UMBRIA

FARM EXPERIENCE

CATALOGO PRODOTTI
NATALE 2024

WWW.UMBRIAFARMEXPERIENCE.IT | UFE S.R.L. - CITTA' DI CASTELLO, PG, ITALY | TEL. +39 353 4484211

COME ORDINARE

È possibile ordinare i nostri prodotti tramite e-mail o telefono.

CONTATTI

E-mail:
info@umbriafarmexperience.it
Telefono: 3534484211

METODI DI PAGAMENTO

Pay Pal
Bonifico bancario

In casi particolari e/o a fronte di nuova clientela, l'azienda si riserva di concordare forme di pagamento diverse.

-5% DI SCONTO PER ORDINI CONFERMATI ENTRO IL 30/09/24

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

In base alle vostre esigenze provvederemo alla composizione dei vostri doni in maniera completamente personalizzata.

SPEDIZIONI E SPESE DI TRASPORTO
Le modalità di spedizione e le spese di trasporto in Italia verranno concordate e quotate in base alle specifiche richieste del Cliente. Tutte le confezioni sono inserite in una robusta scatola di cartone adatta al trasporto ed idonea dal punto di vista igienico-sanitario. Le confezioni sono appositamente imballate per salvaguardare l'integrità dei prodotti contenuti e vengono spedite tramite Corriere Espresso o non.

SERVIZIO SPEDIZIONI AI SINGOLI DESTINATARI
Su richiesta del Cliente, effettuiamo singole consegne con destinazioni diverse dalla sede aziendale, su tutto il territorio nazionale. Il Cliente ha la possibilità di inviarci tramite e-mail, l'elenco dei nominativi a cui effettuare le spedizioni singole.
Per limitare il più possibile giacenze e consegne tardive, è determinante che gli indirizzi trasmessi siano corretti ed abbiano i codici postali aggiornati e non generici. In tutti gli altri casi e in quelli in cui il Cliente non sia in grado di fornirci tempestivamente le necessarie variazioni, UFE s.r.l. non si assume la responsabilità di eventuali ritardi.

PROVE DI CONSEGNA AI SINGOLI DESTINATARI
Il Cliente ha la possibilità di entrare in possesso della copia del bollettino di trasporto firmato dal destinatario o da chi ne fa le veci. I documenti saranno disponibili entro 30 gg. dalla data di consegna e sono da ritenersi prova liberatoria ai fini di ogni contestazione riguardante il pagamento. Il servizio comporta un contributo spese aggiuntivo per ogni documento richiesto.

TERMINI DI CONSEGNA
La consegna viene garantita entro Natale 2024 PER ORDINI PERVENUTI ENTRO IL 10/12/2024 (salvo cause di forza maggiore e correttezza delle informazioni). L'azienda si riserva, d'intesa col Cliente, di sostituire i prodotti eventualmente non più disponibili con altri di pari qualità e valore.

TRATTAMENTO DEI DATI E FATTURAZIONE
Con la presente La informiamo che attraverso l'evasione del Suo ordine, nascerà l'esigenza di trattare i dati da Lei trasmessi in formato elettronico, magnetico e cartaceo. UFE s.r.l. dichiara di essere a norma con le misure di sicurezza previste dalla vigente normativa in ambito di privacy, D.lgs n. 196 del 30 Giugno 2003 come modificato dal D.lgs n. 101 del 10 agosto 2018 e sulla protezione dei dati (GDPR, General Data Protection Regulation - Regolamento UE 2016/679) e richiede pertanto l'autorizzazione a trattare i suddetti dati. Salvo differente richiesta, la fattura verrà trasmessa automaticamente tramite SDI.

Il meglio della tradizione enogastronomica umbra!

Umbria Farm Experience nasce con l'obiettivo di promuovere l'Umbria, cuore verde d'Italia, ed i suoi sapori che da sempre la contraddistinguono. La nostra è la patria della Norcineria, dell'Olio extravergine di oliva e del Vino, ma tante altre sono le eccellenze che troverete in questo catalogo.
Ognuna di esse è frutto delle sapienti mani dei nostri produttori che, come dei veri e propri artigiani del sapore, riescono a trasmettere nei loro prodotti anni di esperienza e tradizioni tramandate di generazione in generazione.

Quale migliore occasione del Natale per poter condividere con gli altri prodotti di prima qualità, buoni e sani.

Buon Appetito

UMBRIA
FARM EXPERIENCE

Perchè sceglierci!

PRODOTTI

Selezioniamo i vari prodotti a catalogo in base a quelle che sono le esigenze della tua azienda.

CONFEZIONI

Scegliamo le confezioni più adatte alle vostre richieste, inserendo all'interno del pacco l'eventuale oggettistica promozionale, fornita dall' azienda stessa.

SPEDIZIONI

Spediamo in tutta Italia, effettuando anche spedizioni separate ai singoli destinatari.

La Nostra Filosofia

MATERIE PRIME DEL TERRITORIO

Tutti i prodotti all'interno di questo catalogo sono a km0 e nascono esclusivamente all'interno dei confini della nostra regione!

LAVORAZIONE ARTIGIANALE

Le sapienti mani dei nostri produttori riescono a creare prodotti unici e di qualità.

PUREZZA DEL PRODOTTO

Ove possibile, cerchiamo di prediligere prodotti senza coloranti e conservanti, e derivanti da agricoltura biologica.

BOX 2024

Box tematiche in robusto cartone, ideali per contenere i vostri gustosi doni, presentati in modo elegante e raffinato.

Product 137664S

BAULOTTO

Dimensioni disponibili

330x250x390

Non idoneo ad essere spedito.
Ideale per la consegna a mano.

Product 137669S - 137671S

SCATOLA CON CORDINI

Dimensioni disponibili

210x210x210
280x200x350

Ideale per la consegna a mano e per essere spedito.

Product 137665S - 137666S

CESTO INCOLLATO

Dimensioni disponibili
350x260x70
400x300x120

Non idoneo ad essere spedito.
Ideale per la consegna a mano.

SPECIALITA' AL TARTUFO

SELEZIONE DI PRODOTTI AI PROFUMI DEL BOSCO

Product SL001 Product SL002

SALSA TARTUFATA

Formato: 80 gr - 180 gr

Salsa adatta per condire primi piatti, tartine, bruschette e per accompagnare carni. Si può usare al naturale o in aggiunta a panna o maionese.

Product SL005 Product SL006

SALSA BIANCA AL TARTUFO

Formato: 80 gr - 180 gr

La Salsa Bianca al tartufo è preparata con il miglior Tartufo Bianchetto Italiano. La salsa è cremosa e spalmabile ed è adatta per tartine, primi piatti, frittate, carne e anche per sformati di verdura e paste ripiene

---

Product SL022

SALSA DI FEGATINI

Formato: 180 gr

Un profumo intenso, avvolgente e appetitoso per una salsa da spalmare sul pane abbrustolito e, da tradizione, appena bagnato nel brodo di cappone. L'ingrediente ideale per un tradizionale antipasto umbro

---

Product SL015 Product SL016

CREMA DI FUNGHI PORCINI

Formato: 80 gr - 180 gr

La crema di funghi porcini è cremosa e spalmabile ed è adatta per tartine, primi piatti, frittate e carne ma anche per sformati di verdura e paste ripiene.

Product MS002

FUNGHI PORCINI SECCHI

Formato: 30 gr

Abbiamo selezionato i migliori porcini per portare il profumo dell'Umbria nelle vostre case. I nostri porcini essiccati sono perfetti per arricchire primi piatti, secondi di carne, vellutate e omelette

---

Product OW001

OLIO AL TARTUFO BIANCO

Formato: 55 ml

Olio aromatizzato al tartufo preparato con il miglior olio extra vergine di oliva. Poche gocce per donare un inconfondibile sapore ai tuoi piatti.

Product PA001

SPECIALITA' AL TARTUFO

Formato: 250 gr

Semole e uova italiane sono alla base di questa pasta arricchita dal sapore inconfondibile del Tartufo, lavorata con cura artigianale ed essiccata per ben 24 ore.

Product PA002

SPECIALITA' AI FUNGHI PORCINI

Formato: 250 gr

Semole e uova italiane sono alla base di questa pasta arricchita dal sapore inconfondibile del Fungo Porcino.

Il Tartufo

Per un regalo decisamente prezioso, il Tartufo è certamente il nostro gioiello più importante.

I tartufai di nostra fiducia raccolgono per noi il Tartufo Bianco (Tuber Magnatum) ed il Tartufo Nero (Tuber Uncinatum).

PRODOTTI DELLA TERRA

Product CBLE01

CECI BIOLOGICI

Formato: 400 gr

Ricchi di proteine e fibre, questi ceci biologici sono ideali per le classiche zuppe, minestre o insalate di qualità. Ma anche per la preparazione di piatti più particolari come polpette o cotolette di ceci, vellutata, chips di ceci, ceci tonnati.

Product CBLE05

LENTICCHIE BIOLOGICHE

Formato: 400 gr

Il legume più antico mai coltivato: piccole e colorate, gustose e saporite, le lenticchie biologiche sono un integratore perfetto di proteine, ferro e fibre, che vale loro l'appellativo di "carne dei poveri".

Product CBC003

FARRO DECORTICATO BIOLOGICO

Formato: 400 gr

Specie di cereale molto antica, il farro è povero di aminoacidi essenziali, ed è invece molto ricco di fibre, vitamine e sali minerali. Ottimo nelle zuppe o come insalata abbinato con verdure di stagione.

Pasta Biologica

La classica pasta di grano duro, per chi ama il sapore più tradizionale senza rinunciare a sicurezza e ricchezza della pasta biologica.

CASERECCE

Formato: 500 gr

Product CLPA02

MACCHERONCINI

Formato: 500 gr

Product CLPA01

TAGLIATELLE

Formato: 500 gr

Product CLPA03

STRINGOZZI

Formati: 500 gr

Product CLPA04

Pasta all'Uovo

Product PA003 PA004 PA005 PA006

TAGLIATELLE E TAGLIATELLINE

Formato: 250 gr - 500 gr

Una porosità e gusto unici dati dalla speciale preparazione al 33% di uova.

Product PA008

PAPPARDELLE

Formato: 500 gr

Una porosità e gusto unici dati dalla speciale preparazione al 33% di uova.

Farina Biologica

GRANO TENERO TIPO 2

Formato: 1 KG

Product CLTE01

GRANO TENERO INTEGRALE

Formato: 1 KG

Product CLTE02

GRANOTURCO

Formato: 500 gr

Product CLGT01

L'OLIO

Product FE001 - FE002 - FE003

OLIO EVO CLASSICO IN BOTTIGLIA

Formato: 250 ml - 500 ml - 750 ml

I Fenicotteri è un'azienda agricola tradizionale, situata a Montecastello di Vibio, la cui attività più importante oltre alla produzione di vino è quella dell'olio extravergine. La stessa cura e filosofia del terroir che adottano in vigna è dedicata all'uliveto e all'oro liquido che vi si produce.

La loro campagna ospita 1.200 piante delle varietà tipiche Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino e Dolce Agogia a cui è stata aggiunta la FS-17 nota come "La Favolosa", derivata dalla cultivar Frantoio.

Le drupe ben custodite dopo la raccolta vengono lavorate entro 24 ore per salvaguardare le componenti aromatiche e fenoliche.

L'extravergine che se ne ricava è un pregiato blend dai profumi intensi e raffinati fruttati e vegetali, che racchiude in sé la tradizione di una terra dove l'olio ha radici antiche ed è parte integrante della cultura del luogo.

SALUMI & FORMAGGI

Product FZ001A - FZ001

SALAME PERUGINO

Formato: 250 gr - 500 gr

Classico salame umbro dalla macinatura media, privo di conservanti e coloranti, dal sapore deciso grazie alla presenza di aglio e pepe nero in grani.

Product FZ009A - FZ009

SALSICCE SECCHE

Formato: 350 gr - 500 gr

Le salsicce secche sono un salume ottenuto da polpa sceltissima di coscia suina, macinata a grana grossa, aromatizzata con sale, pepe e aglio e insaccata in budello naturale di maiale. Prive di conservanti e di coloranti.

Product FZ010

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Formato: 900 gr

Il prosciutto crudo stagionato, naturale, senza aggiunta di conservanti e coloranti, viene trasformato aggiungendo alla carne soltanto la giusta quantità di sale, il resto lo fa la lenta ed attenta stagionatura.

Product FZ011

CAPOCOLLO

Formato: 800 gr

Dal perfetto equilibrio tra la parte grassa e quella magra, equilibrio che gli conferisce morbidezza e scioglievolezza in bocca, il capocollo è perfetto come antipasto nel più classico dei taglieri e accompagnato anche da un buon formaggio.

Product FZ012

LONZINO

Formato: 800 gr

Lonza artigianale realizzata con la sola aggiunta di aromi naturali come sale, pepe e aglio. Inoltre, è l'ideale per sfiziosi antipasti e aperitivi o per un ottima merenda con pane o focaccia.

Product FZ016

PANCETTA ARROTOLATA

Formato: 800 gr

La carne fresca del pancettone viene rifilata accuratamente e cosparsa di sale, pepe e aromi. Viene arrotolata mantenendo le spezie al suo interno. Tutta la lavorazione viene realizzata a mano.

I Formaggi

Product FP001 - FP002

PECORINO FRESCO

Formato: 250 gr - 500 gr

Pasta bianca e morbida con leggera occhiatura. Sapore intenso ma delicato, non piccante. Perfetto da accostare a vini bianchi e rossi, mostarde e frutta fresca.

Product FP003 - FP004

PECORINO SEMISTAGIONATO

Formato: 250 gr - 500 gr

Pasta bianca tendente al paglierino e compatta, liscia e friabile. Sapore intenso e gustoso, che, con l'avanzare della stagionatura, ricorda i profumi intensi dei pascoli e del fieno.

Product FP005 - FP006

PECORINO AFFINATO IN FOGLIE DI NOCE

Formato: 250 gr - 500 gr

Ottenuto da una produzione artigianale, disponibile in quantità limitate, questo pecorino viene preparato con latte fresco di pecora ed affinato sotto foglie di noce, come da antiche tradizioni, assorbendone così tutti i sentori.

MIELE & MARMELLATE

Product TJMF02 - TJMF03

MIELE DI MILLEFIORI

Formato: 40 gr -250 gr

Ottenuto da una moltitudine di fiori presenti nelle verdi colline umbre, ha colore e sapore intensi e ricchi, tipici del miele, che possono variare a seconda delle stagioni e del nettare dei fiori con cui è stato prodotto.

Product TJMM02 - TJMM03

MIELE DI MILLEFIORI DI MONTAGNA

Formato: 40 gr -250 gr

Raccolto al di sopra dei 750 mt slm, questo prodotto dell'apicoltura cattura la bellezza e la diversità della natura selvaggia, grazie alla varietà di fiori selvatici e piante che prosperano in questo ambiente incontaminato.

Product TJMC02 - TJMC03

MIELE DI CORIANDOLO

Formato: 40 gr -250 gr

Il miele di coriandolo viene considerato raro e pregiato. Quando è liquido presenta un colore sfumato che va dal dorato all'arancione, mentre una volta cristallizzato, passa a tonalità quasi perlate.

Product TJMCA2 - TJMCA3

MIELE DI CASTAGNO

Formato: 40 gr -250 gr

Dal colore ambrato, scuro e un sapore deciso, tale miele si presenta amaro, con note aromatiche e sentori di legno. Ha una consistenza piuttosto liquida e non cristallizza facilmente.

Product MI001 - MI002 - MI003 - MI004

CONFETTURA DI MORE/ FRUTTI DI BOSCO

Formato: 100 gr - 450 gr

Tali confetture hanno un sapore unico e inconfondibile, merito degli ingredienti presi da agricoltura biologica e di un'attenta lavorazione.

Product MI005

CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA DI CANNARA

Formato: 100 gr

La confettura di Cipolle rosse di Cannara è un prodotto particolare che esalta le peculiarità di questa cipolla. Caratterizzata da un aroma inconfondibile e dal colore brillante, ha un sapore intenso e leggermente dolce.

PRODOTTI DA FORNO DOLCI

La passione per la genuinità guida l'attività della Pasticceria Milledolci di Gubbio: ogni prodotto viene realizzato solo dopo una accurata selezione delle materie prime del territorio, così da garantire il meglio quanto a sapore ed autenticità.

Product MD001 - MD002

PANETTONE ARTIGIANALE

Formato: 500 gr -1 KG

Disponibile in gusti vari: Classico, Uvetta Cioccolato, Cioccolato e Rhum, Fichi e Noci, Caffè, Pistacchio, Limone, Frutti Rossi, Caramello salato.

Product MD003- MD004

TORRONE ARTIGIANALE

Formato: 250 gr - 500 gr

Disponibile in gusti vari: Classico Bianco, Bianco ricoperto al cioccolato, Rhum, Caffè, Cioccolato, Frutti di Bosco, Rhum ricoperto di cioccolato, Macedonia (Bianco con canditi e frutta secca).

VINI & SPUMANTI

Product BE002

SPIRIDIONE – COLLI DEL TRASIMENO D.O.C. RISERVA

Formato: 750 ml

Selezione di uve Merlot (100%) con sosta di almeno 18 mesi in Barriques di rovere francese a media tostatura e successivo affinamento in bottiglia.

Product BE001

TOPPOROSSO UMBRIA I.G.T.

Formato: 750 ml

Selezione di uve Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon, dal colore rosso rubino vivace, con riflessi porpora. Al naso spiccano note di frutta a bacca rossa matura, una delicata nota di pepe verde seguita da sentori erbacei e vegetali.

Product BE003

TOPPOBIANCO – UMBRIA I.G.T. BIO

Formato: 750 ml

Grechetto 100% Biologico. Giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdolini. Equilibrato, fresco. vivace, presenta al palato un'elegante e sottile mineralità tipica del suo territorio. Ideale per aperitivi o antipasti.

Product FEV01

VIBIO 2021

Formato: 750 ml

Trebbiano Spoletino 100%. Paglierino luminoso. Incanta per intensità dei toni e originalità; ricorda profumi di cedro e mentuccia, pera, fiori gialli e rosmarino. Ha vivace freschezza, stuzzicante sapidità e chiusura piacevolmente ammandorlata.

Product CD001

FRA SANTO

Formato: 750 ml

Da un mosto di uve leggermente appassite, viene gradualmente alcolizzato, nel corso delle varie fermentazioni che subisce in un anno, fino ad ottenere un giusto grado alcolico senza aggiunta di zuccheri.

Product CD002

QUIPROQUO

Formato: 750 ml

Vino spumante extra dry.
Vino fresco, delicato e fruttato, leggermente aromatico (dalla malvasia) con note agrumate evidenti.

Product BE004

CRISTINA

Formato: 750 ml

Colore paglierino brillante, perlage fine e persistente. Al palato presenta una piacevole freschezza in perfetta sinergia con l'elegante mineralità. Vino spumante di classe per festeggiare ogni occasione importante, ideale da centellinare nei momenti di relax.

Product PA001

NUDO DI PALERNA

Formato: 750 ml

VSQ Brut. Profumo fine ed elegante. Fruttato, con riconoscimenti di ribes e lamponi aciduli, crosta di pane, minerale. Sapore sapido fresco con ritorno dei frutti rossi del bouquet. Da provare con ostriche e crudi di mare, ma anche primi a base di pesce e con il tartufo bianco.

Eccoci qui!

Questi siamo noi, il team di Umbria Farm Experience e alcuni dei produttori che trovate all'interno di questo catalogo. Ci piace l'idea che possiate vedere chi c'è dietro la qualità dei prodotti qui presentati, sinonimo di eccellenza tipica umbra.

Le nostre aziende partner

I Formaggi del Pastore

soc. agr. Collebene
agricoltori dal 1928

IL TRONCO DI JESSE
azienda agricola

BERIOLI
SINCE 1912

TARTUFI BIANCONI
L'intenso profumo dell'Umbria

1921
DONINI

LA PALÈRNA

I FENICOTTERI

fazi
carni&salumi

PASTICCERIA
MD
Milledolci

CAPOCCIA BIO
in campo dal 1923

Attendiamo con piacere le vostre richieste per ideare insieme i vostri gift packs natalizi

CONTATTI

E-mail: info@umbriafarmexperience.it
Telefono: 3534484211

UMBRIA

FARM EXPERIENCE