



Progetto KM 25

LE COSE BUONE,
VERE, ITALIANE



Ci metto la faccia e mi faccio vedere al lavoro e la terra lavorata per dimostrare che dietro questi prodotti c'è un agricoltore e agricoltori che con la propria passione per il lavoro tradizionale e la qualità producono "il vero buono" Km. 25.

Davide Artoni

L' Agricola F.Lli Artoni,

nata a Gualtieri nella provincia di Reggio Emilia, è una nuova azienda commerciale che ha selezionato i migliori prodotti di alcune aziende agricole italiane, condotte da giovani dai 25 ai 40 anni, artigiani che lavorano ancora secondo la nostra tradizione, in origine nel raggio di 25 Km, da qui il nome "Progetto KM 25". Ad oggi i chilometri sono aumentati ma il concetto del progetto non è diminuire la distanza stradale ma accorciare, anzi unire al "KM 25" il desiderio di collaborare tra agricoltori artigiani, ristoratori, albergatori e punti vendita per sviluppare insieme tante idee e prodotti. La F.Lli Artoni ha già cominciato a lavorare e lavorerà ogni giorno per portare sulle tavole i veri sapori e profumi del buon cibo italiano dei nostri territori. Infatti il "KM 25" entra nel mercato non solo per acquisire clienti ma per valorizzare assieme a loro il piacere di sedersi a tavola circondati dagli aromi del buon cibo, sia a pranzo, a cena, con la famiglia, con gli amici o i colleghi, sia che si abbia solo il tempo di mangiare una pizza o un panino e, in ultimo me non meno importante, con la consapevolezza di fare qualcosa anche per mantenere sani mente e corpo. In fin dei conti la nostra salute è il nostro futuro.



La Nostra Migliore Selezione



L'Agricola F.lli Artoni ha selezionato una linea di prodotti di qualità superiore: pasta, riso, passata di pomodoro e salse, prodotti da forno, vini e altro; tutto certificato e seguito dalla reale storicità della provenienza. Questi prodotti non contengono conservanti chimici e ciò va a discapito del breve tempo di conservazione del prodotto una volta aperto, ma siamo sicuri, a vantaggio della nostra salute.





LA PASSATA



LA PASSATA CON BASILICO FRESCO

Art. AA101
LA PASSATA
CON BASILICO FRESCO

Lavorazione a Bagnomaria
Ingredienti:
Pomodoro, Basilico (0,6%)
Sale (0,4%)

Zona di produzione: Modena
Conf.: 680 g

LA PASSATA CON BASILICO FRESCO

Art. AA102
LA PASSATA
CON BASILICO FRESCO

Lavorazione a Bagnomaria
Ingredienti:
Pomodoro, Basilico (0,6%)
Sale (0,4%)

Zona di produzione: Modena
Conf: 280 g





LA PASTA



LE FARFALLE PASTA ALL'UOVO

Art. AA103
LE FARFALLE

Pasta all'Uovo

Ingredienti:

Semola di grano duro,
uova fresche (24%)

Zona di produzione: Modena
Conf.: 500 g

GIALLI GARGANELLI PASTA ALL'UOVO

Art. AA104
I GARGANELLI

Pasta all'Uovo

Ingredienti:

Semola di grano duro,
uova fresche (24%)

Zona di produzione: Modena
Conf.: 500 g





LUNGHY MALTAGLIATI

PASTA ALL'UOVO

Art. AA105
MALTAGLIATI LUNGHY

Pasta all'Uovo
Ingredienti:
Semola di grano duro,
uova fresche (24%)

Zona di produzione: Modena
Conf.: 500 g



LE FETTUCCINE

PASTA ALL'UOVO

Art. AA107
LE FETTUCCINE

Pasta all'Uovo
Ingredienti:
Semola di grano duro,
uova fresche (24%)

Zona di produzione: Modena
Conf.: 500 g

GLI STROZZAPRETI

PASTA ALL'UOVO

Art. AA106
GLI STROZZAPRETI

Pasta all'Uovo
Ingredienti:
Semola di grano duro,
uova fresche (24%)

Zona di produzione: Modena
Conf.: 500 g



RUSTICHE 57 TAGLIATELLE

PASTA ALL'UOVO

Art. AA108
TAGLIATELLE RUSTICHE 57

Pasta all'Uovo
Ingredienti:
Semola di grano duro,
uova fresche (24%)

Zona di produzione: Modena
Conf.: 500 g





IL RISO



**RISO ACQUARIO
CARNAROLI**

Art. AA109
RISO ACQUARIO
CARNAROLI

Zona di produzione: Vercelli
Conf.: 500 g

Art. AA111
RISO ACQUARIO
CARNAROLI

Zona di produzione: Vercelli
Conf.: 2 Kg



Art. AA110
RISO ACQUARIO
CARNAROLI

Zona di produzione: Vercelli
Conf.: 1 Kg



I CONTORNI



SFIZIOSO ANTIPASTO A BAGNOMARIA

Art. AA112
ANTIPASTO

Ingredienti: cipolline, peperoni,
olive, melanzane, carciofini,
olio di semi di girasole,
aceto e sale.

Zona di produzione: Modena
Conf.: 520 g



I CARCIOFINI DELIZIA

Art. AA114
I CARCIOFINI

Ingredienti: carciofi,
olio di semi di girasole, sale.

Zona di produzione: Modena
Conf.: 280 g



GOLOSA GIARDINIERA A BAGNOMARIA

Art. AA113
GIARDINIERA

Ingredienti: in proporzione
variabile (min 51%)
carote, cipolle, peperoni,
sedano, cavolo, acqua, aceto,
zucchero, sale.

Zona di produzione: Modena
Conf.: 540 g





LE CIPOLLINE

ALL' " ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. "

Art. AA115
CIPOLLINE
BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Ingredienti: Cipolline.
"Aceto Balsamico di Modena
I.G.P." (18%),
acqua, zucchero, sale.

Zona di produzione: Modena
Conf.: 290 g



LA SALSALSA VERDE

DAL FRESCO

Art. AA117
SALSALSA VERDE

Ingredienti: Ortaggi misti
min.70%, (peperoni, finocchi,
cipolle e sedano),
olio di semi di girasole,
aceto di vino e sale.

Zona di produzione: Modena
Conf.: 280 g

LE CIPOLLINE

ALL' OLIO

Art. AA116
CIPOLLINE ALL' OLIO

Ingredienti: Cipolline,
olio di semi di girasole,
sale e aceto di vino.

Zona di produzione: Modena
Conf.: 290 g



LA SALSALSA ROSSA

DAL FRESCO

Art. AA118
SALSALSA ROSSA

Ingredienti: Ortaggi misti
min.70%, (carote, peperoni,
finocchi, cipolle e sedano)
olio di semi di girasole,
aceto di vino e sale.

Zona di produzione: Modena
Conf.: 280 g





LA POLENTA

AFFETTATA POLENTA

Art. AA119
POLENTA AFFETTATA

Ingredienti: Acqua,
farina di granoturco, sale.

Zona di produzione: Mantova
Conf.: 500 g



AFFETTATA POLENTA

Art. AA120
POLENTA AFFETTATA

Ingredienti: Acqua,
farina di granoturco, sale.

Zona di produzione: Mantova
Conf.: 1 Kg



POLENTA

Art. AA121
POLENTA

Ingredienti: Acqua,
farina di granoturco, sale.

Zona di produzione: Mantova
Conf.: 1 Kg





LE FARINE



LA FARINA PER DOLCI

Art. AA122
FARINA PER DOLCI

Zona di produzione: Modena
Conf.: 1 Kg

LA FARINA TIPO "0"

Art. AA123
FARINA TIPO "0"

Zona di produzione: Modena
Conf.: 1 Kg



LA FARINA TIPO "00"

Art. AA124
FARINA TIPO "00"

Zona di produzione: Modena
Conf.: 1 Kg





LE MOSTARDE

Zona di produzione: Mantova



MOSTARDA

Art. AA125 - MOSTARDA

Gusto dolce-piccante.
Frutti tagliati a fette di
varia consistenza, dal gusto
armonioso ed intenso.

Conf.: 240 g



MOSTARDA PERE

Art. AA126 - MOSTARDA

Gusto dolce-piccante.
Frutto tagliato a spicchi,
aspetto di tipo naturale.

Conf.: 240 g

MOSTARDA PERE E NOCI

Art. AA127 - MOSTARDA

Gusto dolce-piccante.
Frutto tagliato a spicchi di
media consistenza ed una
delicata intensità aromatica.

Conf.: 240 g



MOSTARDA MELONE E LIME

Art. AA128 - MOSTARDA

Gusto dolce-piccante di consi-
stenza morbida dal profumo e
colore intenso, tagliato a pezzi
grossi con l'aggiunta di fettine
di lime.

Conf.: 240 g





Vino Rosso
frizzante
Gusto pieno,
al palato
emergono
fresche note
aromatiche che
ben si bilanciano
al profumo
vigoroso e
intenso di
nespole,
prugnolo e
more selvatiche.



IL VINO

REGGIANO ROSSO D.O.C.

Art. AA129 - RUBÈIN

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia



Prodotto
rigorosamente
artigianale
Colore Ambrato
chiaro o scuro
secondo le
stagioni
con sapore
aromatico
e deciso.



MIELE MILLEFIORI

Art. AA130 - MIELE Millefiori

Zona di produzione: Provincia di Mantova



www.agricolartoni.it