





la fenice

è un'azienda agricola biologica a conduzione familiare di Vicchio del Mugello, in Toscana. Raccoglie e trasforma il marrone seguendo i metodi di produzione di una tradizione millenaria.

La Fenice is a biological, family-conducted farm located in Vicchio di Mugello, in Tuscany. It hand-picks and transforms chestnuts by following the production methods of a thousand-year old tradition.

il marrone

Il Marrone del Mugello, frutto nobile che fu generoso “pane dei poveri”, porta in sé qualità che ne fanno oggi un prodotto di pregio per i palati più raffinati. Evoca ed esprime pienezza e autenticità per la forma elegante, il colore caldo, il sapore inconfondibile e genuino, ma anche perché sa parlare di boschi incantati, di antichi saperi, di sapori perduti. Arriva oggi sui mercati grazie a competenze maturate nel lungo corso dei secoli.

The marrone of Mugello (peculiar kind of chestnut) is a noble fruit which was used in the past as a substitute for bread by poor people, and contains qualities that make it nowadays a prestigious product for costumers with a refined palate. It evokes and expresses full authenticity for its elegant form, its warm colour, its original and authentic taste, but also because it is capable of narrating enchanted forests, ancient knowledge and lost flavours. Thanks to competences developed thorough the centuries it can nowadays be sold on the global marke.

creme di marroni

Le creme di marroni, sperimentate nel corso degli anni in famiglia per ottenere il risultato ottimale, primeggiano per la percentuale di frutto all'interno e per la bassa presenza di zucchero, propria di una ricetta artigianale semplice e genuina. Ottime come ingrediente per dolci al cucchiaio, per guarnire torte e crostate, a colazione sul pane o nello yogurt. Nella versione solo di marroni si esaltano abbinata a formaggi freschi e ricotta.

Chestnut spread

Chestnut spread were tested for years by our family in order to get the best result. They rate first for percentage of fruit inside the finished product and for the low presence of sugar, proper of an artisanal pure recipe. They are a great ingredient to make desserts, to garnish cakes and tarts, or to have a nice breakfast by putting it on a slice of bread or inside the yoghurt. It's possible to enjoy the marroni-only version paired with fresh cheeses and ricotta

marroni sciroppati

Marroni sgusciati, cotti e immersi in un delicato sciroppo aromatico moderatamente zuccherino. Uno dei modi migliori per assaporare il gusto del marrone durante tutto l'anno. Ottimi da gustare così come sono o per guarnire dolci e per accompagnare antipasti salati.

Marroni in syrup

Shelled, cooked and immersed in a delicate, fragrant, moderately sugary syrup. One of the best ways to taste marroni's flavour all year long. Great to savour as it is or to garnish cakes or accompany salty entrées



crema di marroni
Chestnut spread

ingredienti: marrone del Mugello IGP, zucchero di canna, baccelli di vaniglia.
ingredients: marron* of Mugello IGP, cane sugar, vanilla pods.
GLUTEN FREE

200g



crema di marroni e cacao
Chocolate Chestnut spread

ingredienti: marrone del Mugello IGP, zucchero di canna, cacao.
ingredients: marrone of Mugello IGP, cane sugar, cocoa.
GLUTEN FREE

200g



marroni sciroppati
Marroni in syrup

ingredienti: marrone del Mugello IGP, zucchero di canna.
ingredients: marrone of Mugello IGP, cane sugar.
GLUTEN FREE

200g



molitura a vera pietra naturale

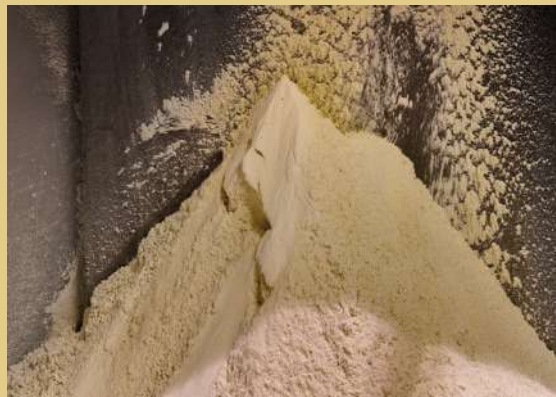
I marroni secchi vengono rigorosamente selezionati e macinati nei nostri mulini di **vera pietra** naturale. L'utilizzo della pietra tradizionale è per la nostra azienda motivo di grande orgoglio e garanzia di alta qualità nel prodotto finito (farina). Le macine a "pietra" moderne, che vanno oggi per la maggiore, sono artificiali agglomerati di smeriglio, selce e magnesite, in aggiunta spesso a resine, additivi e coloranti di vario tipo, assemblati assieme per garantire una produttività e velocità di rotazione esagerate, con una minima manutenzione, a discapito però della ricerca di una qualità superiore, propria

da sempre dei metodi più lenti e artigianali. Le **macine a pietra naturale** sono invece ricavate direttamente da un vero blocco di pietra, estratto in una vera e propria cava. La manutenzione di queste macine — detta **rabbigliatura** — è costante e ha prodotto intere generazioni di esperti scalpellini, che armati di pazienza e martellina tracciano i disegni della macina e ribattono le sue imperfezioni, modellando la pietra per il risultato migliore: una farina fina e ingentilita da una **rotazione lenta** e salubre. Spesso le macine a pietra tradizionale si tramandano di generazione in generazione, da un mugnaio all'altro, nel corso anche di

secoli, fino alla loro completa usura. Ogni macina si distingue per caratteristiche (durezza e porosità) sue proprie, che la rendono speciale per uno specifico seme da macinare (grano tenero, farro, semola, mais, castagne o marroni!). Le macine di vera pietra naturale de La Fenice appartengono alla pietra molare più pregiata che si conosca, la famosa pietra "**La Ferté**", proveniente da La Fertè-sous-Jouarre, una piccola zona a Est di Parigi e dotata di una tempra così dura da renderla storicamente la pietra molare più ricercata dai mugnai di tutta Europa.

Milling in natural, authentic stone

Dried marroni are strictly selected and ground in our mills of authentic, natural stone. Being able to use traditional stones is, for us, a huge honour and it also acts as guarantee of high quality in the finished product (flour). The millstones in modern stone, which today are a vast majority, are artificial conglomerates of emery, flint and magnesite, often mixed with resins, additives and various colourants put together in order to guarantee an exaggerated productivity and speed spin while being low maintenance. In doing so, they lose the research for higher quality which is proper of slower and truly authentic methods. The Millstones in natural stone are instead derived from a real stone block, directly extracted from a true cave. The maintenance of these millstones, called rabbigliatura is consistent and it has produced entire generations of experts in the use of chisels, who, full of patience and a small hammer, trace the lines on the millstone and strike repeatedly its imperfections, modelling the stones for a better result: a fine flour made gentler by a slow and healthy grinding. Often these traditional millstones are



inherited from generation to generation, from a miller to another through the centuries until their complete wear. Every millstone is defined by its proper characteristics (hardness and porousness) that make it special for a specific seed to be ground (soft wheat, spelt, bran, corn, chestnuts or marroni!). The millstones of true, authentic stone of La Fenice belong to the most prestigious grinding stone known: the famous "la Ferté", which is extracted in la-Fertè-sous-Jouarre, a small area east of Paris and has a temper so hard that makes it the most searched grinding stone in all history from the millers of all Europe.

farina di marroni

La farina di marroni è una farina dolce, rotonda e vellutata, ottima per le preparazioni dolciarie e di pasticceria. Per secoli usata in cucina durante tutto l'anno, spesso anche per la preparazione di piatti salati (polenta, gnocchi, pasta). Altamente nutriente ed energizzante ha sfamato generazioni di persone. Non avendo glutine, offre la coesione migliore mescolata a farina di grano, ma al contempo è la soluzione più adatta per una dieta **gluten-free**. La farina di marroni è ricca di carboidrati e ricchissima di minerali. Presenta aminoacidi ad alto valore nutrizionale. I grassi sono pochi e soprattutto "salutari", in larga parte insaturi. La fibra, importante per una corretta alimentazione, è dieci volte superiore a quella delle farine di grano, e offre polifenoli e antiossidanti in quantità paragonabile all'olio extravergine d'oliva.



350g
500g

Marroni's flour

The flour made of marroni is sweet, smooth and it's perfect for pastry and cake making. It has been used all year round in the kitchens through the centuries, often even to create salty dishes (such as polenta, gnocchi, pasta). Highly nourishing and energizing it has satisfied the hunger for generations.

Being gluten-free, it can offer its best in a mix with wheat flour, but it is also the fittest option for a GLUTEN FREE diet.

Marroni's flour is rich in carbohydrates and super rich in minerals. It has amino acids with a high nutritional value. There are few fats, most of them unsaturated. The fibre, important for a balanced diet, is ten times better than wheat flour and it offers antioxidants in the same levels as extra-virgin oil.



marroni secchi

I migliori marroni secchi vengono selezionati con cura e confezionati a parte per offrire sapore e piacere in qualsiasi momento della giornata. Un tempo "caramelle dei nonni" e dolci "chicche" per non far piangere i bambini, impreziosiscono con il loro sapore intenso minestre e zuppe, da soli o con aggiunta di legumi e verdure.

Dried marroni

Dried marroni are carefully selected and ready-made to offer flavour and pleasure in every moment of the day. They were once "granny's candies" and sweets in order not to make children cry, they enrich broths and soups with their intense flavour alone or mixed with beans and vegetables.



250g



cantuccini frollini

con **grani antichi toscani**
with ancient Tuscan grains

cantucci

alla farina di marroni
Cantucci with
marroni's flour

ingredienti: farina di marroni (20%),
farina di grani antichi, zucchero di canna,
uova, burro, mandorle, agente lievitante.

ingredients: marroni's flour (20%),
ancient grains' flour, cane sugar, eggs,
butter, almonds, yeast.

180g



frollini

alla farina di marroni
Frollini with
marroni's flour

ingredienti: farina di marroni
(42%), farina di grani antichi,
uova, burro.

ingredients: marroni's
flour*(42%), ancient grains' flour,
eggs, butter.

180g



biscotti

con **grani antichi toscani**
Ancient Tuscan grains biscuits

biscotti

alla farina di marroni
Marroni's flour
biscuits

ingredienti: farina di marroni (33%),
farina di grani antichi, burro,
zucchero di canna, lievito.

ingredients: marroni's flour (33%),
ancient grains flour, butter, eggs,
cane sugar, yeast.

180g



biscotti

alla farina di marroni e gocce di cioccolato
marroni's flour biscuits
with chocolate chips

ingredienti: farina di marroni (30%),
farina di grani antichi, burro, uova,
zucchero di canna, gocce di cioccolato,
lievito,.

ingredients: marroni's flour (30%), ancient
grains' flour, butter, eggs, cane sugar,
chocolate chips, yeast.

180g



marronosa

spalmabile alla farina di marroni

La Marronosa è la prima crema spalmabile prodotta con farina di marroni, una delizia unica nel suo genere. Ottima da mangiare tal quale, spalmata su pane e fette biscottate o per guarnire dolci e cioccolatini.

Marronosa spreading cream with marroni's flour

Marronosa is the first spreading cream made with marroni's flour, a unique delicacy in its being.

Excellent to eat as it is, on a slice of bread or to garnish cakes and chocolates.

ingredienti: Farina di marroni* 36%, olio di girasole*, zucchero di canna*, lecitina di SOIA*, *Biologico **SENZA GLUTINE**
ingredients: marroni's flour* (36%), sunflower oil*, cane sugar*, soy lecithin*, * organic **GLUTEN FREE**

230g



Fetta di castagnaccio snack

Il Castagnaccio è un prodotto tipico originario della Toscana. Da secoli amato dalle genti della montagna fiorentina per la sua semplice ricetta e per le sue ricche proprietà nutritive. Oggi eccellente come snack semplice e tradizionale, anche per chi cerca la vigoria delle barrette energetiche.

Piece of Castagnaccio snack

Castagnaccio (chestnut cake) is a typical Tuscan product. For centuries the inhabitants of the Florentine mountains have loved it for its simple recipe and for its highly nutritional properties. Nowadays it is great as a simple and traditional snack, even for the ones who look for strength in energy bars



90g

ingredienti: Farina di marroni* (47%), acqua, zucchero di canna*, pinoli* (3%), uvetta* (3%), pectina, olio extra vergine di oliva*, sale, *Biologico
ingredients: marroni's flour*(47%), water, cane sugar*, pine nuts*(3%), raisins*(3%), pectin, extra virgin olive oil*, salt, * organic **GLUTEN FREE**

marrons glacés

in pezzi

I nostri marrons glacés sono la gemma più preziosa del tesoro dei marroni. Fiore all'occhiello della produzione artigianale aziendale, il nostro Marron glacé preserva il sapore intenso e persistente del marrone. I frutti appena raccolti vengono pelati e canditi attraverso una lenta preparazione delicata e artigianale. Dolci cuori di piacere che si sciolgono in bocca.

Marrons glacés In pieces

Our marrons glacés are the most precious gemstone in our strongbox of marroni. They are the feather of our cap in terms of artisanal production because our marron glacé preserves the intense and persistent flavour of the marrone. The freshly-picked fruits are skinned and crystallized through a slow and delicate traditional preparation. They become sweet little hearts that melt into one's mouth.

panettone

ai marrons glacés

Il panettone La Fenice si incontra con i marrons glacés creando un legame unico, una morbida armonia di profumi e sapori che dona piacevolezza al palato. Impreziosito dalla nostra Marronosa, spalmabile alla farina di marroni unica nel suo genere, da spalmare a piacere su ogni fetta.

Panettone with marrons glacés

Our panettone La Fenice meets marrons glacés creating a unique bond, a soft harmony of scents and flavours which brings happiness to the palate. Every slice can also be enriched by our marronosa, a one-of-a-kind spreading cream with marroni's flour.

ingredienti: Marrone del Mugello IGP (81%), zucchero di canna, sciroppo di glucosio
ingredients: Marrone of Mugello IGP (81%), cane sugar, glucose syrup, GLUTEN FREE

200g



750g



Panforte

ai marrons glacés

Tra i pani più nobili vi è il Panforte, antico dolce tipico toscano, oggi ricelebato con i nostri preziosissimi marrons glacés all'interno, che lo rendono più squisito che mai.

Panforte with marrons glacés

Among the noblest breads is Panforte, an ancient typical Tuscan dessert, today celebrated with our precious marrons glacés inside, which make it more exquisite than ever.

ingredienti: Marrons Glacés* (50%) (Marrone del Mugello IGP (81%), zucchero di canna*, sciroppo di glucosio*), mandorle*, zucchero di canna*, farina di frumento*, miele di millefiori*, *Biologico
ingredients: Marrons Glacés* (50%) (Marrone del Mugello PGI (81%), cane sugar*, glucose syrup*), almonds*, cane sugar*, wheat flour*, wildflower honey*, *Organic

250g

Ciocolatini

ripieni al marrone

Sotto la superficie di cioccolato si nasconde un cuore cremoso che avvolge la lingua e appaga il palato. cioccolatini con crema alla farina di marroni

Dark chocolate pralines filled with marroni's flour cream

Under the surface of chocolate hides a creamy heart that envelopes the tongue and satisfies the palate. Chocolates with marroni's flour cream. GLUTEN FREE

Ingredienti Guscio: cioccolato fondente* cacao minimo 70% (pasta di cacao*, zucchero di canna*, burro di cacao*, emulsionante: lecitina di soia*); **Ripieno:** farina di marroni* 36%, olio di girasole*, zucchero di canna*, cioccolato bianco* (zucchero di canna*, burro di cacao*, latte in polvere*, emulsionante: lecitina di soia*, estratto naturale di vaniglia). *Biologico

ingredients outside: dark chocolate*, at least 70% cocoa (cocoa paste*, cane sugar*, cocoa butter*, emulsifying: soy lecithin*)
inside: marroni's flour* (36%), sunflower oil*, cane sugar*, white chocolate* (cane sugar*, cocoa butter*, powdered milk*, emulsifying: soy lecithin*, natural vanilla extract) * organic

100g





Cioccolatini ripieni al marrone

Sotto la superficie di cioccolato si nasconde un cuore cremoso che avvolge la lingua e appaga il palato. Ottimi da gustare con il caffè. Senza glutine.

Disponibili in confezioni da 12 praline o in dispenser da banco

Dark chocolate pralines filled with chestnut

Under the chocolate surface hides a creamy heart that envelops the tongue and satisfies the palate. Excellent to enjoy with coffee. Gluten free
Available in packs of 12 pralines or in countertop dispensers

snack morbidi al naturale marroni

Il piacere di gustare i marroni come appena raccolti in ogni stagione dell'anno. Si presentano come marroni interi pelati, morbidi al palato. Confezionati in atmosfera protettiva, buoni da mangiare tal quali o cotti in forno o nel microonde. Prodotto senza glutine e senza zuccheri aggiunti.

Soft natural Marroni in snacks

The pleasure of tasting chestnuts as if they were just picked in every season of the year. They appear as whole peeled chestnuts, soft on the palate. Packaged in a protective atmosphere, good to eat as it is or cooked in the oven or microwave. Gluten-free product and without added sugars.



**Disponibile in
confezioni
da 5 pezzi**
*Available in
packs of 5
pieces*





tagliatelle

con farina di marroni

Lavorate e annidate a mano.
A base di farina di semola di grano duro integrale
Senatore Cappelli, la pasta alla dolce farina di marroni si esalta con sughi saporiti, a base di carne e formaggi.

Tagliatelle with marroni's flour

Processed and nested by hand. Based on durum wheat flour Senatore Cappelli, our pasta with sweet marroni's flour is exalted by tasty sauces made with meat or cheeses.

pasta

alla farina di marroni e senatore cappelli

Quale migliore modo c'è di integrare gli alti valori nutrizionali della farina di marroni nella dieta quotidiana, se non con la pasta, un piatto che rallegra le nostre tavole da sempre. La nostra pasta viene essiccata a bassa temperatura per più di 20 ore e trafilata a bronzo ed è realizzata con farine di semola di alto pregio e antiche, come il Senatore Cappelli.

Tagliatelle with marroni's flour and Senatore Cappelli

There is no better way to supplement the highly nutritional qualities of marroni's flour into one's diet if not with pasta, a timeless cheerful dish. Our pasta is low temperature dried for more than 20 hours and processed through bronze; it is also made with ancient and high quality bran's flour, such as Senatore Cappelli.



ingredienti: farina di semola di grano duro Senatore Cappelli, farina di marroni (17%).
Ingredients: durum wheat flour Senatore Cappelli, marroni's flour*(17%).

200g



cioccolato

alla farina di marroni

Un matrimonio perfetto per un prodotto carico di artigianalità. La dolce fragranza della farina di marroni, macinata a vera pietra naturale, e una pasta di cacao di altissima qualità, danno vita a tavolette di cioccolato con caratteristiche mai sperimentate prima da chi ama questa golosità. Un equilibrio di sapori che incanta.

Chocolate with marroni's flour

A perfect combination for a fully traditional product. The sweet scent of marroni's flour, ground in true natural stone, and a super high quality cocoa paste give birth to chocolate tablets with characteristics never experienced before from who loves this kind of delicacies. An enchanting harmony of flavours.



cioccolato fondente Dark chocolate

ingredienti: Pasta di cacao, zucchero di canna, farina di marroni (13%min), burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia. Può contenere tracce di lattosio e proteine del latte.

ingredients: cocoa paste, cane sugar, marroni's flour (at least 13%), cocoa butter, emulsifying: soy lecithin, natural vanilla extract. It may contain traces of lactose and organic milk proteins.

cioccolato al latte Milk chocolate

ingredienti: Zucchero di canna, latte intero in polvere, burro di cacao, farina di marroni (10%min), pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia.

ingredients: cane sugar, whole powdered milk, cocoa butter marroni's flour (at least 10%), cocoa paste, emulsifying: soy lecithin, natural vanilla extract.

cioccolato bianco White chocolate

ingredienti: Zucchero di canna, burro di cacao, latte in polvere, farina di marroni (10%min), emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia, vaniglia macinata*.

ingredients: cane sugar, cocoa butter, powdered milk, marroni's flour (at least 10%), emulsifying: soy lecithin, vanilla extract, ground vanilla.



il miele

Dal cuore della marroneta, in un angolo assolato e protetto, circondato ovunque dal verde, muovono le nostre api alla ricerca del nettare, per distillare dal succo dei fiori il loro prezioso tesoro. Amiche e alleate ci fanno compagnia con la loro operosità durante i lavori in marroneta. Le rispettiamo e alleviamo con metodi propri della biodinamica, non saccheggiando l'alveare ma prelevando solo il miele che non serve loro. La purezza incontaminata dei boschi dove si trovano, lontani da coltivazioni intensive, garantisce la purezza del miele e la salute alle api.

Honey

Inside the heart of our marroneta (chestnut forest), in a sunny and protected edge, fully immersed in nature, our bees are looking for nectar, in order to extract from flowers their precious treasure. Friends and allies, the bees keep us company while working. We respect and raise them with biodynamics-approved methods, without ransacking the hive, but only taking the honey they don't need. The uncontaminated purity of forests where they live, far away from intensive farming, guarantees the purity of honey and the health of the bees.



miele di castagno

Chestnut tree honey

Il castagno è un albero pieno di risorse. Dal nettare dei suoi fiori le api producono un miele ricco di sapore, l'essenza del territorio montano. Scuro e fluido, ha un gusto ricco e inconfondibile, caratterizzato da note amarognole e legnose. Particolarmente apprezzato dagli estimatori, è una delizia associata ai formaggi stagionati. Ricco di qualità terapeutiche per la circolazione, le vie respiratorie e contro l'affaticamento, l'astenia e l'anemia.

Chestnut is a tree full of resources. From the nectar of its flowers the bees are capable of making a honey that's rich in flavour and holds the essence of its territory full of mountains. Dark and fluid, it has a rich and unmistakable taste, characterized by a bitter and wooden touch. Particularly appreciated from connoisseurs, it's a delicacy paired with aged cheeses. Full of therapeutic qualities for circulation, breathing and against fatigue and anaemia.



**tutti i nostri mieli
sono disponibili
nei formati
250g
500g
1000g**



miele di acacia

Il più noto dei mieli fin dalla remota antichità per le sue qualità dolcificanti e le sue caratteristiche di fluidità, trasparenza e delicatezza. Ideale per dolcificare tè e tisane. Molto gradito ai bambini per la sua dolcezza.

Acacia honey

The most famous honey since ancient times for its sweetening qualities and its fluidity, transparency and delicacy. Ideal to sweeten tea and infusions. Really liked by children for its sweetness.



miele di tiglio

Dal sapore dolce e fresco e dall'aroma persistente, che ricorda il profumo inebriante dei fiori che preannunciano l'arrivo dell'estate. Ha proprietà rilassanti e balsamiche. Ottimo per le tisane della sera.

Linden honey

With a sweet and fresh flavour and a persistent scent which reminds the inebriating perfume of the flowers announcing summer. It has relaxing and balmy properties. Great for an evening infusion.



miele di millefiori

Ricavato dal nettare di fiori diversi, a primavera e in estate, ogni anno ha un odore e un sapore diverso, anche se prodotto nella stessa zona. È uno dei più comuni e diffusi. Unisce in sé le qualità di svariate piante e alberi.

Wildflower honey

Made with nectar extracted by a variety of different flowers, in spring and summer, it has every year a different taste and scent, even if produced in the same area. It's one of the commonest and popular honeys. It holds the qualities of a variety of plants and trees.



miele di melata

Detto anche "miele di bosco", deriva dalla trasformazione che le api fanno della cosiddetta "melata", sostanza zuccherina prodotta dal metabolismo di piccoli insetti che si nutrono della linfa degli alberi. Si presenta molto scuro e fluido, con un sapore fortemente aromatico e resinoso. Ha spiccate caratteristiche antiossidanti.

Honeydew

Also known as "forest honey", it comes from the transformation that bees make of a sugary substance produced by the metabolism of small insects which feed on the trees' sap. It presents itself as very liquid and dark, with a strongly aromatic and resinous flavour. It has highly noted antioxidant characteristic.



miele di ciliegio

Color ambra chiaro, raffinato e fruttato nel profumo, è ottimo con lo yogurt e nella preparazione di torte e biscotti. Ogni anno è di difficile raccolta, quando ad aprile i fiori dei ciliegi selvatici colorano di bianco gli Appennini, offrendo alle api generose quantità di nettare e polline.

Cherry tree honey

Light amber in its colour, refined and fruity in its scent, it is great paired with yoghurt and in preparations such as cakes or biscuits. Every year it is difficult to harvest, when in April the flowers of wild cherry trees cover in white petals the Apennines, offering to the bees generous quantities of nectar and pollen.



*agricoltura e
apicoltura biologica*

BIO agriculture
and beekeeping



Marrone del Mugello IGP

Marrone of Mugello IGP



Sede:

location

Piazza 6 marzo, 4
50039 Vicchio (FI)

Laboratorio:

laboratory

Viale Mazzini 16/20
50039 Vicchio (FI)
328 9293417

info@marronilafenice.com

marronilafenice.com

