



— SINCE 1984 —

BORGOLAB

IL BUONO DALLA NATURA



Borgolab seleziona e trasforma prodotti di altissima qualità. La sua curiosità e passione per i doni della natura l'ha portata a spingersi oltre. Giardini di frutta e verdura profumati sono stati fonte d'ispirazione per sughì, creme, antipasti, confetture, sciroppi e mieli.

Borgolab selects and transforms high quality products. It's curiosity and passion for the gifts of nature led her to go further. Fragrant fruit and vegetables gardens have been a source of inspiration for creams, sauces, appetizers, jams, syrups and honey.



www.borgolab.com

I NOSTRI ANTIPASTI

Our appetizers



ANTIPASTI APPETIZERS

DEL CONTADINO
FARMERS APPETIZER IN OLIVE OIL



314 ml
cod. D010

Crocante, saporito, leggero e buono. Usiamo solo verdure fresche di stagione che vengono attentamente lavate e tagliate a pezzettoni interamente a mano. Peperoni rossi, gialli e verdi, cavolfiori, sedano, carote, cipolline e non possono mancare dei funghetti di Muschio (Volvariella Volvacea). Tutte le verdure vengono scottate separatamente per dare l'omogenea consistenza al tutto. Una volta invasato a mano, il prodotto viene rabboccato con Olio di Oliva. Un ottimo antipasto o contorno per secondi di carne.

Crispy, flavorful, light and good. We use only fresh seasonal vegetables which are carefully washed and cut into large pieces by hand. Red, yellow and green peppers, cauliflower, celery, carrots, onions and Paddy straw mushrooms (Volvariella Volvacea). All the vegetables are cooked separately to give the homogeneous consistency at all and after potted always by hand. They are topped up with good olive oil. A great appetizer or side dish to accompany meat

40

GRIGLIATO IN OLIO DI OLIVA
GRILLED IN OLIVE OIL



580 ml
cod. D020

Melanzane, zucchine e peperoni sono gli ingredienti principali di questo prodotto. Gustoso antipasto e ottimo contorno per secondi di carne e pesce.

Eggplant, zucchini and peppers are the main ingredients of this product. Tasty appetizer and excellent side dish for meat and fish.

314 ml
cod. D040



POMODORI SECCHI ALLE SPEZIE
DRIED TOMATOES WITH SPICES



314 ml
cod. D070

I pomodori secchi vengono colmati di olio di oliva Ligure e aromi naturali che li rendono gustosi e li differenziano dai classici pomodori che si trovano in commercio.

The dried tomatoes are filled with olive oil Ligure and natural flavors that make them tasty and differentiate them from classical tomatoes that are found in commerce.

**CIPOLLINE BORETTANE
IN AGRODOLCE ALLA CANNELLA**
SWEET AND SOUR BABY ONIONS
WITH CINNAMON



314 ml
cod. D030

Una cipolla molto delicata di origine Emiliana, precisamente della località di Boretto in Reggio Emilia. Dopo un' accurata selezione, le cipolline vengono scottate in una concia dolciastra a base di aceto di vino e zucchero, spezie e ottima cannella. Vengono invasate a mano e colmate con il loro succo.

A very delicate onion from Boretto area in Reggio Emilia. After a careful selection, we lightly cook them with a sweet mix of wine vinegar, sugar and natural flavors. We add excellent spices and cinnamon, we pot and fill with their juice.

CIPOLLINE IN AGRODOLCE
SWEET AND SOUR BABY ONIONS



314 ml
cod. D050

Da una cipollina perlata e bianca come il latte, viene lavorato questo prodotto semplice ma sfizioso. Le perline vengono scottate in una concia dolciastra a base di aceto di vino e zucchero con aromi naturali. Una volta invasate, vengono colmate con il loro stesso succo.

From a pearly onion white as milk, we process this simple but tasty product. We lightly cook them with a mix of wine vinegar, sugar and natural flavors. We fill them with their own juice.

41

ANTIPASTI APPETIZERS



**CARCIOFINI CASERECCI
IN OLIO DI OLIVA**
HOMEMADE BABY ARTICHOKE
IN OLIVE OIL



**314 ml
cod. D060**

I carciofi vengono scottati per alcuni minuti in una concia con degli aromi naturali e aceto di vino, poi scolati ed asciugati sopra dei teli per alcune ore. Dopo averli colmati di buon olio di oliva vengono pastorizzati senza aggiungere conservanti. Squisito come antipasto o ottimo per accompagnare dei secondi di carne.

The artichokes are lightly cooked for a few minutes with a mix of natural flavorings and wine vinegar, then drained and dried on the sheets for a few hours. Showered with good olive oil, we pasteurize them to give a long-term preservation without adding preservatives. Delicious as an appetizer or excellent with meat.



CREMA DI ASPARAGI VERDI
GREEN ASPARAGUS CREAM



**212 ml
cod. D080**

Dalla scelta di un asparago Verde fresco appena raccolto nasce questa crema vellutata e profumata, una ricetta semplice e genuina che vede l'assenza totale di addensanti chimici, coloranti e conservanti. Squisita da spalmare su crostini o per condire primi piatti o accompagnare carni grigliate.

From the choice of a fresh green asparagus we cook this velvety and scented cream, a simple and genuine recipe that sees the total absence of chemical thickeners and preservatives. Delicious spread on toast or to flavor pasta dishes or to accompany grilled meats.

**ASPARAGI VERDI
IN OLIO DI OLIVA**
GREEN ASPARAGUS
IN OLIVE OIL



**314 ml
cod. D090**

La selezione di un asparago di alta qualità è il principale ingrediente di questo magnifico prodotto. Delicato quanto affascinante, viene accuratamente lavato e scottato in una concia di aceto di vino e spezie profumate naturali, successivamente immerso in olio di oliva di lavorazione artigianale.

The selection of a high quality asparagus is the main ingredient of this magnificent product. Delicate and charming, is thoroughly washed and lightly cooked in a mix of wine vinegar and natural fragrant spices, then dipped in olive oil.





LE NOSTRE CONFETTURE

Our extra jams

Nelle nostre valli nascono gustosi frutti di bosco che vengono raccolti e lavorati nel laboratorio artigianale Borgolab. Lamponi, more, ribes e mirtilli di bosco sono i principali ingredienti delle nostre confetture. Senza aggiunta di conservanti, pectina e gelificanti, i frutti del sottobosco vengono passati manualmente, poi cotti per alcune ore come la tradizione contadina vuole. Le confetture vengono poi invasate manualmente. Hanno una conservazione di due anni se chiuse e di una decina di giorni aperte in frigorifero.

A set of tasty soft fruits collected by experienced farmers and conveyed in our collection point where we turn them into tasty jams: raspberries, blackberries, currants and wild blueberries are the key ingredients of these jams. Without adding any preservatives, pectin or gelatin, they are first passed manually to remove most of the seeds, then cooked for several hours in pots as was done traditionally. They can be kept for two years if left unopened and ten days in the refrigerator after opening.



CONFETTURE EXTRA JAMS

LAMPONE
BLUEBERRY



212 ml
cod. E010

MIRTILLO
RASBERRY



212 ml
cod. E020

MORA
BLACKBERRY



212 ml
cod. E030

FRAGOLA
STRAWBERRY



212 ml
cod. E040

TRIBES
REDCURRANT



212 ml
cod. E050

FRUTTI MISTI DI BOSCO
WILD MIXED SOFT FRUIT



212 ml
cod. E060

FRUTTI MISTI DI BOSCO
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
WILD MIXED SOFT FRUIT
NO ADDED SUGAR



212 ml
cod. E070

I NOSTRI SCIROPPI

Our syrups

Selezioniamo i più sodi e bei frutti del sottobosco e li invasiamo con un buon sciroppo di zucchero senza conservanti nè coloranti. Ottimi su coppe di gelato e squisiti con lo yogurt.

We select the most firm and beautiful soft fruits and put them in jars with a good sugar syrup, without preservatives. Excellent on ice cream and delicious with yogurt.



SCIROPPI
SYRUPS

**CASTAGNE ALLO SCIROPPO
DI MIELE**
CHESTNUTS IN HONEY SYRUP



314 ml
cod. F010

**CASTAGNE ALLA
CREMA DI CIOCCOLATO**
CHESTNUTS IN CHOCOLATE CREAM



314 ml
cod. F020

MORE ALLO SCIROPPO DOLCE
BLACKBERRIES IN SWEET SYRUP



314 ml
cod. F030

MIRTILLINI ALLO SCIROPPO DOLCE
BLUEBERRIES IN SWEET SYRUP



314 ml
cod. F040

LAMPONI ALLO SCIROPPO DOLCE
RASPBERRIES IN SWEET SYRUP



314 ml
cod. F050

**FRUTTI MISTI DI BOSCO
ALLO SCIROPPO DOLCE**
*WILD MIXED SOFT FRUIT
IN SWEET SYRUP*



314 ml
cod. F060

I NOSTRI MIELI

Our honey

Gli esperti apicoltori della nostra valle sono l'anima di questo prodotto. Nelle varie stagioni di maturazione il miele viene portato nel nostro laboratorio per il confezionamento finale. Un miele buono e naturale non ha bisogno di lavorazioni ma solo l'attenzione nell'allevare le preziose api laboriose che producono questa prelibatezza.

Experts beekeepers of our valley are the soul of this product. It is brought in our company for the final packaging, because a good and natural honey does not need any process but only attention in raising the precious busy bees that produce this delicacy.



MIELI
HONEY

MILLEFIORI DI MONTAGNA
MOUNTAIN WILDFLOWER HONEY



360 g
cod. F070



700 g
cod. F071

CASTAGNO DI MONTAGNA
MOUNTAIN CHESTNUT HONEY



360 g
cod. F090



700 g
cod. F091

ACACIA DI MONTAGNA
MOUNTAIN ACACIA HONEY



360 g
cod. F110



700 g
cod. F111

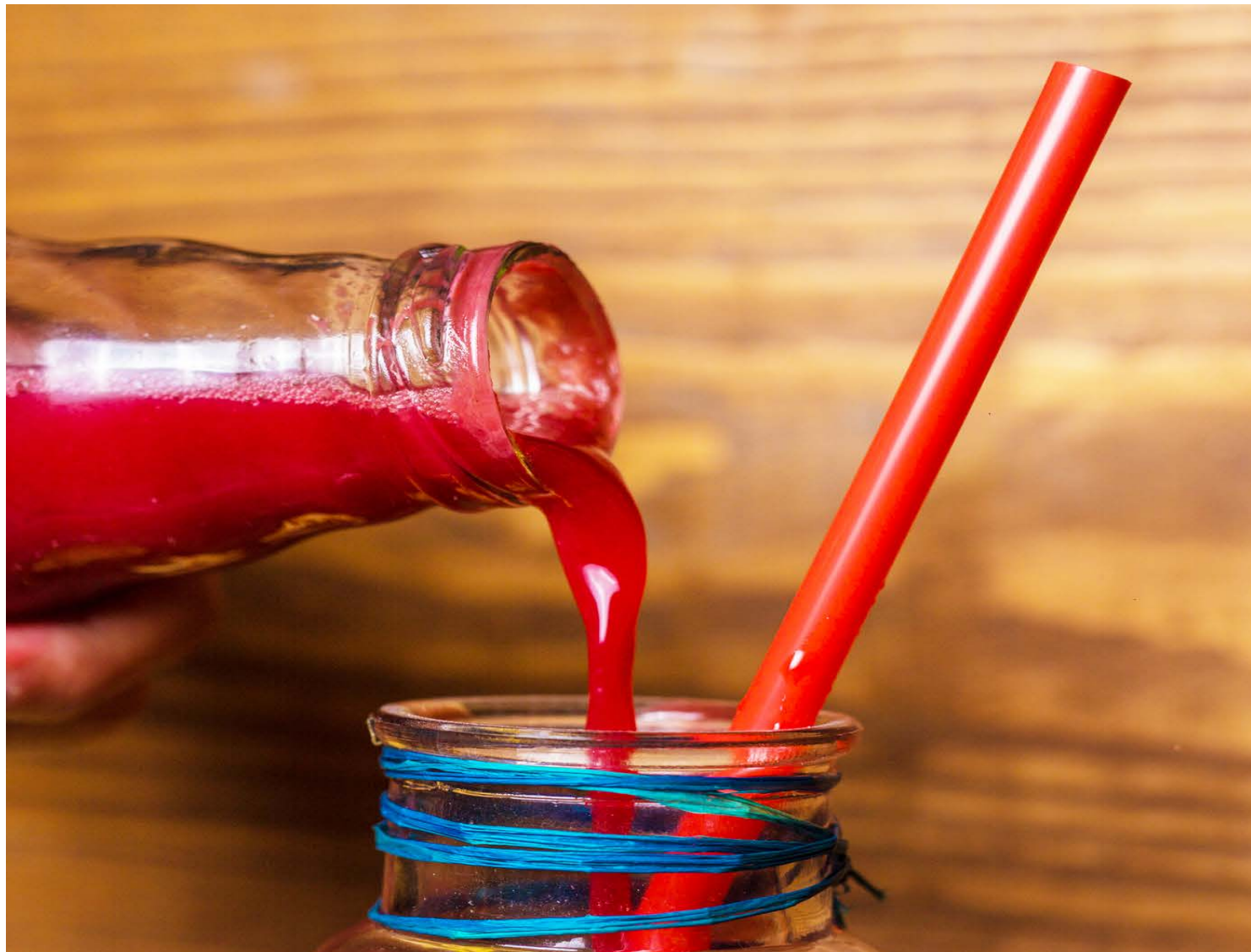


I NOSTRI SUCCHI

Our juices

Succhi genuini con la sola aggiunta di un pizzico di zucchero di canna. La concentrazione di frutta all'interno di questo prodotto è del 70% circa.

Natural juices with the only addition of a pinch of brown sugar to give it a touch of sweetness. The concentration of fruit within this product is of about 70%.



SUCCHI
JUICES

MIRTILLO
BLUEBERRY



350 ml
cod. F130

MORA
BLACKBERRY



350 ml
cod. F140

LAMPONE
RASPBERRY



350 ml
cod. F150

RIBES
REDCURRANT



350 ml
cod. F160

FRAGOLA
STRAWBERRY



350 ml
cod. F170

MELA
APPLE



350 ml
cod. F180

CONTATTI CONTACTS



UFFICI E STABILIMENTO OFFICE AND FACTORY

Via Campo Fortuna 1/B
43043 Borgo Val di Taro (PR)
Italia
T. +39 0525 92 11 32
FAX +39 0525 91 091
P.IVA 02643090349

INFO E VENDITE INFO AND SALES

info@borgolab.com
ordini@borgolab.com

PUNTI VENDITA DIRECT SALE

LA BAITA
loc. Gotra di Albareto -
43051 Albareto

Negozi di specialità tipiche dove potrete trovare i funghi freschi della nostra valle e tutti gli articoli di nostra produzione. Apertura stagionale.

Find our specialities at La Baita, our typical wooden store where you can find fresh seasonal mushrooms and our goods. Seasonal opening.

PUNTO VENDITA ONLINE SHOP ONLINE

www.borgolab.com

EVENTI, DEGUSTAZIONI E VISITE

*EVENTS, TASTINGS
AND VISITS*

Se vuoi visitare il nostro laboratorio puoi contattare l'ufficio marketing e comunicazione.

*If you want to visit our factory, you can contact the marketing and communication department:
info@borgolab.com*

SEGUITECI FOLLOW US



BORGOLAB

www.borgolab.com

“

QUANDO COMPRENDERAI CHE FUSTO,
RADICE E FOGLIE, APPARTENGONO TUTTE
AL TUO ALBERO, VEDRAI CON GLIOCCHI DEL
CUORE IL TUO GIARDINO.

-CLEONICE PARISI

”

“

WHEN YOU UNDERSTAND THAT STEM,
ROOTS AND LEAVES, ALL BELONG TO
YOUR TREE, YOU'LL SEE YOUR GARDEN
WITH THE EYES OF HEART.

-CLEONICE PARISI


”

CHECK OUR OPENING TIMES AND CALENDAR ON OUR WEB SITE!

74

SCOPRI I NOSTRI DISTRIBUTORI UFFICIALI SU BORGOLAB.COM!

75



shop-online:
www.borgolab.com