



FOOD & WINE

Eccellenze della tradizione italiana







INDICE

ABOUT	5
FOOD & WINE	9
Vini	15
Olio	25
Liquori e Distillati	31
Pasta	43
Salumi e Insaccati	53
Formaggi	55
Composte e Confetture	57
Succhi e Nettari	71
Panettone	77
RICONOSCIMENTI	81
CONTATTI	85





Alumni





FILOSOFIA DELLA SIGNORA TASSONE

“Adoro le sfide! L’ambizione è il motore che ha mosso e che continua a muovere tutta la mia vita, ed è per questo motivo che non mi accontento mai e cerco sempre di migliorare. Sono un’eterna Cristoforo Colombo, sempre in cerca della mia America”.

AT Group Italia

AT GROUP ITALIA, società nata con il proposito di promuovere prodotti di eccellenze italiane nei mercati internazionali.

AT GROUP ITALIA, figlia d’arte, nasce dall’amore della nostra presidente, la Signora Concetta Tassone di portare avanti le tradizioni e la passione per i prodotti della nostra terra tramandatale dal padre Domenico Tassone, produttore di vini, fin dal 1860.

AT Group si occupa delle attività e delle strategie di sviluppo del marketing internazionale ed è associata alla “Chaîne des Rôtisseurs – Association Mondiale de la Gastronomie”, associazione mondiale che si occupa dell’ospitalità e della promozione culturale nel settore gastronomico mondiale: nello specifico ha lo scopo di promuovere in tutto il mondo i valori gastronomici e la cultura della tavola nel senso più ampio, in tutte le materie relative a cibi e bevande. L’esperienza, l’intuito e le spiccate doti manageriali della Dott.ssa Concetta Tassone, hanno consentito all’azienda di conseguire ottimi risultati nei maggiori circuiti commerciali e imprenditoriali esteri quali gli Emirati Arabi, l’America, la Russia e la Cina.

AT GROUP ITALIA è una società leader nei mercati internazionali: presente sul mercato da oltre venti anni, avviando importanti relazioni internazionali nei diversi settori come arte, cultura, food e fashion, scambi culturali, promuovendo le eccellenze del bel Paese "Italia".

Si è deciso poi di sviluppare una linea food a nostro marchio che possa essere identificato come sinonimo di qualità ed eccellenza italiana, preservando profumi, colori e sapori della nostra terra ricca e meravigliosa "ITALIA".

AT GROUP ITALIA promuove la produzione e la vendita e distribuzione di prodotti esclusivamente Made in Italy sui diversi mercati internazionali, favorendo al tempo stesso la scoperta del territorio, del valore unico ed irripetibile della cultura italiana.





Food & Wine



AT Group Italia Food & Wine

La famiglia Tassone, produttrice di origine calabrese fin dal 1860, ha sempre avuto un' spiccata vocazione per l' imprenditoria. In particolar modo il padre, Tassone Domenico, con immensa passione e dedizione al lavoro, produceva e vendeva i prodotti del territorio. Nel 2000 nasce il marchio nazionale ed internazionale AT GROUP Italia, che, operando sul territorio ed occupandosi di import-export e relazioni internazionali, riesce ad offrire ai consumatori prodotti food di qualità, sia BIO che convenzionali. La AT GROUP si impegna a promuovere la filiera corta e la tracciabilità del processo di produzione, meticolosamente seguito dai migliori esperti del settore, sono sinonimo di garanzia e di eccellenza.











Pini

La Tenuta di produzione sita in Calabria, zona Cirò, si estende tra uliveti secolari e vigneti autoctoni per circa venti ettari. Sulle colline intorno a Cirò Marina, nell'area dell'antica colonia magnogreca di Krimisa, AT GROUP ITALIA raccoglie storia, tradizione e ricchezza di un territorio vitivinicolo dalle antiche tradizioni, puntando e valorizzando gli autoctoni locali in un areale dove fare vino è un'espressione culturale. Da queste terre nascono vini d.o.c. che danno, da oltre duemila anni, autorevolezza e prestigio al vero Cirò. Gaglioppo e Greco Bianco le uve principali aziendali che costituiscono la base di una vasta gamma di etichette di particolare interesse. Tutti questi fattori formano la tela di un mosaico che raffigura un prodotto unico per qualità e tradizione, tanto da essere richiesto dalle migliori enoteche e dai più pregiati ristoranti.







VINO ROSSO CALABRIA IGP BIO.

Vinificazione in rosso delle migliori uve di gaglioppo.

NOME VINO: I.G.P. Calabria Rosso Bio

NOTE SENSORIALI: Rosso rubino intenso, al naso spiccano sentori di frutta rossa come ribes e lampone.

ABBINAMENTI: si accompagna con arrostiti di carne bianca e rossa, piatti della cucina contadina e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

GRADAZIONE: 14% VOL.

VITIGNO: Gaglioppo 750ml.





VINO BIANCO CALABRIA IGP BIO.

Nasce nel cuore di Cirò dalle migliori uve greco bianco, rigorosamente selezionate da tradizionali vitigni collinari con esposizione sul mare.

NOME VINO: I.G.P. Calabria Bianco Bio

NOTE SENSORIALI: sapore gradevole secco, fresco, delicato, vivace e caratteristico.

ABBINAMENTI: si abbina maggiormente con carni bianche e tutti i piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

GRADAZIONE:12.5 % VOL

VITIGNO: 100% GRECO BIANCO 750ml.





VINO ROSATO CALABRIA IGP

Vinificazione in rosso delle migliori uve di gaglioppo, dal colore rosato brillante.

NOME VINO: I.G.P. Calabria Rosato Bio

NOTE SENSORIALI: ottenuto da una breve macerazione che conferisce al vino una tonalità rosé brillante intensamente vinoso, un sapore secco e consistente.

ABBINAMENTI: si accompagna con primi piatti, risotti, carne bianche non elaborate, crostacei, salmone e minestre.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

GRADAZIONE: 13 % VOL

VITIGNO: Gaglioppo 750ml.





PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO 11,5% Vol.

CATEGORIA: Valdobbiadene e Cartizze DOCG

PROVENIENZA: Zona collinare di Valdobbiadene – Località San Pietro di Barbozza.

UVE: esclusivamente Glera da zone DOCG

VENDEMMIA: manuale

TIPOLOGIA: Extra Dry – amabile

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%vol

CONFEZIONI E FORMATI: 6 bottiglie

ABBINAMENTI: ideale per aperitivi accompagnati da sfoglie dal sapore delicato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

VITIGNO: Glera 750ml

Sapido, fruttato, floreale il nostro Prosecco è il vino che racconta la storia, unica al mondo, delle colline del Valdobbiadene, situate tra le Alpi e Venezia. Il nostro Prosecco Extra Dry Millesimato è frutto di una selezione delle migliori uve. I nostri produttori selezionano ogni anno piccole aree di particolare pregio le cui uve sono spremute in modo soffice e vinificate con l'intento di dar vita ad uno spumante superiore capace di raccogliere ed esaltare in modo pieno gli aspetti migliori di ogni annata.



Olio

La produzione dell'olio avviene con l'innovativa estrazione a freddo, senza aggiunta di acqua. Questo ci consente di ottenere non semplicemente un olio, ma nettare di olive. Le olive sono di nostra produzione. Sono varietà di olive autoctone di oliveti secolari collinari, coltivate nell'oliveto di Laureana di Borrello (RC). Il nostro olio è ricco di polifenoli ed è quindi fonte di proprietà antiossidanti.

Qualità aziendale e innovazione produttiva nel solco della tradizione sono mantenute anche per l'estrazione e l'imbottigliamento dell'olio con sistemi di ultima generazione, con l'utilizzo di energie rinnovabili e l'eliminazione dei reflui olearie nel pieno rispetto dell'ambiente; molitura nella giornata di raccolta, gramolatura a freddo e a basso consumo di acqua, imbottigliamento anche in atmosfera controllata. Ciò consente di preservare le componenti nutraceutiche dell'olio con particolare riferimento ai polifenoli. Il tutto con un sistema di tracciabilità controllato a garanzia del consumatore. Da qui nasce il "trittico di qualità", quello delle originali coltivazioni dell'azienda, che sta riscuotendo successo anche fuori dai confini nazionali.





OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA REGIONE CALABRIA

L'olio extravergine di oliva è ottenuto da un olivaggio fra le tre varietà rappresentative del territorio d'origine (Ottobratica, Tombarello e Ciciarello) è limpido e dall'evidente colore giallo dorato carico. Al naso si esprime pieno, con buone sensazioni di olive giustamente mature, foglia di olivo, mandorla e mela Golden matura. Ancora impressione di lattuga cotta molto evidenti e persistenti.

Fluida, rivela in bocca un sapore morbido, subito dolce, con robuste percezioni di piccante che ricorda il peperoncino in equilibrio con l'amaro di cicoria selvatica. Sono infine affidate a noce fresca, pinolo e frutta matura le sensazioni finali dell'extravergine. In cucina andrà abbinato al pesce di grande taglia (carpacci, marinate, o in cottura affogata), molluschi, carni delicate (animali da cortile) e cacciagione.

25 cl

75 cl









*Liquori e
Distillati*

AT GROUP ITALIA ha selezionato in Calabria una vasta tradizione di liquori e grappe aromatizzati con frutta o preparati con erbe, molte della quali crescono spontaneamente in tutta la regione. I liquori più apprezzati sono a base di, bergamotto di Calabria, cedro, cioccolato, limone, peperoncino, liquirizia, mandarino, mirto e olive. Gli Amari alle erbe calabresi vengono prodotti miscelando erbe aromatiche e amare spontanee, appartenenti alla flora spontanea della regione. Le erbe hanno proprietà medicamentose, pensiamo ad esempio alle proprietà digestive, antinfiammatorie e protettive della mucosa gastrica della liquirizia per fare un esempio.







GRAPPA AL BERGAMOTTO

Dalla distillazione artigianale di vinacce d'uva aromatizzate con le bucce dei migliori bergamotti nasce la Grappa al bergamotto, una delle più apprezzate specialità della Calabria.

La caratterizzano un profumo intenso ed un deciso retrogusto agro-dolce che la rendono perfetta per concludere un pasto.

70 cl





CREMA LIQUORE BERGAMOTTO

Crema nata dalla buccia dei limoni della Calabria oltre al liquore si ottiene una crema dal gusto delicato ottimo da gustare ghiacciato o per preparare un ottimo sorbetto. Il bergamotto è un agrume dall'aroma inconfondibile tipico dell'entroterra Reggino Calabrese. La crema di liquore al bergamotto viene prodotta utilizzando le scorze dei migliori frutti lavorati a mano e uniti ad una crema di latte.

70 cl





LIQUORE AL BERGAMOTTO

Liquore inimitabile dell'agrume che fruttifica soltanto nella fascia costiera che va da Reggio A Roccella jonica. Liquore ricavato, seguendo la ricetta tradizionale, dall'infusione in alcol della parte più aromatica della buccia dei migliori bergamotti maturati e raccolti negli agrumeti calabresi. Ottimo da gustare dopo i pasti o come ingrediente per la preparazione di drink.

70 cl



AMARO GRECANIO: FRESCHEZZA E TRADIZIONE CALABRESE 70cl

ORIGINE: Calabria

L'Amaro At Group Italia è sinonimo di qualità e artigianalità.

In esso spicca il gusto di molte erbe e agrumi di Calabria, tra cui il Bergamotto, il Re Sole della costa ionica reggina, l'agrume che trova la sua collocazione naturale in queste terre, in cui è presente da secoli, e quasi sconosciuto nel resto d'Italia.

Il nostro Amaro è ottimo come digestivo dopo un pasto pesante, apprezzato sui dolci o sul gelato o semplicemente da gustare freddo in compagnia di amici.



LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA: L'ORIGINALE PROFUMO E SAPORE DI CALABRIA

ORIGINE: Calabria

Viene preparato utilizzando puro estratto di radice fresca, il quale aggiunge amaricante e tannicità.

La Licirizia di Calabria DOP è ottenuta da coltivazioni e da piante spontanee della specie *Glychirrhiza glabra* nella varietà localmente detta cordara. Si tratta di Radice Fresca, Radice Essiccata oppure di Estratto di Radice.

La licirizia è una pianta erbacea perenne che presenta numerose proprietà nutrizionali, ma soprattutto terapeutiche. Ha proprietà digestive, è antinfiammatoria, antibatterica, cicatrizzante, dissetante, espettorante, gastro protettiva, antivirale, antiulcera, epatoprotettiva.

Il liquore alla licirizia è un ottimo digestivo dopo un abbondante pasto serale.







Noi di AT GROUP ITALIA ci affidiamo ad un pastificio calabrese che da anni produce pasta di tutti i tipi e di altissima qualità, con la migliore semola di grano duro proveniente da coltivazioni siciliane e meridionali. La trafilatura al bronzo con cui è preparata è una tecnica che permette di ottenere una pasta rugosa, porosa, perfetta per raccogliere meglio i sughi e valorizzarne il sapore; la superficie ruvida, inoltre, conferisce alla Pasta il gusto del fatto in casa. La qualità delle semole italiane, unita a un'esperta manifattura e alla freschezza dell'acqua di sorgente, rende la nostra pasta un prodotto che porta con sé sapori e profumi familiari. Ci affidiamo prevalentemente a materie prime provenienti dal Sud Italia, tutte di qualità elevatissima.



Pasta



CALAMARATA AL CEDRO

Pasta artigianale di semola trafilata al bronzo.
Impasto di semola di grano duro proveniente dalle migliori coltivazioni siciliane e meridionali a cui viene aggiunto di cedro, prodotto locale che si coltiva nella nostra terra: la riviera dei cedri. La trafilatura al bronzo unita a ingredienti di prima qualità forniscono alla pasta una superficie rugosa e porosa, ideale per valorizzare al meglio i sughi e le salse utilizzate. Questo piatto è consigliato con il pesce, se crostacei ancora meglio, si ottiene un piatto dal gusto sorprendente e molto delicato. Prodotto in Calabria.





CONCHIGLIONI

Pasta Artigianale di semola trafilata al bronzo.
Impasto di semola di grano duro proveniente dalle migliori coltivazioni siciliane e meridionali a cui viene aggiunto di cedro, prodotto locale che si coltiva nella nostra terra: la riviera dei cedri. La trafilatura al bronzo unita a ingredienti di prima qualità forniscono alla pasta una superficie rugosa e porosa, ideale per valorizzare al meglio i sughi e le salse utilizzate. Questo piatto è consigliato con il pesce, se crostacei ancora meglio, si ottiene un piatto dal gusto sorprendente e molto delicato. Prodotto in Calabria.





ELICONE

Pasta Artigianale di semola trafilata al bronzo.
Impasto di semola di grano duro proveniente dalle migliori coltivazioni siciliane e meridionali, trafilato al bronzo. La trafilatura al bronzo unita a ingredienti di prima qualità forniscono alla pasta una superficie rugosa e porosa, ideale per valorizzare al meglio i sughi e le salse utilizzate. Prodotto in Calabria.





PACCHERI

Pasta Artigianale di semola trafilata al bronzo.
Impasto di semola di grano duro proveniente dalle migliori coltivazioni siciliane e meridionali, trafilato al bronzo. La trafilatura al bronzo unita a ingredienti di prima qualità forniscono alla pasta una superficie rugosa e porosa, ideale per valorizzare al meglio i sughi e le salse utilizzate. Prodotto in Calabria.





FETTUCCHINE AGLI AGRUMI

Pasta artigianale di semola trafilata al bronzo.
Impasto di semola di grano duro proveniente dalle migliori coltivazioni siciliane e meridionali a cui viene aggiunto l'estratto naturale di agrumi delle nostre terre calabresi. La trafilatura al bronzo unita a ingredienti di prima qualità forniscono alla pasta una superficie rugosa e porosa, ideale per valorizzare al meglio i sughi e le salse utilizzate. Questo piatto è consigliato con il pesce, se crostacei ancora meglio, si ottiene un piatto dal gusto sorprendente e molto delicato. Prodotto in Calabria.





FETTUCCHINE AL CEDRO

Pasta artigianale di semola trafilata al bronzo.

Impasto di semola di grano duro proveniente dalle migliori coltivazioni siciliane e meridionali a cui viene aggiunto il cedro, prodotto locale che si coltiva nella nostra terra: la riviera dei cedri. La trafilatura al bronzo unita a ingredienti di prima qualità forniscono alla pasta una superficie rugosa e porosa, ideale per valorizzare al meglio i sughi e le salse utilizzate. Questo piatto è consigliato con il pesce, se crostacei ancora meglio, si ottiene un piatto dal gusto sorprendente e molto delicato. Prodotto in Calabria.





I ROMANTICI

Pasta Artigianale di semola trafilata al bronzo.
Impasto di semola di grano duro proveniente dalle migliori coltivazioni siciliane e meridionali, trafilato al bronzo. La trafilatura al bronzo unita a ingredienti di prima qualità forniscono alla pasta una superficie rugosa e porosa, ideale per valorizzare al meglio i sughi e le salse utilizzate. Prodotto in Calabria.





FUSILLI CASARECCI

Pasta Artigianale di semola trafilata al bronzo.
Impasto di semola di grano duro proveniente dalle migliori coltivazioni siciliane e meridionali, trafilato al bronzo. La trafilatura al bronzo unita a ingredienti di prima qualità forniscono alla pasta una superficie rugosa e porosa, ideale per valorizzare al meglio i sughi e le salse utilizzate. Prodotto in Calabria.





Salumi e Insaccati

La AT GROUP ITALIA si affida per la produzione di questo particolare insaccato alla maestria di un'azienda nata da un macellaio di maiali e manifattore della 'Nduja già negli anni 50. Ha la propria sede a Spilinga (VV) sul lato nord del Monte Poro, di fronte allo Stromboli posizione chiave per la stagionatura dei salumi in particolare la 'Nduja. Qui si genera infatti un microclima ideale (freddo non secco). Realizzata seguendo la ricetta tradizionale ed utilizzando solo ingredienti di prima scelta.

'NDUJA DI SPILINGA

La 'nduja è un prodotto che si consuma nella quasi quotidianità, nelle più svariate modalità. Spalmandola su pane fresco e secco, crostini, o come condimento per paste, zuppe di legumi o su pizza e in ogni circostanza che si voglia dare un tocco di piccante alla pietanza.





Formaggi

La sua unicità è riconosciuta da secoli anche molto al di fuori dei confini d'Italia e nessun tentativo di imitazione è mai riuscito. Parliamo di Parmigiano Reggiano, uno dei prodotti più rappresentativi della gastronomia nazionale, nonostante sia ben nota l'impossibilità concreta di produrlo al di fuori di una precisa area a cavallo tra Emilia e Lombardia. Eppure, nonostante la severità del disciplinare che regola la sua realizzazione, non solo questo formaggio si distingue al palato, per esempio, in base alla stagionatura.

Uno dei segreti del Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" è nel suo essere in controtendenza: in un mondo dominato dall'uniformità dei cibi prodotti in modo industriale, questo formaggio è fatto a mano in caseifici di montagna di piccole dimensioni. Il Parmigiano Reggiano prodotto dal caseificio rispetta le regole indicate dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, in ottemperanza a quanto stabilito nell'art.31 del Regolamento Europeo, disciplinando l'uso dell'indicazione "Prodotto di Montagna" per il formaggio che beneficia della Dop Parmigiano Reggiano con filiera in zona di montagna.

Oltre alla zona di produzione, tra i 400 e i 700 metri di altitudine, la qualità del latte uguale a 9 (su una scala di valori da 1 a 10) è un'altra caratteristica decisiva che porta a un profilo sensoriale particolarmente aromatizzato, certificato dal laboratorio CRPA di Reggio Emilia.

PARMIGIANO REGGIANO DOP 30 MESI





L'AT GROUP ITALIA ha selezionato le migliori aziende produttrici che lavorano frutta di prima scelta da coltivazione locale e non solo, per creare prodotti finiti esclusivi e di altissima qualità. I nostri prodotti sono destinati a un mercato di nicchia caratterizzato dall'elevata qualità.

Le eccellenti materie prime vengono trasformate in straordinari prodotti, che non necessitano di alcun tipo di additivo artificiale.

Composte e Confetture





COMPOSTA MELA E BACCHE DI GOJI

Dal gusto particolare, dolce e aromatico, la Confettura extra Bio di Mele e bacche di Goji è particolarmente adatta per la colazione e la merenda sul pane o sulle fette biscottate, risultando ottima da abbinare con formaggi freschi. È ottenuta dalla lavorazione artigianale, che non prevede l'uso di coloranti e conservanti e che permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta: le mele vengono pulite e lavorate a mano e prima di unire il trito di Bacche di Goji alla purea, si arricchisce il tutto con zenzero e limone.

FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA.

Prodotta in Calabria.





COMPOSTA PERA E NOCI

Dal gusto dolce e dalla consistenza morbida e spalmabile la Confettura extra Bio di Pere e noci è particolarmente adatta per abbinamenti con formaggi stagionati. È ottenuta dalla lavorazione artigianale, che non prevede l'uso di coloranti e conservanti e che permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta: le pere vengono pulite e lavorate a mano, prima di essere unite alle noci accuratamente sgusciate e tritate.

FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA.

Prodotta in Calabria.





COMPOSTA PRUGNA E ZENZERO EXTRA BIO

Dal profumo intenso e dal gusto dolce la Confettura extra Bio di Prugne e zenzero è particolarmente adatta per abbinamenti con formaggi stagionati, ma è anche adatta per la colazione e la merenda sul pane o sulle fette biscottate. È ottenuta dalla lavorazione artigianale, che non prevede l'uso di coloranti e conservanti e che permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta: la purea di prugne pulite e lavorate manualmente viene arricchita a fine cottura da una grattugiata di zenzero.

FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA.

Prodotta in Calabria.





COMPOSTA FRAGOLA E MENTA EXTRA BIO

Dal profumo di sottobosco e dal gusto dolce e fresco la Confettura extra Bio di Fragole e menta è particolarmente adatta per accompagnare toast con burro e arricchire gelati delicati. È ottenuta dalla lavorazione artigianale, che non prevede l'uso di coloranti e conservanti e che permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta: la purea di fragole pulite e lavorate manualmente e succo di limone è arricchita dall'infusione di menta fresca.

FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA.

Prodotta in Calabria.





COMPOSTA CIPOLLA ROSSA EXTRA BIO

Dal profumo intenso e dal gusto dolce la Confettura extra Bio di Cipolle rosse è particolarmente adatta per abbinamenti con formaggi stagionati. È ottenuta dalla lavorazione artigianale, che non prevede l'uso di coloranti e conservanti e che permette di conservare al meglio le caratteristiche delle cipolle che pulite e lavorate manualmente mantengono inalterato il loro gusto.

CIPOLLE FRESCHE.

Prodotta in Calabria.





COMPOSTA AMARENE SILANE EXTRA

Dal profumo di sottobosco e dal gusto dolce e fresco la Confettura extra di amarene Silane è particolarmente adatta per accompagnare toast con burro e arricchire gelati delicati. È ottenuta dalla lavorazione artigianale, che non prevede l'uso di coloranti e conservanti e che permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta: la purea di amarene denocciolate, pulite e lavorate manualmente è unita allo zucchero.

FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA.

Prodotta in Calabria.





COMPOSTA CAROTA E ARANCIA EXTRA BIO

Ottenuta da carote lavorate a mano, accuratamente sbucciate e tagliate a pezzetti. per essere unite al succo di arancia fresco, è una confettura dal gusto fresco che la rende perfetta per i periodi estivi. La lavorazione artigianale, che non prevede l'uso di coloranti e conservanti, permette di conservare al meglio le caratteristiche della frutta. La Confettura Extra Bio di Carota e arancia è ottima per la colazione o la merenda, è un ingrediente gustoso per farcire le torte e crostate.

FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA.

Prodotta in Calabria.





COMPOSTA DI FRAGOLA

Una delizia di frutta, con il profumo delle fragole senza coloranti né conservanti. Questa composta AT Group Italia nasce in Valtellina ed è arricchita con Mela di Valtellina I.G.P. Assaporando questi prodotti potrete riscoprire i profumi e sapori di una volta. Gran parte della frutta utilizzata viene coltivata in Valtellina rispettando l'ambiente e favorendo la crescita e sviluppo di una filiera corta locale virtuosa e sana.

FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA.

Prodotta in Valtellina.





COMPOSTA DI LAMPONI

Senza coloranti e conservanti, con tutto il gusto del lampone. Questa composta AT Group Italia nasce in Valtellina ed è arricchita con Mela di Valtellina I.G.P.. Assaporando questi prodotti potrete riscoprire i profumi e sapori di una volta. Gran parte della frutta utilizzata viene coltivata in Valtellina rispettando l'ambiente e favorendo la crescita e sviluppo di una filiera corta locale virtuosa e sana.

FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA.

Prodotta in Valtellina.





COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO

Piccoli, gustosi, profumati: con la nostra composta i frutti di bosco arrivano in tavola senza coloranti né conservanti. Queste delizie di frutta nascono in Valtellina e sono perfette per riscoprire i sapori di una volta. Sono arricchite con la Mela di Valtellina I.G.P. Gran parte della frutta utilizzata viene coltivata in Valtellina rispettando l'ambiente e favorendo lo sviluppo di una filiera corta locale virtuosa e sana.
FRUTTA FRESCA / 70% DI FRUTTA.
Prodotta in Valtellina.





CONFETTURA DI MELAGRANA E FRAGOLA

Confettura extra di melagrana raccolte e trasformate entro 6 ore, seguiti da una lunga accuratezza dalla raccolta alla selezione del frutto e per finire alla trasformazione in deliziosa confettura extra, la lavorazione avviene in modo tradizionale/artigianale. Arricchita con l'aggiunta di fragola.
FRUTTA FRESCA / 75% DI FRUTTA.
Prodotta in Calabria





CONFETTURA DI MELAGRANA EXTRA

Ottenuto dalla lavorazione del melograno in maniera artigianale. Ricca di vitamine ed un'esplosione di antiossidanti. Confettura extra di melagrana raccolte e trasformate entro 6 ore, seguiti da una lunga accuratezza dalla raccolta alla selezione del frutto e per finire alla trasformazione in deliziosa confettura extra, la lavorazione avviene in modo tradizionale/artigianale.

FRUTTA FRESCA / 75% DI FRUTTA.

Prodotta in Calabria





Succhi e Nettari

L'AT GROUP ITALIA ha selezionato le migliori aziende produttrici che lavorano frutta di prima scelta da coltivazione locale e non solo, per creare prodotti finiti esclusivi e di altissima qualità. I nostri prodotti sono destinati a un mercato di nicchia caratterizzato dall'elevata qualità. Le eccellenti materie prime vengono trasformate in straordinari prodotti, che non necessitano di alcun tipo di additivo artificiale.



NETTARE DI MELE

Il sapore delle mele più succose, senza conservanti né coloranti. I nettari AT Group Italia sono la quintessenza della purezza e del gusto e sono prodotti con frutta coltivata prevalentemente in Valtellina rispettando l'ambiente e favorendo la crescita e sviluppo di una filiera corta locale virtuosa e sana. Prodotto in Valtellina.



NETTARE DI FRAGOLA

Tutto il profumo delle fragole, proprio come nella frutta fresca, senza coloranti né conservanti. I nettari AT GROUP ITALIA sono la quintessenza della purezza e del gusto e sono prodotti con frutta coltivata prevalentemente in Valtellina rispettando l'ambiente e favorendo la crescita e sviluppo di una filiera corta locale virtuosa e sana. Prodotto in Valtellina.





NETTARE DI MIRTILLO

Il nettare AT GROUP ITALIA al mirtillo è la quintessenza della purezza e del gusto di questo frutto inconfondibile, accompagnato dalle mele della Valtellina. Senza coloranti né conservanti, è prodotto con frutta coltivata prevalentemente in Valtellina rispettando l'ambiente e favorendo la crescita e sviluppo di una filiera corta locale virtuosa e sana. Prodotto in Valtellina.





SUCCO DI MELAGRANA

Succo di melagrana ottenuto da una lavorazione artigianale con melagrane rigorosamente italiani precisamente del sud Italia provenienti dalla coltivazione delle piantumazioni calabresi e lavorati e trasformati a Km zero.

Prodotto in Calabria.



Panettone



Noi di AT GROUP ITALIA ci affidiamo ad un pastificio calabrese che da anni produce pasta di tutti i tipi e di altissima qualità, con la migliore semola di grano duro proveniente da coltivazioni siciliane e meridionali. La trafilatura al bronzo con cui è preparata è una tecnica che permette di ottenere una pasta rugosa, porosa, perfetta per raccogliere meglio i sughi e valorizzarne il sapore; la superficie ruvida, inoltre, conferisce alla Pasta il gusto del fatto in casa. La qualità delle semole italiane, unita a un'esperta manifattura e alla freschezza dell'acqua di sorgente, rende la nostra pasta un prodotto che porta con sé sapori e profumi familiari. Ci affidiamo prevalentemente a materie prime provenienti dal Sud Italia, tutte di qualità elevatissima.

PANETTONE ARTIGIANALE

PRODOTTO IN SICILIA

I nostri panettoni artigianali









Riconoscimenti





Il 6 febbraio 2023, a Roma, presso la Sala Protomoteca del Campidoglio, a Concetta Tassone Galea, in quanto titolare dell'azienda At Group Italia, è stato conferito il prestigioso premio "Ambasciatore del Gusto Doc Italy 2023".

Il conseguimento di tale riconoscimento è dovuto all'impegno e alla dedizione che At Group Italia mette nel lavoro di conoscenza e delle materie prime e di selezione di piccoli artigiani e produttori calabresi che del resto d'Italia, scegliendo per la sua azienda e la vasta clientela prodotti di eccellenza che raccontano il meglio dei territori.

AT Group Italia, si occupa anche delle attività e delle strategie di sviluppo del marketing internazionale ed è associata alla "Chaîne des Rôtisseurs – Association Mondiale de la Gastronomie".

L'esperienza, l'intuito e le spiccate doti manageriali, hanno consentito all'azienda di conseguire ottimi risultati nei maggiori circuiti commerciali e imprenditoriali esteri. Ricordiamo che l'Associazione Nazionale Doc Italy è nata nel 2013 con l'obiettivo di promuovere il Made in Italy di Eccellenza, selezionando attentamente le realtà agroalimentari che si distinguono per una produzione artigianale, per l'utilizzo di materie prime italiane di alta qualità, per il rispetto per il territorio ed per l'approccio etico – sostenibile. Il ruolo di "Ambasciatore Doc Italy" nasce per dare valore e merito a quelle figure simbolo che con il loro operato contribuiscono alla crescita dell'immagine e della notorietà dell'Italia, mettendo in pratica azioni volte alla valorizzazione del patrimonio italiano, le arti e i mestieri.



CONTATTATECI

DOVE SIAMO

Via Indipendenza, 14
89048 – Siderno Marina (RC)

TELEFONO

+39 0964380580

+39 3929336357

EMAIL

atgroupitalia2@gmail.com



SCAN ME



