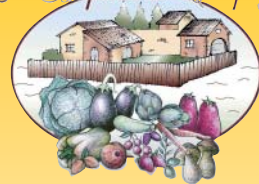




La Dispensa di Campagna



**Your brand, our production
Our quality, your success**



È in Toscana a Castagneto Carducci, dove la tradizione della buona cucina è profondamente radicata, che La Dispensa di Campagna produce e commercializza direttamente, con passione ed esperienza, dal 1993, Conserve di Pomodoro, Salse Pronte per pasta, pesti e creme di verdura.

Questi prodotti, nati per chi desidera ritrovare nel gusto del mangiare profumi e sapori di un tempo, offrono il meglio della tradizione alimentare e della cucina toscana.

Gli ortaggi, freschi e maturi, giunti direttamente dalla campagna Toscana circostante, vengono accuratamente lavorati nello stabilimento, dove le moderne tecnologie si fondono con la tradizione artigiana, preservandone le caratteristiche.

Il nostro punto di forza è rappresentato dalla capacità di offrire alimenti di alta qualità, in quanto derivano da materie prime coltivate e selezionate con cura, seguendo processi severamente controllati; i metodi di conservazione adottati consentono di mantenere integri i sapori dei prodotti che gusterete sulla tavola di casa vostra.

La nostra azienda è specializzata in prodotti biologici, ma avendo un know-how e forza produttiva di una media industria, è in grado di offrire una vasta gamma di prodotti biologici e convenzionali. L'alta flessibilità delle nostre procedure produttive ci permette di gestire sia medi che grandi quantitativi, e possiamo produrre dalla più semplice salsa di pomodoro alla confettura più ricercata, mantenendo sempre un buon equilibrio tra alta qualità e costo.

Il nostro moderno stabilimento di produzione di 6.700 mq, ha 4 linee produttive (vasi in vetro) che ci permettono di raggiungere quantitativi di produzione giornalieri di circa 100.000 unità.

L'Azienda



It is in Tuscany, in Castagneto Carducci, where the tradition of healthy cooking is deeply rooted, that La Dispensa di Campagna has been producing and marketing directly, with both passion and experience since 1993, Tomato Preserves, Pasta Sauces, Pesto's and Vegetable Spreads. These products, created for those who seek the pleasure of eating, the scents and tastes of other times, offer the best of traditional Tuscan cuisine.

The vegetables, fresh and mature, reach our factory directly from the surrounding TUSCAN countryside and are transformed with care in the factory, where modern technology blends with the tradition of homemade products to preserve their characteristics. Our strength lies in the capacity to offer high quality foods, obtained from raw materials grown and selected with care, following thoroughly controlled production methods; the preservation methods we use enable us to keep the taste of the products that you will enjoy in your homes unchanged.

Our company is specialized in organic products, but having both the know how and the production force of a medium industry we are able to offer a wide range of both the organic and conventional products.

The high flexibility of our production procedures enables us to make available both medium and large quantities, and our range goes from the simplest tomato puree to the most refined jam to savour with cheeses, while maintaining always an even balance between high quality and cost.

Our modern production plant of 6700mq, has 4 production lines (glass jars) that enable us to maintain a daily output of 100.000 units.



The Company



Il nostro Pomodoro Toscano Bio

La Toscana è una delle maggiori ed importanti regioni italiane per patrimonio storico, artistico, culturale e paesaggistico.

Posta nell'Italia centrale, gode di un clima mite e di un paesaggio molto vario, in quanto è circondata sia a nord che a est dagli Appennini, è bagnata dal Mar Ligure nella parte centro-settentrionale e dal Mar Tirreno in quella meridionale, con una piacevole alternanza di tratti costieri bassi e sabbiosi ad altri alti e rocciosi. Tuttavia, una caratteristica tipica della Toscana è rappresentata dal suo suggestivo paesaggio collinare delineato da filari di cipressi che circondano aree pianeggianti attraversate da corsi d'acqua. Questa regione è universalmente nota per i suoi vini, ma molto meno conosciuta per una sua fondamentale ricchezza naturale: il suolo.

La scelta della Dispensa di Campagna di utilizzare materie prime, soprattutto il pomodoro biologico, coltivate in Toscana non è casuale. Alla base di questa scelta vi è una profonda conoscenza del proprio prezioso territorio. I terreni dai quali provengono le nostre materie prime hanno delle caratteristiche particolari che attribuiscono ai prodotti una fragranza unica, sono prevalentemente pianeggianti in



Tuscany is one of the biggest and most important Italian regions regarding historical, cultural and scenic beauties.

Located in the centre of Italy, it has a mild climate and a varied landscape. It is bordered on the north and east by the Appennini mountains, to the north by the Ligurian See and to the west by the Tirreanean see. The coastlines are pleasant, varying from low and sandy to high and rocky.

The Tuscan landscape is typically represented by it's picturesque hillsides lined by endless cypress trees that surround level areas criss-crossed by water courses.

This region is universally known for it's wines, but less known for one of it's most fundamental natural richness: it's soil.

La Dispensa di Campagna's choice of using raw materials, particularly the organic tomato, grown in Tuscany is not casual. At the base of this choice is the deep knowledge of it's precious terrain.

The soil from which our raw materials come, has certain characteristics which give the product a unique fragrance. The terrain is mostly level or slightly sloping, of alluvial origin, deep, of sandy

Our organic Tuscan Tomato



leggero pendio, di origine alluvionale, profondi, sabbiosi limosi, a reazione sub alcalina (pH 7,5-8,0), non calcarei, con elevato tasso di mineralizzazione della sostanza organica. Questo conferisce alla nostra materia prima per eccellenza, il pomodoro, il giusto equilibrio tra acidità e zuccheri, un pH elevato che fa sì che non ci sia necessità di aggiunta di sostanze dolcificanti. Il clima di tipo mediterraneo ha estati calde e asciutte e inverni miti. Le precipitazioni sono di circa 600 mm annui, la maggior parte nel periodo Novembre- Febbraio. I campi hanno una giusta esposizione solare. Troppo sole rende il pomodoro giallo perché oltre i 38°C viene impedita la formazione di licopene che conferisce al pomodoro il tipico colore rosso vivo.

I terreni non hanno ricevuto mai sfruttamenti produttivi intensi come succede ed è successo nei secoli al sud, quindi sono ricchi di elementi nutritivi. Le coltivazioni sono molto vicine al mare attribuendo al prodotto una sapidità particolare e il microclima favorisce una buona crescita della pianta del pomodoro.

La materia prima viene maneggiata in maniera accurata e lavorata entro le 24 ore dalla raccolta, evitando la formazione di fermenta-

zioni e muffe indesiderate e trasferendo la freschezza direttamente nel vaso.

Il nostro stabilimento è dotato di accorgimenti che diminuiscono al minimo l'ossidazione dei prodotti garantendo il mantenimento del rosso brillante del frutto stesso. La massima temperatura che subiscono i ns. prodotti a base di pomodoro è di 97° per 5 minuti, per la pastorizzazione.

A nostro avviso il pomodoro per essere considerato di alta qualità deve avere un giusto equilibrio fra zucchero e acidità che conferisce al prodotto finale un gusto rotondo ben equilibrato fresco e gustoso. La consistenza deve essere buona, non troppo morbida, il più vicino possibile alla tipica consistenza dei prodotti fatti in casa.

Cogliamo il pomodoro in funzione delle nostre necessità, selezionando i frutti con le migliori condizioni (acidità e zuccheri) direttamente dal campo. I nostri processi di lavorazione non fanno ossidare i prodotti che mantengono colore, consistenza e sapore idonei e duraturi nel tempo, e ci consentono di non aggiungere alcuna sostanza ai nostri prodotti a base di pomodoro.



loam composition, with a sub-alkaline reaction (pH 7.5-8.0), not calcareous; the organic farm manure grants a high mineralization level.

The combination of these elements gives the tomatoes a suitable balance between acidity and sugars and a high pH level which renders the addition of sweeteners during production unnecessary. The climate is Mediterranean, with hot dry summers and mild winters. The annual rainfall is of 620 mm, two thirds of which between October and February. The microclimate favours a healthy growth of the tomato plants.

The fields have a correct sun exposure; too much sun makes the tomatoes yellow because over 38°C the formation of lycopene is precluded, the latter gives the fruits their typical bright red colour. The Tuscan terrain has not been exhausted over the centuries, as has been and still is, the case in the south of Italy, and for this reason it is still rich with nutritional principles.

The husbandry is close to the sea and this element confers to the tomatoes a particular saltiness which enhances their flavour.

Raw materials are handled with great care and processed within 24 hours of being harvested, thus avoiding the formation of undesired fermentations and moulds and transferring the freshness of the tomatoes directly in the jar.

Our factory has certain devices that cut to the minimum the oxidation of the products, guaranteeing the preservation of the bright red colour of the product. The maximum temperature that the tomato products endure is 97°C for 5 minutes, during pasteurization.

We believe that a high quality tomato should have a correct balance between sugar and acidity as this gives the final product a round and balanced flavour; fresh and tasty. It should have a good consistency, not too soft and as near as possible to the consistency of home made products.

We pick the tomato according to our needs, selecting the fruits with the finer conditions (acidity and sugars) directly from the fields. Our production processes do not oxidate the products and they maintain a suitable colour, consistency and taste, lasting in time and enabling us not to add any substance to our tomato products.



Il Private Label

La Dispensa di Campagna è leader nella realizzazione di prodotti Private Label, ovvero produzioni personalizzate a marchio privato di terzi.

Con il Private Label siamo in grado di soddisfare le richieste anche di medi distributori, catene di distribuzione per la ristorazione, mense ed industrie di trasformazione. Avendo un know-how e forza produttiva di una media industria, siamo in grado di offrire una vasta gamma di prodotti sia biologici che convenzionali oltre ad avere la possibilità di creare o riprodurre ricette personalizzate soddisfacendo le richieste dei nostri clienti.



Private Label

La Dispensa di Campagna is leader in private label products; personalized productions labelled with private brands on behalf of a third party.

With our Private Label service we are able to satisfy the requests of medium distributors, distribution chains for restaurants, refectories and production factories.

Having both the knowledge and production force of a medium industry, we are able to offer a wide range of both organic and conventional products; further more we have the possibility to create or reproduce personal recipes to the specifications of our clients requests.





Il nostro Biologico

La Dispensa di Campagna acquisisce quasi tutte le sue materie prime biologiche dall'azienda bioagricola del gruppo. Nata nel 1980, sin dalla sua fondazione la fattoria si è basata interamente su principi di conduzione completamente biologici. È certificata Naturland, un ente di certificazione Tedesco e ICEA, ente di certificazione italiano. Entrambe queste organizzazioni sono accreditate dalla Federazione Internazionale dei Movimenti per l'Agricoltura Biologica (IFOAM). La fattoria è ispezionata quasi mensilmente. Vengono controllati i certificati biologici di semi, piante e materie prime, vengono campionati i terreni; ortaggi e frutti sono analizzati per escludere la presenza di eventuali residui di pesticidi prima di entrare in produzione. Tutte le verifiche sono effettuate seguendo un impegnativo ma efficiente sistema di controllo. Solo una coerente e intransigente adesione alle linee guida per la coltivazione e produzione di prodotti biologici, appaga la nostra visione di autenticità e offre la necessaria tutela ai nostri clienti. L'azienda agricola comprende ca 428 ha di terreni dei quali 334 ha vengono coltivati. La sfida principale dell'agricoltura biologica consiste nel mantenere fertili i campi affidandosi ai soli metodi naturali e assicurare così una buona produttività aziendale senza impoverire il terreno. L'azienda adotta il sistema che per secoli ha regolato la produzione agricola tradizionale, quello della rotazione agraria che riesce a salvaguardare nel medio e lungo periodo sia le esigenze di produzione dell'azienda sia il fabbisogno di rigenerazione della fertilità del territorio. La rotazione comincia con la semina dell'erba medica che rimane 3 anni in campo come accumulatrice di azoto. Questa viene tagliata fino a 4 volte l'anno ed utilizzata come alimento fresco per gli animali o come fieno. Attraverso il ripetuto taglio vengono elimi-



La Dispensa di Campagna acquires all organic raw materials from the group's organic farm.

Established as an organic enterprise in 1980, from its very beginning this mixed organic farm took into account the holistic principles of organic farming. It is certified by Naturland, a German certifying body and ICEA, an Italian certifying body. Both organisations are accredited by the international Federation of organic Agriculture Movements (IFOAM). The farm is inspected on a regular monthly basis. Certificates of organic seeds, plants and raw material are checked. Soil samples are taken, and fruit and vegetables tested to verify the absence of pesticide residues before entering production. All is done through a demanding and efficient control system. Only the consistent and uncompromising adherence to all guidelines for the production and processing of organic products fulfils our vision of authenticity and offers the necessary consumer protection. The total area of the farm is 428 ha, of which 334 ha are in agricultural production.

Maintaining soil fertility naturally and securing a good harvest without exhausting the soil are the key challenges to organic farming. After years of organic farming we are able to demonstrate how successful farming with the grain of nature is, using the cycling of farm resources together with natural processes while at the same time respecting the environment.

A well planned crop rotation is the essential foundation of a sustainable organic system which, as well as enhancing the landscape, also serves the needs of the farm industry. The 6-8

Our organic products



nate gradualmente le piante infestanti. Il taglio avviene infatti prima che queste producano i loro semi e si possano riprodurre, un metodo di prevenzione per le colture successive. Dopo la raccolta del grano nell'estate del 4° anno, viene sparso il letame delle stalle e seminato il favino con il quale si farà il sovescio. Solo al 5° anno vengono piantate le colture speciali come ortaggi e pomodori. Nel 6° anno seguono i foraggi seguiti dal grano e infine nell'ultimo anno le leguminose, il mais ed il sorgo. L'effetto positivo di questa rotazione si vede soprattutto sulle piante di pomodori e di ortaggi che crescono sane e forti. Le piante tornano infatti sullo stesso terreno solo dopo 7/8 anni. In questi anni, poiché la pianta ospite non è stata nel campo, scompaiono anche le malattie specifiche. Alla rotazione delle colture e ai metodi oculati e delicati di lavorazione dei campi si abbina un ulteriore provvedimento importante per ottenere la fertilità del terreno, cioè il costante mantenimento dell'humus. Di fondamentale importanza è una corretta concimazione con materiale organico che si ottiene con due metodi: quello della concimazione con letame bovino di stalla ricco di paglia e quello rappresentato dalla tecnica del sovescio (=interramento) consistente nel seminare delle leguminose, che crescono bene durante gli inverni miti, e nell'interrarle in primavera. Soprattutto le piante a radice profonda come i trifoglio e l'erbe medica contribuiscono poi al mantenimento dei microrganismi del terreno. In modo particolare le leguminose arricchiscono il terreno di azoto fornendo così il nutrimento alla coltura successiva. Al fine di evitare l'attacco di funghi, muffe, virus ed insetti sono di fondamentale importanza per l'agricoltura biologica tutte le tecniche di prevenzione e gli accorgimenti che consentono tale profilassi come la scelta delle varietà, le tecniche di semina e coltivazione, la concimazione e la rotazione delle colture. Se tali misure sono usate in modo adeguato la natura si aiuta da sola costruendosi una autoregolazione come si può osservare nell'esempio degli afidi. Se le condizioni climatiche sono favorevoli questi parassiti possono creare

delle colonie di enormi dimensioni ma la natura si difende con le coccinelle e con le loro larve che divorano diligentemente gli afidi e quindi si trasformano in collaboratori infaticabili e contribuiscono a mantenere l'equilibrio della natura.

L'invasione delle piante infestanti viene regolata invece attraverso le lavorazioni meccaniche del terreno con macchinari, cioè con l'estirpatore, l'erpice e la sarchiatrice oppure attraverso preziosa manodopera. L'allevamento brado delle grandi mucche della razza Chianina, tipiche della Toscana, ha un ruolo importante nel sistema produttivo biologico. Sono grandi consumatrici di foraggi e leguminose e questo permette loro di produrre il concime organico necessario per mantenere i terreni fertili e quindi garantire la produttività e la produzione di colture speciali. Il fabbisogno alimentare degli animali viene completamente coperto dai prodotti dell'azienda attraverso l'erba verde, il fieno e un po' di cereali.

Poiché la disponibilità di acqua potabile diviene sempre più limitata, ci impegniamo ad attuare una politica del risparmio nell'irrigazione dei campi. Durante estati calde e soleggiate si utilizzano dei pozzi artesiani alimentati dalla falda formata dall'acqua piovana proveniente dalle colline vicine prima di riversarsi nel mare. Per un ulteriore risparmio d'acqua ed un dilavamento minore del terreno si usano, per gli ortaggi e le colture perenni soprattutto impianti a goccia che richiedono una intensa sorveglianza e grande manutenzione. Circa 60 ha di terreno sono costituiti da boschi e zone incolte. È utile e necessario lasciare dei pezzi di terreno allo stato originario affinché le piante e gli animali tipici di questo ambiente possano continuare a vivere indisturbati e dare il loro contributo all'equilibrio generale. Strisce di siepi e file di alberi tra i campi servono non solo da frangivento ma fungono da ambiente naturale per molte specie di uccelli e di selvaggina che intervengono, alimentandosene, nella eliminazione di insetti e altri piccoli animali potenzialmente nocivi per le coltivazioni.



year rotation has proved most successful since organic farming originated. The cycle starts with 3 years of Lucerne which is cut four times per year for green fodder and hay. Lucerne fixes nitrogen and is deep rooted.

Through the frequent cutting, unwanted arable weeds are controlled before they shed seeds preventing weed problems in later crops. Durum wheat for pasta making in the fourth year is followed by an application of farm-yard manure to the stubble. The demanding crops such as field vegetables and tomatoes are grown in the fifth year.

A mixed fodder crop (peas, vetch and oats) follows in the sixth year, followed by winter wheat. Finally, field beans, maize or sorghum are grown in the final year. The positive effect of the rotation is most evident in the healthy and strong vegetable and tomato crops that are grown with at least 7 year intervals in the rotation. With this interval, diseases and insects disappear because no susceptible plants are present.

Conservation tillage helps sustain soil fertility and protects soil humus. Using composting, we conserve valuable humus. We use straw rich manure from housed cattle to fertilise fields. We use field beans which decompose in the winter and are worked into the soil in spring. In addition, deep rooted crops such as clover and Lucerne enrich soils with nitrogen and thus provide following crops with this scarce nutrient.

In organic farming, the protection of crops against fungal and viral diseases and against weeds and pests relies on the integration of a good selection of plant varieties, crop husbandry, minimised fertilisation, and crop rotation. Mechanical soil tillage is very important as the use of machines for hoeing and harrowing replaces costly manual labour. Nature itself often deals with pest problems through self-regulation when a careful and

measured approach is taken. This is best illustrated by greenfly which breed very quickly in early summer and against which nature provides an effective opponent in the form of ladybirds and their larvae which eat the greenfly in large numbers. Hence insects are useful and the natural balance in the eco-system is maintained.

The invasion by infesting plants is controlled by mechanical means or by precious manpower.

The non domestic breeding of the big Chianina cows, typical Tuscan breed, plays an important integral role in the organic system. On one hand, they serve to utilise the fodder and legume crops, and on the other they provide valuable farmyard manure, which is a high value organic fertiliser that improves the soil and increases yield.

As fresh water is an increasingly scarce resource, we are attentive to taking care of water resources when irrigating and draining land. During the dry summer months, we have access to several springs which supply the ground water making its way to the sea. This water originates in the surrounding mountains. Drip irrigation is used on vegetables and perennial crops to save irrigation water and to protect the soil.

About 60 ha of the farm land are composed of woods and uncultivated areas. It is useful and necessary to leave parts of the territory in their natural state so that plants and animals typical of the environment are able to live undisturbed and give their contribution to the general equilibrium.

Rows of hedges and trees are useful not only because they divert the wind gusts but they also serve as a natural habitat for many animal specimens which are essential for the elimination of insects and other small animals that are potentially harmful to the crops.

Le nostre produzioni

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

IL POMODORO FRESCO

Pomodori pelati, passata, polpa, pomodoro cubettato.

LE SALSE PRONTE CON POMODORO FRESCO

Pomodoro e Basilico, Salsa Pronta, Salsa Piccante, Salsa ai Peperoni, Salsa Toscana, Zuppa di Pomodoro.

LE SALSE PRONTE

Salsa Pomarola, Salsa Piccante, Salsa ai Funghi Porcini, Salsa ai Peperoni, Salsa Vegetariana, Salsa alle Olive, Salsa ai Capperi, Salsa ai Carciofi, Concentrato di Pomodoro.

LE BRUSCHETTE

Bruschetta alle Olive Verdi, Bruschetta alle Olive Nere, Bruschetta ai Peperoni, Bruschetta ai Carciofi, Bruschetta al pomodoro.

I PESTI

Pesto al Basilico, Pesto alla Rucola, Pesto Rosso, Pesto Giallo, Pesto al Basilico con Formaggio, Pesto Rosso con Formaggio, Pesto Rosso Piccante, Pesto Rosso con Spezie, Pesto alla Siciliana.

GLI SPALMABILI

Crema di Olive Nere, Crema di Aglio, Crema di Aglio e Prezzemolo, Crema di Aglio e Peperoncino.

OLIVE E CAPPERI

Olive Verdi in Salamoia, Olive Nere in Salamoia, Capperi in Aceto, Capperi sotto Sale, Olive Nere e Verdi a Rondelle in Salamoia, Olive Verdi con Peperoni in Salamoia, Olive Verdi con Capperi in Salamoia, Olive Verdi con Aglio in Salamoia, Olive Verdi Bella di Cerignola in Salamoia, Olive Verdi Denocciolate in Salamoia.

DA AGRICOLTURA CONVENZIONALE

LE SALSE PRONTE

Salsa di Pomodoro, Salsa Arrabbiata, Salsa Pizzaiola, Salsa alle Olive, Salsa Puttanesca, Salsa ai Funghi con Pomodoro, Salsa ai Funghi senza Pomodoro, Salsa ai Peperoni, Salsa alle Melanzane, Salsa alle Verdure, Salsa al Tartufo, Salsa Marinara, Salsa con Peperoncino, Salsa al Basilico, Salsa ai Carciofi, Salsa Amatriciana.

I PESTI

Pesto al Basilico, Pesto alla Rucola, Pesto Rosso.

I CONTORNI

Peperonata

GLI SPALMABILI

Tapenade di Pomodori Secchi, Tapenade di Olive Verdi, Tapenade di Olive Nere, Crema di Olive Nere, Crema di Carciofi, Crema di Olive Verdi, Crema di Basilico, Crema di Porcini Tartufata, Crema di Pomodori Secchi.



Our productions

FROM CONVENTIONAL FARMING

READY MADE SAUCES

Tomato Sauce, Arrabbiata Sauce, Pizzaiola Sauce, Olive Sauce, Puttanesca Sauce, Mushroom Sauce with Tomato, Mushroom Sauce with Tomato, Pepper Sauce, Aubergine Sauce, Vegetable Sauce, Truffle Sauce, Marinara Sauce, Tomato sauce with Chilly, Tomato Sauce with Basil, Artichoke Sauce, Amatriciana Sauce.

PESTO'S

Basil Pesto, Rucola Pesto, Red Pesto.

SIDE DISHES

Peperonata

SPREADS

Sun Dried Tomato Tapenade, Green Olive Tapenade, Black Olive Tapenade, Black Olive Spread, Artichoke Spread, Green Olive Spread, Basil Cream, Porcini Mushroom and Truffle Spread, Sun Dried Tomato Spread.

FROM ORGANIC FARMING

THE FRESH TOMATO

Peeled Tomatoes, Tomato Puree, Tomato Pulp, Diced Tomatoes.

READY MADE SAUCES FROM FRESH TOMATO

Tomato and Basil, Ready made Tomato Sauce, Chilly Sauce, Pepper Sauce, Tuscan Sauce, Tomato Soup.

READY MADE SAUCES

Pomarola Sauce, Chilly Sauce, Porcini Mushroom Sauce, Pepper Sauce, Vegetable Sauce, Olive Sauce, Caper Sauce, Artichoke Sauce, Concentrated Tomato.

BRUSCHETTA'S

Green Olive Bruschetta, Black Olive Bruschetta, Pepper Bruschetta, Artichoke Bruschetta, Tomato Bruschetta.

PESTO'S

Basil Pesto, Rucola Pesto, Red Pesto, Yellow Pesto, Basil Pesto with Cheese, Red pesto with Cheese, Red pesto with Chilli, Red Pesto with Spices, Sicilian Pesto.

SPREADS

Black Olive Spread, Garlic Spread, Garlic and Parsley Spread, Garlic and Chilli spread.

OLIVES AND CAPERS

Green Olives in Brine, Black Olives in Brine, Capers in vinegar, Cappers in salt, Slices of Black and Green Olives in brine, Green Olives with Peppers in brine, Green Olives and Capers in brine, Green Olives and Garlic in Brine, Green Olives Bella di Cerignola in brine, Pitted Green Olives in brine.





La Dispensa di Campagna

Loc. Badia, 252/A - S. P. 39 km 266,200 - 57022 Donoratico (LI)

CASTAGNETO CARDUCCI - TOSCANA - ITALIA

Tel. +39.0565.774105 - Fax +39.0565774335

www.ladispensadicampagna.com - info@ladispensadicampagna.com