



# Fragole



Da noi in Val Venosta ogni stagione ha il suo sapore: è così che nasce la selezione dei prodotti stagionali Val Venosta, come le fragole di montagna. Il microclima ideale della valle permette una produzione intensa, sostenibile e rispettosa dell'ambiente, che grazie alle tecniche di coltivazione dei nostri produttori dona alle fragole un gusto unico. Tutto rigorosamente Made in Italy.



## VENDITA

Unità di 2 kg (8 x 250 g), aperto o flowpack



## METODO DI PRODUZIONE

Pieno campo con copertura, lotta integrata



## CERTIFICAZIONE

GLOBALGAP ISO/ IFS GRASP marchio qualità 'ALTOADIGE'



## SITO DI PRODUZIONE

1.000 -1.750 m sopra il livello del mare caratterizzato da una forte escursione termica tra giorno e notte



## CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Aromatico, dolce, buona consistenza

### Informazioni



## DISPONIBILITÀ

Giu

Lug

Ago

Sett

Ott

Nov



## PALLETIZZAZIONE

80 x 120cm: 160 colli  
(minimo d'ordine 80 colli)  
100 x 120cm: 200 colli  
(minimo d'ordine 100 colli)



## CODICE 250 GR



8025920000710