



BORG'UNTO

CHIANTI PRODUCTS, WINE & OIL

Arezzo • Toscana • Italy

borguntostyle@gmail.com • www.borgunto.com • Whatsapp • Amazon

Borg'unto® Granducato Gestioni s.r.l. p.iva 02215630514





*Siamo tutti mortali
fino al primo bacio e
al secondo bicchiere
di vino.*

“EDUARDO HUGHES GALEANO”



"Borgunto è un'azienda toscana, diffondiamo vino Chianti, olio extravergine di oliva, marmellate, sughi e tartufo. Spediamo i nostri prodotti in tutta Italia, riscopri il sapore della tradizione e della genuinità."

Arezzo - Toscana - Italy

Il Chianti è la base della tavola Toscana, del suo amore per la tradizione e le cose belle da vivere insieme alle persone a cui vogliamo bene brindando alla vita.

visita il nostro store



www.borgunto.com
borguntostyle@gmail.com
Tel +39 3922380541



Vino Chianti Riserva

Il nostro Chianti Riserva D.O.C.G. è un vino invecchiato in botti di rovere per 12 mesi che presenta un colore rubino intenso con note fruttate che lo rendono al palato morbido e delicato. Le viti sono coltivate su terreni collinari esposti a sud, al fine di garantire la massima qualità delle uve e conferire al vino le caratteristiche distintive del Chianti.

Borgunto Vino Chianti Riserva

Categoria: Vino Rosso.

Uvaggi: 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 8% Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti, 2% altre uve a bacca rossa.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino dai riflessi vivaci, tendente al granato.

Profumo: fruttato (marasca, melograno) floreale (rosa canina), terziari (cannella e liquirizia).

Sapore: asciutto, dal retrogusto intenso di note aromatiche.

Abbinamenti gastronomici consigliati:

Adatto carni alla brace, formaggi, salumi.

Gradi alcolici: 13,5% Vol

Temperatura di servizio: 18-21° C

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi	per porzione (150ml)	per porzione% AR*
Energia	124 kcal	6%
	518 kJ	6%
Grassi	0 g	0%
Grassi Saturi	0 g	0%
Grassi Monoinsaturi	0 g	0%
Grassi Polinsaturi	0 g	0%
Carboidrati	4,01 g	2%
Zuccheri	1,17 g	1%
Fibra	0	0%
Proteine	0,1 g	0%
Sale	0,02 g	0%
Colesterolo	0 mg	0%
Potassio	146 mg	7%

*assunzioni di riferimento di un adulto medio (2000kcal/8400kJ)

bottiglie	prezzo	spedizione
1	25 €	8 €
6	140 €	inclusa
12	264 €	inclusa
18	369 €	inclusa
24	444 €	inclusa
30	525 €	inclusa
36	576 €	inclusa



Vino Chianti Rosso

Il vino è ottenuto dalla vinificazione di uve Sangiovese, arricchite da piccole quantità di altre varietà come Canaiolo nero, Trebbiano Toscano e Malvasia. I vigneti sono situati su terreni collinari perfettamente soleggiati per garantire un vino che rispetti la tradizione del Chianti.

Borgunto Vino Chianti Rosso

Categoria: Vino Rosso.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino vivo.

Profumo: fruttato (ribes, more di rovo), floreale (violette di campo).

Sapore: fresco, sapido e vellutato.

Abbinamenti gastronomici consigliati:

Adatto ad arrosti, carni alla brace, cacciagione e formaggi.

Gradi alcolici: 13% Vol

Temperatura di servizio: 18-21° C

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi	per porzione (150ml)	per porzione% AR*
Energia	124 kcal	6%
	518 kJ	6%
Grassi	0 g	0%
Grassi Saturi	0 g	0%
Grassi Monoinsaturi	0 g	0%
Grassi Polinsaturi	0 g	0%
Carboidrati	4,01 g	2%
Zuccheri	1,17 g	1%
Fibra	0	0%
Proteine	0,1 g	0%
Sale	0,02 g	0%
Colesterolo	0 mg	0%
Potassio	146 mg	7%

*assunzioni di riferimento di un adulto medio (2000kcal/8400kJ)

bottiglie	prezzo	spedizione
1	15 €	8 €
6	84 €	inclusa
12	158 €	inclusa
18	220 €	inclusa
24	273 €	inclusa
30	315 €	inclusa
36	345 €	inclusa



Vino Toscana Rosso

Questo vino è prodotto con uva Sangiovese e piccole quantità di altre varietà come Canaiolo nero, Trebbiano Toscano e Malvasia. I vigneti sono situati su terreni collinari perfettamente esposti al sole, per garantire la produzione di uve di alta qualità.

Borgunto Vino Toscana Rosso

Categoria: Vino Rosso.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: fruttato (ribes, more di rovo), floreale (violette di campo).

Sapore: asciutto, sapido, tendente al morbido.

Abbinamenti gastronomici consigliati:

Adatto ad arrosti, carni alla brace, cacciagione e formaggi.

Gradi alcolici: 13% Vol

Temperatura di servizio: 18-21° C

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi	per porzione (150ml)	per porzione% AR*
Energia	124 kcal	6%
	518 kJ	6%
Grassi	0 g	0%
Grassi Saturi	0 g	0%
Grassi Monoinsaturi	0 g	0%
Grassi Polinsaturi	0 g	0%
Carboidrati	4,01 g	2%
Zuccheri	1,17 g	1%
Fibra	0	0%
Proteine	0,1 g	0%
Sale	0,02 g	0%
Colesterolo	0 mg	0%
Potassio	146 mg	7%

*assunzioni di riferimento di un adulto medio (2000kcal/8400kJ)

bottiglie	prezzo	spedizione
1	10 €	8 €
6	56 €	inclusa
12	105 €	inclusa
18	147 €	inclusa
24	182 €	inclusa
30	210 €	inclusa
36	230 €	inclusa



Vino Rosato

Per ottenere un vino rosato di alta qualità, le uve rosse vengono vendemmiate in anticipo rispetto alla vendemmia tradizionale, così da garantire un equilibrio perfetto tra acidità e grado zuccherino. Dopo la pigiatura, le bucce e i vinaccioli vengono lasciati a macerare per un tempo limitato, che può variare dalle poche ore fino a un massimo di due giorni, a seconda della varietà dell'uva e dei risultati desiderati.

Borgunto Vino Rosato

Uvaggio: 80% sangiovese, 20% canaiolo.

Note di degustazione

Colore: rosa cerasuolo.

Profumo: fruttato, note erbacee.

Sapore: vino di cui percepiamo la freschezza, leggermente sapido.

Abbinamenti gastronomici consigliati:

Aperitivi, antipasti, primi e pietanze a base di pesce salumi e formaggi stagionati.

Gradi alcolici: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 8-10° C

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi	per porzione (150ml)	per porzione% AR*
Energia	124 kcal	6%
	518 kJ	6%
Grassi	0 g	0%
Grassi Saturi	0 g	0%
Grassi Monoinsaturi	0 g	0%
Grassi Polinsaturi	0 g	0%
Carboidrati	4,01 g	2%
Zuccheri	1,17 g	1%
Fibra	0	0%
Proteine	0,1 g	0%
Sale	0,02 g	0%
Colesterolo	0 mg	0%
Potassio	146 mg	7%

*assunzioni di riferimento di un adulto medio (2000kcal/8400kJ)

bottiglie	prezzo	spedizione
1	15 €	8 €
6	84 €	inclusa
12	158 €	inclusa
18	220 €	inclusa
24	273 €	inclusa
30	315 €	inclusa
36	345 €	inclusa



Vino Chianti Riserva Vigna Vecchia

Il nostro Chianti Riserva D.O.C.G. selezione Vigna Vecchia edizione limitata è prodotto con la parte più antica dei nostri vigneti, esposti a sud nel terreno collinare dove l'uva raggiunge la sua qualità più eccellente, ed invecchiato in botti di rovere per 12 mesi e 6 mesi di affinamento in bottiglia. Prosegue il suo invecchiamento in un'antica cantina di via Borgunto 7 angolo Piazza Grande ad Arezzo dove la regolazione dell'umidità e la temperatura costante vengono assicurate dalla presenza di un pozzo medievale.

Con la sua scarsa luminosità diventa l'ambiente ideale per rendere il nostro Riserva Vigna Vecchia un vino di assoluta rilevanza qualitativa. Il suo colore rubino intenso lo rende un vino elegante e le note fruttate intense gli conferiscono una morbidezza ed una delicatezza eccezionali. Adatto ad ogni occasione speciale è disponibile su prenotazione.

Borgunto Vino Chianti Riserva Vigna Vecchia

Categoria: Vino Rosso.

Uvaggi: 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 8% Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti, 2% altre uve a bacca rossa.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino dai riflessi vivaci, tendente al granato.

Profumo: fruttato (marasca, melograno) floreale (rosa canina), terziari (cannella e liquirizia).

Sapore: asciutto, dal retrogusto intenso di note aromatiche.

Abbinamenti gastronomici consigliati:
Adatto carni alla brace, formaggi, salumi.

Gradi alcolici: 13,5% Vol

Temperatura di servizio: 18-21° C

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi	per porzione (150ml)	per porzione% AR*
Energia	124 kcal	6%
	518 kJ	6%
Grassi	0 g	0%
Grassi Saturi	0 g	0%
Grassi Monoinsaturi	0 g	0%
Grassi Polinsaturi	0 g	0%
Carboidrati	4,01 g	2%
Zuccheri	1,17 g	1%
Fibra	0	0%
Proteine	0,1 g	0%
Sale	0,02 g	0%
Colesterolo	0 mg	0%
Potassio	146 mg	7%

*assunzioni di riferimento di un adulto medio (2000kcal/8400kJ)

bottiglie	prezzo	spedizione
1	45 €	8 €
6	253 €	inclusa
12	475 €	inclusa
18	664 €	inclusa
24	820 €	inclusa
30	945 €	inclusa
36	1036 €	inclusa



Olio Extravergine di oliva italiano

Il processo di lavorazione in frantoio avviene in ciclo continuo, sempre a freddo, per preservare al meglio le caratteristiche organolettiche e di degustazione dell'olio. Con un colore verde oro brillante, questo olio presenta un aroma erbaceo, con una lieve nota piccante e un lieve retrogusto di carciofo. 100% italiano, questo olio rappresenta la massima espressione dell'arte della produzione di olio di oliva nella nostra regione.

Leccino

Questa coltura matura in tempi brevissimi, regalando un olio dal gusto fruttato e intenso, con sentori di oliva che ricordano l'estate. In ogni sorso si percepiscono profumi vegetali e una leggera nota di amaro e piccante, che ne fanno un olio unico nel suo genere.

Frantoiano

La produttività e la resistenza climatica sono le caratteristiche che contraddistinguono questa pianta. La sua capacità di adattarsi a ogni situazione e di produrre sempre un olio di grande pregio lo rende un vero e proprio tesoro per gli appassionati. Il colore verde e il gusto fruttato di media intensità sono solo alcuni dei suoi pregi. In ogni sorso si percepiscono toni vegetali di cardo e carciofo e un'esplosione di erba fresca.

Moraiolo

Questa cultivar ama i terreni collinari e non teme le sfide. I suoi frutti sono piccoli ma potenti, e ci regalano un olio di colore verde intenso con un gusto fruttato e un sentore di foglia. Le note legnose e l'elevato contenuto di polifenoli lo rendono un prodotto unico e ricercato.

Pendolino

Impollinatore affidabile e resa elevata, questa cultivar ci regala un olio dalle caratteristiche organolettiche uniche. Il suo gusto delicato e il sentore di mandorla lo rendono un prodotto molto apprezzato e ricercato.

Borgunto Olio Extravergine di oliva italiano

Territorio: Toscana

Altitudine: 300 m.s.l.m.

Produzione: 30 hl.

Acidità: 0,16

Polifenoli: oltre 500 mg/kg (Antiossidanti)

Tocoferoli: 261 mg/kg (Vitamina E)

Note di degustazione

Varietà di Olive: 40% Leccino, 40% Frantoiano, 20% Moraiolo Pendolino.

Raccolta: Manuale, primi di Novembre

Zona di produzione: oliveti di proprietà aziendale sulle colline aretine.

Frangitura: Effettuata entro 6 ore dalla raccolta, con frangitore a martelli, in continuo e partitaria.

Lavorazione in Frantoio: ciclo continuo, a freddo.

Caratteristiche Organolettiche e di degustazione:

Colore: verde con sfumature gialle;

Profumo: Fruttato, verde con sensazione di foglia.

Note Gustative: amaro e piccante con sentore di carciofo e mandorle.

Abbinamenti: Carni arrosto e grigliate, Zuppe, Legumi cotti, Insalate fresche e Verdure croccanti, delizioso sul Pane arrostito.

Olio Evo	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100ml
Energia		824 kcal
		3450 kJ
Grassi		91,6 g
	di cui acidi grassi saturi	13,2 g
Carboidrati		0 g
	di cui zuccheri	0 g
Proteine		0 g
Sale		0 g

bottiglie 0.5l	prezzo	spedizione	latta 5l	prezzo	spedizione
1	12 €	8 €	1	90 €	8 €
6	67 €	inclusa	2	180 €	inclusa
12	126 €	inclusa	3	250 €	inclusa
18	177 €	inclusa	4	330 €	inclusa
24	218 €	inclusa	5	420 €	inclusa
30	252 €	inclusa	6	500 €	inclusa
36	276 €	inclusa			



Condimento a base di Burro con Tartufo Bianco

Il lusso in un barattolo: la crema di burro con Tartufo Bianchetto e Tartufo Bianco, realizzata con materie prime di origine controllata, è l'ideale per primi semplici e bruschette gustose.



Borgunto Condimento a base di Burro con Tartufo Bianco

Tipologia: Burro con tartufo

Ingredienti: Burro 93,5%, Tartufo Bianchetto 6%, (Tuber Borchii o Albidum Pico), Tartufo Bianco 0,5% (Tuber Magnatum Pico), Aromi. Può contenere tracce di Tuber Brumale.

Allergeni: Burro

Prodotto in: Marche (Italia)

Peso netto: 80 g

Burro con Tartufo Bianco	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100gr	per porzione% AR*
Energia		708 kcal	35%
		2962 kJ	35%
Grassi		77,9 g	111%
	di cui acidi grassi saturi	69,1 g	346%
Carboidrati		0 g	0%
	di cui zuccheri	0 g	0%
Proteine		1,6 g	3%
Sale		0 g	0%

vasetti	prezzo	spedizione
1	12 €	8 €
6	67 €	inclusa
12	126 €	inclusa
18	177 €	inclusa
24	218 €	inclusa
30	252 €	inclusa
36	276 €	inclusa



Maionese con Tartufo Estivo

Un'irresistibile delizia culinaria che coniuga la cremosa consistenza della maionese con l'aroma raffinato del tartufo estivo. Il suo sapore vellutato si sposa armoniosamente con piatti pregiati di carne e pesce ma anche panini gourmet e insalate, offrendo un'esperienza gastronomica unica e sofisticata. Un'esplosione di sapori per gli amanti del tartufo.



Borgunto Maionese con Tartufo Estivo

Ingredienti: Maionese (olio di semi di girasole 70%, acqua, tuorlo d'uovo pastorizzato (5%), aceto di vino, amido modificato di mais, sale, addensanti (gomma di xantano), succo di limone concentrato (0,15%), estratto di paprica, aromi), tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vitt) 3%, aroma, acido lattico.

Allergeni: Uova e derivati

Origine degli ingredienti: Unione Europea

Peso netto: 90 g

Maionese con Tartufo Estivo	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100gr
Energia		647 kcal 2660 kJ
Grassi		71 g
di cui acidi grassi saturi		8,5 g
Carboidrati		0,6 g
di cui zuccheri		0,5 g
Proteine		0,8 g
Fibre		0 g
Sale		1,1 g

vasetti	prezzo	spedizione
1	12 €	8 €
6	67 €	inclusa
12	126 €	inclusa
18	177 €	inclusa
24	218 €	inclusa
30	252 €	inclusa
36	276 €	inclusa



Miele con Tartufo

Un'eccellente connubio di dolcezza naturale e lussuoso aroma terroso. Questo nettare d'api pregiato si distingue per la sua consistenza cremosa e il profumo avvolgente del tartufo. La dolcezza del miele si sposa elegantemente con l'intenso sapore terroso del tartufo, creando un'esperienza gastronomica esclusiva. Perfetto per arricchire formaggi stagionati, carni prelibate e dessert raffinati, il nostro miele offre un tocco gourmet a ogni piatto.



Borgunto Miele con Tartufo

Tipologia: Nettare con tartufo

Ingredienti: Miele d'acacia 99%, Tartufo bianchetto 1% (Tuber Borchii Vitt), Aroma

Origine degli ingredienti: Unione Europea

Prodotto in: Marche (Italia)

Peso netto: 120 g

Miele con Tartufo	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100gr
Energia		372 kcal
		1556 kJ
Grassi		0 g
	di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati		93,2 g
	di cui zuccheri	93,2 g
Proteine		0 g
Fibre		0 g
Sale		0 g

vasetti	prezzo	spedizione
1	12 €	8 €
6	67 €	inclusa
12	126 €	inclusa
18	177 €	inclusa
24	218 €	inclusa
30	252 €	inclusa
36	276 €	inclusa



Pop Corn al Tartufo

I popcorn al tartufo offrono un'esplosione di sapori gourmet in ogni boccone. Croccanti e leggeri, i nostri popcorn sono delicatamente conditi con tartufo, che conferisce loro un aroma avvolgente e una nota di lusso. La loro consistenza croccante rende l'esperienza gustativa irresistibile. Perfetti per aperitivi sofisticati o serate in compagnia, si abbinano magnificamente con un buon vino rosato. Provateli davanti ad un buon film per godervi appieno le vostre serate.



Borgunto Pop Corn al Tartufo

Ingredienti: Mais per popcorn, tartufo nero estivo, olio di semi di girasole, sale, aroma.

Allergeni: Nessuno

Peso netto: 50 g

Pop Corn al Tartufo	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100gr
Energia		495 kcal
		2069 kJ
Grassi		25 g
	di cui acidi grassi saturi	2,2 g
Carboidrati		45 g
	di cui zuccheri	0,5 g
Proteine		9,5 g
Fibre		0,8 g
Sale		2,5 g

confezioni	prezzo	spedizione
1	8 €	8 €
6	48 €	inclusa
12	96 €	inclusa
18	144 €	inclusa
24	192 €	inclusa
30	240 €	inclusa
36	288 €	inclusa



Ragù di Chianina con pomodoro italiano

La chianina è una razza bovina tra le più antiche e importanti di Italia, deve il suo nome alla zona di allevamento la VAL DI CHIANA. Carne chianina certificata secondo il disciplinare IT 003 ET.

Ottimo condimento per tutti i tipi di pasta, gnocchetti, ravioli tagliatelle ecc. Prodotto già pronto all'uso da scaldare a bagnomaria, in forno a microonde oppure direttamente in padella



Borgunto Ragù di Chianina con pomodoro italiano

Ingredienti: Carne bovina "chianina" (60%), passata di pomodoro (origine Italia), olio extra vergine di oliva Borgunto, ortaggi in proporzione variabile (carota, sedano, cipolla, aglio), vino, carne suina, sale, prezzemolo, spezie.

Allergeni: sedano. Senza glutine e senza lattosio, naturalmente a basso contenuto di zuccheri. Senza conservanti.

Conservazione: Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura aggiungere olio extra vergine di oliva, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Peso netto: 200 g

Scadenza: 4 anni.

Ragù di Chianina	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100gr
Energia		216 kcal
		906 kJ
Grassi		17,2 g
	di cui acidi grassi saturi	3,4 g
Carboidrati		2,6 g
	di cui zuccheri	2,4 g
Proteine		14,7 g
Sale		2,1 g

vasetti	prezzo	spedizione
1	8 €	8 €
6	45 €	inclusa
12	84 €	inclusa
18	118 €	inclusa
24	145 €	inclusa
30	168 €	inclusa
36	184 €	inclusa



Sugo all'Aglione con pomodoro italiano

Un'interpretazione moderna di una vecchia ricetta, questo sugo 100% vegetale è una vera delizia per il palato. Adatto per condire ogni tipo di pasta, dai picci alle tagliatelle, o per preparare bruschette saporite e appetitose.

La Val di Chiana è un territorio toscano situato tra le province di Arezzo e Siena, che offre le condizioni perfette per la coltivazione di ortaggi. Qui si trova un tipo unico di Allium ampeloprasum chiamato Aglione, con spicchi molto più grandi di quelli dell'aglio normale e bulbi che spesso superano i 500 g. L'Aglione è molto più dolce e meno pungente rispetto all'aglio comune. Usatissimo in molte ricette della tradizione toscana, una volta provato sarà impossibile poterne fare a meno.



Borgunto Sugo all'Aglione con pomodoro italiano

Ingredienti: Polpa e passata di pomodoro (Origine Italia), doppio concentrato di pomodoro (Origine Italia), olio extra vergine di oliva, aglione (*Allium ampeloprasum* var. *Holmense*) 7%, prezzemolo, sale, spezie.

Allergeni: no. Senza glutine e senza lattosio. Senza conservanti.

Conservazione: Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura aggiungere olio extra vergine di oliva, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Peso netto: 200 g

Scadenza: 4 anni.

Sugo all'Aglione	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100gr
Energia		177,8 kcal
		472,2 kJ
Grassi		7,1 g
	di cui acidi grassi saturi	1,1 g
Carboidrati		10,4 g
	di cui zuccheri	10,4 g
Proteine		1,9 g
Sale		1,3 g

vasetti	prezzo	spedizione
1	8 €	8 €
6	45 €	inclusa
12	84 €	inclusa
18	118 €	inclusa
24	145 €	inclusa
30	168 €	inclusa
36	184 €	inclusa



Confetture Fragola - Pesca

Le fragole toscane sono l'ingrediente principale di questa marmellata dal gusto dolce e intenso. La sua composizione è formata da 72% di frutta e 47% di zucchero totali. Ha una consistenza leggermente gelatinosa con i semi del frutto, e un sapore delicato e dolce. Perfetto per il pane con burro o per arricchire dolci come crostate e cheesecake.

La nostra confettura di pesche ha un sapore dolce e molto ben bilanciato, grazie alla presenza limitata di zucchero (solo 47%) e alla totale assenza di conservanti. La composizione della confettura è costituita da frutta (72%), zucchero e da piccole quantità di pectina e acido citrico. La sua versatilità la rende ideale sia per dolci che per una colazione sana e gustosa.

Confetture Fragola - Pesca

Peso netto: 230 g

Fragola	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100gr
Energia		137 kcal
		583 kJ
Grassi		0,2 g
	di cui acidi grassi saturi	0,01 g
Carboidrati		33 g
	di cui zuccheri	33 g
Proteine		0,6 g
Sale		< 0,01 g

Pesca	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100gr
Energia		138 kcal
		584 kJ
Grassi		< 0,1 g
	di cui acidi grassi saturi	< 0,01 g
Carboidrati		34 g
	di cui zuccheri	34 g
Proteine		0,6 g
Sale		0,01 g

vasetti	prezzo	spedizione
1	7 €	8 €
6	39 €	inclusa
12	73 €	inclusa
18	103 €	inclusa
24	127 €	inclusa
30	147 €	inclusa
36	161 €	inclusa



Confetture Fragola - Pesca

Le fragole toscane sono l'ingrediente principale di questa marmellata dal gusto dolce e intenso. La sua composizione è formata da 72% di frutta e 47% di zucchero totali. Ha una consistenza leggermente gelatinosa con i semi del frutto, e un sapore delicato e dolce. Perfetto per il pane con burro o per arricchire dolci come crostate e cheesecake.

La nostra confettura di pesche ha un sapore dolce e molto ben bilanciato, grazie alla presenza limitata di zucchero (solo 47%) e alla totale assenza di conservanti. La composizione della confettura è costituita da frutta (72%), zucchero e da piccole quantità di pectina e acido citrico. La sua versatilità la rende ideale sia per dolci che per una colazione sana e gustosa.



Confetture Fragola - Pesca

Peso netto: 30 g

Fragola	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100gr
Energia		137 kcal
		583 kJ
Grassi		0,2 g
	di cui acidi grassi saturi	0,01 g
Carboidrati		33 g
	di cui zuccheri	33 g
Proteine		0,6 g
Sale		< 0,01 g

Pesca	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100gr
Energia		138 kcal
		584 kJ
Grassi		< 0,1 g
	di cui acidi grassi saturi	< 0,01 g
Carboidrati		34 g
	di cui zuccheri	34 g
Proteine		0,6 g
Sale		0,01 g

vasetti	prezzo	spedizione
1	3 €	8 €
6	16 €	inclusa
12	31 €	inclusa
18	44 €	inclusa
24	54 €	inclusa
30	63 €	inclusa
36	69 €	inclusa



Confettura di Fichi

La Confettura di Fichi di Borgunto è un'esperienza sensoriale unica. Preparata con fichi freschi e zucchero, questa prelibatezza si distingue per la sua consistenza vellutata e il gusto ricco e avvolgente dei fichi maturi. Il colore ambrato e la dolcezza naturale creano un equilibrio ideale. Perfetta per spalmare su pane tostato al mattino, accompagnare formaggi stagionati o dolci fatti in casa. Un'autentica delizia che incanta il palato.



Borgunto Confettura di Fichi

Peso netto: 50 g

Confettura di Fichi	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100gr
Energia		137 kcal
		583 kJ
Grassi		0,2 g
	di cui acidi grassi saturi	0,01 g
Carboidrati		33 g
	di cui zuccheri	33 g
Proteine		0,6 g
Sale		< 0,01 g

vasetti	prezzo	spedizione
1	5 €	8 €
6	28 €	inclusa
12	52 €	inclusa
18	73 €	inclusa
24	91 €	inclusa
30	105 €	inclusa
36	115 €	inclusa



Pesche Sciropate

Assapora tutta la dolcezza autentica della Toscana con le Pesche Sciropate Borgunto. Un prodotto ottenuto da pochi ingredienti semplici ma di qualità. I nostri vasetti di Pesche Sciropate sono ideali come dessert o per arricchire dolci e yogurt, le pesche sciropate Borgunto sono perfette per chi desidera godere del gusto genuino della frutta in ogni stagione. Scopri il piacere semplice e raffinato delle pesche toscane, comodamente a casa tua.



Borgunto Pesche Sciropate

Ingredienti: Pesca, zucchero, acqua.

Allergeni: Nessuno

Peso netto: 400 g

Pesche Sciropate	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100gr
Energia		206 kcal 862 kJ
Grassi		15,50 g
di cui acidi grassi saturi		4,70 g
Carboidrati		1,2 g
di cui zuccheri		1,1 g
Proteine		0,6 g
Sale		< 0,01 g

vasetti	prezzo	spedizione
1	9 €	8 €
6	50 €	inclusa
12	95 €	inclusa
18	132 €	inclusa
24	164 €	inclusa
30	189 €	inclusa
36	207 €	inclusa



Nettare Pesca

Le migliori pesche selezionate e lavate vengono passate all'estrattore a freddo per mantenere al meglio tutte le proprietà del succo estratto. Verificato il giusto grado zuccherino il succo viene imbottigliato e pastorizzato così che si possa conservare al meglio. Non vengono aggiunti conservanti. Il nettare di pesca è il succo che si ottiene dalla spremitura del frutto separando la polpa, a cui vengono aggiunti solamente acqua e zucchero, per renderne il gusto e la consistenza più gradevoli.

Nettare Mela

Le migliori mele selezionate e lavate vengono passate all'estrattore a freddo per mantenere al meglio tutte le proprietà del succo estratto, verificato il giusto grado zuccherino il succo viene imbottigliato e pastorizzato così che si possa conservare al meglio. Non vengono aggiunti conservanti.

Nettare Fragola

Più denso di un classico succo, è un concentrato di polpa di fragola al 65% ottenuto dalla coltivazione delle nostre fragole della Valdichiana piante rifiorenti dagli elevati contenuti zuccherini.

Nettare Pera

Il nettare di pera, è il succo che si ottiene dalla spremitura del frutto separando la polpa, a cui vengono aggiunti solamente acqua e zucchero, per renderne il gusto e la consistenza più gradevoli.



Borgunto

Nettare

Pesca - Mela - Fragola - Pera

200 ml

Nettare Pesca/Mela/Fragola/Pera	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100ml
Energia		42 kcal 175 kJ
Grassi		0,047 g
di cui acidi grassi saturi		0,004 g
Carboidrati		9,82 g
di cui zuccheri		9,44 g
Proteine		0,3 g
Sale		0,004 g
Fibre		0,7 g

bottiglia	prezzo	spedizione
1	3,50 €	8 €
6	19 €	inclusa
12	36 €	inclusa
18	51 €	inclusa
24	63 €	inclusa
30	73 €	inclusa
36	80 €	inclusa



La Pasta dei Coltivatori Toscani

La pasta dei Coltivatori Toscani è nuova e antica allo stesso tempo: possiede un'anima genuina, legata al territorio, ma è prodotta e commercializzata in modo efficiente e moderno. Il suo scopo è contribuire a recuperare il dialogo diretto tra coltivatore e consumatore: un rapporto fatto di condivisione di valori forti, quali il rispetto dell'ambiente, la tutela della tradizione, la genuinità dei prodotti; un dialogo sano e autentico, che trova nella nostra pasta un gustoso punto d'incontro, capace di mettere tutti d'accordo.

Borgunto

La pasta dei Coltivatori Toscani

500 gr

La pasta dei Coltivatori Toscani	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100g
Energia		360 kcal
		1526 kJ
Grassi		1,4 g
	di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati		73 g
	di cui zuccheri	1,7 g
Proteine		12 g
Sale		0,04 g

bottiglia	prezzo	spedizione
1	2 €	8 €
6	11 €	inclusa
12	21 €	inclusa
18	29 €	inclusa
24	36 €	inclusa
30	42 €	inclusa
36	53 €	inclusa



Ribollita Toscana

Scopri tutta la tradizione toscana in un comodo vasetto grazie alla Ribollita Toscana Borgunto, un piatto genuino e saporito, preparato con autentico pane toscano, fagioli, e verdure fresche di prima qualità. Ricca di gusto e nutrimento, questa zuppa è un'esplosione di sapori genuini che racconta la storia e la cultura toscana. Ideale per chi cerca un pasto sano e gustoso, la nostra ribollita è pronta da gustare, perfetta per riscaldare il cuore e appagare il palato in ogni stagione. Assapora l'autenticità della cucina toscana comodamente a casa tua.



Borgunto Ribollita Toscana

Ingredienti: Pane toscano, Fagioli, Cavolo Nero, Zucca, Cipolla, Sedano, Carota, Cavolo Cappuccio, Bietola, Aglio, Porro, Olio EVO, Sale, Pomodoro.

Allergeni: Glutine, Sedano

Peso netto: 280 g

Ribollita Toscana	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100g
Energia		180 kcal
		755 kJ
Grassi		10,40 g
	di cui acidi grassi saturi	1,40 g
Carboidrati		18,3 g
	di cui zuccheri	1,3 g
Proteine		4,5 g
Sale		2,3 g

vasetto	prezzo	spedizione
1	9 €	8 €
6	50 €	inclusa
12	95 €	inclusa
18	132 €	inclusa
24	164 €	inclusa
30	189 €	inclusa
36	207 €	inclusa



Pappa al Pomodoro

Esplora l'essenza della tradizione culinaria toscana con la nostra Pappa al Pomodoro Borgunto, un piatto che combina semplicità e gusto in un connubio di sapori. Questo piatto è una celebrazione della cucina contadina toscana e della sua capacità di trasformare ingredienti semplici in un capolavoro di gusto. La Pappa al Pomodoro Borgunto è densa, ricca e profumata, perfetta per chi cerca un comfort food genuino e nutriente. Preparata secondo la ricetta tradizionale, è ideale per aggiungere un tocco di autenticità alla tua tavola in qualsiasi stagione. Ogni cucchiaino è un viaggio nei sapori genuini della Toscana, portando con sé la calda ospitalità e la passione per il buon cibo che caratterizzano questa splendida regione.



Borgunto Pappa al Pomodoro

Ingredienti: Passata di pomodoro, Pane Toscano, cipolla, olio EVO, sale, aglio.

Allergeni: Glutine

Peso netto: 200 g

Pappa al Pomodoro	Informazioni Nutrizionali	Valori medi per 100g
Energia		62 kcal
		261 kJ
Grassi		2,5 g
	di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati		6,8 g
	di cui zuccheri	3,0 g
Proteine		2,3 g
Sale		0,67 g

vasetto	prezzo	spedizione
1	9 €	8 €
6	50 €	inclusa
12	95 €	inclusa
18	132 €	inclusa
24	164 €	inclusa
30	189 €	inclusa
36	207 €	inclusa



BORG'UNTO

borguntostyle@gmail.com • www.borgunto.com • Whatsapp • Amazon

