



LA GHIANDA

AZIENDA AGRARIA

SONO LE COLLINE DEL PRATOMAGNO ARETINO, AI  
BORDI DELLA SINUOSA STRADA SETTEPONTI, AD  
OSPITARE L'AZIENDA AGRARIA **LA GHIANDA**.  
FONDATA NEL 2004 DA ANDREA E FILIPPO TANZI,  
SI DEDICA ALLA PRODUZIONE DI PRODOTTI TIPICI  
DELLA TRADIZIONE TOSCANA, UNENDO LE  
TECNOLOGIE PIÙ AVANZATE ALLE TRADIZIONALI  
METODICHE DI COLTIVAZIONE E RACCOLTA  
MANUALE.

---

THE HILLS OF AREZZO PRATOMAGNO  
SURROUNDING THE WINDING ROAD SETTEPONTI,  
HOST THE FARM "LA GHIANDA". FOUNDED IN  
2004 BY ANDREA AND FILIPPO TANZI, IT IS  
DEDICATED TO THE PRODUCTION OF TYPICAL  
PRODUCTS OF THE TUSCAN TRADITION,  
COMBINING THE LATEST TECHNOLOGY TO THE  
TRADITIONAL METHODS OF CULTIVATION AND  
MANUAL HARVESTING.





LA GHIANDA

AZIENDA AGRARIA

OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA  
ITALIANO



L'ALTA QUALITÀ DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PRODOTTO DALL'AZIENDA AGRARIA LA GHIANDA DERIVA DALL'IMPIEGO DELLE TECNOLOGIE PIÙ AVANZATE UNITE AI TRADIZIONALI METODI DI COLTIVAZIONE E ALLA RACCOLTA MANUALE. GLI OLIVETI SONO SITUATI NEI COMUNI DI LORO CIUFFENNA E TERRANUOVA BRACCIOLINI ED OSPITANO PIANTE DI VARIETÀ TIPICAMENTE TOSCANE: FRANTOIO, LECCINO E MORAIOLO.

THE HIGH QUALITY OF THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PRODUCED BY "THE GHIANDA" COMES FROM THE USE OF THE MOST PERFORMING TECHNOLOGIES COMBINED WITH THE TRADITIONAL METHODS OF CULTIVATION AND MANUAL HARVESTING. THE OLIVE GROVES ARE LOCATED IN THE MUNICIPALITIES OF LORO CIUFFENNA AND TERRANUOVA BRACCIOLINI AND HOST TYPICAL TUSCAN PLANTS: FRANTOIO, LECCINO AND MORAIOLO.



**DISPONIBILE NELLE CONFEZIONI:**

Bottiglia 0,5 L in cilindro - Codice 0033

Bottiglia 0,5 L - Codice 0032

Bottiglia 0,25 L - Codice 0059

Lattina 5 L - Codice 0036

Lattina 0,25 L - Codice 0037



LA GHIANDA

AZIENDA AGRARIA

OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA  
ITALIANO

MONOCULTIVAR



### MONOCULTIVAR LECCINO

DALLA SPREMITURA DELLE OLIVE DELLA SOLA PIANTA LECCINO SI OTTIENE UN OLIO FRAGRANTE, MOLTO DELICATO E DOLCE: TALI CARATTERISTICHE LO RENDONO ADATTO AD ABBINAMENTI CON PESCE E CARNI BIANCHE.

### MONOCULTIVAR MORAIOLO

FORTE INTENSITÀ CON SFUMATURE AMARE E PICCANTI: QUESTE SONO LE PARTICOLARITÀ DELL'OLIO CHE SI OTTIENE DAL MONOCULTIVAR MORAIOLO. QUESTE PECULIARITÀ FANNO SÌ CHE TROVI PERFETTO ABBINAMENTO CON CARNI ALLA GRIGLIA E LEGUMI.

### LECCINO MONOCULTIVAR

THE PRESSING OF THE OLIVES FROM THE LECCINO PLANT PRODUCES A FRAGRANT, VERY GENTLE AND SWEET OIL: THESE CHARACTERISTICS MAKE IT TESTABLE IN COMBINATION WITH FISH AND WHITE MEATS.

### MORAIOLO MONOCULTIVAR

INTENSIVE AND SPICY WITH HINTS OF BITTER: THESE ARE THE CHARACTERISTICS OF THE OIL THAT IS OBTAINED FROM THE MORAIOLO SINGLE CULTIVAR. THESE CHARACTERISTICS MAKE IT PERFECT IF MATCHED WITH GRILLED MEATS AND VEGETABLES

*Monocultivar*



**DISPONIBILE NELLE CONFEZIONI:**

Leccino Bottiglia 0,25 L - Codice 0034

Moraiolo Bottiglia 0,25 L - Codice 0035



LA GHIANDA

AZIENDA AGRARIA

# FAGIOLI ZOLFINI DEL PRATOMAGNO

SELEZIONATI A MANO



L'AREA DI COLTIVAZIONE DEL FAGIOLO  
ZOLFINO È COMPRESA TRA LA VALLE  
DELL'ARNO E LE PENDICI DEL PRATOMAGNO,  
NELLA PROVINCIA DI AREZZO. RAFFINATO,  
GUSTOSO, RICERCATO E ADDIRITTURA  
COPIATO, IL VERO ZOLFINO SI PRESENTA CON  
CARATTERISTICHE INCONFONDIBILI: PICCOLO,  
DI COLORE GIALLO SBIADITO COME LO ZOLFO  
E CON UNA MACCHIA OCULARE PIÙ CHIARA.  
NONOSTANTE LA BUCCIA SOTTILE, REGGE  
BENISSIMO LA COTTURA E, UNA VOLTA COTTO,  
RISULTA DENSO E CREMOSO.

THE AREA OF CULTIVATION OF THE ZOLFINO  
BEAN IS BETWEEN THE ARNO VALLEY AND THE  
SLOPES OF PRATOMAGNO, IN THE PROVINCE  
OF AREZZO. REFINED, TASTEFUL AND EVEN  
COPIED, THE REAL ZOLFINO BEAN COMES  
WITH ITS UNIQUE CHARACTERISTICS: SMALL,  
PALE YELLOW LIKE SULPHUR AND LIGHTER  
EYESPOT. DESPITE THE THIN HUSK, KEEPS  
COOKING AND ONCE COOKED IT IS THICK  
AND CREAMY.

*Fagioli zolfini  
del Pratomagno*



**DISPONIBILI NELLE CONFEZIONI:**

Sacchetto 1 Kg - Codice 0043

Sacchetto 500 g - Codice 0042

Cilindro 350 g - Codice 0038

Vasetto 250 g - Codice 0040



LA GHIANDA

AZIENDA AGRARIA

## CECI PICCINI DEL PRATOMAGNO

SELEZIONATI A MANO



IL CECE PICCINO È UN LEGUME COLTIVATO DA SEMPRE DAGLI AGRICOLTORI DELLE COLLINE DEL PRATOMAGNO. HA UN INTENSO SAPORE ED È SENZA BUCCIA, CARATTERISTICA CHE LO RENDE UNICO E MOLTO APPREZZATO PERCHÉ PUÒ ESSERE CUCINATO IN TANTI MODI E SEMPRE CON OTTIMI RISULTATI. E' OTTIMO NELLE MINESTRE E PARTICOLARMENTE VALORIZZATO DALL'ABBINAMENTO CON IL PESCE. SE NE GUSTA APPIENO IL SAPORE DA SOLO, CONDITO CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE E PEPE.

THE LITTLE CHICK-PEA HAS BEEN A LEGUME CULTIVATED FOR A LONG TIME BY THE FARMERS FROM THE HILLS OF PRATOMAGNO. IT HAS GOT AN INTENSE FLAVOUR AND IS PEELED. THIS CHARACTERISTIC MAKES IT UNIQUE AND VERY POPULAR SINCE IT CAN BE COOKED IN SEVERAL WAYS AND RESULTS ARE ALWAYS GOOD. IT IS EXCELLENT TO PREPARE SOUPS AND COMBINED WITH THE FISH. THE FULL FLAVOUR IS ALSO APPRECIATED IF TASTED BY ITSELF, DRESSED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SALT AND PEPPER.

*Ceci Piccini  
del Pratomagno*



**DISPONIBILI NELLE CONFEZIONI:**

Sacchetto 1 Kg - Codice 0045

Sacchetto 500 g - Codice 0044

Cilindro 350 g - Codice 0039

Vasetto 250 g - Codice 0041

IL SITO INTERNET [WWW.LAGHIANDA.IT](http://WWW.LAGHIANDA.IT)  
CREATO PER DIALOGARE CON I  
CONSUMATORI, PROPONE LE RICETTE  
ORIGINALI CHE PERMETTONO DI  
GUSTARE QUESTI PRODOTTI IN TUTTA LA  
LORO BONTÀ.

THE WEB SITE ADDRESS IS:

[WWW.LAGHIANDA.IT](http://WWW.LAGHIANDA.IT)

THANKS TO IT WE CAN COMMUNICATE  
WITH OUR CONSUMERS AND OFFER THE  
ORIGINAL RECIPES THAT ALLOW TO TASTE  
THESE PRODUCTS IN ALL THEIR  
GOODNESS.



**LA GHIANDA**

AZIENDA AGRARIA

DI ANDREA E FILIPPO TANZI  
LOC. BELLORINA - 52024  
LORO CIUFFENNA (AREZZO) - ITALIA  
TEL. 055.3992105 - FAX 055.3992102  
[INFO@LAGHIANDA.IT](mailto:INFO@LAGHIANDA.IT)  
P.IVA 02036310510

[WWW.LAGHIANDA.IT](http://WWW.LAGHIANDA.IT)