



AZIENDA AGRICOLA **GIUSEPPE FIORI**

Via dei Cosmonauti 19x - 48015 - Pinarella di Cervia (Ra)

Mobile: 338 3484976 - Orari: dal lunedì al sabato 8/12 - 14/17:30



UNICO



ORIGINALE



IL CARDO DI CERVIA È UNICO, PERCHÉ GIUNGE A MATURAZIONE INTERRATO SOTTO LA SABBIA MARINA

Solo così perde il retrogusto amarognolo del cardo comune ed acquista la sua inconfondibile Dolcezza. **Al palato risulta così amabile e croccante** da poter essere gustato anche crudo.

Questo ortaggio è una **varietà particolare** di cardo gobbo, ottenuta dall'unione delle sementi di cardo Romagnolo e cardo Mariano.

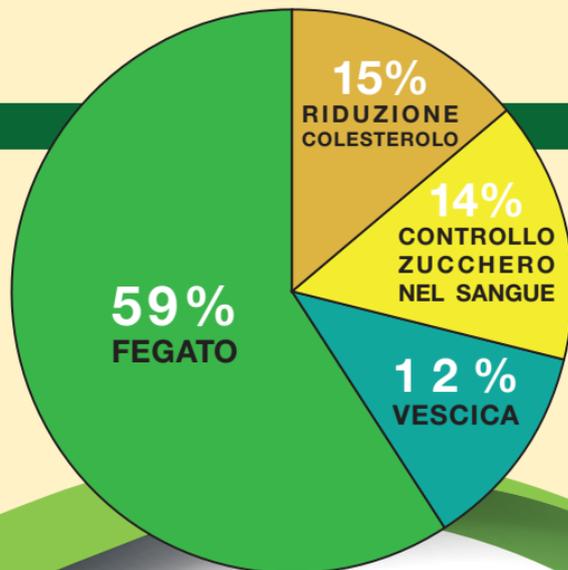
PROPRIETÀ DEL CARDO DI CERVIA:

RICCO DI FIBRA VEGETALE

SALI MINERALI (SODIO, POTASSIO E CALCIO)

VITAMINE DEL GRUPPO B2

BASSO NUMERO DI CALORIE (9 x 100 G DI PRODOTTO)





A billboard stands in a field of young green plants. The billboard has a yellow background with green text and a logo. The logo features a stylized green leaf and the word "Fiori" in a cursive font. Below the logo, the name "Giuseppe" is written in a simple font. At the bottom of the billboard, the text "Corda di Cervia" is visible. The billboard is supported by a silver metal frame. In the background, there are trees and a few buildings under a clear blue sky.

100% prodotti in Italia

Fiori
Giuseppe

Corda di Cervia

Il Cardo di Cervia viene coltivato nell'Azienda Agricola Fiori di Cervia dal 1931.

Una lunga tradizione orientata alla **produzione degli "ortaggi di sabbia"**, che nel tempo si è specializzata sul cardo, mantenendo intatta la lavorazione artigianale degli esordi.

Giuseppe Fiori

TITOLARE DELL'AZIENDA

CONTRASSEGNA
DALL'ATTENZIONE ALLA
QUALITÀ DEL PRODOTTO FINALE.



Nessuna macchina interviene nella lavorazione, solo mani sapienti e la cura di ogni dettaglio dalla preparazione del terreno, alla semina, alla legatura, all'interramento e alla preparazione del prodotto finito per la tavola.

Il cardo di Cervia è **un cibo per cultori** perché viene prodotto in piccole quantità e si gusta solo durante l'inverno.

Si può acquistare soltanto nella zona di produzione e nei mercati limitrofi, verificandone l'unicità rispetto agli altri cardo in commercio, in particolare quelli sbiancati artificialmente e ricoperti.

Per riconoscere l'eccellenza del Cardo di Cervia la prova è: **ASSAGGIARLO CRUDO.**





CRESCIONE AL CARDO DI CERVIA



50MINUTI



4 PERSONE

INGREDIENTI

- 60 gr di strutto
- sale grosso q.b.
- bicarbonato (un pizzico)
- 1 kg di cardo cotto (bollito con sale)

Preparare l'impasto per la Piadina con gli ingredienti segnalati. Bollire in pentola con sale il Cardo di Cervia. Scolare il tutto in padella con Olio e Aglio.

TRITARE FINE.

A parte cucinare 2 salsicce. Saltare in Padella.

INFINE UNIRE IL TUTTO E SERVIRE.



N.B: RAFFREDDARE L'IMPASTO DELLA PIADINA
NATURALMENTE E NON DA FRIGO.



MALTAGLIATI AL CARDO DI CERVIA



2 ORE E 30 MINUTI



4 PERSONE

INGREDIENTI

- 2 uova
- 3h farina
- 1/2 kg di cardo (CRUDO)
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 sedano

Preparare la sfoglia per i maltagliati con gli ingredienti segnalati. Tagliare fine il Cardo di Cervia e soffriggerlo con carota/cipolla e sedano.

CONSERVA SALE E 2LT DI ACQUA
(BOLLIRE PER 2H CIRCA)

INFINE UNIRE IL TUTTO E SERVIRE.



RAVIOLI AL CARDO DI CERVIA



1 ORA E 30 MINUTI



4 PERSONE

INGREDIENTI

- 5 uova (4 per la sfoglia)
- 1/2 kg di farina
- 6 h di cardo (bollito con sale)
- 3 h ricotta
- 2/3 cucchiari di grana grattugiato
- 1 noce moscata q.b.

Cuocere e tritare fine il Cardo di Cervia. Amalgamare il tutto con 1 uovo. Aggiungere la noce moscata q.b. Preparare la sfoglia con gli ingredienti indicati.

PROCEDERE CON IL RIEMPIMENTO
CUOCERE E SERVIRE.





CONFEZIONIAMO REGALI

PRODOTTI LINEA *Cardo di Cervia*



VIENI A TROVARCI IN AZIENDA
PRENOTA I TUOI PRODOTTI UNICI & ORIGINALI

CREMA ZENZERO AL CARDO DI CERVIA

SOTT'OLIO/ACETO AL CARDO DI CERVIA

CONFETTURE E MARMELATE LIMONE/ZENZERO AL CARDO DI CERVIA

TRITO ALLORO/PEPE VERDE AL CARDO DI CERVIA



Crema al Cardo di Cervia: delicata ed un pò piccantina, ottima sui crostini o come salsa in panini e tramezzini.

Sott'olio al Cardo di Cervia: dal gusto delicato e croccante buono con salumi e formaggi, ottimo con i lessi.

TISANA AL CARDO LIQUORE AL CARDO DI CERVIA



La Tisana al Cardo è ricca di componenti che stimolano il **rinnovamento dei tessuti del fegato.**



Tisana AL Cardo

INGREDIENTI

Cardo mariano erba, Anice frutti verdi interi, menta piperita foglie.

Distribuito Da Azienda Agricola
di Fari Giuseppe Cervia
CARDODICERVIA

Viale dei cosmonauti 19x - 48015 - Cervia (RA)
www.cardodicervia.it

Confezionato da Coima s.a.s. nello stab. di Bastia
Peso: 100g - Lotto: L27639

Scadenza: 30/11/2019



Non disperdere nell'ambiente



€12.00

SOTT'OLIO

- LIMONE / GIRASOLE
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



€8.00

TRITO

- PEPE VERDE
- AL PROFUMO DI ALLORO E ROSMARINO



€8.00

CONFETTURA

- ALLO ZENZERO
- AL LIMONE



€5.50

SUGO

- POMODORO E CIPOLLA
- CON VERDURE

NOVITÀ 2017



Sugo al Pomodoro con pasta corta. Aggiungere a piacere, prosciutto cotto a cubetti e guanciale.



€5.00

COSTE AL NATURALE



Coste al Naturale, ottime scolate e condite in insalata.

CREMA

- ALLO ZENZERO

€8.00



Crema allo Zenzero consigliata su Crostini / Abbinata a Salumi.



€18.00



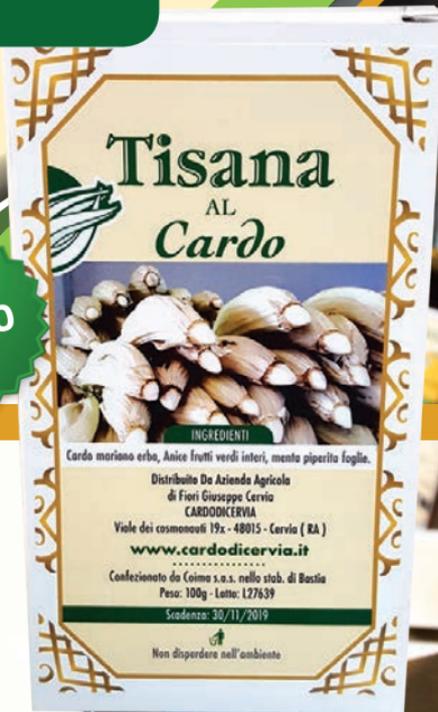
Per una degustazione ottimale, consigliamo di consumare Il **Liquore** al Cardo di Cervia ad una bassa temperatura.

LIQUORE AL CARDO DI CERVIA



€8.00

TISANA AL CARDO



Cardo di Cervia

Olio al Cardo

BY AZIENDA AGRICOLA GIUSEPPE FIORI



NOVITÀ PRODUZIONE 2017

L'olio extravergine biologico al Cardo è un vero alleato della salute. L'olio extravergine biologico ha precise **azioni antinfiammatorie, emollienti, protettive** e di stimolo su alcuni organi come **pancreas, cistifellea e fegato**.

Ha inoltre spiccate capacità nella riduzione dei tumori grazie alla ricchezza di sostanze antiossidanti (tocoferoli, caroteni, retinolo) capaci di **contrastare i radicali liberi**, responsabili dei processi di invecchiamento cellulare.



Caramelle al Cardo

BY AZIENDA AGRICOLA GIUSEPPE FIORI



NOVITÀ PRODUZIONE 2017

Seconda Novità della Stagione 2017, sono le **Caramelle al Cardo**. Deliziose alleate nonchè compagne da passeggio, le Caramelle al Cardo, sono **buonissime da gustare tutto il giorno**, sfruttando così i Benefici riconosciuti del Cardo.

Questo'ultimo infatti è ricco di fibre, ha un elevato potere saziante ed aiuta a mantenere basso il colesterolo nonchè il livello di zuccheri nel sangue.

€4.00





AZIENDA AGRICOLA



GIUSEPPE FIORI

www.cardodicervia.it

INFO@CARDODICERVIA.IT

ACQUISTA ONLINE



TROVA IL BOLLINO
DI AUTENTICITÀ
AL MOMENTO DELL'ACQUISTO

AZIENDA AGRICOLA **FIORI GIUSEPPE** **INFO & CONTATTI**

-  VIA DEI COSMONAUTI 19X
48015 - PINARELLA DI CERVIA (RA)
-  MOBILE 338 3484976
-  LUNEDÌ - SABATO 8/12 - 14/17:30
-  WWW.CARDODICERVIA.IT
-  INFO@CARDODICERVIA.IT

MERCATI SETTIMANALI DI CERVIA, PINARELLA,
CESENATICO, RAVENNA, CASTIGLIONE DI
RAVENNA, S. PIETRO IN VINCOLI, FORLÌ, MONTIANO,
RONCOFREDDO, S. PIETRO IN BAGNO.
MERCATO ORTOFRUTTICOLO DI RIMINI
(STAND ZAVAGLIA) E MIGLIORI RIVENDITE
ORTOFRUTTA DI RIMINI E RICCIONE



STAYSOCIAL