

A.S.T.R.A. Bio

Alimentazione Salute Territorio Rispetto Ambientale

A.S.T.R.A. Bio s.r.l. Unipersonale

Sede legale, amministrativa e produttiva: S. P. 9 KM 3 + 135

26030 CASTELDIDONE (CR)

Tel.: + 39 0375-313611 Fax: +39 0375-313691

C.F. e P.IVA 01182120194 – REA n° 149716



www.irisbio.com



**Rivenditore in esclusiva
dei prodotti a marchio:**



La coop IRIS e la Filiera biologica

La **Cooperativa Agricola IRIS** nasce nel 1978 da giovani che hanno creduto nella cooperazione e nella coltivazione con il metodo biologico, come mezzi per un progetto sostenibile nel rispetto della natura e dell'uomo.

I nostri valori fondanti sono:

- **sviluppo delle coltivazioni con metodo biologico e salvaguardia dell'ambiente**
- **diffusione dei metodi di agricoltura biologica**
- **salvaguardia e sviluppo dell'occupazione**
- **promozione della proprietà collettiva**

La **filiera agricola bio IRIS** è in costante sviluppo, presente ad oggi in 12 regioni italiane e coordinata da Maurizio Gritta e da tecnici agricoli regionali che lavorano a stretto contatto con gli agricoltori, soci della cooperativa.

Il vantaggio della filiera è la garanzia per l'agricoltore del riconoscimento di un giusto prezzo e per il consumatore di un prodotto salubre e di qualità.

Il Nuovo Pastificio, sbocco della filiera bio IRIS

Lo stabilimento è stato costruito con **tecniche di bioedilizia a basso impatto energetico**, al suo interno una temperatura costante contribuisce ad aggiungere qualità al prodotto e comfort per i lavoratori.

Dotato di un **impianto fotovoltaico** che consente maggiore autonomia e minor consumo di energia fossile, attraverso la **fitodepurazione** lo stabilimento restituisce all'agricoltura le acque reflue purificate.

Le **macchine di produzione** sono tutte **italiane**; la produzione avviene con impasto a freddo, a lenta essiccazione e trafilatura al bronzo... come nella migliore tradizione italiana.

Il prodotto marchio IRIS non è nei grandi supermercati

... ma si trova solo nei negozi speciali... perché abbiamo scelto di non venderlo alla G.D.O. / grandi supermercati.

Così manteniamo la gestione completa, dal prodotto agricolo al trasformato, e riusciamo a garantire la sostenibilità del nostro lavoro e della Filiera agricola bio IRIS.

→ Novità: paniere Soci Iris

Dai Soci della filiera Iris una selezione di prodotti gourmet, di inusuale ricercatezza e distinzione.

Selezione Prodotti Biologici – PANIERE SOCI IRIS



*Presentiamo alcuni prodotti coltivati e trasformati dagli agricoltori soci della coop. Agricola Iris
filiera 100% italiana e biologica!*

Nocciole Gentile delle Langhe



Foto Pietro, giovane socio e lavoratore Coop. Agr. Biolanga

Tostate e sgusciate, due tipicità conosciute per la dolcezza. Frutto antico e tipico dalle notevoli proprietà nutrizionali e ricco di Omega 3. Ottime per uno snack sano e leggero, ma anche per la preparazione di dolci e biscotti.

Olio extra-vergine d'oliva spremuti a freddo da olive appena raccolte

Dal sapore delicato del Molise prodotto dall'Az. Agricola Delisio



Foto della famiglia Delisio

Dal sapore deciso della Calabria, prodotto dall'Az. Agricola Minisci.



Foto di Maria Grazia Minisci

Selezione Prodotti Biologici – **PANIERE SOCI IRIS**

*Presentiamo alcuni prodotti coltivati e trasformati dagli agricoltori soci della coop. Agricola Iris
filiera 100% italiana e biologica!*



Vini Piemontese

Gavi Docg da uva cortese

Recupero di Dolcetto Nibiö dal peduncolo rosso

Merlot senza aggiunta di solforosa

Tutti i vini sono prodotti da agricoltura biologica.



Foto Luigia Zucchi

Az. Agricola Biologica di Luigia Zucchi, da sempre convinta sostenitrice dell'agricoltura biologica, non ha mai smesso di applicarne i principi, sia in vigna che in cantina, lavoro che ha sempre svolto con grande passione.

I suoi vini richiamano i profumi e i sentori del territorio.

Composte, Confetture di frutta fresca

La tipicità di questi prodotti è inconfondibile

assaporandoli inebriano il profumo di rose, il forte del peperoncino, il gusto di fichi e amarene. Tutti raccolti al punto giusto, selezionati e lavorati a mano con la competenza di Liliana, la conduttrice dell'Az. Agricola Masseria Bosco delle Rose. Con il metodo di agricoltura biologica coltiva con sapienza e amore il frutteto/giardino.



Foto Liliana Iacoviello

I Prodotti marchio Iris



LA PASTA

La classica: semola – integrale - semintegrale

Trafilata al bronzo - La tradizione di eccellenti mastri pastai italiani

L'impasto con acqua fredda, la **trafilatura al bronzo**, l'**essiccazione lenta** a basse temperature e i migliori grani della Filiera Biologica Iris assicurano alla pasta, oltre al giusto valore nutrizionale, ruvidità e tenuta di cottura, esaltandone il gusto. Abbiamo tre linee di produzione: la corta, la lunga e i nidi, con le quali produciamo molti formati e tipi di pasta e non solo di grano duro.



La pasta di grani macinati a pietra:

Senatore Cappelli - Grano antico -

Farro Triticum Dicoccum - Grano saraceno - Kamut

I grani antichi meglio conosciuti come per esempio Senatore Cappelli, Bidì, Russello sono coltivati con successo nella Filiera biologica IRIS che si estende da Nord a Sud Italia. Molto digeribili, ricchi di oligoelementi, ottimi per un'alimentazione ricca di fibre ma anche di proteine e lisina.

La MOLITURA A PIETRA dei grani, dona a questi prodotti un profumo ed un sapore unici.



I Prodotti marchio Iris



Le farine

I **grani teneri** per la farina **tipo 0** ed **integrale** sono quelli più adatti per un'ottima lievitazione, ottimi per pane e pizza.

Il **farro Spelta** è ottimo per pane, dolci e biscotti.



Le farine macinate a pietra

IRIS coop coltiva il **grano saraceno** ideale sia per la panificazione, abbinato ad altre farine, sia per realizzare biscotti o dolci.

Il **mais** viene utilizzato sia per la **POLENTA** istantanea (cottura in 8 minuti) che per la farina classica (cottura in 50 minuti), entrambe conservano il gusto rustico della polenta come da tradizione contadina.

Il **grano duro Senatore Cappelli** può essere utilizzato sia per la pasta che per un ottimo pane.



Crackers - Gallette - Biscotti

Tutti i prodotti da forno IRIS sono lavorati a mano da artigiani che seguono rigorosamente le nostre ricette. I **cracker** e i **biscotti** contengono solo prodotti primari, non elaborati e di alta qualità.

Le **gallette** sono prodotte con cereale intero, mantengono al massimo le caratteristiche nutrizionali e contengono minerali come potassio, fosforo, fibre e vitamine. Le **gallette da 40 g.** sono ottime anche per i più piccini per una merenda sana e nutriente.

I Prodotti marchio Iris



Il riso

Dalla Filiera Agricola Biologica IRIS il **riso CARNAROLI semintegrale e integrale** è **COLTIVATO IN ASCIUTTA**. Questo metodo di coltivazione garantisce il **biologico al 100%** e mantiene nel riso tutte le proprietà nutritive assorbite dal terreno. E' un riso di altissima qualità con un'ottima tenuta di cottura, utilizzato per risotti mantecati e/o riso freddo.



I chicchi e il caffè d'orzo

Orzo, grano saraceno, farro, miglio tutti della filiera IRIS. I chicchi sono semplicemente spazzolati, leggermente decorticati per renderli digeribili.

Il **saraceno** ricco di proteine vegetali altamente assimilabili cuoce in 10 minuti, il **farro** ricco di fibra, di potassio e ferro ottimo per zuppe, l'**orzo** ottimo per minestre con verdure cuoce in 20 minuti.

I sughi pronti e i trasformati di verdure

La coop. IRIS coltiva da sempre ortaggi.

La coltivazione di pomodoro, quello speciale per la trasformazione, avviene in terreni con un alto valore zuccherino che consentono di ottenere un'ottima produzione di **polpe e passata**, entrambe da pomodoro fresco.



Con le verdure fresche e la collaborazione di un piccolo artigiano abbiamo prodotto il **brodo vegetale**, una soluzione veloce ed ottima per minestre e come base per sughi e risotti. La **giardiniera** proviene da una vecchia ricetta cremonese in agrodolce, mentre la **salsa di peperone** è ottima come antipasto o per accompagnare verdure o carni bollite.

I Prodotti marchio Iris



I salumi



IL SALAME bio IRIS

Dal nostro piccolo allevamento allo stato brado nasce il salame. Ricetta tipica cremonese, tutte le carni anche quelle pregiate (coscia, filetto..) sono componenti importanti del salume, per questo il suo sapore è equilibrato; anche dopo una lunga stagionatura il salame rimane morbido.

Disponibile solo dal mese di dicembre sino a fine produzione.

IL COTECHINO e LA PANCETTA bio IRIS

Anche questi con tipica ricetta cremonese, disponibilità limitatissima, solo due tre mesi l'anno. Consigliamo la prenotazione già in autunno. Disponibili da dicembre.

Il cotechino si cuoce per 2 ore in acqua o ancor meglio a vapore magari avvolto in alcune foglie di cavolo verza.