

POLENTA **“Val dell’Aagno”**

Polenta artigianale dal 1968

*“La scelta di farine selezionate con cura,
la qualità e la correttezza delle tecniche di
lavorazione artigianali, conferiscono alla nostra
polenta il sapore della tradizione...”*

POLENTA **"Val dell'Agno"**

Polenta artigianale dal 1968

STORIA DI ARTIGIANI:

Nel 1968, nel molino dei fratelli Calvetti, si decise di provare qualcosa di nuovo e particolare, affiancare alla produzione di farina di mais la "polenta pronta".

Prodotta e confezionata in modo del tutto artigianale, veniva venduta a pochi negozi della zona.

Nel 2001, i fratelli Calvetti, raggiunto il sogno della pensione, cedevano l'attività alla società odierna.

Dopo un anno di affiancamento nasceva

"Polenta Val dell'Agno" s.n.c. di Povoletto C. & C.

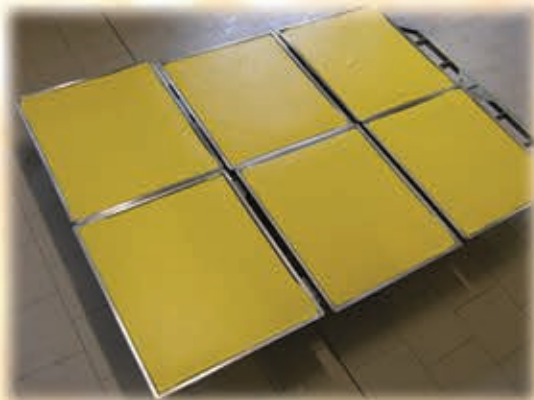


FASI DI LAVORAZIONE:

La lavorazione avviene completamente in modo artigianale, come ci è stato tramandato.

Da un'attenta ricerca abbiamo selezionato solo le migliori farine di mais, le misceliamo accuratamente per rendere il nostro prodotto unico.

Versata dell'acqua in paioli di alluminio e portata in temperatura, viene immessa la farina a pioggia che, lentamente, coagula.



Una volta raggiunto il termine di cottura, la polenta, viene versata in stampi di acciaio e lasciata riposare a temperatura ambiente per 24 ore, fino al completo raffreddamento, facendo sì che l'acqua evapori al suo interno in modo naturale, senza fretta.

Tagliata in tranci di vari formati da 1000g e 500g viene confezionata e stoccata a magazzino.

Perché scegliere Polenta Val dell’Agnò

Le differenze sostanziali tra la nostra produzione artigianale e la produzione industriale di polenta sono quattro: la scelta delle farine, il materiale usato per il paiolo, il metodo di confezionamento e shelf-life (vita del prodotto).

La Polenta Val dell’Agnò:

La lavorazione avviene completamente in modo artigianale.

- *Da un'attenta ricerca abbiamo selezionato solo le migliori farine di mais, prive di glutine. Per abbattere i costi spesso i “polentifici” industriali scelgono farine di scarsa qualità, quasi tutte importate dagli USA dove sono alte le concentrazioni di mais OGM e mais non “puri” con elevate quantità di glutine.*

- *Lavoriamo e cuociamo la polenta esclusivamente in paioli di alluminio a differenza degli stabilimenti industriali che usano l'acciaio. Il grande vantaggio dell'alluminio è l'elevata conducibilità termica, oltre 20 volte quella dell'acciaio. Usiamo dunque paioli in alluminio per dare alla nostra polenta l'uniformità del calore e della cottura, evitando di avere zone più fredde dove il cibo non cuoce e zone più calde dove invece brucia.*

- *Una volta raggiunto il termine di cottura, versiamo la polenta in stampi di acciaio e la lasciamo riposare a temperatura ambiente per 24 ore, fino al completo raffreddamento, facendo sì che l'acqua al suo interno evapori in modo naturale, senza fretta. Tagliata in tranci di vari formati ne controlliamo forma e consistenza e la confezioniamo sottovuoto. Il nostro confezionamento, oltre che ad essere controllato, avviene quindi a polenta completamente fredda, evitando così che si formi umidità all'interno della confezione.*

Negli stabilimenti industriali non è così: al termine della cottura, la polenta ancora bollente viene estratta dal paiolo da una pompa e iniettata in un film tubolare di nylon, per il confezionamento. Con questo procedimento la polenta continua la sua cottura dentro al film di nylon formando un'elevata umidità all'interno della confezione!

- *La Polenta Val dell’Agnò ha uno shelf-life di 45 giorni dalla produzione, la vita della “polenta industriale” varia da 90 a 150 giorni. Lunga conservazione o prodotto sempre fresco? a voi la scelta!*

A volte spendere qualche centesimo in più per un prodotto più sano, più fresco, cucinato e confezionato meglio... ne vale proprio la pena!

LINEA PRODOTTI TRADIZIONALI POLENTA "PRONTA"

Polenta Val dell'Agno s.n.c. produce e vende vari tipi di polenta tradizionale "pronta":

- *"Polenta Nostrana" polenta gialla tradizionale*
- *"Polenta Bianca" polenta bianca ideale con piatti a base di pesce*
- *"Polenta con salvia" polenta gialla ideale per arrosti e selvaggina*
- *"Polenta Marano" prodotta con farina di mais Marano*
- *"Fette di Polenta" prodotta con farina di mais di Storo*

Possono essere preparate in vari modi a seconda dei piatti da abbinare: abbrustolita sulla griglia, riscaldata a bagnomaria in confezione integra, in forno tradizionale, frita con olio o burro.

Polenta Val dell'Agno s.n.c. ha l'esclusiva per la produzione di polenta con farina di mais di Marano e Storo.

POLENTA NOSTRANA "Val dell'Agno" **Conf. da 1000g**

CARATTERISTICHE

<i>Shelf life:</i>	<i>45 giorni</i>
<i>Conservazione:</i>	<i>in luogo fresco</i>
<i>Formato:</i>	<i>panetto</i>
<i>Forma:</i>	<i>intero</i>
<i>Peso:</i>	<i>1000 g</i>
<i>Dim. confezione:</i>	<i>19 x 14 x 4 cm</i>
<i>Dim. cartone:</i>	<i>30 x 20 x 22 cm</i>
<i>Pezzi / cartone:</i>	<i>10</i>
<i>Cartoni / pallet:</i>	<i>56 max</i>
<i>Codice ordine:</i>	<i>9900</i>
<i>Codice EAN:</i>	<i>8017753000104</i>



SENZA GLUTINE

POLENTA NOSTRANA “Val dell’Ago”
Conf. da 500g

CARATTERISTICHE

Shelf life:	45 giorni
Conservazione:	in luogo fresco
Formato:	panetto
Forma:	intero
Peso:	500 g
Dim. confezione:	14 x 10 x 4 cm
Dim. cartone:	30 x 20 x 22 cm
Pezzi / cartone:	20
Cartoni / pallet:	56 max
Codice ordine:	9901
Codice EAN:	8017753000203



SENZA GLUTINE

POLENTA NOSTRANA “Val dell’Ago”
A FETTE

CARATTERISTICHE

Shelf life:	45 giorni
Conservazione:	in luogo fresco
Formato:	panetto
Forma:	a fette
Peso:	1000 g
Dim. confezione:	19 x 14 x 4 cm
Dim. cartone:	30 x 20 x 22 cm
Pezzi / cartone:	10
Cartoni / pallet:	56 max
Codice ordine:	9900F
Codice EAN:	8017753000302



SENZA GLUTINE

POLENTA BIANCA "Val dell'Agno"

CARATTERISTICHE

Shelf life:	45 giorni
Conservazione:	in luogo fresco
Formato:	panetto
Forma:	intero
Peso:	1000 g
Dim. confezione:	19 x 14 x 4 cm
Dim. cartone:	30 x 20 x 22 cm
Pezzi / cartone:	10
Cartoni / pallet:	56 max
Codice ordine:	9900B
Codice EAN:	8017753000401



SENZA GLUTINE

POLENTA NOSTRANA CON SALVIA "La Polenta del Cacciatore"

CARATTERISTICHE

Shelf life:	45 giorni
Conservazione:	in luogo fresco
Formato:	panetto
Forma:	a fette
Peso:	1000 g
Dim. confezione:	19 x 14 x 4 cm
Dim. cartone:	30 x 20 x 22 cm
Pezzi / cartone:	10
Cartoni / pallet:	56 max
Codice ordine:	9903S
Codice EAN:	8017753000050



SENZA GLUTINE

POLENTA DI MAIS MARANO

Farina di mais Marano

Questo tipo di polenta viene prodotto esclusivamente con farina di mais "Marano". La granella destinata alla produzione della "Farina di Mais Marano" deriva esclusivamente da coltivazioni realizzate nella Val Leogra e nella fascia pedemontana della Provincia di Vicenza. La lavorazione della farina deve essere effettuata nel comune di Marano Vicentino, e nella fascia pedemontana dei Comuni dell'Alto Vicentino nelle strutture riconosciute dal "Consorzio di Tutela del Mais Marano". Il mais "Marano", nel corso della sua storia, si è affermato come il più apprezzato fra tutti i mais vitrei, la farina che se ne ottiene è particolarmente pregiata e ricercata e la polenta ottenuta ha un colore più carico e una maggiore elasticità.

Polenta Val dell'Agno s.n.c. ha l'esclusiva per la produzione di polenta con farina di mais di Marano.

CARATTERISTICHE

Shelf life:	45 giorni
Conservazione:	in luogo fresco
Formato:	panetto
Forma:	intero
Peso:	1000 g
Dim. confezione:	19 x 14 x 4 cm
Dim. cartone:	30 x 20 x 22 cm
Pezzi / cartone:	10
Cartoni / pallet:	56 max
Codice ordine:	9905
Codice EAN:	8034140330026



CARATTERISTICHE

Shelf life:	45 giorni
Conservazione:	in luogo fresco
Formato:	panetto
Forma:	intero
Peso:	500 g
Dim. confezione:	14 x 10 x 4 cm
Dim. cartone:	30 x 20 x 22 cm
Pezzi / cartone:	20
Cartoni / pallet:	56 max
Codice ordine:	9906
Codice EAN:	8017753000029



FETTE DI POLENTA PRONTA **Farina di mais Storo**

Questo tipo di polenta viene prodotto con farina di mais di "Storo".

La farina gialla di Storo, paese situato nella Val del Chiese in Trentino, viene prodotta dalla macinatura del mais nostrano di Storo che ancora oggi viene coltivato rispettando rigorosamente i cicli della natura così da garantirne l'antica qualità. La produzione di questa farina è molto particolare e nel corso degli anni il processo di produzione non è mai cambiato. Le pannocchie, dai chicchi di colore particolarmente rosso, raccolte in ottobre, asciugate dai secchi venti di montagna, vengono lentamente macinate al mulino di Storo per conservarne i principi nutritivi e i profumi. La farina ottenuta, facilmente digeribile, è pronta a diventare gustosa polenta, una polenta grezza, la vera polenta di montagna dal sapore corposo e genuino.

Polenta Val dell’Agnò s.n.c. ha l’esclusiva per la produzione di polenta con farina di mais di Storo.

CARATTERISTICHE

Shelf life:	30 / 45 giorni
Conservazione:	in luogo fresco
Formato:	panetto
Forma:	a fette
Peso:	1000 g
Dim. confezione:	19 x 14 x 4 cm
Dim. cartone:	30 x 20 x 22 cm
Pezzi / cartone:	6 / 10
Cartoni / pallet:	56 max
Codice ordine:	9904
Codice EAN:	8032927130029



LINEA PRODOTTI NOVITA’ POLENTA “FRESCA”

Come appena versata sul tagliere!

Polenta Val dell’Agno s.n.c. vi invita a provare un’importante novità nel campo della ristorazione: le “Creme di Polenta”.

Con farine selezionate e un metodo particolare di lavorazione siamo riusciti a dare ai nostri clienti la classica polenta “fatta in casa”. Riscaldandola nel microonde o versandola in una padella antiaderente, in pochi minuti, potrete assaporare la nostra polenta come appena tolta dal paiolo e versata sul tagliere.

Preparazione:

- *microonde per 2/3 minuti a 750w*
- *padella antiaderente per 3/4 minuti a fuoco medio.*

CREMA DI POLENTA “Val dell’Agno”

CARATTERISTICHE

<i>Shelf life:</i>	<i>25 giorni</i>
<i>Conservazione:</i>	<i>+4° C</i>
<i>Formato:</i>	<i>vaschetta per microonde</i>
<i>Forma:</i>	<i>crema</i>
<i>Peso:</i>	<i>580 g</i>
<i>Dim. confezione:</i>	<i>26 x 16 x 4 cm</i>
<i>Dim. cartone:</i>	<i>34 x 28 x 17 cm</i>
<i>Pezzi / cartone:</i>	<i>8</i>
<i>Cartoni / pallet:</i>	<i>32 max</i>
<i>Codice ordine:</i>	<i>9910</i>
<i>Codice EAN:</i>	<i>8017753000616</i>



SENZA GLUTINE

CREMA DI POLENTA "Val dell'Agno" con SALVIA

CARATTERISTICHE

Shelf life:	25 giorni
Conservazione:	+4° C
Formato:	vaschetta per microonde
Forma:	crema
Peso:	580 g
Dim. confezione:	26 x 16 x 4 cm
Dim. cartone:	34 x 28 x 17 cm
Pezzi / cartone:	8
Cartoni / pallet:	32 max
Codice ordine:	9911
Codice EAN:	8017753000715



SENZA GLUTINE

CREMA DI POLENTA "Val dell'Agno" BIANCA

CARATTERISTICHE

Shelf life:	25 giorni
Conservazione:	+4° C
Formato:	vaschetta per microonde
Forma:	crema
Peso:	580 g
Dim. confezione:	26 x 16 x 4 cm
Dim. cartone:	34 x 28 x 17 cm
Pezzi / cartone:	8
Cartoni / pallet:	32 max
Codice ordine:	9912
Codice EAN:	8017753000876



SENZA GLUTINE

LE FARINE

FARINA DI MAIS “Val dell’Agnò”

CARATTERISTICHE

<i>Shelf life:</i>	270 giorni
<i>Conservazione:</i>	in luogo fresco ed asciutto
<i>Formato:</i>	sacchetto
<i>Peso:</i>	1000 g
<i>Pezzi / cartone:</i>	10
<i>Codice ordine:</i>	0086
<i>Codice EAN:</i>	8017753000906



SENZA GLUTINE E SENZA CONSERVANTI

FARINA DI MAIS MARANO

CARATTERISTICHE

<i>Shelf life:</i>	270 giorni
<i>Conservazione:</i>	in luogo fresco ed asciutto
<i>Formato:</i>	sacchetto
<i>Peso:</i>	1000 g
<i>Pezzi / cartone:</i>	12
<i>Codice ordine:</i>	0066
<i>Codice EAN:</i>	0609722935876



FARINA DI MAIS STORO

CARATTERISTICHE

<i>Shelf life:</i>	180 giorni
<i>Conservazione:</i>	in luogo fresco ed asciutto
<i>Formato:</i>	sacchetto
<i>Peso:</i>	1000 g
<i>Pezzi / cartone:</i>	10
<i>Codice ordine:</i>	0051
<i>Codice EAN:</i>	8032927130012



POLENTA "Val dell'Agno"

Polenta artigianale dal 1968

Vivere bene, mangiando sano.



POLENTA VAL DELL'AGNO s.n.c. di Povoletto C. & C.

SEDE: Via F. FILZI, 22 VALDAGNO (VI) - TEL: 0445 473970

Email: info@polentavaldellagno.it

Website: www.polentavaldellagno.it



siamo anche su Facebook