ceci melanzane e pomodoro

farro con spinaci
 farro con zucca

grano saraceno con broccoli
 grano saraceno con zucchine e olive
 grano saraceno con verdure (carote/piselli)

insalata di cereali
 grano antico con erbette
 amaranto con spinaci e carote

orzotto all'ortolana
 orzotto con funghi porcini
 orzo con lenticchie e ortiche
 orzo con verze
 orzo e borraggine

miglio con lenticchie e verdure
 miglio al formaggio
 miglio con spinaci

quinoa con fagiolini
 quinoa con peperoni e spinaci
 quinoa con spinaci



PESTO E SALSE FRESCHE

pesto alla genovese
 pesto siciliano
 salsa al basilico
 salsa verde senza acciughe



SUGHI PER PASTA

sugo mediterraneo
 ragu' di carne
 pesto al pomodoro
 sugo al basilico
 sugo ai funghi porcini



I COMPLETI

Qburger di quinoa e manzo
 semplici - all'orientale -
 mediterranei - agli spinaci e pomodoro

Mburger di miglio e pollo
 semplici - all'orientale - mediterranei



DESSERT E DOLCI

creme caramel
 budino al cioccolato
 panna cotta



I CLASSICI

crespelle di magro
 crepelle alla caprese
 crepelle alla catalogna
 crepelle zucchine e capperi
 crepelle al radicchio
 crepelle mozzarella e spinaci
 crepelle ai funghi porcini
 crepelle zola e ricotta (con sedano)
 crepelle scarola e olive

rotolo di magro con besciamella

lasagne al ragu'
 lasagne al pesto
 lasagne alle verdure
 lasagne mediterranee (pomodoro, olive, capperi)

gnocchi alla romana semplici
 gnocchi alla romana con spinaci

pizzoccheri pronti

gnocchetti alla ricotta con sugo di pomodoro

tortelli al basilico con sugo di pomodoro
 tortelli farro e ortiche con sugo al pomodoro
 tortelli al brasato con sugo di pomodoro

risotto ai piselli
 risotto ai porcini
 risotto al radicchio
 risotto alla lattuga
 risotto alle zucchine
 risotto allo zafferano

parmigiana di melanzane
 parmigiana di zucchine

polenta taragna





PESTO E SALSE FRESCHE

Nati come tradizionale condimento per la pasta, il Pesto alla Genovese, il Pesto siciliano (Mataroccu), la salsa verde e la salsa al basilico, sono ideali per arricchire minestre e zuppe e accompagnare anche secondi piatti di carne o pesce. L' altissima qualità delle salse va fatta risalire alla scelta accurata dei prodotti che le compongono e alla lavorazione artigianale in piccoli lotti: gli ingredienti vengono lavorati a freddo in mixer di piccole dimensioni (20 litri) e subito invasati; ogni vasetto e' poi coperto con lo stesso olio utilizzato per la produzione, in modo da conservare naturalmente il prodotto ed evitare le ossidazioni. Le salse non sono sottoposte a processo di pastorizzazione al fine di lasciarne inalterate le caratteristiche organolettiche. Il basilico e il prezzemolo, infatti, se sottoposti alle alte temperature, si ossidano, perdendo gran parte dell'aroma ed il colore verde caratteristico del prodotto fresco. L'eccellenza di queste salse deriva dai componenti, ognuno dei quali è selezionato attentamente. A titolo esemplificativo:

- ▶ l'olio extravergine di oliva spremuto a freddo proviene dalla Toscana;
- ▶ il basilico utilizzato proviene dell' Appennino alessandrino. Si tratta del primo taglio di luglio che viene lavorato dal produttore: lavaggio, asciugatura, surgelazione, sfogliatura e triturazione vengono effettuate entro poche ore dalla raccolta;
- ▶ i pinoli provengono dalla Sicilia;
- ▶ le uova fresche provengono dall'Azienda agricola Bargerò, sita nel Parco regionale di Appiano e Tradate;
- ▶ i capperi sono originari dell'isola di Salina, conosciuta per la produzione di questo frutto, nel comprensorio delle Isole Eolie.