



Ca'

# Ca'Leido

Collezione "Orto in vaso"  
Edizione limitata

Guarda il mondo  
con occhi diversi.

Anno otto  
Ca'Leido (2023/2024)

# Vasi singoli

Vasi collezionabili con meravigliose etichette disegnate dagli Artisti Speciali di Ca' Leido.

Sei Amico Speciale? Per te uno sconto.



# I Grandi

Peso netto circa 300 gr.



## 01 RADICCHIO ROSSO TARDIVO in olio extravergine di oliva €7,70

Ecco il re dell'inverno: sua maestà, il radicchio rosso tardivo! La fatica di raccogliarlo al gelo viene ripagata ogni volta che apriamo un vasetto di questo fantastico ortaggio e lo assaporiamo nei numerosi piatti a cui si presta: antipasti, contorni, pizze, focacce...

*Ingredienti: radicchio rosso tardivo 68%, olio extravergine di oliva 30%, aceto, zucchero, sale, spezie e aromi naturali. Correttore di acidità: acido citrico e ascorbico. Può contenere soia, sedano o loro derivati.*



## 02 INSAPORITORE ALLA BOLOGNESE €4,50

Utilizzato da molti e apprezzato da tutti, questo insaporitore made in Ca'Leido dà sapore alle vostre pietanze grazie ad un ottimo sale integrale, alle spezie biologiche e alla passione che ci mettono i nostri ragazzi nel confezionarlo. Insaporisci le tue insalate, le grigliate e provalo nell'impasto del pane!

*Ingredienti: sale marino integrale 88%, salvia biologica essiccata 4%, rosmarino biologico essiccato 5%, pepe nero macinato 1%, aglio biologico essiccato 2%.*



## 03 ZUCCHINE ALLA CONTADINA €5,50

L'estate nel piatto! Le zucchine, raccolte ogni giorno dai ragazzi, vengono preparate affinché tu le possa assaporare tutto l'anno e in ogni occasione! Antipasti, contorni e insalate di pasta o riso saranno più gustosi e ricchi.

*Ingredienti: ingredienti: zucchine, cipolle, liquido di cottura composto da: acqua, olio di girasole, aceto, zucchero, sale, prezzemolo, basilico, pepe. Acidificante: acido citrico. Può contenere: soia, sedano o loro varianti.*



NOVITÀ



## 04 CREMA ZUCCA E ROSMARINO €6,50

I colori e i sapori dell'autunno si ritrovano in questo indimenticabile condimento. Da provare nella pasta, con gli gnocchi o per i tuoi antipasti; sublime nei risotti!

*ingredienti: zucca pelata 75%, rosmarino fresco 1,5%, olio di girasole, amido di riso, cipolla, sale, miele, estratto di lievito, pepe, aromi naturali.*



## 05 CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE €5,50

"Il mattino ha l'oro in bocca". Come il colore dorato di questa confettura che con il suo gusto delicato conquista ogni palato. Difficile resistere a questa gustosissima confettura, preparata con albicocche raccolte con il sorriso e fatica dai ragazzi della fattoria. Ideale per iniziare bene la giornata e proseguirla nel migliore dei modi. Perfetta per merende o dolci fatti in casa.

*Ingredienti: albicocche, zucchero di canna, succo di limone. Gelificante: pectina.*



## 06 CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE €5,50

Ti tufferai nel suo rosso intenso e caldo e nel sapore inconfondibile delle fragole Ca'Leido! Adatta ad arricchire le tue colazioni e ottima in dolci crostate.

*Ingredienti: fragole, zucchero di canna, succo di limone. Gelificante: pectina.*

## I Piccolini

Peso netto circa 200 gr.



### 07 CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI €5,50

La genuinità del mirtillo, le sue innumerevoli proprietà e il suo colore intenso, trasformeranno colazioni e dolci fatti in casa in momenti di intenso piacere. Per questo è difficile resistere a questa gustosissima confettura, preparata con mirtilli raccolti con il sorriso e fatica dai ragazzi della fattoria. Da provare nel pane integrale tostato con un velo di ricotta!

*Ingredienti: mirtillo, zucchero di canna.  
Gelificante: pectina, succo di limone*



### 10 CREMA FIOR DI PORRO €5,50

Il connubio tra broccolo fiolaro e porro, equilibrati nel gusto e nel colore, rendono questa crema una goduria per il palato! Parola d'ordine: fantasia... primi piatti, bruschette, frittate e sul formaggio. Da provare anche per accompagnare gli arrostiti. Semplicemente squisita!

*Ingredienti: cavolo fiolaro (45%), porro (25%) olio extravergine d'oliva (15%), succo di limone, fecola di patata, sale, aromi naturali, aglio, peperoncino.  
Acidificanti: acido lattico.*



### 08 CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE €4,50

È proprio come il frutto, una tira l'altra! Per questo è fantastico gustare questa deliziosa confettura, preparata con le ciliegie raccolte con il sorriso e fatica dai ragazzi della fattoria. Da gustare nello yogurt, spalmata sul pane tostato o come ingrediente per arricchire le vostre torte.

*Ingredienti: ciliegie, zucchero di canna, succo di limone.  
Gelificanti: pectina.*



### 11 SUGO AL RADICCHIO €5,50

Il Re dell'inverno Ca'leido si trasforma in una crema da favola! Ottimo per il classico risotto, per una super pasta radicchio&salsiccia, ma anche con gli antipasti ci va a nozze!

*Ingredienti: radicchio rosso, olio di girasole, cipolla, aglio, zucchero, sale, miscela di spezie e piante aromatiche, estratto di lievito, pepe, aromi naturali. Correttore di acidità: acido lattico e acido citrico. Può contenere soia, sedano, o altri derivati.*



### 09 COMPOSTA DOLCE DI CIPOLLA ROSSA €4,50

Va letteralmente a ruba! Le cipolle rosse coltivate in Fattoria Ca'leido sono dolci e dal carattere inconfondibile. La composta è ottima per accompagnare bolliti e formaggi. Da provare anche sui crostini con una spolverata di formaggio di capra!

*Ingredienti: cipolla 88%, zucchero, aroma naturale.  
Gelificanti: pectina. Acidificanti: succo di limone, acido citrico.*



### 12 PASSATA DI POMODORO (500gr) €3,90

Nei mesi caldi i ragazzi della fattoria raccolgono i pomodori con grande amore e passione: questo rende la passata Ca'Leido buona 2 volte! Non solo gustosa, ma anche speciale.

La versatilità della passata Ca'leido porta l'estate in tavola e renderà deliziosi tutti i tuoi piatti.

*Ingredienti: pomodoro, sale*

# I Croccantelli

Cavolo nero, barbabietola e radicchio, coltivati in Ca'Fattoria, si trasformano in queste irresistibili sfoglie!



13

## SFOGLIE AL CAVOLO NERO

€3,50

Meravigliati con il sapore dei frutti della terra raccolti direttamente dai nostri ragazzi e trasformati in croccanti sfoglie che racchiudono il gusto dell'autunno

*Ingredienti: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, cavolo nero fresco 10%, olio evo, sale*



14

## SFOGLIE ALLA BARBABIETOLA

€3,50

Meravigliati con il sapore dei frutti della terra raccolti direttamente dai nostri ragazzi e trasformati in croccanti sfoglie che aggiungono colore alla tua tavola.

*Ingredienti: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, olio evo 7%, barbabietola rossa disidratata in polvere 2%, sale. Allergeni: grano.*



15

## SFOGLIE AL RADICCHIO

€3,50

Porta in tavola il Re dell'inverno Ca'Leido in croccanti sfoglie, perfette per antipasti o per accompagnare delicati piatti.

*Ingredienti: farina di grano tenero di tipo "00", acqua, radicchio fresco 10%, olio evo, farina di frumento maltata, sale. Allergeni: grano.*



16

## MERINGHE ALLA LAVANDA 100 g.

€3,50

Gustatevi il risultato della nostra creatività. Il profumo dei nostri fiori di lavanda direttamente nella tua tavola.

*Ingredienti: zucchero semolato, zucchero di canna, albume d'uovo, fiori di lavanda essiccati 1%, sale.*

# Contagiamoci!



**#Contagiamoci!**

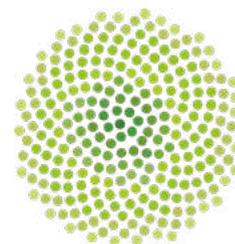
Tutto inizia da un incontro



Ca'Leido collabora con altre realtà non profit della rete #Contagiamoci, fondata e alimentata da Fondazione Cattolica Assicurazioni. L'obiettivo principale della rete è la collaborazione concreta tra 130 realtà del terzo settore, che si prendono sempre più cura, insieme, delle persone in difficoltà.



**Botteghe  
e mestieri**



**ORTINBOSCO**



**FAMIGLIA  
MATERNA**

**PANTAREI**  
COOPERATIVA SOCIALE

*gli*  
**INVASÀ**

**O.r.t.ò**  
Organizzazione Recupero Territorio e Ortofrutticole

# Contagiamoci!



## 17 PANETTONE FRUTTI DI BOSCO (500GR) €15,00

Coop. Soc. MVENTICINQUE accoglie e include socialmente persone che vivono situazioni di disagio e difficoltà. Grazie al progetto LIBERE GOLOSITA' è stato riattivato il forno situato all'interno della Casa Circondariale di Vicenza. Lievitato naturalmente e ricco di ingredienti selezionati di primissima qualità.



## 18 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA €7,00 €15,00 DI CATEGORIA SUPERIORE 100% ITALIANO (250 ML - 750 ML)

Az.Agricola Soc. Openhouse (Fano PU) è un centro multi-esperienziale nel quale si sviluppano progetti di inclusione lavorativa e autonomia abitativa per giovani adulti con disabilità.

*Olive provenienti da Az.Agricola Sociale Openhouse (Fano PU)*



## 19 BRODO VEGETALE €3,50

Famiglia Materna (Rovereto TN) è una Comunità per madri con bambini piccoli in situazione di disagio sociale, è un ristorante solidale e altri laboratori di re-inserimento lavorativo e sociale.

*Ingredienti: sale alpino 80%, verdure disidratate(carota 6%, cipolla 4%, porri 4%, sedano 3%, sedano levistico 1%, alloro 1%, prezzemolo 0,5%, santoreggia 0,5%)*



## 20 PASTA BIO €5,00

La Cooperativa Sociale BOTTEGHE E MESTIERI (Faenza RA) è un luogo ospitale in cui persone con disagio mentale possono imparare un mestiere. Il laboratorio di pastificio e pasticceria diventano fonte di cura della persona.

*Ingredienti: farina semintegrale di grani antichi BIO di provenienza Romagnola e macinate a pietra, albume d'uovo bio*



## 21 CONFETTURA PERE E CIOCCOLATO €5,50

Coop. Soc. Panta'Rei (Bussolengo VR) avvia persone con disagio mentale ad un percorso riabilitativo attraverso la creazione di veri posti di lavoro. Gli Invasà sono prodotti realizzati con le eccedenze alimentari provenienti dalla grande distribuzione e dai produttori locali per trasformare ciò che apparentemente non ha valore in un prodotto genuino, sostenibile ad alto impatto sociale.

*Ingredienti: pere, cioccolato fondente, zucchero*



## 22 TISANA MELISSA, MENTA, ARANCIA (40GR) €6,00

O.r.t.o. è una cooperativa agricola sociale (Viterbo) impegnata nella formazione di persone in situazioni di fragilità sociale ed economica.

*Ingredienti: melissa (Melissa officinalis) foglie, menta (Mentha L.) foglie e fiori, arancia (citrus sinensis) frutti.*

# Gli essenziali

Dal campo fino all'estrazione dell'olio essenziale, tutte le fasi sono state realizzate nella Ca'Fattoria dai nostri ragazzi.

Un vero e proprio laboratorio didattico e abilitativo che vede nascere nelle nostre serre le talee di piante aromatiche.

Le accompagniamo nel tempo e nella cura e quando crescono giungono a dimora per regalarci la loro identità.



## 23

### ACQUA AROMATICA

€3,50

Scegli la sensazione di cui hai bisogno e spruzzala sul bucato o in auto.

Di **lavanda** (rilassante), di **rosmarino** (tonificante), di **menta** (rinfrescante), di **alloro** (purificante).



## 24

### LAVANDA

€2,00

Sacchettino con fiori di lavanda. Ottimo per profumare armadi, cassetti e biancheria.



## 25

### PROFUMO DI PRIMAVERA

€17,00

Porta nella tua casa il profumo della natura.

Olio essenziale di lavanda, sacchettino con fiori di lavanda



## 26

### OLII ESSENZIALI

€11,00

Profuma la tua casa: aggiungi qualche goccia nel diffusore in base al clima che vuoi creare.

Olio essenziale di lavanda (rilassante), di rosmarino (tonificante), di menta (rinfrescante), di alloro (purificante).

## Libera la tua creatività

Libera la creatività e crea la tua combinazione.

Puoi inserire nella ca'ssetta "mini", un duo di prodotti "essenziali" a tua scelta.

# Radicchio, terra e identità

Questa è una **storia di amore**. Come sono tutte le nostre storie. Perché la nostra terra è generosa: ha molto da insegnare a chi se ne prende cura.

Insegna ogni giorno il valore del lavoro, del tempo e dell'impegno. Ci parla di rispetto e di quanto sia importante dare a tutti la possibilità di trovare uno scopo, per germogliare e per crescere. Questa storia comincia con un agricoltore che si chiama **Angelo**.



Immaginatelo mentre mette in moto il trattore canticchiando, in attesa che arrivino i nostri quattro fidati “custodi dei campi”. Sarà perché ama il caffè, ma il primo a farsi vedere è **Morgan**. Gli piace imitare il verso degli animali, e risponde al fischiettare di Angelo con quello del pavone. I due si sorridono: **la giornata di lavoro comincia bene**. Poco dopo arriva Enrico, nascosto sotto il cappuccio della sua giacca nera, ma già pronto a rimboccarsi le maniche, instancabile e tenace com'è. Segue **Matteo**, venuto dalla città ma ormai abituato alla campagna, al fango e agli animali in libertà. Con noi, è diventato più libero anche lui. Non ultimo c'è **Gianmauro**, che come sempre scruta il cielo in attesa di una tempesta. “Basterebbe un po' di pioggia, ma di quella buona”, gli dice Angelo strizzando l'occhio. I germogli, infatti, avranno bisogno di bere; avranno anche bisogno di un paio di brinate, per prendere quell'inconfondibile tocco di rosso. Comincia così la storia del “**Re dell'inverno Ca'Leido**”: sua maestà il radicchio tardivo. Molto più di un simbolo della tradizione agricola e culinaria della nostra regione. Dopo la semina e il trapianto estivi, da novembre a febbraio i nostri “custodi dei campi” si dedicano appieno alla lavorazione del radicchio, sotto la guida del loro Angelo. Un lavoro di squadra lungo e programmato in più fasi, ma non senza allegria, che permette loro di acquisire **nuove capacità, autonomia e consapevolezza**, o di potenziare le abilità già sviluppate. La fase di raccolta o quella finale di pulizia e di selezione dei cespi, per esempio, richiedono attenzione, precisione, ma anche **delicatezza**. In questo senso, la cura del Re è per i nostri ragazzi un grande insegnamento, non solo in quanto stimolo per la loro manualità, ma anche come mezzo per scoprire il loro speciale talento: una loro espressione sia personale, sia lavorativa. I frutti del loro lavoro si traducono in due prodotti che per Ca'Leido, realtà trevigiana, sono una vera bandiera: il Radicchio Rosso Tardivo in Olio Extravergine di Oliva e il Sugo al Radicchio. **Dentro questi due vasetti c'è tutto il cuore di una pianta che è l'identità della nostra terra**, e che attraverso la terra permette ai nostri custodi di trovare la loro stessa identità.

# LA SCA'TOLA

Fantasia dell'ortolano!



27

## IL SAPORE DEL SUCCESSO

€28,00

SCA'TOLA PICCOLA: insaporitore alla bolognese, zucchine alla contadina, sfoglie, olio evo (250ml)



28

## INDOVINA CHI VIENE A CENA

€25,00

SCA'TOLA PICCOLA: pasta bio semintegrale macina a pietra, sugo al radicchio, radicchio rosso tardivo in olio evo



29

## COLAZIONE DA TIFFANY

€34,00

SCA'TOLA PICCOLA: confettura extra di ciliegie, tisana, confettura extra di albicocche, confettura extra di fragole, confettura pere e cioccolato



30

## IL COLPO VINCENTE

€46,00

SCA'TOLA GRANDE: Panettone, pasta, crema fior di porro, confettura pere e cioccolato, crema zucca e rosmarino



31

## IL PRANZO DI BABETTE

€73,00

SCA'TOLA GRANDE: confettura extra di ciliegie, insaporitore alla bolognese, passata di pomodoro, radicchio rosso tardivo, crema zucca e rosmarino, confettura extra di fragole, sugo di radicchio, zucchine alla contadina, confettura extra di albicocche, confettura extra di mirtilli, composta dolce di cipolla rossa, crema fior di porro



32

### CA' D'ORO

SACCHETTINO: zucca e rosmarino

€7,50



34

### SPALMABILI

BIS PICCOLO: confettura extra ciliegie, confettura extra mirtillo

€12,00



33

### AntiPastiAmo

BIS GRANDE: radicchio rosso tardivo, zucchine alla contadina

€15,50



35

### PRIMI PIATTI REGALI

TRIS PICCOLO: crema fior di porro, composta dolce di cipolla rossa, sugo al radicchio

€17,50



36

### DOLCI PASSIONI

VALIGETTA: meringhe alla lavanda, confettura extra di fragole

€12,00

**LIBERA LA TUA CREATIVITÀ..  
PERSONALIZZA LA TUA SCA' TOLA REGALO...  
SCEGLI I PRODOTTI CHE PIÙ TI PIACCONO**

Vuoi sapere come le abilità dei nostri ragazzi vengono messe in campo per comporre le sCa'tole regalo che ci prenoti? Base d'appoggio, immagini, velcro ed il lavoro è completato! Vuoi provare anche tu? Ti offriamo l'opportunità di venire nel nostro Ca'Negozio a preparare con noi le confezioni per i tuoi regali.



Misure delle sCa'tole:

GRANDE lunghezza 35 cm profondità 30,5 cm altezza 24 cm  
PICCOLA lunghezza 33 cm profondità 27 cm altezza 12 cm

CONFEZIONI REGALO

Scatola bis "mini" >>> €2,00

Scatola bis "maxi" >>> €2,00

Valigetta con finestra >>> €3,00

Sacchettino >>> €1,00





Ca'Leido è una realtà  
di Sonda Società  
Cooperativa Sociale  
Onlus.



## Fai del bene acquistando prodotti che fanno bene

Gli ortaggi sono coltivati e raccolti in Ca'fattoria da ragazzi con autismo e persone fragili perché chi semina, raccoglie!

Prenota online sul sito [www.caleido.casa](http://www.caleido.casa) alla sezione PRODOTTI. Se hai bisogno di aiuto chiama il Ca'Negozio (Serena e Luca), al mattino:  
**348 911 8568**  
[fattoria@sondacoop.it](mailto:fattoria@sondacoop.it)