



AZIENDA AGRARIA
DAL 1940

Vivi bene, mangia buono, gusta bio.

I Nostri Prodotti
Our products





Bio made in Umbria



Circondato dalle dolci colline marnoso-calcaree, da una natura incontaminata, dall'incantevole paesaggio umbro e dominata dal torrente Fersinone, BioAlberti è un'Azienda Agraria che nasce da un amore per la terra datato 1940, quando gli Alberti acquistarono la tenuta di Poggio Aquilone.

Ovunque si respira un'aria di altri tempi e il verde delle valli insieme ai particolari colori delle colture e al profumo degli olivi, suscitano sensazioni uniche.

L'Azienda Agraria si estende su una superficie di 560 ettari tra la provincia di Perugia e di Terni sovrastata dal cassero di un castello medioevale; da anni fa della produzione di prodotti biologici l'espressione della cultura che valorizza la passione per il territorio e per i suoi prodotti millenari.

Organic made in Umbria



Surrounded by the gentle marly-calcareous hills, an unpolluted nature, the enchanting Umbrian landscape and crossed by the Fersinone stream, BioAlberti is a farm which was founded in 1940 when the Alberti family, motivated by love for the ground, bought the estate of Poggio Aquilone.

Everywhere you breathe an air of the past and the valleys' green color together with the particular colors of the crops and the scent of the olive trees create unforgettable feelings.

The estate covers 560 hectares between the province of Perugia and Terni, overlooked by the cassero of a medieval castle; for years it has been making the organic production the expression of the culture that promotes the passion for territory and its millenary products.





La nostra Storia

Un'azienda dedita alla continua ricerca dell'incontro tra antiche usanze e procedimenti produttivi innovativi tesi alla valorizzazione della qualità di un prodotto autentico del quale si assicura la tracciabilità, escludendo l'utilizzo di fertilizzanti e antiparassitari chimici.

Tutto ciò è facilmente constatabile camminando tra i campi di farro, di grano duro Senatore Cappelli, di grano tenero di grani antichi Verna e Gentilrosso, di legumi, di cereali e di uliveti centenari. Dal 1999 l'azienda è inoltre certificata secondo il metodo di agricoltura biologica dall'Ente Certificatore CCPB. Viene riconosciuta quindi la qualità di un prodotto che nasce dai valori della tradizione che Guido e Paola hanno saldamente mantenuto nel corso degli anni e che condividono oggi con i figli Andrea e Benedetta, fautori di nuove idee, eventi ed innovazione.

La nostra mission è "Vivi bene, mangia buono, gusta bio". Ci prendiamo cura e proteggiamo la fertilità della terra cosicché dalla semina alla raccolta, tutte le lavorazioni vengano svolte in azienda al fine di ottenere materie prime di alta qualità offrendo una vasta gamma di prodotti biologici idonei alla salute e al benessere delle persone.

Our History

A company dedicated to the constant search for the contact between ancient customs and innovative production processes aimed at enhancing the quality of an authentic product, which ensures traceability excluding the use of fertilizers and chemical pesticides. We can easily observe all these peculiarities while we walk through the fields of spelt, durum wheat Senatore Cappelli, soft wheat of ancient grains Verna and Gentilrosso, pulses, cereals and centenary olive groves. Since 1999, the company has been certified, according to the organic farming method, by the CCPB certification authority. It is recognized the quality of a product that was born from the values of the tradition that Guido and Paola have deeply maintained over the years and that today they share with their children Andrea and Benedetta, advocates of new ideas, events and innovation. Our mission is "Live well, eat well, try organic". We take care and we protect the fertility of the earth so that from sowing to harvest, all the production is done in the company in order to obtain high quality raw materials and to offer a wide range of organic products suitable for the health and people well-being"



I Legumi

Pulses







I Legumi / Pulses

Secchi e al naturale, i legumi sono una fonte preziosa di proteine e sali minerali. Soprannominati la "carne dei poveri", ancora una volta grazie alle loro proprietà organolettiche, ora più che mai rappresentano una risorsa per il futuro: semplici da coltivare e da cucinare sono la naturale alternativa alla carne; un alimento importante anche perché poveri di grassi e ricchi di fibre. Possono essere consumati più volte la settimana e sono ottimi nelle zuppe rustiche, nei piatti unici e come contorno in insalata.

Dried and natural, organic pulses are a valuable source of proteins and mineral salts. Called the "meat of poor people", pulses thanks to their organoleptic properties, now more than ever represent a resource for the future: simple to grow and cook, they are a natural alternative to meat; they are also an important food because they are low in fat and rich in fibers and they can be eaten several times a week. They are ideal to prepare rustic soups, single and side dishes.

- 9 -

La nostra gamma comprende: / Our range includes:

Lenticchia • *Lentil*
Lenticchia Decorticata • *Decorticated Lentil*
Lenticchia Rossa • *Red Lentil*
Cece • *Chickpea*
Cece Nero • *Black Chickpea*
Cece Decorticato • *Decorticated Chickpea*
Cicerchia • *Chickling*
Cicerchia Decorticata • *Decorticated Chickling*
Fava Decorticata • *Decorticated Broad Bean*
Fagiolo Borlotto • *Borlotto Bean*
Fagiolo Cannellino • *Cannellino Bean*
Fagiolo Nero • *Black Bean*
Cece al Naturale • *Natural Chickpea*
Fagiolo Borlotto al Naturale • *Natural Borlotto Bean*
Fagiolo Cannellino al Naturale • *Natural Cannellino Bean*
Cece Nero al Naturale • *Natural Black Chickpea*



I cereali

Cereals







BIONALDI
AZIENDA AGRARIA
DAL 1900

Farro Perlato
di Poggio Aquilone

BIOLOGICO

CONTRIBUTO
E CERTIFICATO
EUROPEO

OPERAZIONE COMPLESSIVA N. 8.2.2.8

PRODOTTO IN ITALIA

BIONALDI
AZIENDA AGRARIA
DAL 1900

Orzo Perlato
di Poggio Aquilone

BIOLOGICO

CONTRIBUTO
E CERTIFICATO
EUROPEO

OPERAZIONE COMPLESSIVA N. 8.2.2.8

PRODOTTO IN ITALIA

BIONALDI
AZIENDA AGRARIA
DAL 1900

Miglio Decorticato
di Poggio Aquilone

BIOLOGICO

CONTRIBUTO
E CERTIFICATO
EUROPEO

OPERAZIONE COMPLESSIVA N. 8.2.2.8

PRODOTTO IN ITALIA

BIONALDI
AZIENDA AGRARIA
DAL 1900

*Farro Monococco
Perlato*
di Poggio Aquilone

BIOLOGICO

CONTRIBUTO
E CERTIFICATO
EUROPEO

OPERAZIONE COMPLESSIVA N. 8.2.2.8

PRODOTTO IN ITALIA

I Cereali / Cereals

I cereali sono coltivati da migliaia di anni; i Romani usavano festeggiare la raccolta di orzo e di frumento offrendo questi prodotti alla dea Cerere, protettrice dei raccolti. Rappresentano un'ottima fonte energetica, hanno un ruolo fondamentale nell'alimentazione umana e sono alla base della dieta mediterranea perché sono la fonte principale di carboidrati, apportano fibre, vitamine del gruppo B, sali minerali quali potassio, ferro, fosforo e calcio.

Cereals have grown for thousands of years. The Romans used to celebrate the harvest of barley and wheat offering these products to the goddess Cerere, the protector of the crops. Cereals are a good source of energy; they play a key role in human nutrition and they are the core of the Mediterranean diet because they are the main source of carbohydrates, fibers, group B vitamins and mineral salts such as potassium, iron, phosphorus and calcium.

- 13 -

La nostra gamma comprende: / Our range includes:

Farro Perlato • *Pearl Spelt*

Farro Monococco • *Monococcum Pearl Spelt*

Orzo Perlato • *Pearl Barley*

Miglio Decorticato • *Decorticated Millet*

Orzo Mondo • *Mondo Barley*

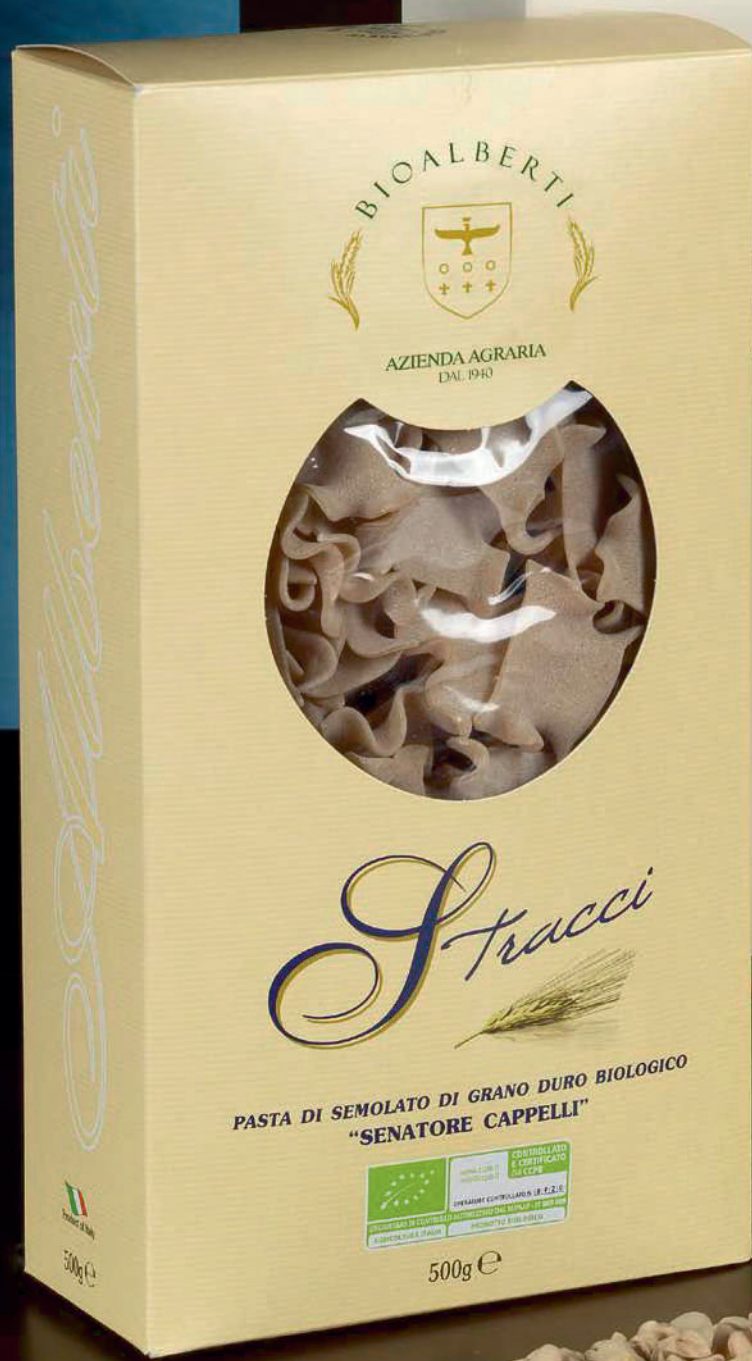


La Pasta

Pasta







La Pasta / Pasta

PASTA DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

La pasta di grano duro "Senatore Cappelli" è prodotta con farina di grano duro "Senatore Cappelli", trafilata con stampi di bronzo ed essiccata in speciali celle per almeno 5-8 giorni ad una temperatura non superiore ai 38°. Il grano duro "Senatore Cappelli", seme degli anni '30-'40 è macinato a pietra; il suo nome è in onore del Senatore Raffaele Cappelli, promotore nei primi del '900 della riforma agraria che ha portato alla distinzione tra grano duro e tenero. La pianta del Senatore Cappelli ha una altezza di circa 1.80 m e contiene percentuali più elevate di lipidi, amminoacidi, vitamine e minerali nonché caratteristiche di elevata digeribilità.

DURUM WHEAT PASTA "SENATORE CAPPELLI"

The durum wheat pasta "Senatore Cappelli" is made of durum wheat flour "SenatoreCappelli", drawn with bronze moulds and hand-dried in special cells for at least 5-8 days at a temperature not exceeding 38 °. The durum wheat Senatore Cappelli, seed of the 40s is stone ground; it takes its name in honor of Senator Raffaele Cappelli, promoter in the early 900s of the agrarian reform, which led to the distinction between durum and soft wheat. The plant of Senatore Cappelli has a height of about 1.80m and contains higher percentages of lipids, amino acids, vitamins and minerals as well as characteristics of high digestibility.

La nostra gamma comprende: / *Our range includes:*

Spaghettoni
 Linguine
 Millerighe
 Stracci
 Vitoni



Le Zuppe

Soups







Le Zuppe / Soups

Le zuppe regalano da sempre alle cucine quel profumo inconfondibile che rievoca la famiglia, le tradizioni e i sapori "di una volta". I nostri preparati sono basati su legumi e cereali interi, decorticati, perlati e spezzati. Ogni miscela di prodotti è pensata con cura e passione per preparare una zuppa semplice, sana, gustosa e delicata che contenga tutte le caratteristiche nutrizionali necessarie così da essere considerata anche un equilibrato piatto unico.

Soups give always to our home the unmistakable smell that remind the family, the traditions and the flavors of the past. Our soups are a mix of whole, decorticated, pearl and broken pulses and cereals. Each blend is thought with care and passion in order to prepare a simple, healthy, tasty and delicate soup that contains all the necessary nutritional characteristics so that it can be considered as a balanced single dish.

La nostra gamma include:

Zuppa Legumi e cereali

Zuppa di farro perlato, orzo perlato, piselli spezzati, lenticchie e lenticchie rosse. Cereali e legumi sono un elemento essenziale per un'alimentazione sana ed equilibrata in linea coi principi e le tradizioni della dieta mediterranea.

Zuppa Fantasia

Zuppa di legumi decorticati: ceci decorticati, cicerchie decorticate, lenticchie decorticate e piselli spezzati decorticati. Poiché tutti i legumi sono privati della loro buccia, la zuppa cuoce molto rapidamente e senza ammollo. Questa pietanza umbra semplice e genuina è ricca di proteine, fibre e sali minerali, necessarie per il buon funzionamento dell'organismo.

Zuppa del Re

Zuppa di farro dicocco e cece decorticato. È caratterizzata per il suo elevato profilo nutrizionale ed un'alta percentuale proteica; dal sapore gustoso, è altamente digeribile. È ricca di fibre, vitamine e minerali.

Zuppa Ricca

Zuppa di miglio decorticato e lenticchie decorticate. È altamente digeribile e adatta nell'alimentazione della prima infanzia. È nutriente, leggera; è un buon concentrato di benessere poiché il miglio apporta minerali, ferro, potassio, vitamine A e B mentre le lenticchie forniscono proteine, fibre e sali minerali.

Zuppa Ghiotta

Zuppa di farro monococco perlato, miglio decorticato e piselli decorticati. Ha un basso contenuto di glutine, è altamente digeribile ed indicata nell'alimentazione della prima infanzia. È ricca di vitamine e sostanze benefiche ed energizzanti per l'organismo.

Our range includes:

Pulses and Cereals Soup

Soup of pearl spelt, pearl barley, split peas, lentils and red lentils. Cereals and pulses are an essential element for a healthy and balanced nutrition in line with the principles and the traditions of the Mediterranean diet.

Fantasy Mix Soup

Soup of decorticated pulses: chickpeas, chicklings, lentils and split peas. As all the ingredients come without their skins, soaking is not necessary and the soup cooks very quickly. This simple and genuine Umbrian dish is rich in proteins, fibers and mineral salts essential for the proper functioning of the body.

Re Mix Soup

Soup of pearl spelt and decorticated chickpea. It has a high nutritional profile and a high protein content; it is highly digestible and its flavor is tasty. It is rich in fibers, vitamins and minerals.

Ricca Mix Soup

Soup of decorticated millet and decorticated lentils. It is highly digestible and suitable for early childhood nutrition. It is nutritious and light; it is a good source of wellness because millet provides minerals, iron, potassium, vitamins A and B whereas lentils provide proteins, fibers and mineral salts.

Ghiotta Mix Soup

Soup of monococcum pearl spelt, decorticated millet and decorticated peas. It has a low gluten content; it is highly digestible and suitable for early childhood nutrition. It is rich in vitamins and beneficial and energizing substances for the body.

Le Farine

Flours







BIOALBERTI
AZIENDA AGRARIA
1961-2001

*Farina di Grano
Tenero Tipo 0*
Grani Antichi di Poggio Aquilone
BIOLOGICA

BIOALBERTI
AZIENDA AGRARIA
1961-2001

*Farina di Grano
Tenero Tipo 1*
di Poggio Aquilone
BIOLOGICA

BIOALBERTI
AZIENDA AGRARIA
1961-2001

*Farina di Grano
Tenero Tipo 2*
di Poggio Aquilone
BIOLOGICA

BIOALBERTI
AZIENDA AGRARIA
1961-2001

Farina di Miglio
di Poggio Aquilone
BIOLOGICA

BIOALBERTI
AZIENDA AGRARIA
1961-2001

*Farina di Farro
di Poggio Aquilone*
BIOLOGICA

BIOALBERTI
AZIENDA AGRARIA
1961-2001

*Farina di grano duro
"Senatore Cappelli"*
di Poggio Aquilone
BIOLOGICA

BIOALBERTI
AZIENDA AGRARIA
1961-2001

*Farina di Farro
Monococco*
di Poggio Aquilone
BIOLOGICA

BIOALBERTI
AZIENDA AGRARIA
1961-2001

Farina di Ceece
di Poggio Aquilone
BIOLOGICA

Le Farine / Flours

La molitura a pietra delle nostre farine preserva tutte le proprietà organolettiche cosicché si ottiene un prodotto con una granulometria irregolare che garantisce un gusto e un profumo più intensi. Ricca di componenti nutritivi, la nostra farina di grano duro Senatore Cappelli è rustica, altamente digeribile ed è adatta per la panificazione e la pasta. A partire dal 2013 abbiamo partecipato ad un progetto denominato "Nutrigran Bio" con l'Università di Perugia, Aiab e Parco 3A che prevedeva il recupero e la sperimentazione di antiche varietà di cereali quali farro monocolco, prodotto antichissimo e grani teneri antichi dei primi del '900. Le nostre farine di grano tenero sono una miscela di varietà Verna e Gentilrosso che nonostante la carenza di glutine donano un'intensa caratterizzazione gusto-olfattiva.

The stone milling of our flours preserves all the organoleptic properties so that we obtain a product with an irregular grain size, which guarantees a more intense taste and scent. Rich in nutrients, our durum wheat flour Senator Cappelli is rustic, highly digestible and ideal to produce bread and pasta. Since 2013, we took part in a project called "Nutrigran Bio" with the University of Perugia, "Aiab" and "Parco 3A" which considered the retrieval and the experimentation of very ancient cereals varieties such as monocolcum spelt and ancient soft grains of the early '900. Our soft wheat flours are a blend of Verna and Gentilrosso varieties that despite the gluten deficiency, give a strong taste and olfactory characterization.

La nostra gamma comprende: / Our range includes:

Farina di Cece • Chickpea Flour

Farina di Miglio • Millet Flour

Farina di Lenticchia Integrale • Whole Lentil Flour

Farina di Grano Duro Senatore Cappelli • Durum Wheat Flour Senatore Cappelli

Farina di Grano Tenero Grani Antichi Tipo 0,1,2 • Soft Wheat Flour of Ancient Grains Type 0,1,2

Farina TenDu (Farina di Grano Tenero e Grano Duro "Senatore Cappelli") • TenDu Flour

(Soft Wheat Flour and Durum Wheat "Senatore Cappelli" Flour)

Farina di Orzo Mondo • Mondo Barley Flour

Farina di Farro Dicocco • Spelt Flour

Farina di Farro Monocolco • Monocolcum Spelt Flour



L'Olio

Olive Oil







L'Olio Extra Vergine di Oliva Extra Virgin Olive Oil

L'Olio Extra vergine di oliva BioAlberti è prodotto esclusivamente con olive biologiche di cultivar autoctone quali moraiolo, leccino, frantoio e pendolino, varietà coltivate nell'Italia centrale.

Le olive vengono raccolte rigorosamente a mano direttamente dalla pianta a partire dai primissimi giorni di ottobre, rispettando il giusto grado di maturazione e vengono poi molite a freddo.

Il nostro olio è un fruttato di media intensità dai profumi classici di oliva. L'amaro ed il piccante sono equilibrati, pertanto accompagna primi e secondi a base di carne e pesce.

The Extra Virgin Olive Oil BioAlberti is produced exclusively with organic olives of native cultivar such as moraiolo, leccino, frantoio and pendolino; these varieties are grown in Central Italy.

The olives are rigorously harvested by hand from the first days of October, respecting the right degree of maturation and then they are cold pressed.

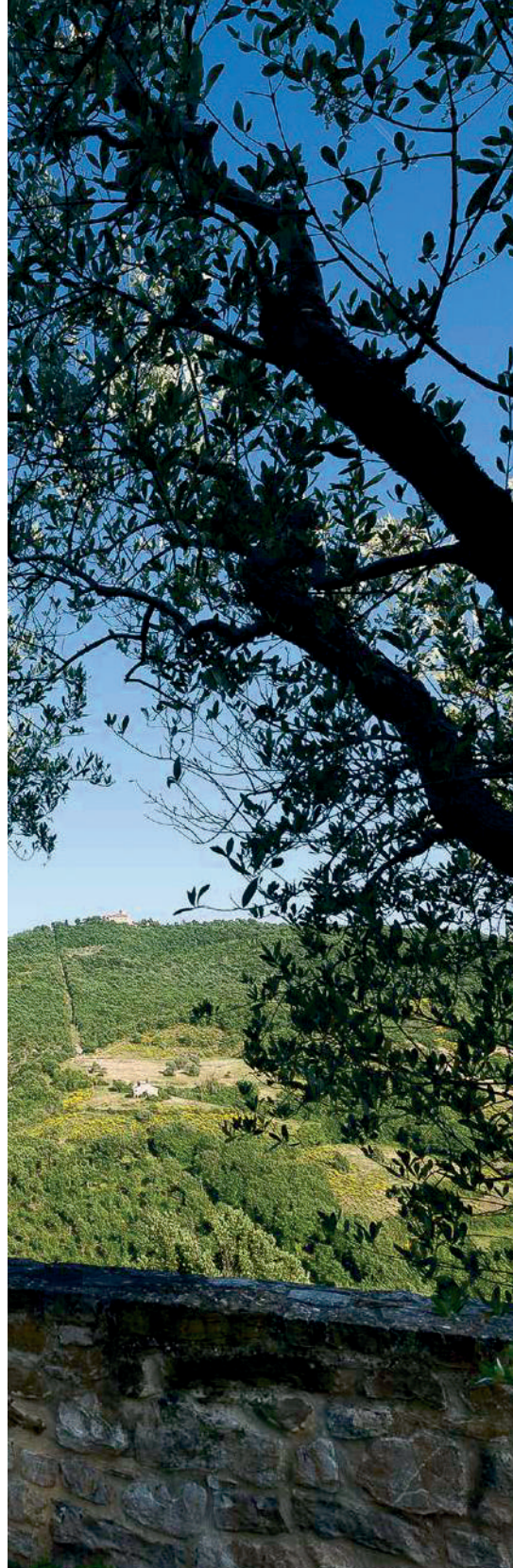
Our oil has a medium-intense fruity flavor with classic olive oils smells. Bitter and spicy are balanced and it matches with meat and seafood.

La nostra gamma comprende: / Our range includes:

Olio Extravergine di Oliva 500 ml • *Extra Virgin Olive Oil 500 ml*

Olio Extravergine di Oliva 250 ml • *Extra Virgin Olive Oil 250 ml*

Olio Extravergine di Oliva 5 l • *Extra Virgin Olive Oil 5 l*



I Patè

Pastes







I Patè

I paté sono una linea di prodotti che conservano le stesse caratteristiche del legume secco di propria produzione apprezzato per l'elevata qualità. Sono impasti di legumi che opportunamente lavorati vengono classificati negli spalmabili.

The pastes are a range of products that retain the same characteristics of our high quality, homegrown and home-produced dried pulses. They are doughs of pulses that are carefully processed in such a way as to fall into the food category of spreads.

La nostra gamma comprende: / Our range includes:

Patè di Cece

Ceci, Olio Extravergine di Oliva, Rosmarino, Limone, Sale.

Chickpea Paste:

Chickpeas, Extra-Virgin Olive Oil, Rosemary, Lemon And Salt

Patè di Fagiolo Nero

Fagiolo Nero, Olio Extravergine di Oliva, Cipolla Aglio, Salvia, Sale E Pepe.

Black Bean Paste

Black Bean, Extra-Virgin Olive Oil, Onion, Garlic, Sage, Salt And Pepper.

Patè di Lenticchia

Lenticchia, Olio Extravergine di Oliva, Cipolla, Sale E Pepe.

Lentil Paste

Lentil, Extra-Virgin Olive Oil, Onion, Salt And Pepper.



CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	IMBALLO
I LEGUMI			
LEG 001	Lenticchia	conf gr 500	12 pz
LEG 002	Ceci	conf gr 500	12 pz
LEG 003	Fagiolo Nero	conf gr 500	12 pz
LEG 004	Fagiolo Borlotto	conf gr 500	12 pz
LEG 005	Fagiolo Cannellino	conf gr 500	12 pz
LEG 006	Cicerchia	conf gr 500	12 pz
LEG 007	Lenticchia decorticata	conf gr 500	12 pz
LEG 008	Cece Decorticato	conf gr 500	12 pz
LEG 009	Cicerchia Decorticata	conf gr 500	12 pz
LEG 010	Lenticchia Rossa	conf gr 500	12 pz
LEG 011	Cece Nero	conf gr 500	12 pz
LEG 012	Fava Decorticata	conf gr 500	12 pz
VLEG001	Ceci al Naturale in Vetro (Lessati)	conf gr 300	6 pz
VLEG002	Borlotti al Naturale in Vetro (Lessati)	conf gr 300	6 pz
VLEG003	Cannellini Al Naturale in Vetro (Lessati)	conf gr 300	6 pz
VLEG004	Ceci Neri Al Naturale in Vetro (Lessati)	conf gr 300	6 pz
I CEREALI			
CER 001	Farro Dicocco Perlato	conf gr 500	12 pz
CER 002	Orzo Perlato	conf gr 500	12 pz
CER 004	Miglio Decorticato	conf gr 500	12 pz
CER 005	Farro Monococco Perlato	conf gr 500	12 pz
CER 007	Orzo Mondo	conf gr 500	12 pz
LA PASTA			
PAS 001	Spghettoni	conf. gr 500	12 pz
PAS 002	Stracci	conf. gr 500	10 pz
PAS 003	Linguine	conf. gr 500	12 pz
PAS 004	Millerighe	conf. gr 500	10 pz
PAS 005	Vitoni	conf. gr 500	10 pz
LE ZUPPE			
ZUP 001	Zuppa Legumi e Cereali (P.A.)	conf. gr 350	12 pz
ZUP 002	Zuppa Fantasia	conf. gr 350	12 pz
ZUP 003	Zuppa Ricca	conf. gr 350	12 pz
ZUP 004	Zuppa RE	conf. gr 350	12 pz
ZUP 005	Zuppa Ghiotta	conf. gr 350	12 pz

CODICE	DESCRIZIONE	CONFEZIONE	IMBALLO
LE FARINE			
FAR 001	Farina Grano Duro Senatore Cappelli	conf gr 1000	12 pz
FAR 002	Farina di Farro Dicocco Integrale	conf gr 1000	12 pz
FAR 003	Farina Cece	conf gr 500	10 pz
FAR 004	Farina Miglio	conf gr 500	10 pz
FAR 005	Farina di Farro Monococco	conf gr 1000	12 pz
FAR 006	Farina di Grano Tenero Tipo 0	conf gr 1000	12 pz
FAR 007	Farina di Grano Tenero Tipo 1	conf gr 1000	12 pz
FAR 008	Farina di Grano Tenero Tipo 2	conf gr 1000	12 pz
FAR 009	Farina di Lenticchia Integrale	conf gr 500	12 pz
FAR 010	Farina TenDu	conf gr 1000	12 pz
FAR 011	Farina di Orzo Mondo	conf gr 500	10 pz
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			
OLI 002	Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	bt 500 ml	6 bt
OLI 003	Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	bt 250 ml	6 bt
OLI 004	Olio Extra Vergine di Oliva Biologico	lattina 5L	-
PATÈ			
PAT 001	Patè di Cece	conf gr 195	12 pz
PAT 002	Patè di Fagiolo Nero	conf gr 195	12 pz
PAT 003	Patè di Lenticcha	conf gr 195	12 pz
FARINE SFUSE			
SFAR 001	Farina di Grano Duro Senatore Cappelli Sfusa	conf 5 kg	25 kg
SFAR 002	Farina di Farro Dicocco Integrale Sfusa	conf 5 kg	25 kg
SFAR 003	Farina di Cece Sfusa	conf 5 kg	25 kg
SFAR 004	Farina di Grano Tenero Tipo 0 Sfusa	conf 5 kg	25 kg
SFAR 005	Farina di Grano Tenero Tipo 1 Sfusa	conf 5 kg	25 kg
SFAR 006	Farina di Grano Tenero Tipo 1 Sfusa	conf 5 kg	25 kg
SFAR 007	Farina di Farro Monococco Sfusa	conf 5 kg	25 kg
SFAR 008	Farina di Miglio Sfusa	conf 5 kg	25 kg
SFAR 009	Farina TenDu sfusa	conf 5 Kg	25 kg
SFAR 010	Farina di Orzo Mondo sfusa	conf 5 kg	25 kg



Azienda Agraria Alberti
Fraz. Poggio Aquilone 05010 San Venanzo | Umbria | Italy
Tel +39 075 8743365 | Fax: +39 075 8743512 | Cell: +39 3389902573
info@bioalberti.com | www.bioalberti.com

