L'Orto di Tutti®
Catalogo 2021
www.lortoditutti.it

...frutta da spalmare e da bere

Un laboratorio artigianale, ma che punta all'innovazione e allo studio del prodotto... volevamo fare marmellate, buone e di qualità, con un occhio all'ambiente e uno alle persone.
Nel nuovo laboratorio dell'**Orto di tutti** si producono confetture e marmellate, succhi e nettari, mousse.

Con una particolarità: tanta, tanta frutta fresca!

I nostri fornitori sono primariamente produttori sociali o i piccoli produttori del teritorio.
Ma ogni prodotto ha la sua storia e nasce da una storia.
Come per il succo di melagrana, spremuto 100% dai frutti di Rossa Sera, cooperativa sociale di Partinico (PA) o alla confettura di mele e noci, prelibatezza ottenuta dalle mele gala de Il Gabbiano, cooperativa sociale che ha i suoi frutteti in Valtellina...

Storie di amore per la terra e la tradizione...ma sopratutto per le persone fragili che lavorano con noi: con loro lavoriamo ogni giorno... **costruendo insieme luoghi di lavoro e solidarietà!**

...qualità e genuinità al primo posto!

Il segreto delle nostre marmellate?
Tanta frutta e poco zucchero (media dell'80%), al primo posto gli ingredienti: frutta matura al punto giusto, gustosa e naturalmente dolce. Lo stesso vale per la verdura, croccante e buona da mettere in tavola! **La provenienza è prevalentemente sociale o a km 0, ma siamo attentissimi anche allo spreco in campo**, per cui ogni anno tonnellate di cibo e vitamine vengono distrutti.
Oltre a frutta e verdura ci sono ingredienti secondari, altrettanto importanti (zucchero, succo di limone e pectina) e il packaging (vetro e capsule).

ZUCCHERO GREZZO ITALIANO. Per lo zucchero ci siamo affidati a ITALIA ZUCCHERI, unica vera filiera corta dello zucchero 100% italiano. Un prodotto di qualità, che si scioglie a basse temperature e con una dolcezza che non altera il sapore della materia prima.
SUCCO DI LIMONE. E' lodigiana l'azienda leader del limone. Polenghi Food produce un succo di limone biologico di qualità, in vetro. Il nostro succo!
PECTINA DI AGRUMI. Presente nauralmente in molti frutti, tra cui gli agrumi, la pectina aiuta le nostre confetture (a basso contenuto di zucchero) a migliorare la cremosità. Essendo un ingrediente naturale, ha anche proprietà benefiche (ad esempio a livello intestinale e del colesterolo). Ne basta pochisima, l'1% per legare zucchero e frutta in una cremosità tutta da spalmare!
Per la nostre confetture ci rivolgiamo a SILVATEAM, azienda leader negli estratti vegetali, utilizzando la loro pecina estratta dalla buccia degli agrumi.

VASETTI PER TUTTE LE STAGIONI!
Utiliziamo solo vasetti in vetro. Siamo passati dal vaso quadro al vaso tondo perchè:
- impiega meno vetro (-30%) con una minor emissione di CO_2 di circa 3,2 tonnellate anno!
- è più facile da vuotare non sprecando marmellata!

Si, il vaso quadro è molto bello... continueremo a farlo su ordinazione per eventi e cerimonie!
UN TAPPO VALE L'ALTRO?
La capsula è l'elemento che più protegge e da lunga vita al prodotto. Ci siamo rivolti ad una multinazionale, leader del settore, passando ad una chiusura con tappatrice pneumatica e capsule specifiche per i nostri prodotti, **100% riciclabili!**

IMPIANTO ECOSOSTENIBILE ED ENERGIA PULITA
Ed infine l'energia: non solo le macchine scelte utilizzano tecnologie a risparmio energetico, ma tutta l'energia utilizzata è **100% da fonti rinnovabili.**

la frutta di tutti i giorni...

Trasformiamo per la tua colazione **solo frutta di stagione**:
albicocche, pesche, prugne, pere e arance, mele e kiwi, mele e limone, mele e cannella.

La frutta che comunemente è sulle nostre tavole, matura al punto giusto per essere gustata. La frutta viene pulita, detorsolata se necessario, tritata con la buccia, cotta a basse temperature, invasettata a caldo, tappata e pastorizzata. La bassa percentuale di zucchero rende le nostre marmellate quasi delle mousse...cremose e spalmabili.

la frutta "premium"...

Alcuni frutti di stagione, particolarmente prelibati, per palati più sfiziosi:
fragole, fragole e rabarbaro, melone e zenzero, arance dolci, arance amare, arance e cannella, limoni, limoni e zenzero, mandarini, pompelmi, fichi, fichi e mandorle, ciliegie.

...e la più prelibata!

Se la stagione lo permette e rusciamo a trovare materia prima adatta ci sono anche gusti "da collezione":
lamponi, more di rovo, more di gelso, mirtilli.

Le confetture sono disponibili nei formati da 200g e 300g.
Su richiesta anche nel formato da 100g o nel vaso quadro!

Visita sempre il sito www.lortoditutti.it e scopri i nuovi gusti!

PRUGNE

LIMONE

CILIEGIE

FRAGOLE E FRAGOLE

la migliore frutta da bere!

Succo e polpa della migliore frutta di stagione!
Produciamo **nettari, 55% polpa di frutta, quasi dei frullati...**
Albicocche, pesche e fragole.

Ma il nostro prodotto top è il **succo di melagrane**: prodotte in Sicilia,
di origine sociale e spremute senza scorza, così da evitare residui amari... **una prelibatezza!**

Nettari e succhi si possono bere al naturale, ma anche utilizzare come base per aperitivi sfiziosi,
con 2\3 di prosecco...da provare!

Nettari e Succhi sono disponibili nei formati da 200ml (pari a 2 melagrane spremute)
e su richiesta 500ml.

verdure che passione!

Il nostro territorio è ricco di orticole, piccoli produttori che coltivano con metodi tradizionali e nel rispetto dell'ambiente.
Le creme di verdura, ottime per accompagnare carni e formaggi, sono ottime sui crostini, come antipasto o per aperitivi sfiziosi. Così come gli agrodolci, freschi antipasti, corccanti e saporiti.

Crema di zucche e zenzero,
Confit di cipolle rosse Tropea,
Crema di rabarbaro,
Agrodolce di cipolle rosse Tropea e di zucchine

Visita sempre il sito www.lortoditutti.it e scopri i nuovi gusti!

RABARBARO

CIPOLLE ROSSE

fatti su misura per te!

L'Orto di Tutti realizza per te i tuoi prodotti!
Se sei un agricoltore e vuoi valorizzare il tuo raccolto, lo puoi portare in laboratorio: pensiamo a tutto noi!
Ricetta, vasetto ed etichetta. E se non hai il logo te lo disegnamo!

Per i tuoi eventi o cerimonie personaliziamo l'etichetta in linea con la partecipazione, o se sei un azienda con la tua immagine coordinata.

Insomma: **i vasetti dell'Orto di Tutti si vestono come vuoi tu!**

Battesimo di Matilde

Cecilia e Tommaso
14 settembre 2019

Crema di
Zucca e Zenzero

Clelia Zurlo e
Tommaso Pain

Bella
Dentro

PROGETTO NOELA
Merry Christmas

L'ORTO
NEL CORTILE
CONFETTURA DI CIPOLLE

Gi Group
YOUR JOB, OUR WORK
Group
YOUR JOB, OUR WORK

L'Orto di Tutti®

L'Orto di Tutti è un progetto promosso da **L'Officina coperativa sociale**, da qualche anno coinvolta nella rete di Agricoltura Sociale Lodigiana. Ha attrezzato un laboratorio di trasformazione per frutta e verdura, nella quale impiega giovani con autismo e fragilità.
Oltre alle realtà sociali della rete, collabora con start up e piccoli produttori, definendo insieme ricette e confezionamento dei prodotti, personalizzandoli e curandone la grafica.
Il laboratorio a regime consentirà di disegnare percorsi socio-occupazionali per ragazzi autistici medio gravi, che potranno muovere i primi passi nel lavoro e verso la vita adulta.

Per informazioni visita il sito www.**cooperativalofficina**.it

Agricoltura Sociale Lodigiana

L'agricoltura sociale lodigiana impiega persone con svantaggio (disabilità, dipendenze, percorsi detentivi, migranti, ecc...) nella coltivazione di più di 100 ettari di terreno.
Producono ortaggi, mele e uva da vino, uova, miele e tanto altro, eticamente coltivati e di qua-lità. La rete sta disegnando azioni progettuali a favore dello sviluppo e della professionalizza-zione di persone fragili, ampliando orti, frutteti e apiari, sperimentando nuove varietà e svolgendo una comune azione di marketing per promuovere i propri prodotti.

Per informazioni visita il sito www.**agricolturasocialelodi**.it

Laboratorio di trasformazione
L'Officina cooperativa sociale
via Angelo Molinari 35, 26845 Codogno (LO)
tel. 0377.435418 \ fax 0377.220415
info@cooperativa**lofficina**.it - www.cooperativa**lofficina**.it