

Sapore e Qualità al Top!



CANDONGA[®]
FRAGOLA TOP QUALITY

Fragole

Le fragole sono un frutto di origine francese e la prima coltivazione risale al 1700. Sono coltivate in estate per raggiungere poi la maturazione in primavera quando assumono un colore rosso con pigmenti giallognolo-verdini conferiti dai piccoli acheni esterni che comunemente vengono chiamati semi.

Conosciute anche per le loro proprietà antiossidanti, le fragole contengono anche vitamina A, B1, B2, e K oltre ai sali minerali tra cui ferro, potassio, magnesio e manganese. Hanno un modesto potere calorico e apportano in prevalenza zuccheri semplici (fruttosio), ma sono ricche di acqua (90,5 g per 100 gr.) e di fibre.

Le radici e le foglie delle fragole, infine, sono utili per guarire piaghe e abrasioni.

STAGIONALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE: DA DICEMBRE A GIUGNO

Varietà – zone e periodi di commercializzazione:

SICILIA: da Dicembre a Gennaio

IMPORT CEE: da Febbraio a Marzo

ITALIA (Sicilia/Basilicata/Campania/Polesine/Ferrarese): da Febbraio a Giugno

CANDONGA: dal 20 Marzo al 31 Maggio



ORTOFRUTTA
Castello

Ortofrutta Castello S.r.l.

Via Einstein, 31 - 35048 Stanghella (PD) ITALY Tel. +39 0425 958750 Fax +39 0425 459865
info@ortofrutta castello.com • www.ortofrutta castello.com

Composizione pedane Fragole

Peso Vaschetta/Sfuso	Confezione: n. pz/collo	Peso indicativo Kg/collo	Imballo	n. colli/pallet EURO 80x120	n. colli/pallet INDUSTRIALE 100x120
250 GR	N. 16 vassoi	KG. 12	CART. 60x40x10	N. 72	N. 90
500 GR	N. 10 vassoi	KG. 14	CART. 60x40x10	N. 72	N. 90
1 KG		KG. 18	CART. 30x20	N.512	N. 320
Candongga: vassoio a peso	variabile	KG. 12	CART. 60x40x10	N. 72	N. 90

Proprietà e benefici:

Aumentano le difese immunitarie e migliorano il microcircolo: il ferro, il calcio e il magnesio aiutano a prevenire raffreddore e reumatismi mentre l'acido acetilsalicilico, aiuta a riattivare le difese immunitarie migliorando anche la funzionalità del microcircolo avendo un effetto benefico anche su gambe gonfie, cellulite e ritenzione idrica. Inoltre le fragole hanno proprietà lassative e favoriscono la diuresi apportando benefici anche ai reni e il fosforo gli conferisce proprietà depurative utili anche alla salute del fegato.

News: Acquistiamo le fragole Candonga® Top Quality direttamente dal consorzio tramite uno dei soci con il quale collaboriamo. Ci occupiamo del confezionamento e della distribuzione nel Centro e Nord Italia.

Al primo morso la fragola Candonga® Top Quality sprigiona un aroma intenso e fruttato, che anticipa il gusto perfettamente bilanciato tra acidi e zuccheri. Il contenuto zuccherino della fragola si aggira intorno ai 12 gradi Brix che, rispetto alle altre fragole, determina l'assenza del sapore iniziale spiccatamente acidulo, tipico delle fragole di bassa qualità, ma allo stesso tempo non risultando eccessivamente dolce.

La lavorazione avviene nel nostro stabilimento in Via Einstein 31 Stanghella(Pd) dove avviene il confezionamento in vaschette floppate da 250gr o 500 gr o confezioni in legno da 1 kg.

Palettizzata in base alle specifiche del Cliente. Offriamo varie tipologie di cartoni sia per dimensione sia per colori.

A richiesta del cliente etichettatura personalizzata.



Esempi di confezione:

CARTONE 30x40



VASCHETTA

