



La nostra Azienda, i nostri Cereali, i nostri Prodotti..

Il Campagnino è un'azienda agricola multifunzionale che offre servizio di ristoro agriturismo e di fattoria didattica.

Situato nel verde del Parco Oglio Sud, ha iniziato a differenziarsi dalle classiche aziende cremonesi per riscoprire, ricoltivare e trasformare solo cereali e varietà antiche.





il Campagnino



Grano Monococco, Gentil Rosso, Sorgo, Mais Rosso..queste sono le principali coltivazioni che una volta stoccate dal campo vengono pulite, decorticate e macinate a pietra in azienda.



Abbiamo iniziato a coltivare anche, in minor quantità, il Grano Saraceno, noto pseudo-cereale senza glutine, e il Senator Cappelli, grano duro antico ottimo per la pasta fatta in casa.

Dopodiché vengono trasformati in farine, pane, prodotti da forno, pasta e gallette.

Da quest'anno abbiamo iniziato a coltivare il grano Taylor, un grano di forza adatto ai grandi lievitati.



Il Grano Monococco

Il monococco, chiamato anche Piccolo Farro, è un cereale antico risalente a più di 10'000 anni fa.

Padre del farro, si distingue per il suo basso contenuto di glutine e per il suo elevato tenore proteico. Analisi di laboratorio affermano che contiene un valore del 6% di glutine e un 22% di proteine.

In campo, si autogestisce. È adatto infatti all'agricoltura biologica poiché non necessita di trattamenti.

Il frumento Gentil Rosso

Il frumento Gentil Rosso è una vecchia varietà di frumento tenero, chiamato così perché la spiga matura ha un colore tendente al rossiccio. Contiene meno glutine e un valore maggiore di proteine rispetto ai frumenti moderni.



Sorgo

Il sorgo è un cereale da sempre coltivato nella pianura Cremonese a destinazione zootecnica.

Noi abbiamo deciso di coltivarlo per la destinazione ad uso umano ed alimentare. Infatti il sorgo è un cereale privo di glutine, ricco di antiossidanti e di Vitamina B.

La farina ha un colore particolare, tendente al violetto; trasformandola in frolla, quest'ultima pare avere un gusto quasi cioccolatoso.



Il Mais Rosso

Il Mais Rosso è una varietà antica di mais riscoperta nella provincia di Brescia. È un mais che presenta una cariosside scura.

È un antinfiammatorio ed è ricco di antocianine, sostanze antiossidanti che vanno a combattere depositi adiposi e la cellulite.

I NOSTRI PRODOTTI

Agri-biscotteria

TUTTI I PRODOTTI SONO SENZA LIEVITO

- Frollini di Monococco 250g € 3,50

Biscotti prodotti con la nostra farina integrale di Monococco e burro della latteria virgilio

- I Frollini "Trilogia" 250g € 3,50

Biscotti prodotti con farina integrale di Monococco, farina integrale di frumento, fioretto di mais Rosso e burro della latteria virgilio.

- I Sorghetti 250g € 4,00

Biscotti prodotti con la nostra farina integrale di Sorgo e burro di zangola dell'azienda agricola Casarole

- I Saraceni 250g € 4,00

Biscotti prodotti con la nostra farina integrale di Saraceno e burro della latteria virgilio

- S.b.u.l 250g € 3,50

Biscotti Senza Burro, Uova e Latte, prodotti con la nostra farina tipo 0 di frumento



- Lingue al Torrone di Cremona

100g circa € 2,00

Frolla prodotta con farina integrale di Monococco e Torrone di Dolciaria Sorelle Rivoltini.

I NOSTRI PRODOTTI

Agri-biscotteria

TUTTI I PRODOTTI SONO SENZA LIEVITO

- La Sbrisolona 300g circa € 6,00

Dolce tipico mantovano prodotto con la nostra farina integrale di Monococco e fioretto di Mais e burro della latteria Virgilio



- Le meringhe 70g circa € 2,00

- Torte di stagione 450g circa € 8,00

Nel periodo invernale produciamo torte (previa prenotazione) di Mele senza latte e Miele e Torrone



- AmorPolenta 450g circa € 9,00

Dolce tipico preparato con mandorle, farina integrale e farina fine di mais rosso

Gli Snack Salati

- Stringhe di Crackers di Monococco 200 g € 3,00

Crackers prodotti con farina Integrale di Monococco e Olio EVO 100% Italiano - senza lievito e latte

- Scrocchiarelle di Monococco e cipolla 150 g € 1,50

Crackers prodotti con farina Integrale di Monococco, Cipolla Bianca Disidratata e Olio EVO 100% Italiano - senza lievito e latte

- Scrocchiarelle di Monococco e rosmarino 150 g € 1,50

Crackers prodotti con farina Integrale di Monococco, rosmarino e Olio EVO 100% Italiano - senza lievito e latte

- Grissini di Monococco 200 g € 3,00

Grissini prodotti con farina Integrale di Monococco e Olio EVO 100% Italiano - senza latte



- Gallette snack di vari gusti 100 g € 2,50

Gallette prodotte con 100% granella di mais Rosso

Gallette prodotte con 100% granella di mais Rosso con paprika

Gallette prodotte con 100% granella di Monococco

Gallette prodotte con 100% granella di Sorgo

I NOSTRI PRODOTTI

Queste farina sono macinate a pietra da noi in azienda

- **Farina di Monococco** 1 kg € 3,50
500g € 2,50
- **Farina di Mais Rosso da polenta** 1 kg € 2,50
500g € 1,50
- **Farina di Mais Rosso fioretto** 1 kg € 2,00
- **Farina di Gentil Rosso tipo 0** 1 kg € 1,50
- **Farina di Gentil Rosso Integrale** 1 kg € 1,50
- **Farina di Forza Grano Taylor** 1 kg € 2,20
- **Farina di Grano Saraceno** 1 kg € 4,00
- **Farina di Sorgo** 1 kg € 4,00
- **Chicchi di Monococco** 500g € 1,50
Per zuppe, insalate o da risottare



I Trafilati al bronzo



Prodotti solo
con la nostra
farina di
Monococco!

**Produciamo diversi formati: Tagliatelle,
Caserecce, Sedani, Fusilli e Conchiglie.**

€ 2,50/300g

*Essichiamo lentamente e confezioniamo a mano
per un prodotto eccellente e naturale.*

**Su richiesta produciamo a mano
anche pasta fresca, quali
tagliatelle all'uovo, marubini,
tortelli e cappellacci con ripieno
che varia dalla stagione.**



• Birra RockVille

€ 5,00 - 50cl.

Birra ambrata prodotta in Franciacorta con il nostro mais rosso.

Corposa, profumata e dissetante. Adatta come aperitivo ma accompagna anche il pasto.



Per le festività sforniamo panettoni e colombe prodotti con le nostre farine macinate a pietra. Su prenotazione produciamo anche brioche, pan brioche e il nostro pane di monococco!

Per qualsiasi informazione, contattaci al 338 66 23346

