



Catalogo agroalimentare

2026





Samuele Società Cooperativa Sociale

Le proposte di questo catalogo prendono forma nei percorsi di formazione e inclusione sociale di Samuele.

Siamo una cooperativa sociale, nata a Trento nel 1998, con l'obiettivo di contribuire allo sviluppo di una comunità più accogliente.

Qui creare e fare assieme sono strumenti per imparare, scoprire opportunità e costruire autonomie. I percorsi sono pensati in base alle esigenze di ciascuno e si sviluppano nei diversi laboratori della cooperativa - contesti collaborativi e rispettosi dell'ambiente - dall'artigianato all'agroalimentare.

In un lavoro ben fatto si riflettono sia il percorso delle persone in formazione che l'impegno di operatori e volontari.

Ognuno di questi prodotti nasce così! Sostiene i nostri progetti e contribuisce a un modo di lavorare che unisce qualità e impatto sociale.



Il settore agroalimentare

La nostra filiera agroalimentare parte dagli orti e arriva fino agli scaffali.

Negli **orti biologici** si segue il ritmo delle stagioni, dalla semina alla raccolta. E dall'orto alla **cucina** il passo è breve: alcune ricette nascono proprio per valorizzare ciò che è stato coltivato, altre insieme a realtà che condividono la nostra stessa filosofia produttiva. Il percorso si completa in **Botega**, dove i prodotti vengono confezionati e preparati per la vendita.



La Botega

Il piano di lavoro nel **laboratorio** della Botega è grande abbastanza da poter accogliere tutti.

Il negozio in centro a Trento, invece, è la nostra **bottega di quartiere** dove trovare una spesa diversa. Uno spazio di formazione e vendita per incontrare i clienti e raccontare i nostri prodotti.

Laboratorio: Via delle Laste 22 - Trento
 Negozio: Via Marchetti 34/36 — Trento
 0461 230888
labotega@coopsamuele.it

I prodotti da vicino



1

La firma

Ce n'è una su ogni etichetta. È il segno che rende visibile il contributo personale all'interno di un gioco di squadra.

3

L'icona di settore

C'è chi vede una foglia e chi vede una mano. Entrambe raccontano un'intera filiera formativa: agricoltura, ristorazione e Botega.

2

Il confezionamento

Timbrare, etichettare, confezionare assieme. Un lavoro artigianale a tutto tondo, che regala ad ogni prodotto il suo carattere.

4

Gli ingredienti

Una selezione attenta. Quando non sono dei nostri orti, le materie prime vengono da filiere corte, solidali e attente all'ambiente.



La colazione

Le nostre proposte per iniziare la giornata con la giusta energia.

Confetture, composte e granola artigianale: buone e salutari.



Granola con frutta essiccata

Avena, purea di mele, mandorle e uvetta.
Un inizio croccante.

200 gr



Kiwi, mele e cardamomo confettura

I kiwi, il dolce della mela e l'aroma del
cardamomo. Un grande trio.

220 gr



Mele e cannella confettura bio

Mele bio del Trentino e profumo di
cannella. Uno strudel a portata di mano.

220 gr



Fragole e rabarbaro composta bio

La fragola incontra la nota vegetale del
rabarbaro. Una coppia perfetta.

220 gr

In cucina

I nostri prodotti per veri intenditori.

Giardiniera, pesto e creme vegetali: risolvono antipasti e primi piatti, ma possono essere anche i protagonisti della tavola.





Giardiniera in agrodolce

Verdure fresche tuffate in un sapore agrodolce che le esalta. Il nostro grande classico.

320 gr



Cavolo nero e arancia pesto bio

Il cavolo nero incontra l'arancia e le mandorle. Carattere e freschezza.

140 gr



Rafano e rapa rossa crema bio

La rapa ammorbidisce la forza balsamica del rafano. Un sapore e un colore unico.

320 gr



Porri crema bio

Tutto il gusto gentile del porro stufato lentamente. Delicata e vellutata, pronta da spalmare.

320 gr



Un tocco di sapore

I prodotti più piccoli e profumati
della gamma.

Dado, sale aromatico, aglio e
peperoncino: sono il risultato di
essicazioni e prove di dosaggio, una
nota di gusto e freschezza in più per
i vostri piatti.





Dado vegetale

granulare

Tutto il sapore delle verdure dell'orto. Un insaporitore naturale per dare più profondità a ogni piatto.

100 gr



Aglio e peperoncino

preparato secco

Un mix essiccato pronto all'uso, che sprigiona tutto il suo aroma appena tocca l'olio. Il salva-cena per eccellenza.

40 gr



Rosmarino e limone

sale aromatico

Sale marino arricchito dalla freschezza dello zest di limone e dall'aroma balsamico del rosmarino. Ottimo per dare sapore a secondi e contorni.

100 gr



L'aperitivo

I prodotti conviviali della Botega, pensati per essere portati in tavola e condivisi.

Schiacciatine e chutney: perfetti accanto a formaggi e salumi, ottimi anche come spuntini.



Curcuma e zenzero

schiacciatine

Dorate e dalle note orientali. Stuzzicano l'appetito e colorano la tavola.

150 gr | 50 gr



Rosmarino

schiacciatine

Il profumo del rosmarino che si sprigiona a ogni morso. Le più classiche.

150 gr | 50 gr



Semi misti

schiacciatine

Arricchite con un mix di semi tostati che scrocchiano sotto i denti. Rustiche e nutrienti.

150 gr | 50 gr



Olive nere

schiacciatine

Le olive nere regalano una sapidità naturale e una nota mediterranea. Irresistibili.

150 gr | 50 gr



Pere e pepe rosa chutney

La dolcezza delle pere incontra il gusto deciso del pepe rosa.

140 gr



Carote e zenzero chutney bio

Il sapore della carota abbinato alla leggera piccantezza dello zenzero.

140 gr



Pomodori verdi e uvetta chutney

L'acidulo del pomodoro sposa l'uvetta e il piccantino del tabasco.

140 gr



Kiwi e senape chutney

La senape contrasta il gusto fresco del kiwi. Un gioco di equilibri.

140 gr



La Botega

Laboratorio

Via delle Laste 22, Trento
0461 230888

Negozio

Via Marchetti 34/36, Trento
0461 1823191

www.labotegadisamuele.it
labotega@coopsamuele.it

samuele
Società Cooperativa Sociale

P. Iva / C. Fisc. 01615870225
www.coopsamuele.it
f @ info@coopsamuele.it