



I Nostri Prodotti

Selezioniamo con cura un'ampia varietà di frutta e verdura, spaziando dai prodotti tipici regionali alle eccellenze del territorio, fino ad arrivare alle migliori specialità esotiche. Ogni prodotto è scelto con la massima attenzione alla freschezza, alla qualità e alla stagionalità, per offrire ai nostri clienti solo il meglio. Grazie alla nostra esperienza e alla collaborazione con produttori fidati, garantiamo un assortimento sempre ricco e aggiornato, capace di soddisfare ogni esigenza con genuinità e gusto.

ALBICOCCHE



Le albicocche della Romagna sono un vero tesoro gustativo proveniente da questa regione italiana. Con il loro sapore dolce e delicato, queste albicocche sono un frutto estremamente apprezzato e ricercato dagli amanti della buona cucina e della frutta fresca.

Queste albicocche sono coltivate con cura nella regione della Romagna, che vanta un clima favorevole e terreni fertili. Grazie a queste condizioni ideali, le albicocche della Romagna maturano lentamente al sole, sviluppando un gusto pieno e una dolcezza naturale.

Le albicocche della Romagna non sono solo gustose, ma anche ricche di benefici per la salute. Sono una fonte naturale di vitamine, minerali e antiossidanti che favoriscono il benessere generale. Inoltre, sono povere di calorie e ricche di fibre, rendendole una scelta salutare per mantenere una dieta equilibrata.



In rosa i mesi di disponibilità

Le albicocche della Romagna si distinguono per la loro forma arrotondata e il loro colore arancione brillante. La loro polpa è succosa, morbida e profumata, regalando un'esplosione di sapore al primo morso. Il loro gusto unico, combinato con una leggera acidità, le rende perfette per essere gustate da sole o utilizzate in una varietà di ricette.

Provenienza:



ANANAS



Gli ananas sono frutti curiosi, perché tecnicamente sono infruttescenze. Le foglie coriacee sono lunghe, lanceolate e con un margine seghettato, e sono riunite in grandi rosette. L'infiorescenza fuoriesce dal centro della rosetta, i singoli fiori sono compatti su di uno stelo breve e robusto. Ogni fiore possiede un proprio sepalò; i sepali diventano carnosì e succosì e si sviluppano nel frutto, coronato da una rosetta di brattee. Una pianta di ananas produce un singolo frutto ogni 18 mesi.

GEN FEB MAR APR MAG GIU LUG AGO SET OTT NOV DIC

In rosa i mesi di disponibilità

L'ananas è un frutto esotico che fa parte della famiglia delle Bromeliaceae. È originario del Brasile ed è giunto in Europa grazie a Cristoforo Colombo che lo scoprì durante un suo viaggio nei Caraibi, rimanendo affascinato da questo strano frutto a forma di pigna, dal gusto dolce e dal forte profumo.

Attualmente esistono quattro varietà di Ananas: Cayenna, molto grande, la varietà più diffusa e gustosa, Abacaxi, più piccola, acida e zuccherina, Red Spanish, fibrosa, acidula e molto profumata, e Pernambuco, dalla polpa chiara e zuccherina.

Provenienza:



ANGURIE



Frutto rotondeggiante, polpa compatta e uniforme e di colore rosso vivo.

Elevato grado zuccherino.



In rosa i mesi di disponibilità

È una pianta della famiglia Cucurbitaceae, originariamente proveniente dall'Africa tropicale. Nonostante l'Orto botanico comunale di Lucca spieghi come il termine cocomero sia sin dalle origini da riferirsi al *Cucumis sativus*, lo si incontra più spesso come sinonimo di anguria.

Provenienza:



ARANCE NAVEL



Se stai cercando arance Navel di alta qualità a Milano, sei nel posto giusto! Le arance Navel sono apprezzate per la loro dolcezza e la facilità di sbucciatura, rendendole un'ottima scelta per uno spuntino salutare e gustoso.

Presso la nostra azienda a Milano, ci impegniamo a fornire arance Navel fresche e deliziose. Lavoriamo a stretto contatto con i produttori locali per garantire che le nostre arance siano colte al momento giusto per preservarne la freschezza e la bontà.

Le nostre arance Navel a Milano sono selezionate con cura per garantire la massima qualità. Con la loro polpa succosa e il sapore equilibrato, queste arance sono perfette per la preparazione di succhi freschi, spremute o per gustarle semplicemente al naturale.



In rosa i mesi di disponibilità

Vieni a trovarci presso il nostro negozio a Milano e scopri l'autentico gusto delle arance Navel. I nostri esperti saranno lieti di consigliarti sulla scelta delle arance migliori e di rispondere alle tue domande. Goditi il piacere delle arance Navel a Milano. Siamo qui per offrirti un'esperienza di gusto straordinaria con i nostri agrumi di qualità.

Vieni a trovarci e scopri la freschezza delle arance Navel che ti conquisteranno al primo morso!

Provenienza:



ARANCE TAROCCO



Frutto di grosso calibro e di una varietà pregiata e dall'aroma fragolato è l'arancia di Sicilia più apprezzata in Italia e all'Estero, grazie al suo colore, alla bassa acidità e alle sue proprietà.

La buccia si presenta sottile e liscia, di spessore medio o sottile, di colore giallo arancio ed arrossato su oltre la metà della superficie.



In rosa i mesi di disponibilità

Privo di semi, molto resistente ai trasporti, viene coltivato principalmente nella provincia Catanese, dove risiede il motivo della vera particolarità di questa varietà: la pigmentazione, che dipende molto dal grado di maturazione dell'agrume.

Ciò che favorisce questo processo, e che lo rende unico, sono le escursioni termiche dovute alla comparsa della neve sull'Etna

Provenienza:



ARANCE VALENCIA



Nonostante il nome di questa cultivar sembrerebbe suggerire uno stretto legame con la Spagna, l'arancia Valencia è presente innanzitutto in numerosi agrumeti siciliani ma è ritenuta una delle cultivar più diffuse al mondo, in particolar modo in Sudamerica e California.



In rosa i mesi di disponibilità

L'albero di arancia Valencia si segnala per il portamento assurgente, abbondanza di foglie di colore verde scuro, presenza di spine (anche se non molto numerose e di scarse dimensioni) e vigore medio. Nei mesi primaverili (ma anche in altre fasi dell'anno) presenta una fioritura piuttosto rigogliosa, con fiori dai petali bianchissimi che emanano un odore molto caratteristico e gradevole.

Provenienza:



ASPARAGI



Gli asparagi sono ortaggi primaverili teneri e succulenti, estremamente ricchi di proprietà benefiche. Essi rappresentano una varietà perenne, la cui coltivazione in Europa ebbe inizio oltre mille anni fa.

Gli asparagi sono uno scrigno di nutrienti benefici, tra i quali possiamo trovare fibre vegetali, acido folico e vitamine, con particolare riferimento alla vitamina A, alla vitamina C ed alla vitamina E.



In rosa i mesi di disponibilità

Presentano un interessante contenuto di sali minerali, tra i quali è bene evidenziare il cromo, un minerale che permette di migliorare la capacità dell'insulina di trasportare il glucosio dal flusso sanguigno verso le cellule del nostro organismo.

A tale proposito, studi recenti hanno indicato gli asparagi tra gli elementi indicati per il consumo alimentare al fine di attuare una prevenzione del diabete di tipo 2 che inizi proprio dalla tavola. I principi attivi contenuti negli asparagi tramite esperimenti di laboratorio si sono rivelati in grado di agire favorendo la produzione di insulina e diminuendo i livelli di glucosio nel sangue.

Provenienza:



ASPARAGI D'IMPORTAZIONE - PERÙ



Gli asparagi sono ortaggi teneri e succulenti, estremamente ricchi di proprietà benefiche. Essi rappresentano una varietà perenne, la cui coltivazione in Europa ebbe inizio oltre mille anni fa.

Gli asparagi sono uno scrigno di nutrienti benefici, tra i quali possiamo trovare fibre vegetali, acido folico e vitamine, con particolare riferimento alla vitamina A, alla vitamina C ed alla vitamina E.



In rosa i mesi di disponibilità

Presentano un interessante contenuto di sali minerali, tra i quali è bene evidenziare il cromo, un minerale che permette di migliorare la capacità dell'insulina di trasportare il glucosio dal flusso sanguigno verso le cellule del nostro organismo.

A tale proposito, studi recenti hanno indicato gli asparagi tra gli elementi indicati per il consumo alimentare al fine di attuare una prevenzione del diabete di tipo 2 che inizi proprio dalla tavola. I principi attivi contenuti negli asparagi tramite esperimenti di laboratorio si sono rivelati in grado di agire favorendo la produzione di insulina e diminuendo i livelli di glucosio nel sangue.

Provenienza:



ASPARAGINA SELVATICA



Gli asparagi sono ortaggi primaverili teneri e succulenti, estremamente ricchi di proprietà benefiche. Essi rappresentano una varietà perenne, la cui coltivazione in Europa ebbe inizio oltre mille anni fa.

Gli asparagi sono uno scrigno di nutrienti benefici, tra i quali possiamo trovare fibre vegetali, acido folico e vitamine, con particolare riferimento alla vitamina A, alla vitamina C ed alla vitamina E.



In rosa i mesi di disponibilità

Presentano un interessante contenuto di sali minerali, tra i quali è bene evidenziare il cromo, un minerale che permette di migliorare la capacità dell'insulina di trasportare il glucosio dal flusso sanguigno verso le cellule del nostro organismo.

A tale proposito, studi recenti hanno indicato gli asparagi tra gli elementi indicati per il consumo alimentare al fine di attuare una prevenzione del diabete di tipo 2 che inizi proprio dalla tavola. I principi attivi contenuti negli asparagi tramite esperimenti di laboratorio si sono rivelati in grado di agire favorendo la produzione di insulina e diminuendo i livelli di glucosio nel sangue.

Provenienza:



ASPARAGO BIANCO DI VERONA



L'asparago bianco è una varietà molto pregiata a produzione limitata che cresce infatti esclusivamente in particolari condizioni climatiche e di terreno.

L'asparago bianco di Verona si può gustare fresco ed appena colto, quando è maggiormente tenero e gustoso, cucinato in svariati piatti, dal risotto con il riso tipico delle valli veronesi, ai piatti in abbondamento con vino, olio e formaggi del territorio, solitamente in piatti abbinati con uova sode, pinzimonio di olio e aceto, nelle zuppe e nelle frittate tipiche, e abbinato a carne e pesce.



In rosa i mesi di disponibilità

La zona di Verona è una delle aree ideali per tipologia di terreno e situazione climatica per la coltivazione dell'asparago bianco, in particolare nelle aree dell'est e del basso veronese.

L'asparago bianco è una varietà molto pregiata a produzione limitata che cresce infatti esclusivamente in particolari condizioni climatiche e di terreno.

Delicatezza, fragranza e dolcezza: queste le caratteristiche che rendono unico l'asparago bianco e lo differenziano dalle altre tipologie di asparagi.

Provenienza:



ASPARAGO DELLA CAMPANIA



Gli asparagi sono ortaggi primaverili teneri e succulenti, estremamente ricchi di proprietà benefiche. Essi rappresentano una varietà perenne, la cui coltivazione in Europa ebbe inizio oltre mille anni fa.

Gli asparagi sono uno scrigno di nutrienti benefici, tra i quali possiamo trovare fibre vegetali, acido folico e vitamine, con particolare riferimento alla vitamina A, alla vitamina C ed alla vitamina E.



In rosa i mesi di disponibilità

Presentano un interessante contenuto di sali minerali, tra i quali è bene evidenziare il cromo, un minerale che permette di migliorare la capacità dell'insulina di trasportare il glucosio dal flusso sanguigno verso le cellule del nostro organismo.

A tale proposito, studi recenti hanno indicato gli asparagi tra gli elementi indicati per il consumo alimentare al fine di attuare una prevenzione del diabete di tipo 2 che inizi proprio dalla tavola. I principi attivi contenuti negli asparagi tramite esperimenti di laboratorio si sono rivelati in grado di agire favorendo la produzione di insulina e diminuendo i livelli di glucosio nel sangue.

Provenienza:



AVOCADO



Avocado è il nome comune utilizzato per indicare un frutto tropicale e la pianta centroamericana che lo produce (P. americana, della Famiglia botanica Lauraceae).

Nonostante appartenga alla categoria dei frutti carnosì, l'avocado non ha le caratteristiche chimiche dei prodotti che siamo più abituati a consumare in Italia.



In rosa i mesi di disponibilità

L'utilizzo gastronomico dell'avocado cambia notevolmente in base alla tradizione culinaria della zona. In America Centrale, da dove proviene la pianta, l'avocado è estremamente utilizzato per ogni genere di pietanza. In Italia invece, trattasi di una novità, pertanto le ricette più diffuse sono estremamente limitate.

Provenienza:



BANANE CHIQUITA



Questo frutto tropicale contiene potassio, migliora la circolazione, sazia e ha un effetto calmante: ecco perché non va bandita dalla dieta.

Quando il colore della polpa non appare chiaro, bensì macchiato con chiazze marroni, è segnale di un accumulo di zuccheri; le piccole macchie brune possono comparire anche nella buccia e sono indice del grado di maturazione del frutto.



In rosa i mesi di disponibilità

Le banane Chiquita, in genere, non vengono raccolte mature, perché tendono a maturare anche dopo la raccolta: emettono infatti una sostanza, nota come etilene, che accelera la maturazione del frutto.

La banana è considerata un frutto climaterico, fenomeno ancor più marcato rispetto alla mela ed al pomodoro: il clima caldo e poco ventilato, favorisce la produzione di etilene, accelerandone la maturazione.

Provenienza:



CARCIOFO ROMANESCO



I carciofi romaneschi si trovano solo in primavera, da inizio marzo all'inizio di maggio. Sono riconoscibili per il grosso capolino tondeggiante, con il caratteristico "foro" all'apice.

Le foglie sono compatte, di colore verde con striature violacee e prive di spine. Si tratta di una tipologia di carciofo tipicamente italiana, che raggruppa le tradizionali cultivar Castellammare e Campagnano, oltre a diversi incroci.



In rosa i mesi di disponibilità

Il carciofo è un prezioso alleato del benessere perché contiene molti sali minerali (sodio, potassio, fosforo e calcio), vitamina C e K e il principio attivo della "cinarina" che facilita la diuresi e la secrezione biliare. Tra le varietà più conosciute e gustose c'è senz'altro il Carciofo Romanesco del Lazio, comunemente chiamato anche "Romano", "Cimarolo" o "Mammola".

Dal novembre 2002, ha ottenuto il riconoscimento dell'indicazione geografica protetta "Carciofo romanesco del Lazio IGP", tutelata a livello europeo.

Provenienza:



CARCIOFO SPINOSO SARDO



Il carciofo spinoso sardo si presenta con un capolino di forma conica in parte allungata e compatta con brattee grandi, allungate, ad apice appuntito terminante con una spina gialla.

Le brattee esterne sono di colore verde con ampie sfumature violetto-brunastre. L'altezza del capolino è compresa tra i 8 ed i 12 cm mentre il diametro oscilla tra 6 e 13 cm ed oltre.



In rosa i mesi di disponibilità

Il carciofo spinoso Sardo è un ortaggio che si distingue per il suo caratteristico sapore amarognolo dovuto alla presenza di cinarina, un principio attivo naturale. Contiene zuccheri, sali minerali, ed una discreta percentuale di vitamine (soprattutto del gruppo A), ma non ha un grande valore nutritivo: 60 calorie ogni 100 grammi di parte edibile. È però un alimento indicatissimo nella dieta degli anemici e dei diabetici. Cento grammi di prodotto forniscono circa 5,5 grammi di fibra; se consideriamo che la lattuga ed il pomodoro, a parità di peso, contengono solo 1,5 e 1,1 grammi di fibra, si evince l'importanza di questo alimento per l'organismo umano.

Dal punto di vista nutritivo è preferibile mangiarli crudi in quanto con la cottura molti principi nutritivi, a causa del calore, vengono ridotti distruggendo anche buona parte delle vitamine in essi contenute.

Provenienza:



CHIODINI



I funghi chiodini, conosciuti anche come gli asparagi dei funghi, crescono nei boschi sui ceppi delle piante d'alto fusto assumendone il colore. Entrambi i nomi derivano dalla testa a forma di chiodo e dallo slanciato fusto fibroso. Il cappello ha un diametro di circa 15 cm, una cuticola liscia e lamelle bianche o brune a seconda dell'età, mentre il gambo bruno-giallo è alto circa 3 cm. Conviene sempre scegliere gli esemplari più giovani poiché in questi il gambo risulta più tenero.



In rosa i mesi di disponibilità

I chiodini crescono in tutta Italia, in luoghi umidi e ombrosi, principalmente in autunno. Importante sapere che a crudo i chiodini contengono una sostanza tossica, che non permette nemmeno di congelarli se non cotti a una temperatura minima di 65 °C. Inoltre prima di consumarli è sempre necessario bollirli per una decina di minuti.

Provenienza:



CILIEGIA



La ciliegia è una drupa ovoidale, tondeggiante o cuoriforme, di circa 1-2 cm di diametro; si può anche trovare con una forma a sfera leggermente allungata.

La fioritura avviene in primavera contemporaneamente alla comparsa delle foglie: uno spettacolo della natura per la densità e la profusione di mazzetti fiorali bianchi, che donano alla chioma un aspetto candido.



In rosa i mesi di disponibilità

La composizione dei principi nutritivi non cambia molto da una varietà all'altra. Oltre alle vitamine A e B, troviamo proteine, sali minerali di calcio, magnesio e ferro. Presenti anche sostanze antiossidanti, principalmente antociani.

Le ciliegie sono ricche di zuccheri ma con un minimo apporto calorico, appena 38 kcal ogni 100 grammi, ideali quindi per una dieta ipocalorica. Presentano inoltre un buon assortimento di acidi organici ed una discreta quantità di potassio.

Provenienza:



CILIEGIE VIGNOLA



Le ciliegie Vignola sono un vero e proprio tesoro gustativo. Originarie dell'Italia, queste ciliegie sono rinomate in tutto il mondo per il loro sapore dolce e succoso, oltre al loro colore rosso intenso e invitante. Le ciliegie Vignola prendono il nome dalla città di Vignola, nella regione dell'Emilia-Romagna, dove sono coltivate da secoli.

Ciò che rende le ciliegie Vignola così speciali è l'attenzione dedicata alla loro coltivazione. Le ciliegie sono selezionate accuratamente per garantire solo la massima qualità. Sono coltivate in terreni fertili e beneficiando di un clima ideale, che dona alle ciliegie un sapore eccezionale.

Una delle caratteristiche distintive delle ciliegie Vignola è la loro dolcezza naturale. Ogni morso è un'esplosione di succo dolce e succulento, che si scioglie in bocca. La loro consistenza è morbida e succosa, e il loro sapore è perfettamente bilanciato tra dolcezza e acidità, creando un'esperienza gustativa indimenticabile.



In rosa i mesi di disponibilità

Questa varietà di ciliegia è molto apprezzata per le sue proprietà nutritive. Sono ricche di antiossidanti, vitamine e minerali che apportano numerosi benefici per la salute. Le ciliegie Vignola possono aiutare a migliorare la digestione, sostenere il sistema immunitario e contribuire alla salute cardiovascolare.

Le ciliegie Vignola sono disponibili in un periodo limitato dell'anno, solitamente da maggio a luglio. Durante questa stagione, puoi trovarle presso i mercati locali o direttamente presso le aziende agricole che le coltivano. Assicurati di coglierle quando sono mature, con un colore rosso intenso e una consistenza soda al tatto.

Siamo lieti di presentarti le nostre deliziose varietà di ciliegie: la varietà Samba e la varietà Prime Giant. Abbiamo incluso una foto delle ciliegie qui sotto per mostrarti la loro bellezza e invitante aspetto.

Varietà Prime
Giant



Varietà Samba



Provenienza:



CLEMENTINE



Assai gradito dal consumatore per la dolcezza e succosità della polpa, oltre che per l'assenza di semi, le clementine hanno fatto registrare un interessante incremento delle aree coltivate.

Originario dell'India nord orientale, dell'Indocina e del Giappone nella sua forma pura, le clementine sono il frutto di un incrocio tra il mandino Avana e l'arancio amaro, ottenuto in Algeria all'inizio del 900.



In rosa i mesi di disponibilità

Grazie alla buona percentuale di vitamina C ed alla presenza di flavoni e caroteni, le clementine proteggono la parete vascolare. Inoltre, sono rinfrescanti e diuretici e, per l'elevato contenuto di zuccheri disponibili, giova nelle astenie psico-fisiche.

In cucina, le clementine possono essere consumate al naturale oppure essere utilizzate per preparare succhi, frullati, macedonie, sciroppi, sorbetti, marmellate e confetture.

Ad una temperatura di 5-7 °C ed un'umidità relativa dell'85-90%, le clementine si possono conservare per 4-5 settimane.

Provenienza:



COCCO DA BERE



L'acqua di cocco è usata da secoli nei paesi tropicali per le sue proprietà idratanti e benefiche, è trasparente. L'acqua di cocco si distingue, oltre che per il suo basso contenuto calorico, anche per l'alta concentrazione di sali minerali come potassio e magnesio.



In rosa i mesi di disponibilità

La noce di cocco è il frutto della palma di noce di cocco, un albero che appartiene alla grande famiglia delle Palmacee. Le noci di cocco utilizzate per la sua acqua vengono colte dalla palma giovani non ancora in maturate così che la noce sia ancora ricca di acqua al suo interno. L'acqua di cocco è ricca di sali minerali, per questo viene considerata un'ottima bevanda isotonica ed ha un sapore delicato. La polpa presente all'interno in questa fase di maturazione si presenta molto morbida.

Provenienza:



DATTERI MEDJOUL



Pregiati, polposi ed incredibilmente buoni. Direttamente da Israele. Da Oggi potrete trovarli presso il nostro stand all'ortomercato di Milano. Seguici per rimanere aggiornato sui nuovi arrivi e su primizie di primo livello.



In rosa i mesi di disponibilità

I datteri medjoul sono noti per la loro morbidezza e dolcezza, per questo vengono chiamati "caramelle della natura". Inoltre hanno un'alta percentuale di fibre e poche calorie, sono un frutto molto salutare.

Provenienza:



FICHI D'INDIA



Il fico d'india è una pianta xerofila ed eliofila. Recenti studi genetici indicano che *O. ficus-indica* è originaria del Messico centrale. Da qui si diffuse successivamente a tutto il Mesoamerica e quindi a Cuba, Hispaniola, e alle altre isole dei Caraibi, dove i primi esploratori europei della spedizione di Cristoforo Colombo la conobbero, introducendola in Europa.

È verosimile che la pianta fosse stata introdotta in Sud America in epoca precolombiana, sebbene non vi siano prove certe in tal senso; quel che sembra accertato è che la produzione del carminio, strettamente correlata alla coltivazione della *Opuntia*, fosse già diffusa tra gli Incas.



In rosa i mesi di disponibilità

Il fico d'India o ficodindia, nome scientifico "*opuntia ficus indica*", è una pianta succulenta appartenente alla famiglia delle cactacee, originaria del Centroamerica ma naturalizzata in tutto il bacino del Mediterraneo, soprattutto nelle zone di Sicilia, Calabria, Puglia e Sardegna.

Provenienza:



FICHI DEL SUD AFRICA



L'industria sudafricana dell'esportazione di fichi, nata da appena qualche anno, sta espandendosi, e anche la domanda si sta rafforzando come conseguenza della cosiddetta cultura 'della gastronomia'.



In rosa i mesi di disponibilità

I fichi del sud africa vanno raccolti nel momento ottimale (per le esportazioni, quando ha un grado di maturazione dell'85-90%), e richiedono una catena del freddo particolarmente sicura, senza oscillazioni di temperatura.

Provenienza:



FINFERLI



Il *Cantharellus cibarius* ha un gambo a forma di cono rovesciato, piuttosto robusto e privo di peluria, delle dimensioni massime di 3-4 cm di altezza per 1,5 cm di spessore. Il cappello è inizialmente convesso, ma quando il fungo cresce diventa concavo e assume una forma a imbuto, molto irregolare nei bordi, che permette di riconoscere facilmente questa varietà. Le lamelle sono un'altra delle sue caratteristiche più spiccate: pieghe situate nella pagina inferiore del cappello, che decorrono fino al gambo. Il colore del finferlo è giallo dorato e il suo profumo ricorda l'albicocca.



In rosa i mesi di disponibilità

Molto diffusi e facili da individuare per via del colore giallo intenso, i funghi finferli sono una varietà particolarmente amata da chi frequenta i boschi abitualmente, anche perché sono ottimi in cucina, in una miriade di ricette. A seconda della zona d'Italia in cui vi trovate, potrete sentirli chiamare in modo diverso: Gallinaccio, Galluccio, Galletto, Finferlo sono infatti solo alcuni dei nomi con cui è conosciuto il *Cantharellus cibarius*.

Provenienza:



FRAGOLE



Le fragole Candonga sono inconfondibili grazie a tre particolari caratteristiche:

- lo straordinario profumo;
- il colore rosso rubino con acheni gialli ben visibili in superficie;
- la perfetta forma conica.



In rosa i mesi di disponibilità

La fragola desiderata da tutti...!

Questa brillante e rossissima fragola, sia all'interno che all'esterno matura al sole della Basilicata e vanta un grado Brix straordinario (12° Bx).

Provenienza:



FRAGOLE



Le fragole della Romagna sono una prelibatezza culinaria che incanta i palati di chiunque le assaggi. Coltivate nella regione settentrionale dell'Italia, le fragole della Romagna sono amate per il loro sapore dolce, il loro aroma intenso e la loro consistenza succosa. Queste fragole sono il risultato di una combinazione unica di fattori ambientali e cura nella coltivazione. Il clima temperato della Romagna, con inverni freddi e estati miti, crea le condizioni ideali per la crescita delle fragole. Le piantine vengono poste in terreni fertili e ben drenati, permettendo alle radici di ottenere i nutrienti necessari per svilupparsi al meglio. Una delle caratteristiche che rende le fragole della Romagna così speciali è il loro sapore eccezionale. Ogni morso è una scoperta di dolcezza intensa e succosa, che si fonde con un leggero tocco di acidità. Questa combinazione perfettamente bilanciata offre un'esperienza gustativa unica, che lascia un retrogusto dolce e fruttato sulla lingua.



In rosa i mesi di disponibilità

Conosciute anche per le loro dimensioni generose e la loro consistenza morbida sono dolci e succose fino al cuore, rendendole perfette per essere gustate da sole o utilizzate in una varietà di preparazioni culinarie. Puoi aggiungerle alle tue insalate, preparare deliziose marmellate o cospargere le tue torte e gelati per aggiungere un tocco di freschezza estiva. Oltre al loro sapore delizioso, le fragole della Romagna offrono anche numerosi benefici per la salute. Sono ricche di vitamina C, antiossidanti e fibre, che aiutano a rafforzare il sistema immunitario, favoriscono la digestione e promuovono la salute generale del corpo.

Provenienza:



FRAGOLE PIRACCINI



La fragola è un frutto originario delle zone alpine europee, dell'America del nord e del sud. I romani la apprezzavano particolarmente e grazie al suo profumo intenso la chiamarono fragrans.

Venivano consumate specialmente nel periodo delle festività in onore di Adone; secondo la leggenda, infatti, alla morte di Adone, Venere pianse lacrime che, cadute a terra, si trasformarono in piccoli cuori rossi (le fragole).



In rosa i mesi di disponibilità

Le fragole sono frutti molto graditi, per forma, profumo e sapore. Oltre a essere consumate fresche, sono utilizzate anche per la preparazione di creme, confetture, marmellate, sciroppi, sorbetti e succhi.

Prima del consumo vanno lavate attentamente, anche perché crescono a contatto con il terreno e possono perciò trattenere microrganismi e antiparassitari.

Provenienza:



FRAGOLINO



È una varietà di arance fragolino Siciliano polpa rossa, di calibro medio piccole, la polpa è senza semi adatta per spremute, ricca di sostanze antiossidanti e vitamina C.



In rosa i mesi di disponibilità

È un agrume apirene (senza semi) dalla forma sferoidale, peso medio di 250-300 grammi, con intensa pigmentazione sia della buccia sia della polpa e un giusto rapporto zuccheri/acidi: tali caratteristiche vengono esaltate dal tipo di terreno e dalla zona di produzione tipica.

Provenienza:



FUNGHI PORCINI



Porcino è il nome comune di alcune specie di funghi del genere *Boletus*, spesso attribuito, anche come denominazione merceologica, a quattro specie di boleti (la sezione *Edules* del genere *Boletus*) facenti capo al *Boletus edulis* e aventi caratteristiche morfologiche e organolettiche vagamente simili.



In rosa i mesi di disponibilità

Si trova soprattutto nei boschi di querce e di castagno della pianura, e nelle faggete e abetaie di alta montagna. Si tratta di funghi simbiotici, gregari, che possono svilupparsi in gruppi di molti esemplari. Di solito nascono tra maggio e giugno, e diventano visibili nel bosco già ad agosto (se la stagione prevede le giuste piogge), anche se è tra settembre e ottobre che la loro presenza è all'apice.

Gli antichi Romani chiamavano questi funghi *Suillus* per il loro aspetto generalmente tozzo e massiccio, e il termine porcino ne è l'esatta traduzione. Possono raggiungere facilmente grandi dimensioni: sono frequenti ritrovamenti di esemplari di peso superiore a uno o due chilogrammi.

Provenienza:



GRANADILLA



La granadilla è un frutto di colore arancione intenso quando giunge a maturazione. La parte esterna è più dura, anche se si rompe con facilità e racchiude una polpa morbida e trasparente che avvolge i semi. Il sapore è caratterizzato da intensa dolcezza e piacevoli note acidule.

GEN FEB MAR APR MAG GIU LUG AGO SET OTT NOV DIC

In rosa i mesi di disponibilità

Il nome esatto della granadilla è *passiflora ligularis*. Appartiene alla stessa famiglia del frutto della passione (*passiflora edulis*) ed è un frutto originario dei paesi andini. Coltivato principalmente in Messico e Argentina è molto difficile da far crescere in zone che non hanno un clima sufficientemente mite.

Le sue condizioni ambientali ottimali sono infatti simili a quelle del caffè. I fiori spettacolari di questa pianta rampicante vanno dal lilla al fucsia intenso, ma possono anche essere caratterizzati dalla predominanza del bianco.

Provenienza:



INSALATA GENTILE



L'insalata gentile è un ortaggio dal sapore fresco e delicato, di cui si mangiano le foglie, solitamente crude anche se possono essere consumate anche cotte.



In rosa i mesi di disponibilità

Si tratta di una varietà di lattuga, la cui caratteristica è quella di avere foglie ondulate, di colore verde intenso oppure rossicce, particolarmente dolci e croccanti.

Provenienza:



INSALATA LATTUGA



La lattuga è una pianta erbacea molto comune, coltivata soprattutto per il consumo fresco in insalata.

Il nome è dovuto al liquido lattiginoso e lievemente amarognolo che, una volta recisa, fuoriesce dalla base del cespo.

Come tutte le verdure a foglia, la lattuga è ricca d'acqua e quindi poco calorica: è uno degli alimenti meno calorici che consumiamo, con il cetriolo.



In rosa i mesi di disponibilità

È ricca di nutrimenti rari e preziosi tra cui: la pro-vitamina A o betacarotene, indispensabile per la vista, per la salute della pelle e dei tessuti e le vitamine B9, necessaria per la crescita delle cellule e, di conseguenza, per il rinnovamento dei tessuti.

Provenienza:



LIMONI



Il limone è un albero da frutto appartenente alla famiglia delle Rutaceae. Il nome comune limone si può riferire tanto alla pianta quanto al suo frutto. Secondo degli studi genetici, il limone è un ibrido e deriva dall'incrocio tra l'arancio amaro e il cedro.



In rosa i mesi di disponibilità

I limoni sono frutti che appartengono al VII gruppo degli alimenti, in quanto ricchissimi di vitamina C (acido ascorbico). Inoltre, i limoni contengono alte concentrazioni d'acqua ed ottimi apporti di sali minerali (potassio) e di antiossidanti in genere (vedi paragrafo precedente).

Provenienza:



LITCHI



Chiamato anche ciliegia della Cina (la sua terra d'origine), la litchi è un frutto di circa 3 cm che cresce, da novembre a gennaio, sull'omonima pianta. Ha una forma ovale, la sua buccia è rosa o rossastra, ruvida e non commestibile, mentre la polpa è bianca, traslucida, succosa e soda e nasconde all'interno un nocciolo marrone scuro e liscio molto grande. Il suo sapore è dolce simile a quello dell'uva cui si aggiunge un aroma che ricorda la rosa.



In rosa i mesi di disponibilità

La litchi ormai ha perso il suo status di frutto sconosciuto, grazie alla diffusione della tradizione gastronomica cinese e ai mercati ortofrutticoli sempre più aperti alle primizie dei mondi lontani. Nonostante sia diventato abbastanza facile da reperire, pochi conoscono le proprietà di questo piccolo frutto asiatico e i suoi possibili usi anche in abbinata ai nostri sapori.

Provenienza:



LOTI (KAKI)



Il Kako (*Diospyros kaki* L.) conosciuto come diospiro, loto, pomo o mela d'oriente (ma tutti lo chiamano popolarmente caco, e più raramente kako) è una pianta che appartiene alla famiglia delle Ebenaceae, genere *Diospyros* ed è originario delle regioni calde della Cina settentrionale, dato che molti ricercatori hanno riferito della presenza di piante selvatiche nelle foreste di queste zone, da cui si è poi diffuso in Giappone assumendo la sua importanza alimentare.



In rosa i mesi di disponibilità

I Kaki contengono beta-carotene, vitamina C e potassio, quando raggiungono la completa maturazione diventano un frutto molto energetico con le sue 65 calorie per 100 grammi e forti quantità di zuccheri allo stato di glucosio (per questo motivo vengono sconsigliati a chi soffre di diabete e di obesità). Inoltre è anche molto ricco di fibre e mostra un'efficace azione diuretica perchè ricco di Calcio e Potassio che aiutano a liberarsi dei liquidi in eccesso. Tradizionalmente aiuta il fegato a depurarsi.

Provenienza:



MANGO - KASTURI



Le foglie appuntite sono di colore viola scuro quando sono giovani. I frutti sono simili ad altri manghi ma più piccoli (pesano meno di 80 grammi), di forma ovale e con una buccia verde punteggiata di marrone. La polpa è arancione scuro e molto saporita. Ha più fibra di altre varietà. Il mango casturi cresce bene in terreni a bassa altitudine con suoli alluvionali e acqua a sufficienza. Vengono coltivati per il consumo domestico e non sono venduti nei mercati.



In rosa i mesi di disponibilità

Il mango casturi (*Mangifera casturi*) è una delle 31 varietà di mango che si possono trovare in Kalimantan, la provincia indonesiana del Borneo. È uno dei simboli della provincia del Kalimantan meridionale, ed è segnalato come estinto in situ (estinto a livello selvatico) dalla IUCN (Unione Internazionale per la tutela della Natura) dal 1998 perché sono scomparsi dal loro habitat naturale.

Gli alberi di mango casturi possono raggiungere un'altezza di 25 metri e un diametro di 40 – 110 cm. Il colore della corteccia va dal grigio biancastro al marrone chiaro.

Provenienza:



MANGO - KENT



Il mango Kent italiano è una varietà selezionata negli anni '30 da un semenzale in Florida e riconosciuta nel '45. Si tratta di un albero dalla crescita vigorosa che può superare i 10 metri di altezza, sebbene in coltivazione venga mantenuto a dimensioni contenute per facilitare le operazioni colturali e la raccolta.



In rosa i mesi di disponibilità

Negli anni ha acquisito popolarità grazie alla qualità del suo frutto e all'abbondanza del raccolto. Tuttavia la suscettibilità all'antracnosi ne ha limitato la diffusione in Florida.

Provenienza:



MANGO – PASSION FRESH



Il Mango via Aerea esprime tutto il suo gusto perchè viene colto dalla pianta solo a maturazione completata. È uno dei frutti esotici fra i più conosciuti e grazie alla sua polpa gustosa e profumata è molto apprezzato. Direttamente dal Perù e dalla Spagna. venite a trovarci all'ortomercato di Milano per scoprire la qualità dei nostri prodotti!



In rosa i mesi di disponibilità

La leggenda narra che... Secondo i pensieri Indù in questo frutto si incarnò la figlia del Sole. Con le foglie del suo albero sono intrecciate delle corone per adornare i templi Indù.

Provenienza:



MANGO – STEEN



Nonostante il nome, questo frutto non ha veramente niente a che vedere con il mango. I mangosteen (nome scientifico *Garcinia mangostana*), infatti, sono dei frutti piuttosto piccoli, più o meno delle dimensioni di una pesca, hanno una buccia molto dura che a maturazione completa diventa viola, e all'interno presentano degli spicchi bianchi, morbidi e succosi, che si sciolgono in bocca e hanno un sapore particolare, delicato, che ricorda quello della rosa.

GEN FEB MAR APR MAG GIU LUG AGO SET OTT NOV DIC

In rosa i mesi di disponibilità

Se siete amanti dei frutti tropicali, vi consiglio di provare il mangosteen, o mangostano. Non è un frutto molto diffuso in Italia, ma per fortuna negli ultimi anni è diventato molto più facile da trovare. I mangosteen sono alberi tropicali sempreverdi, originari della Malesia e dell'Indonesia e diffusissimi in quelle zone. Negli ultimi anni hanno cominciato a conquistare anche il mercato europeo, ed è possibile trovarli in mercati e negozi esotici.

Provenienza:



MARACUJA



La maracuja, conosciuta anche come frutto della passione, è un frutto originario del Brasile ricco di vitamine, antiossidanti e minerali. Scopriamo tutte le virtù benefiche di questo gustoso frutto esotico.

La maracuja (*Passiflora Edulis*), conosciuta anche come frutto della passione, appartiene alla famiglia delle *Passifloraceae* ed è originaria del Brasile. È il frutto della passiflora, pianta dalle proprietà terapeutiche e curative utile per contrastare l'ansia grazie alla sua azione sedativa e calmante.



In rosa i mesi di disponibilità

La maracuja fiorisce in estate, nel periodo che va da luglio a settembre, ha forma ovale e contiene una polpa gialla e morbida. Ne esistono due varietà principali: la maracuja viola (*Passiflora edulis*) piccola e con la buccia rossa tendente al viola, e la maracuja gialla (*Passiflora edulis flavicarpa*) detta anche "granadilla", più grande e con la buccia gialla.

Provenienza:



MELE FUJI



Di colore rosso aranciato e brillante, è una mela "tonda e soda". La forma è tondeggiante e regolare, di pezzatura sostenuta. La polpa è bianca-paglierina, croccante e molto succosa.

Gusto aromatico e piacevolmente dolce. Fortemente caratterizzata da elevati contenuti zuccherini, si distingue inoltre per la notevole croccantezza.



In rosa i mesi di disponibilità

La Fuji coltivata in montagna ha un colore più intenso e una polpa più compatta delle Fuji che crescono in pianura e soprattutto ha un sapore più deciso.

Da consumare a tavola, certamente, ma la sua polpa soda e la sua buccia spessa la rendono ideale per viaggiare con voi in borsa, in tasca o nello zaino conservando le sue caratteristiche.

Provenienza:



MELE GOLDEN



Mela dal gusto amabile, straordinariamente appagante per il suo equilibrato sapore. Leggermente acidula, molto aromatica, croccante e succosa, di buon tenore zuccherino ed acidità. L'epidermide è liscia o leggermente rugginosa, di colore verde virante al giallo, con lenticelle evidenti e ben distribuite.



In rosa i mesi di disponibilità

In presenza di abbassamenti di temperatura e di elevate umidità relative nel periodo antecedente la maturazione, tende ad assumere una sovra colorazione rossa, la cosiddetta "faccetta rossa" che caratterizza particolarmente gli eccellenti standard qualitativi raggiunti da questa particolare varietà

La polpa, di colore crema, è compatta e croccante, succosa, leggermente acidula, molto aromatica, di buon tenore zuccherino ed acidità: l'insieme di queste caratteristiche conferisce al frutto delle Golden prodotte nelle Valli del Noce eccellenti proprietà organolettiche.

Provenienza:



MELE GRANNY SMITH



Frutto di dimensioni medio-grandi, di forma costante, tronco-conica; presenta una buccia spessa, di colore verde intenso con lenticelle grandi, numerose, biancastre, areolate, molto evidenti. Mela croccante, molto succosa, acidula, relativamente poco zuccherina ed aromatica.



In rosa i mesi di disponibilità

È conosciuta come "mela verde".

Non è molto diffusa in quanto negli ambienti montano-collinari tende a prendere un colore rosato.

Provenienza:



MELA KANZI



La sua storia ha inizio nel cuore dell'Europa, dove qualche anno fa è nata dall'incrocio naturale tra le varietà Gala e Braeburn, e unisce la dolcezza della prima al gusto aromatico e acidulo della seconda.

Sotto la buccia liscia e rossa, Kanzi nasconde un intenso profumo e una polpa succosa dalle sfumature agrodolci, che la rende perfetta per le più diverse preparazioni: in abbinamento con il cioccolato o come ingrediente di primi e secondi piatti inebrianti.



In rosa i mesi di disponibilità

L'ottima conservabilità, inoltre, ne garantisce una durata superiore rispetto alle altre varietà rosse: anche dopo lungo tempo mantiene inalterate le sue caratteristiche sensoriali e organolettiche e la sua naturale ricchezza di vitamine, acqua e sali minerali.

Provenienza:



MELA PINK LADY



Anni fa, un produttore offrì a sua moglie per San Valentino un bouquet di fiori decorato dal suo fiorista con una mela Pink Lady e la frase «da sgranocchiare in due con amore».

Sua moglie trovò la cosa divertente e incantevole.

Era nata la tematica amorosa... Pink Lady simbolo di seduzione è da allora associata per definizione a San Valentino.



In rosa i mesi di disponibilità

Crocantezza, aromi sottili di fragola di bosco, vaniglia, e rosa, le conferiscono qualità gustative straordinarie. Il mix ideale tra lo zuccherino e l'acidulo. Questa mela bella e croccante ha l'aspetto ideale da per essere la mela «dell'amore»: il colore inimitabile, il glamour e l'etichetta il bollino a forma di cuore sono altrettanti strumenti di seduzione.

Provenienza:



MELE RENETTA



Le mele Renetta appartengono ad una varietà molto pregiata per l'aroma spiccato e l'ottima conservabilità, adatte ad ambienti montani. Se è appena matura ha la buccia di colore giallo-verde, a volte leggermente ruvida con puntini piccoli che diventano via via più grossi.



In rosa i mesi di disponibilità

La polpa di questa gustosa mela è tenera, succosa, poco zuccherina. È buona da mordere e anche cotta al forno, perché è un frutto che trasforma la sua aromatica acidità da cruda, in dolcezza sugosa e compatta da cotta. Perfetta per i dolci, un tempo era l'ingrediente principale dello strudel, anche se adesso qualcuno preferisce usare delle mele un po' più dolci.

Provenienza:



MELE STARK



La Mela Stark Delicious è di sapore dolce, con la polpa fondente e succosa.
È un tipo di mela inconfondibile per merito del suo colore rosso brillante.



In rosa i mesi di disponibilità

È poco aromatica e poco acida. È tra le mele più diffuse, anche per merito della sua conservabilità, coltivata anche nell'alta Lombardia, in provincia di Sondrio.

Provenienza:



MELOGRANO



Melograno è il nome di una pianta arborea della Famiglia Punicacee, Genere Punica e specie granatum; nel linguaggio comune, melograno viene usato anche come sinonimo di melagrana, ovvero il frutto da essa prodotto. Il frutto di melograno appartiene al VI e VII gruppo fondamentale degli alimenti – cibi ricchi di vitamina A, cibi ricchi di vitamina C. È anche ricco d'acqua, fibre, fruttosio, sali minerali e antiossidanti non vitaminici – ad esempio di natura fenolica. Come vedremo nei prossimi paragrafi, ai frutti del melograno sono state recentemente attribuite proprietà antiossidanti miracolose; in maniera quantomeno avventata, c'è chi li ha addirittura etichettati come “frutti-anticancro”.



In rosa i mesi di disponibilità

Una delle leggende a riguardo narra che il melograno fu un prodigio di Madre Natura, dalla quale tutto ebbe origine e nella quale tutto finirà. Numerose culture antiche – greche, ebraiche, cristiane e babilonesi – attratte dal particolarissimo frutto, lo reputavano un vero e proprio miracolo, quasi una testimonianza terrena delle entità superiori. Tali credenze furono ancor più rafforzate dall'evidente tenacità e sopravvivenza della pianta alle ostilità. Ippocrate, padre della Medicina, valutò il frutto di melograno nei suoi studi, elogiandone le virtù medicamentose, approfondite realmente solo dalla Scienza Ufficiale contemporanea.

Provenienza:



MELONE GIALLO COSTA RICA



I meloni gialli della Costa Rica sono apprezzati in tutto il mondo per la loro dolcezza e freschezza, e rappresentano una prelibatezza estiva molto amata sia in Costa Rica che altrove.



In rosa i mesi di disponibilità

Il melone giallo è ricco di vitamine A, B e C: la vitamina B ha il potere di trasformare il cibo in energia, la vitamina A ha un potere antiage e previene la formazione dei radicali liberi, la vitamina C stimola il sistema immunitario, prevenendo raffreddore e influenza e rafforzando i tessuti. Le fibre favoriscono il corretto funzionamento dell'intestino, contrastando fastidi piuttosto comuni, come la costipazione. L'alto contenuto di acqua rende il melone l'ideale per una corretta diuresi, ripulisce i reni e aiuta a combattere il colesterolo. Il melone, inoltre, contiene l'adenosina, un anticoagulante importante per la prevenzione di patologie come infarto e ictus.

Provenienza:



MELONE HONEY MOON



Il melone dal profumo e aroma intenso, un'ottima consistenza e un gusto lunghissimo alla degustazione.



In rosa i mesi di disponibilità

Prodotto secondo gli standard inseriti all'intero del Disciplinare di Produzione del Melone Liscio Residuo Zero Certificato, è fatto assoluto divieto l'impiego di agrofarmaci sintesi di natura chimica.

Provenienza:



MELONE PREGIATO



Dopo anni di esperienza Santelli sempre alla ricerca della massima qualità della propria produzione ha creato la linea Diamond e Red Diamond.



In rosa i mesi di disponibilità

Solo dopo un'accurata selezione e solo i frutti migliori, di altissima qualità vengono confezionati col marchio Diamond.

Provenienza:



MELONE SUPREMO



Dopo anni di esperienza Santelli sempre alla ricerca della massima qualità della propria produzione ha creato la linea Diamond.



In rosa i mesi di disponibilità

Solo dopo un'accurata selezione e solo i frutti migliori, di altissima qualità vengono confezionati col marchio melone Diamond.

Provenienza:



MELONE VERDE COSTA RICA



Il melone verde è un frutto dalle scarse calorie e grassi. È composto principalmente d'acqua, che lo rende uno dei frutti più dissetanti. Il melone verde è ricco di sali minerali, come ferro, fosforo, calcio, magnesio e potassio.



In rosa i mesi di disponibilità

Solo La Costa Rica è uno dei luoghi in cui questa varietà di melone viene coltivata con successo. Ecco una descrizione più dettagliata del melone verde della Costa Rica:

Aspetto esterno: Il melone verde ha una buccia liscia e sottile di colore verde chiaro, spesso con una leggera tinta gialla o bianca. La buccia può avere alcune lievi increspature o segni. È di solito priva delle scanalature più evidenti che si trovano sulle varietà di meloni gialli.

Dimensioni: I meloni verdi possono variare nelle dimensioni, ma sono generalmente di forma sferica o leggermente ovale, con un diametro medio di circa 15-20 centimetri. Le dimensioni possono variare a seconda della varietà.

Polpa: La polpa del melone verde è di colore verde pallido, dolce, tenera e molto succosa. Ha una consistenza croccante e fresca che si scioglie in bocca. Il suo sapore è dolce e leggermente profumato, con note di miele e freschezza.

Aromi e sapori: I meloni verdi sono noti per il loro sapore dolce e delicato. La loro dolcezza è meno intensa rispetto a quella dei meloni gialli, ma sono comunque molto apprezzati per il loro gusto rinfrescante.

Stagione di maturazione: I meloni verdi della Costa Rica sono tipicamente disponibili durante l'estate e l'autunno, quando sono nella loro massima maturazione. Queste stagioni offrono condizioni climatiche ideali per la coltivazione di meloni.

Utilizzo: I meloni verdi sono ideali da consumare freschi, tagliati a fette o cubetti. Sono deliziosi come snack estivo o aggiunti a insalate di frutta per dare una nota di freschezza. Possono essere utilizzati anche per preparare sorbetti, frullati, dessert e cocktail.

I meloni verdi della Costa Rica sono amati per la loro dolcezza rinfrescante e la loro polpa succosa. Sono una scelta popolare in cucina estiva per rinfrescare e deliziare il palato.

Provenienza:



MINITACCOLE



Sono delle taccole baby, quindi rispetto alle taccole normali queste sono ancora più tenere e deliziose. Potranno aggiungere un tocco da chef ad ogni vostro piatto. Le taccole, diversamente conosciute come "piselli mangiatutto", sono composte dal baccello e dai semi di una Varietà di pisello detta macrocarpon; si tratta di leguminose commestibili appartenenti alla famiglia delle Fabaceae, Genere Pisum, il cui nome latino completo (Genere, Specie e Varietà) corrisponde a Pisum Sativum macrocarpon.



In rosa i mesi di disponibilità

Le taccole sono il frutto (lungo circa 10cm) di piante erbacee annuali originarie del bacino del Mediterraneo e del vicino oriente che, rispetto al pisello e alla maggior parte dei legumi commestibili, si distinguono per l'entità della porzione edibile. In pratica, mentre la parte commestibile della maggior parte delle leguminose (fave, ceci, lenticchie, piselli comuni, fagioli maturi, lupini, arachidi ecc.) è costituita SOLO dai SEMI, quella delle taccole comprende anche l'intera struttura che li racchiude e li vincola alla pianta, ovvero il baccello. Nonostante la somiglianza, le taccole NON devono essere confuse con i tegolini (o fagiolini) che, pur essendo anch'essi il baccello di un legume, appartengono alla famiglia e al Genere dei fagioli.

Provenienza:



NETTARINE



Le nettarine sono una varietà di pesche caratterizzate dalla loro polpa morbida e vellutata, che si fonde in bocca regalando un'esplosione di gusto. Parenti strette delle pesche, sono frutti versatili e apprezzati in tutto il mondo. La loro buccia liscia e variopinta varia dal giallo al rosso intenso, creando un piacevole contrasto visivo. Questi gustosi frutti sono disponibili in diverse varietà, ciascuna con le proprie caratteristiche uniche. Grazie al loro sapore dolce e aromatico, le nettarine sono ideali per essere gustate fresche, ma trovano anche largo impiego nella preparazione di dolci, marmellate e salse. Sono un'aggiunta perfetta alle insalate di frutta e si sposano splendidamente con formaggi freschi e prosciutto crudo, creando un mix di sapori equilibrato e invitante. Le nettarine sono ricche di vitamine, minerali e antiossidanti, rendendole una scelta salutare e nutriente per una dieta bilanciata. Sono anche una fonte di idratazione, grazie all'alto contenuto di acqua presente nel loro succo. Vieni a scoprire la bontà delle nettarine e lasciati tentare dal loro sapore irresistibile. Acquista le nettarine più fresche e gustose, disponibili durante la stagione estiva, e goditi un'esperienza fruttata che ti farà innamorare di questi fantastici frutti estivi."



In rosa i mesi di disponibilità

Vieni a scoprire la bontà delle nettarine e lasciati tentare dal loro sapore irresistibile. Acquista le nettarine più fresche e gustose, disponibili durante la stagione estiva, e goditi un'esperienza fruttata che ti farà innamorare di questi fantastici frutti estivi.

Provenienza:



PERA COSCIA



Questa tipologia è caratterizzata da una polpa estremamente succosa, bianca e moderatamente granulosa. Il suo sapore, delicato e dolce, si abbina in modo perfetto ai formaggi stagionati, come il pecorino e la tuma. Infatti, si ottiene un mix dal gusto inconfondibile e dall'apporto nutrizionale completo: il formaggio con i suoi grassi, le proteine ed il calcio, e le pere, dotate di sali minerali e vitamine. Ancora, è ampiamente utilizzata nell'ambito della pasticceria per realizzare un golosissimo gelato. Può essere persino cotta, in accompagnamento ad altri alimenti o da sola. Qualora sia acerba (ossia appena colta), il suo gusto sarà lievemente acidulo. Nel caso in cui, invece, sia matura avrà un sapore più zuccherino. In entrambi i casi è consigliato conservarle in frigo, vista la loro delicatezza e di riportarle a temperatura ambiente prima di mangiarle.



In rosa i mesi di disponibilità

Qualora sia acerba (ossia appena colta), il suo gusto sarà lievemente acidulo. Nel caso in cui, invece, sia matura avrà un sapore più zuccherino. In entrambi i casi è consigliato conservarle in frigo, vista la loro delicatezza e di riportarle a temperatura ambiente prima di mangiarle. Come quasi tutta la frutta, è ricca di nutrienti ed è in grado di dare un buon senso di sazietà, dunque risulta utilissima per i periodi in cui ci si mette a dieta!

Provenienza:



PERA ABATE



Frutto di grossa pezzatura (200 g circa) con l'inconfondibile forma allungata, buccia sottile di colore verde-giallo, polpa soda e molto succosa, zuccherina e aromatica. Le pere Abate sono apprezzate da un'ampia schiera di consumatori per gusto, fragranza e succosità.



In rosa i mesi di disponibilità

A livello nutritivo contiene una buona quantità di zuccheri semplici (fruttosio di rapida assimilazione), pectine, tannino, sali minerali, acido malico e citrico, oltre che composti fenolici ad azione antiossidante. Di grande digeribilità, la pera svolge un'azione diuretica, rinfrescante e lassativa ed è particolarmente indicata nell'alimentazione di giovani ed anziani.

Provenienza:



PERE DECANA



Il frutto di grossa pezzatura è molto apprezzato sia per la forma, che per l'elevata qualità della polpa. Il frutto ha un epicarpo verde chiaro – giallastro spesso colorato di rosa nella parte esposta al sole e una rugginosità sparsa. È una pera dolce, aromatica e leggermente acidula. La pera è apprezzata da un'ampia schiera di consumatori per gusto, fragranza e succosità. È un frutto molto sensibile alle manipolazioni e alle ammaccature per cui va raccolto e lavorato con delicatezza.



In rosa i mesi di disponibilità

A livello nutritivo contiene una buona quantità di zuccheri semplici (fruttosio di rapida assimilazione), pectine, tannino, sali minerali, acido malico e citrico, oltre che composti fenolici ad azione antiossidante. Di grande digeribilità, la pera svolge un'azione diuretica, rinfrescante e lassativa ed è particolarmente indicata nell'alimentazione di giovani ed anziani.

Provenienza:



PERE KAISER



Una delle pere più conosciute e coltivate è la varietà Kaiser (o Imperatore) che, nonostante il nome, è di origine francese. Questa varietà autunnale-invernale, facilmente riconoscibile per la buccia color ruggine.



In rosa i mesi di disponibilità

Le pere Kaiser sono un frutto di pezzatura grossa con polpa bianco giallastra, fondente, molto dolce e aromatica. Sotto il profilo nutrizionale è l'alleata perfetta dei regimi ipocalorici. Un etto di polpa fornisce circa 35 Kcal, molta fibra insolubile, una buona quantità di potassio, vitamina C, composti fenolici ad azione antiossidante e tanta acqua. Ecco perché è un alimento nutriente, saziante e riequilibrante, perfetto sia per uno spuntino sia per concludere il pranzo con soddisfazione.

Provenienza:



PESCA DELLA ROMAGNA



Scopri la deliziosa pesca della Romagna: un frutto estivo eccezionale dal sapore inconfondibile. La pesca della Romagna, conosciuta anche come pesca romagnola, è una varietà pregiata coltivata con cura e passione nella rinomata regione dell'Emilia-Romagna. Caratterizzata da una buccia vellutata e variopinta, che va dal giallo pallido al rosso intenso, questa squisita pesca conquista gli amanti dei frutti dolci e succosi.

La pesca della Romagna vanta una polpa succulenta, dolce e fragrante, che la rende ideale per il consumo fresco. Il suo gusto delizioso e la consistenza morbida la rendono un'esperienza gustativa irresistibile. Non è un caso che sia ampiamente utilizzata nella preparazione di dolci, marmellate e conserve, grazie al suo sapore delicato e aromatico.

Amata e apprezzata in tutta Italia e anche all'estero, la pesca della Romagna è sinonimo di eccellenza. Cesena, con il suo rinomato Mercato della Pesca, è un punto di riferimento per gli amanti di questa squisita varietà di pesche. La sua presenza in insalate di frutta o in piatti salati aggiunge una nota di dolcezza e freschezza che conquista i palati più esigenti.

Vieni a trovarci per scoprire il gusto autentico della pesca della Romagna, un frutto pregiato che celebra l'estate e delizia i sensi con la sua dolcezza irresistibile.



In rosa i mesi di disponibilità

Questa varietà di pesca è ampiamente utilizzata nella preparazione di dolci, marmellate e conserve, grazie al suo sapore delicato e aromatico. Inoltre, viene spesso utilizzata in insalate di frutta o come ingrediente in piatti salati, per aggiungere un tocco di dolcezza e freschezza.

La pesca della Romagna rappresenta un'eccellenza della frutta estiva italiana e, grazie alle sue caratteristiche uniche, è molto apprezzata sia a livello nazionale che internazionale.

Acquista la pesca romagnola di alta qualità e goditi un'esperienza fruttata indimenticabile che ti lascerà desiderare sempre di più.

Provenienza:



PHYSALIS - ALCHECHENGI



L'Alchechengi è il frutto della pianta *Physalis alkekengi* che appartiene alla famiglia delle Solanacee. Si tratta di piccole bacche che assomigliano un po' a dei pomodorini raccolte in un involucro costituito da foglie molto sottili che gli danno il caratteristico aspetto di lanterne, vengono chiamate per questo "lanterne cinesi" e le piante si utilizzano anche per abbellire i giardini orientali.

GEN FEB MAR APR MAG GIU LUG AGO SET OTT NOV DIC

In rosa i mesi di disponibilità

L'Alchechengi è un frutto particolarmente apprezzato dalla Medicina Tradizionale Cinese che lo utilizza ad esempio come rimedio naturale depurativo utile a stimolare la diuresi e quindi perfetto nel trattamento di tutte quelle patologie del corpo in cui è presente ristagno di liquidi. Molto utile anche per le problematiche legate all'eccesso di acido urico dato che le sostanze contenute in queste bacche ne favoriscono l'eliminazione attraverso l'urina. Si utilizza in questo caso non il frutto fresco ma un estratto a base dei suoi principi attivi, più concentrato.

Provenienza:



PITTAYA



Pitaya, pitahaya o frutto del drago – “dragon fruit” in inglese – è il nome di un frutto originario del Centro e del Sud America, prodotto dai cactus (Famiglia Cactaceae) del Genere Stenocereus e Hylocereus. È un frutto tropicale che, anche grazie alle numerose piantagioni extra continentali – ad esempio nel Sud Est Asiatico e in Australia – sta rapidamente espandendosi anche nella rete commerciale del Vecchio Continente.



In rosa i mesi di disponibilità

La pitaya ha forma e colori molto caratteristici, ed un peso che oscilla tra 150 e 600 g. Come la maggior parte dei frutti dolci, si mangia prevalentemente cruda, anche se può essere usata per ricette più complesse tra cui dessert e bevande.

Provenienza:



POMODORO CILIEGINO



Questo tipo di pomodoro sviluppa i suoi frutti a grappoli ed ogni grappolo può avere fino a venticinque pomodorini. I frutti di questo ortaggio si presentano rotondi, di colore rosso vivo, con un gusto dolciastro e sono molto usati in cucina per preparare insalate ma anche da mangiare da soli.



In rosa i mesi di disponibilità

Essendo una pianta che riesce ad adattarsi a diversi ambienti e climi, ormai la vediamo coltivata in tantissime zone ed anche nei giardini ed orti familiari. Il pomodoro ciliegino è molto usato in cucina nelle insalate, per preparare la caprese o altre gustosi piatti. È anche un ottimo alleato per chi deve seguire una dieta, infatti questo pomodoro, come del resto gli altri, contiene poche calorie, depura, rinfresca e può essere utile per favorire la diuresi.

Provenienza:



POMODORO DATTERINO GIALLO



Il pomodoro datterino giallo è un'antica varietà riscoperta in tutto il suo sapore, ha un gusto leggero e delicato, ideale per realizzare squisite creme o per accompagnare le preparazioni a base di pesce.



In rosa i mesi di disponibilità

È disponibile al naturale, per essere consumato in tavola crudo o dopo una cottura veloce, o nel suo succo, ovvero immerso nella sua stessa polpa per mantenere il suo gusto morbido ed equilibrato.

Provenienza:



POMODORO LANCILLOTTO



Il pomodoro Lancillotto è indicato per la raccolta a frutto singolo da "insalataro" e/o a maturazione rossa. I frutti sono unicolore di forma cilindrico-allungata con apice ben arrotondato ed epidermide liscia anche in condizioni colturali difficili.



In rosa i mesi di disponibilità

Il pomodoro Lancillotto presenta una produttività molto spinta, caratterizzata da grappoli di 6-8 frutti molto omogenei. Questi requisiti conferiscono ai frutti maturi una notevole durezza, un'ottima conservazione post-raccolta e una elevata resistenza ai trasporti. Si distingue per un basso apporto calorico, ricco di vitamina A, vitamina C e Sali minerali ad azione remineralizzante e disintossicante sull'organismo. Discreto il contenuto di proteine, fibre e luteina.

Provenienza:



POMODORO MARINDA



Il pomodoro Marinda è costoluto e si distingue per la forma appiattita, per l'elevato numero di costolature – non meno di 10 – e per la pennellata, che circonda la parte apicale, di un colore verde molto scuro e brillante, che lo rende esteticamente attraente. Il suo peso è di 100-150 grammi. Possiede un elevato grado di conservabilità ed è resistente alla manipolazione e al trasporto.



In rosa i mesi di disponibilità

È il pomodoro dei ricordi, della nostalgia dell'estate: riconcilia nei mesi invernali con il gusto del pomodoro per il suo profumo di sole, per il suo ricchissimo sapore dolce, avvolgente, succoso, persistente, saporito, per la sua consistenza soda, croccante e compatta. È un pomodoro dal gusto intenso e squisito.

Provenienza:



POMODORO PIXEL



Varietà di pomodoro da serra della tipologia plum-tomato. Raccolta a grappolo o frutto singolo. Ibrido a lunga conservazione, con pianta indeterminata di elevata fertilità. I frutti del peso medio di circa 30 g, sono caratterizzati da un eccezionale carattere di gusto e dolcezza abbinato ad una eccellente consistenza e tenuta in post raccolta.



In rosa i mesi di disponibilità

Il colore rosso intenso e brillante è particolarmente attraente. Pixel F1 è indicato soprattutto per coltivazioni in serra o tunnel e può essere raccolto a grappolo intero o a frutto singolo.

Provenienza:



POMODORO RAMATO



Il pomodoro ramato, chiamato anche a grappolo, cresce a grappoli di 5-8 frutti dalla forma tonda, liscia e regolare. Ogni pomodoro pesa in media 100 grammi e si caratterizza per la sua polpa carnosa dal sapore ricco e bilanciato tra acidità e dolcezza.



In rosa i mesi di disponibilità

Il pomodoro ramato è ricco di carotenoidi, preziosi alleati della salute, soprattutto degli occhi. Si tratta del pomodoro più diffuso e conosciuto, in cucina è molto versatile, è infatti ottimo crudo, ma se ne ottengono sughi densi e saporiti soprattutto se sottoposti a lunga cottura.

Provenienza:



RAMBUTAN



Esiste un frutto i cui nomi coi quali ci si riferisce ad esso nei vari paesi dell'area d'origine hanno a che fare coi peli ed i capelli: è il rambutan, che significa "capelli", "massa di capelli", "frutto dai capelli" o "capelli ingarbugliati". Il nome della pianta e dei frutti ha a che fare col suo aspetto: la buccia è ricoperta di protuberanze, in realtà spine modificate, dall'aspetto di peluria ricurva e rossiccia.



In rosa i mesi di disponibilità

È originario dell'Indonesia e del Sud Est asiatico, dove è maggiormente consumato, ed è imparentato con la litchi, il mamoncillo e con il longan. La curiosa buccia racchiude una polpa cerulea e traslucida raccolta attorno ad un seme. Si può consumare sia fresco che cucinato e caramellato, ed ha un sapore dolciastro, che ricorda la rosa.

Provenienza:



SUSINE



La susina di Vignola è un prodotto IGP tipico dell'Emilia Romagna di stagione da giugno a settembre, anche se poi le susine cosiddette frigo-conservate si trovano anche fino a Natale.

Esistono diverse varietà di susine di Vignola, con caratteristiche simili e differenze che riguardano per lo più il loro sapore; per questo motivo le susine si distinguono in diversi gruppi in base al colore: nere, gialle e rosse.



In rosa i mesi di disponibilità

Le susine rosse e nere più scure sono più zuccherine, mentre quelle gialle sono più acide. Queste susine danno il meglio di sé consumate al naturale e con tutta la buccia; ma, ovviamente, sono fantastiche anche per preparare macedonie fresche, confetture e dolci di ogni genere, come gustose cheesecake. Ricchissime di Vitamina A e di fibre, le susine sono anche cariche di sali minerali e sono dei frutti estremamente energizzanti. Sono, quindi, perfette per un centrifugato o un frullato che fa ritrovare la carica giusta per affrontare il resto della giornata.

Provenienza:



TACLÈ



Il Taclè ha un sapore che richiama entrambi i frutti di provenienza, Tarocco e Clementina. Zuccherino con retrogusto acidulo, è privo di semi e discretamente facile a sbucciarsi.



In rosa i mesi di disponibilità

Il Taclè ha una soffice buccia 'papillata', di tono arancio intenso, forma lievemente appiattita (oblata), peso variabile tra i 140 e i 160 grammi. La polpa arancione è screziata di rosso, grazie alla pigmentazione antocianica che lo distingue. Il sapore richiama entrambi i frutti di provenienza, Tarocco e Clementina. Zuccherino con retrogusto acidulo, è privo di semi e discretamente facile a sbucciarsi. I ricercatori attribuiscono al pregiato l'agrume proprietà disintossicanti, digestive e diuretiche, oltre a un apprezzabile plafond di vitamine.

Provenienza:



UVA BIANCA



L'uva bianca è un piccolo frutto dalla polpa soda e chiara, rivestito di una cuticola sottile e dal colore tendente al giallo-verde. A volte è presente un piccolo nocciolo all'interno dell'acino di uva, a seconda della varietà. Si coltiva ormai su tutto il territorio italiano e l'uva bianca matura e si può acquistare di stagione nei mesi da luglio fino ad autunno inoltrato.



In rosa i mesi di disponibilità

L'uva è il frutto della pianta della vite. A seconda del colore esistono uve bianche, rosse/nere e rosate, e a seconda dell'utilizzo esistono uve da vino e uve da tavola. Le uve da vino possono essere consumate anche come frutto, e quindi come uve da tavola. L'uva matura rappresenta un alimento molto gradevole al palato, poiché molto dolce e zuccherina, e molto rinfrescante.

Provenienza:



UVA BLACK MAGIC



Considerata tra le migliori varietà rosse precoci. Costituita dall'Istituto di viticoltura di Chisinau (Moldavia) col nome di Kodreanka sta riscuotendo successo in tutti i paesi viticoli. Bellissimo grappolo grande con acini invitanti, croccanti e succosi.



In rosa i mesi di disponibilità

L'uva è il frutto della pianta della vite. A seconda del colore esistono uve bianche, rosse/nere e rosate, e a seconda dell'utilizzo esistono uve da vino e uve da tavola. Le uve da vino possono essere consumate anche come frutto, e quindi come uve da tavola. L'uva matura rappresenta un alimento molto gradevole al palato, poiché molto dolce e zuccherina, e molto rinfrescante.

Provenienza:



UVA LUISA



La particolarità di quest'uva, oltre al sapore unico è la presenza di un piccolo seme morbido, che conserva tutti i benefici e le proprietà benefiche dei semi, lasciando allo stesso tempo al consumatore la percezione di mangiare un'uva seedless". Il gusto è aromatico, dolce, con un retrogusto erbaceo, leggermente moscato e lievemente acidulo.

GEN FEB MAR APR MAG GIU LUG AGO SET OTT NOV DIC

In rosa i mesi di disponibilità

Luisa è un'uva da tavola a bacca gialla con seme erbaceo, cioè morbido e non sensibile alla masticazione. Ha un colore intenso e brillante, che si mantiene costante già dalla prima maturazione, un grado brix elevato e anch'esso costante e una buona croccantezza.





Provenienza:



SICILIA



PUGLIA

UVA SUPERNOVA



L'Uva Supernova (*Vitis Vinifera*) è una pianta da frutto di origine mediterranea, arbustiva legnosa con rami sarmentosi a foglia caduca. Il frutto è una bacca globosa o ovoidale unita in grappoli di colore bianca, gialla, rosé o nera. È una delle piante di più antica coltivazione, predilige zone con clima mite ed estati calde e asciutte. Esistono molte varietà da vino a seconda della zona di produzione e molte varietà da tavola.



In rosa i mesi di disponibilità

Albero di vigoria media-elevata, con produttività abbondante e costante. Il grappolo è di grande dimensione a forma piramidale-allungato. L'acino è di dimensione medie, di color rosso rosato, la polpa soda, dolce e succosa. Varietà di elevate qualità organolettiche.



Provenienza:



UVA VITTORIA



L'uva Vittoria è una varietà bianca da tavola che viene dalla selezione clonale rumena, effettuata presso l'Istituto di Ricerche Orticole di Dragasani. Venne ottenuta incrociando la varietà Regina e quella Cardinal, con dei bei grappoli grandi a forma piramidale.



In rosa i mesi di disponibilità

L'uva è il frutto della pianta della vite. A seconda del colore esistono uve bianche, rosse/nere e rosate, e a seconda dell'utilizzo esistono uve da vino e uve da tavola. Le uve da vino possono essere consumate anche come frutto, e quindi come uve da tavola. L'uva matura rappresenta un alimento molto gradevole al palato, poiché molto dolce e zuccherina, e molto rinfrescante.



Provenienza:



ZENZERO / GINGER



Lo zenzero (*Zingiber officinale*) è una pianta erbacea di origine asiatica appartenente alla famiglia delle Zingiberaceae, di cui fa parte anche il cardamomo. Lo zenzero è utile per alleviare alcuni sintomi gastrointestinali, come gonfiore addominale e nausea ed è molto amato in cucina per il suo caratteristico gusto piccante.



In rosa i mesi di disponibilità

Lo zenzero (o ginger) è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Zingiberaceae, di cui fa parte anche il cardamomo. È dotato di rizoma (la radice dello zenzero), ovvero, una modificazione del fusto con principale funzione di riserva, che viene spesso utilizzata come spezia in cucina. Lo zenzero disidratato, il più delle volte, viene preparato con l'aggiunta di zucchero e sebbene possa dare l'idea di una sorta di "caramella sana", in realtà non lo è.

Provenienza:



ZUCCA DELICA



La zucca Delica viene utilizzata per varie preparazioni quali gnocchi, risotti, tortelli o ravioli, oppure per preparare zuppe, minestre, creme o vellutate. Può essere consumata lessata o fritta e viene usata come ingrediente anche per alcuni dolci, torte, confetture o mostarde. La polpa è ipocalorica, contiene un'alta concentrazione di acqua (94%), molte fibre e una bassissima percentuale di zuccheri semplici. È particolarmente ricca di vitamina A, C e betacarotene, di sali minerali quali il potassio il calcio e il fosforo.



In rosa i mesi di disponibilità

La zucca Delica è una delle varietà più coltivate in Italia, si adatta bene ai terreni mantovani, se irrigui. La qualità della polpa è eccellente. Il frutto si presenta di dimensioni limitate, del diametro di 15-20 centimetri, del peso medio di 1,6 kg, di con forma appiattita, con scorza di colore verde scuro, ruvida, solcata di chiaro a formare spicchi, con polpa di colore giallo scuro, asciutta. La parte edibile è costituita, oltre che dalla polpa dei frutti, anche dai semi, ottimi se tostati o, tradizionalmente, salati ed essiccati.

Provenienza:



ZUCCHINE VERDI



La zuccina è il frutto immaturo della pianta Cucurbita pepo. Viene raccolta acerba, quando è lunga circa 20 centimetri, impedendo che cresca e maturi diventando una zucca. Al contrario di quest'ultimo alimento, le zucchine sono un cibo diffusissimo nelle tavole degli italiani. Considerate una verdura gustosa e dietetica, vengono generalmente cotte al vapore o bollite e servite con un filo d'olio e d'aceto. Altre volte vengono utilizzate come ingrediente di zuppe, insalate miste e macedonie di legumi. I buongustai tendono invece a cucinare le zucchine con olio e burro o a friggerle dopo averle infarinate.



In rosa i mesi di disponibilità

Le zucchine sono molto adatte a chi deve seguire una dieta, in quanto contengono pochissime calorie essendo fatte per la maggior parte di acqua. In sé racchiudono anche vitamine come la A e la C. Le zucchine hanno anche molte proprietà che ci possono essere molto utili, ad esempio contengono alcune sostanze che le fanno essere un ottimo cibo antitumorale, possono aiutare a combattere infiammazioni urinarie, diarrea, diabete, disturbi al cuore ed astenia. La zuccina ci può aiutare anche a rallentare l'invecchiamento della pelle e a favorirne l'abbronzatura.

Provenienza:





Via Cesare Lombroso, 54

20137 - Milano (MI)

P.IVA: (IT) 08210960962

Tel.: 02 8722 6532

email: info@besostrifrutta.it

web: www.besostrifrutta.it