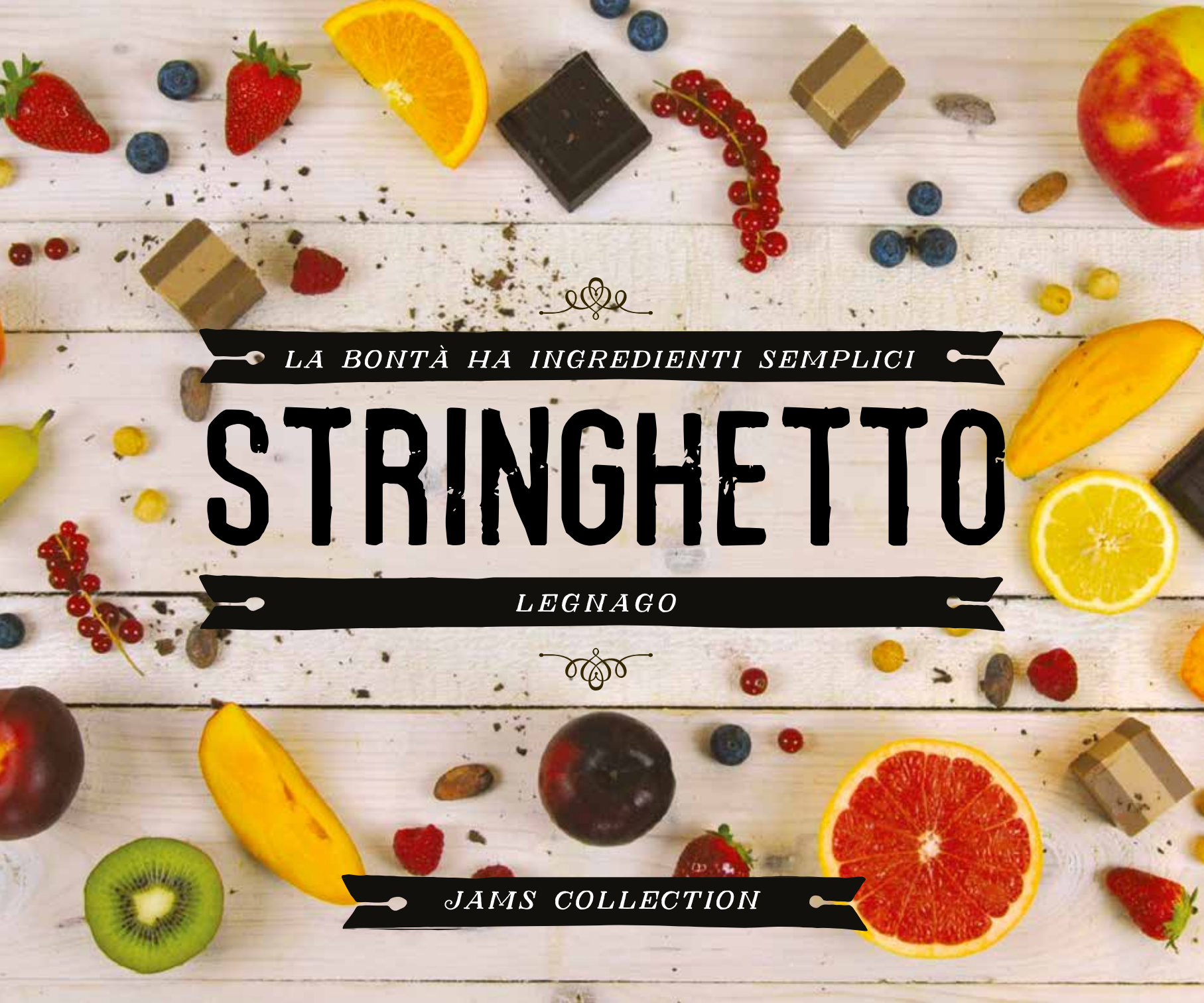




LA BONTÀ HA INGREDIENTI SEMPLICI

STRINGHETTO

LEGNAGO

JAMS COLLECTION

*La terra dà i suoi frutti.
Noi li trasformiamo.*

*The earth gives us its fruit.
We transform it.*

Stringhetto Tuttafrutta
jams collection

- 4 storia / history
- 10 produzione / production
- 12 tuttafrutta / jams
- 24 abbinabili / sweet chutneys

Tutto iniziò più di trent'anni fa...

It all began more than 30 years ago.



Siamo nella bassa veronese, precisamente a Porto di Legnago, in provincia di Verona.

La storia di questa impresa coincide con la storia di una famiglia. La storia di un padre e dei suoi figli. Di un padre che più di trent'anni fa, grazie alla sua caparbia e determinazione, abbandona il lavoro di agricoltore, e apre il suo primo negozio di frutta e verdura, con Antonella, sua moglie e sua fidata compagna anche nel lavoro.

In breve tempo la vita si fa. A soli 26 anni Fabrizio è imprenditore, marito, padre.

Tra duro lavoro, sveglie che suonano alle tre del mattino e tanti sacrifici, crescono i figli e col tempo imparano i segreti di un mestiere che sin dall'inizio sanno farà parte delle loro vite.

Il primogenito Cristian ora gestisce il negozio in via Lungadige Scrami, mentre il secondogenito, Stefano insieme al padre e alla madre, gestisce l'azienda divenuta un centro di produzione.

The story of this company develops alongside that of the family. Fabrizio, the father, gives up his job as a farmer to open a greengrocer's with Antonella, his wife and inseparable companion.

At the young age of 26 years old, Fabrizio is already a businessman, husband and father; there is a lot of hard work, early starts and sacrifices. As the children grow up they learn the secrets of the trade they know will become a part of their lives.

Cristian, the eldest son, runs the shop in Legnago, while the second son, Stefano, with his father and mother, runs the company as it becomes a production site.

Nel 2000, l'azienda si evolve trasformandosi in un laboratorio di eccellenza nella produzione artigianale di confetture.

Stefano is only 18 years old, in the year 2000, when he begins to create an innovative product thus branching out into jam-making.

Artefice di questa trasformazione è il secondogenito della famiglia, Stefano, che appena diciottenne sperimenta da autodidatta la creazione di un prodotto innovativo, una linea di 40 gusti di confetture senza pectina, senza conservanti, senza saccarosio aggiunti.

In casa Stringhetto la creatività è una pratica quotidiana: ecco che nel 2006, accanto alle confetture, Stefano si cimenta con successo nella lavorazione artigianale di cioccolato: da qui nascono le spalmabili e altri articoli tra i quali il cremino, punta di diamante di tutta la produzione.

He develops a superior line of 40 jam flavors containing zero pectin, zero preservatives and zero sucrose.

At Stringhetto srl creativity is what we excel at. In 2006 Stefano successfully develops a line of chocolates, then twelve chocolate spread flavors and cremino, a specialty chocolate and the jewel in our crown.



«Tutto quello che so, l’ho imparato sul campo e non ci ho messo un giorno, ma ben dieci anni. Tuttora sono in fase di studio e ricerca.»

«Everything I know, I have learned in the field and I did not take me a day, but a long ten years. Even now I am in the study and research phase.»



Dietro ad ogni prodotto artigianale c'è una profonda conoscenza degli ingredienti utilizzati, dei loro comportamenti e di ciò che accade se si prova a mescolarli insieme.

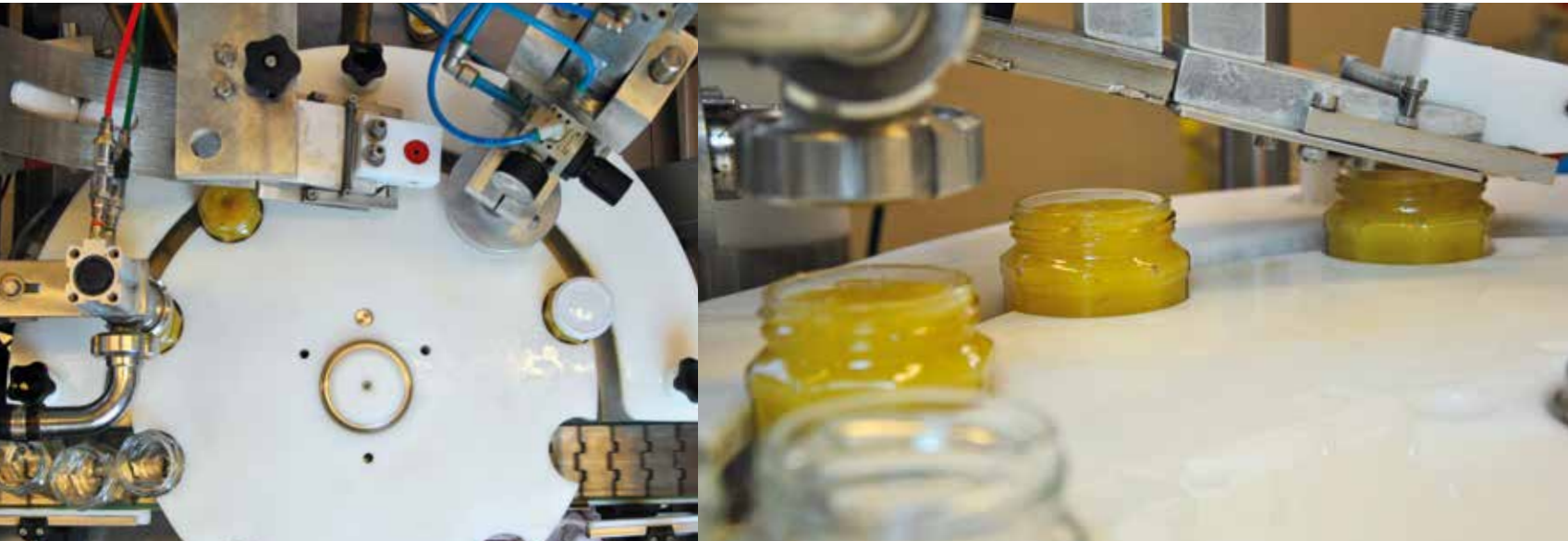
Ci vuole testa, tempo, pazienza, convinzione e tante ore di lavoro e di studio per poter diventare degli artigiani, artigiani della dolcezza. Sono queste le caratteristiche che rendono unici e insostituibili i prodotti Stringhetto.

L'azienda è da sempre aperta all'innovazione, ma non ha mai dimenticato le sue origini. Ecco perché nel 2013 decide di completare la filiera produttiva e di dedicarsi personalmente alla coltivazione di more, zucche, mele cotogne e fichi. Questo passo si può definire un ritorno alle origini, a quello che un tempo era stato il lavoro di Fabrizio e del nonno Francesco.

Behind every product there is knowledge of the ingredients and what happens if we try to mix them together.

Intelligence, time, patience, conviction and many hours of work and study are necessary to become expert artisans of sweetness. At Stringhetto srl we put the work of our minds, hearts and hands into our products, from jam to chocolate, making them unique and irreplaceable.

Stringhetto srl is open to innovation but does not forget its origins. For this reason it decides to complete the production chain by entering into the cultivation of blackberries, figs, pumpkins and quince. This step brings us back to the work of Fabrizio and grandfather Francesco.

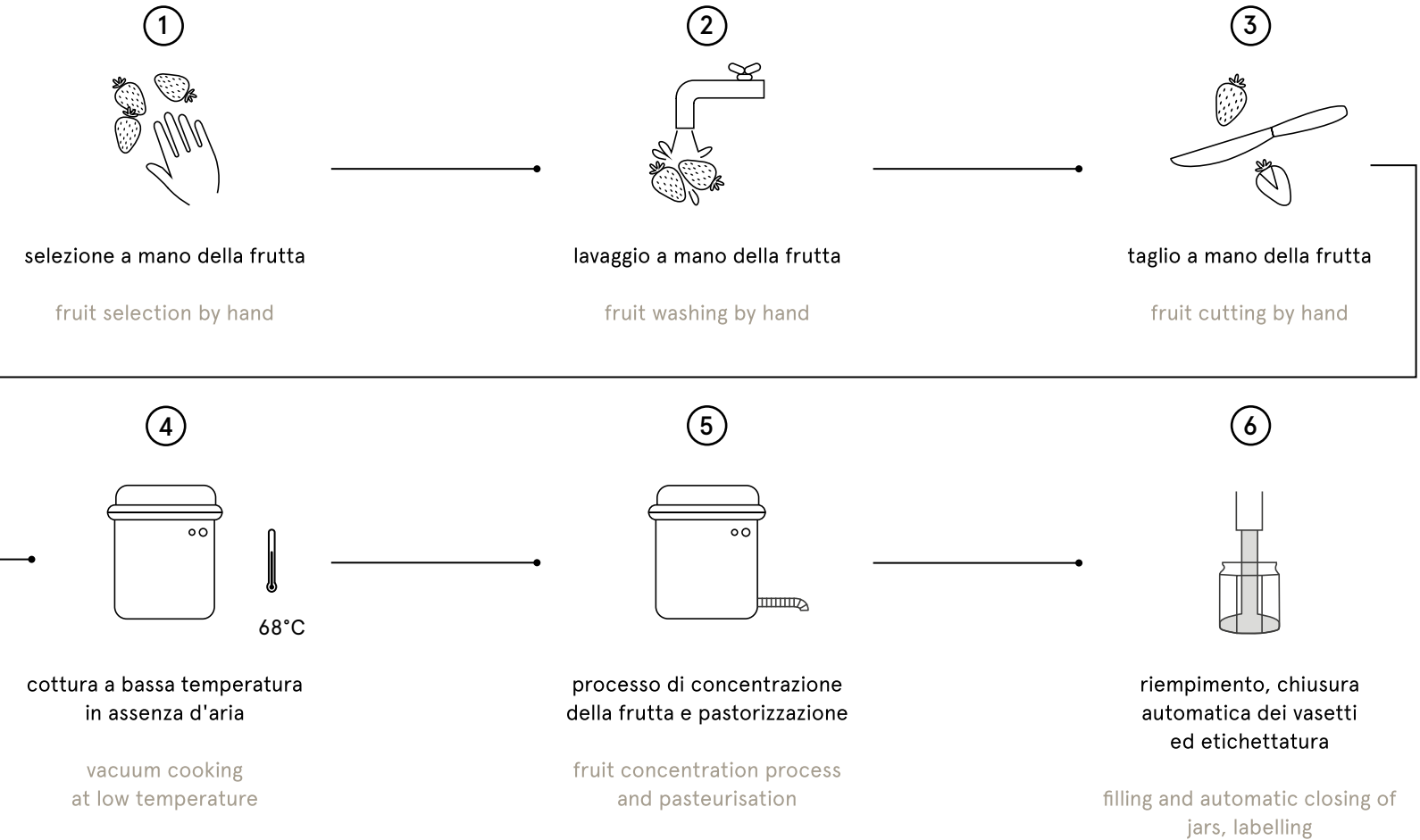


IL PROCESSO PRODUTTIVO

Per addensare il prodotto, invece di ricorrere a gelificanti o altri addensanti, utilizziamo semplicemente più frutta. Ciò significa che, per produrre 1000 g di confettura, utilizziamo come minimo 1100 g di frutta. Inoltre, la cottura a bassa temperatura e in assenza d'aria mantiene inalterate tutte le caratteristiche della frutta: sapore, colore, contenuto di vitamine e sali minerali. Tutto ciò rende uniche e speciali le nostre confetture.

PRODUCTION PROCESS

Instead of using jelling agents or other thickeners, we simply use more fruit to thicken our jams. This means that to produce 1000 grams of jam we use well over 1100 grams of fruit. Furthermore, the low temperature and vacuum cooking method maintains unaltered all the characteristics of the fruits: flavor, color, vitamin and mineral contents. All of this makes our jam unique and special.



Tuttafrutta / jams



ALBICOCCA

ingredienti: albicocche, fruttosio
frutta utilizzata: 1500 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



AMARENA

ingredienti: amarene, mele, fruttosio
frutta utilizzata: 1600 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



ANANAS

ingredienti: ananas, fruttosio
frutta utilizzata: 1800 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



ANANAS E ARANCIA

ingredienti: ananas, arance, fruttosio
frutta utilizzata: 1600 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g

APRICOT

ingredients: apricots, fructose
weight of fruit used: 1500 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

BLACK CHERRY

ingredients: black cherries, apples,
fructose
weight of fruit used: 1600 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

PINEAPPLE

ingredients: pineapple, fructose
weight of fruit used: 1800 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

PINEAPPLE AND ORANGE

ingredients: pineapple, oranges,
fructose
weight of fruit used: 1600 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g



ANANAS E LIMES
ingredienti: ananas, fruttosio, limes
frutta utilizzata: 1800 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



ANANAS E ZENZERO
ingredienti: ananas, fruttosio, zenzero
frutta utilizzata: 1800 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



ARANCIA
ingredienti: arance, fruttosio
frutta utilizzata: 1200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



ARANCIA E CAROTA
ingredienti: arance, carote, fruttosio
frutta utilizzata: 1200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



CILIEGIA
ingredienti: ciliegie, mele, fruttosio
frutta utilizzata: 1500 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



FICO E ZENZERO
ingredienti: fichi, fruttosio, zenzero
frutta utilizzata: 1800 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g
**prodotto coltivato da Stringhetto*



FRAGOLA
ingredienti: fragole, mele, fruttosio
frutta utilizzata: 2200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



KIWI
ingredienti: kiwi, fruttosio
frutta utilizzata: 1500 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g

PINEAPPLE AND LIMES
ingredients: pineapple, fructose, limes
weight of fruit used: 1800 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

PINEAPPLE AND GINGER
ingredients: pineapple, fructose,
ginger
weight of fruit used: 1800 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

ORANGE
ingredients: oranges, fructose
weight of fruit used: 1200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

ORANGE AND CARROT
ingredients: oranges, carrots,
fructose
weight of fruit used: 1200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

CHERRY
ingredients: cherries, apples, fructose
weight of fruit used: 1500 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

FIG AND GINGER
ingredients: figs, fructose, ginger
weight of fruit used: 1800 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g
**fruit grown by Stringhetto*

STRAWBERRY
ingredients: strawberries, apples,
fructose
weight of fruit used: 2200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

KIWI
ingredients: kiwi, fructose
weight of fruit used: 1500 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g



LAMPONE
ingredienti: lamponi, mele, fruttosio
frutta utilizzata: 2200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



LIMONE
ingredienti: limoni, fruttosio
frutta utilizzata: 1200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



MANGO
ingredienti: mango, fruttosio
frutta utilizzata: 1500 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



MARRONATA
ingredienti: castagne, fruttosio
frutta utilizzata: 1000 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



MELA E BANANA
ingredienti: mele, banane, fruttosio
frutta utilizzata: 1500 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



MELA E LIMONE
ingredienti: mele, limoni, fruttosio
frutta utilizzata: 1500 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



MELA E ZENZERO
ingredienti: mele, fruttosio, zenzero
frutta utilizzata: 1500 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



MELONE E LIMES
ingredienti: meloni, fruttosio, limes
frutta utilizzata: 2200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g

RASPBERRY
ingredients: raspberries, apples,
fructose
weight of fruit used: 2200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

LEMON
ingredients: lemons, fructose
weight of fruit used: 1200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

MANGO
ingredients: mango, fructose
weight of fruit used: 1500 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

CHESTNUT CREAM
ingredients: chestnut, fructose
weight of fruit used: 1000 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

APPLE AND BANANA
ingredients: apples, bananas, fructose
weight of fruit used: 1500 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

APPLE AND LEMON
ingredients: apples, lemons, fructose
weight of fruit used: 1500 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

APPLE AND GINGER
ingredients: apples, fructose, ginger
weight of fruit used: 1500 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

MELON AND LIMES
ingredients: melons, fructose, limes
weight of fruit used: 2200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g



MIRTILLO ROSSO
ingredienti: mirtilli rossi, mele,
fruttosio
frutta utilizzata: 2200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g

CRANBERRY
ingredients: cranberries, apples,
fructose
weight of fruit used: 2200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g



MIRTILLO NERO
ingredienti: mirtilli neri, mele,
fruttosio
frutta utilizzata: 2200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g

BLUEBERRY
ingredients: blueberries, apples,
fructose
weight of fruit used: 2200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g



MISTO BOSCO
ingredienti: more, fragole, mirtilli,
lamponi, mele, fruttosio
frutta utilizzata: 2200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g

MIXED BERRIES
ingredients: blackberries, strawberries,
blueberries, raspberries, apples,
fructose
weight of fruit used: 2200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g



PERA
ingredienti: pere, fruttosio
frutta utilizzata: 1500 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g

PEAR
ingredients: pears, fructose
weight of fruit used: 1500 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g



PERA E NOCE
ingredienti: pere, fruttosio, *NOCI*
frutta utilizzata: 1500 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g

PEAR AND WALNUT
ingredients: pears, fructose,
WALNUTS
weight of fruit used: 1500 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g



PESCA
ingredienti: pesche, fruttosio
frutta utilizzata: 1800 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g

PEACH
ingredients: peaches, fructose
weight of fruit used: 1800 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g



**POMODORO E SCORZA
D'ARANCIA**
ingredienti: pomodori, arance,
fruttosio
frutta utilizzata: 1900 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g

TOMATO AND ORANGE PEEL
ingredients: tomatoes, oranges,
fructose
weight of fruit used: 1900 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g



POMPELMO ROSA
ingredienti: pompelmi, fruttosio
frutta utilizzata: 1300 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g

PINK GRAPEFRUIT
ingredients: grapefruit, fructose
weight of fruit used: 1300 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g



PRUGNA
ingredienti: prugne, fruttosio
frutta utilizzata: 1700 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



RABARBARO
ingredienti: rabarbaro, fruttosio
frutta utilizzata: 1500 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



ROSA CANINA
ingredienti: rosa canina, fruttosio
frutta utilizzata: 1500 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



RIBES NERO
ingredienti: ribes nero, mele,
fruttosio
frutta utilizzata: 2200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



RIBES ROSSO
ingredienti: ribes rosso, mele,
fruttosio
frutta utilizzata: 2200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



SAMBUCO
ingredienti: sambuco, mele, fruttosio
frutta utilizzata: 1900 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



TROPICALE
ingredienti: arance, ananas, mango,
kiwi, lime, fruttosio
frutta utilizzata: 1700 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g



UVA SPINA
ingredienti: uva spina, fruttosio
frutta utilizzata: 1900 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g

PLUM
ingredients: plums, fructose
weight of fruit used: 1700 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

RHUBARB
ingredients: rhubarb, fructose
weight of fruit used: 1500 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

ROSE HIP
ingredients: rose hip, fructose
weight of fruit used: 1500 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

BLACK CURRANT
ingredients: black currant, apples,
fructose
weight of fruit used: 2200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

RED CURRANT
ingredients: red currant, apples,
fructose
weight of fruit used: 2200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

ELDER BERRY
ingredients: elder berry, apples,
fructose
weight of fruit used: 1900 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

TROPICAL
ingredients: oranges, pineapple,
mango, kiwi, limes, fructose
weight of fruit used: 1700 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g

GOOSEBERRY
ingredients: gooseberry, fructose
weight of fruit used: 1900 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g



COTOGNATA
ingredienti: mele e pere cotogne,
fruttosio
frutta utilizzata: 1200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g
**prodotto coltivato da Stringhetto*

QUINCE
ingredients: quinces, fructose
weight of fruit used: 1200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g
**fruit grown by Stringhetto*



FICO
ingredienti: fichi, fruttosio
frutta utilizzata: 1800 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g
**prodotto coltivato da Stringhetto*

FIG
ingredients: figs, fructose
weight of fruit used: 1800 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g
**fruit grown by Stringhetto*



MORA
ingredienti: more, mele, fruttosio
frutta utilizzata: 2200 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g
**prodotto coltivato da Stringhetto*

BLACKBERRY
ingredients: blackberry, apples,
fructose
weight of fruit used: 2200 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g
**fruit grown by Stringhetto*



ZUCCA E ZENZERO
ingredienti: zucca, fruttosio, zenzero
frutta utilizzata: 1300 g su 1000 g di
prodotto finito
peso: 240 g
**prodotto coltivato da Stringhetto*

PUMPKIN AND GINGER
ingredients: pumpkins, fructose, ginger
weight of fruit used: 1300 g for every
1000 g of finished product
weight: 240 g
**fruit grown by Stringhetto*



Le abbinabili / sweet chutneys

LE ABBINABILI / SWEET CHUTNEYS



ANANAS CON ROSMARINO

ingredienti: ananas, fruttosio,
rosmarino
peso: 110 g

PINEAPPLE WITH ROSEMARY

ingredients: pineapple, fructose,
rosemary
weight: 110 g



CIPOLLA ROSSA CON ARANCIA

ingredienti: cipolle rosse, arance,
fruttosio
peso: 110 g

RED ONION WITH ORANGE

ingredients: red onions, oranges,
fructose
weight: 110 g



PEPERONCINO PICCANTE

ingredienti: peperoncini piccanti,
peperoni rossi, fruttosio
peso: 110 g

HOT PEPPER

ingredients: hot peppers,
red peppers, fructose
weight: 110 g



PEPERONE GIALLO CON MENTA

ingredienti: peperoni gialli, fruttosio,
menta fresca
peso: 110 g

YELLOW PEPPER WITH MINT

ingredients: yellow peppers,
fructose, fresh mint
weight: 110 g



PEPERONE ROSSO CON CANNELLA

ingredienti: peperoni rossi, fruttosio,
cannella
peso: 110 g

RED PEPPER WITH CINNAMON

ingredients: red peppers, fructose,
cinnamon
weight: 110 g



POMODORO VERDE CON CLEMENTINA

ingredienti: pomodori verdi,
fruttosio, clementine
peso: 110 g

GREEN TOMATO WITH CLEMENTINE

ingredients: green tomatoes,
fructose, clementines
weight: 110 g



RADICCHIO ROSSO

ingredienti: radicchio rosso,
fruttosio, aceto
peso: 110 g

RADICCHIO

ingredients: radicchio, fructose,
vinegar
weight: 110 g





STRINGHETTO

via Lungadige Scrami, 4, 37045 - Legnago (VR)

tel. +39 0442 20833

fax. +39 0442 626273

frutta@tuttafrutta.it

www.tuttafrutta.it

 Stringhetto Tuttafrutta