Azienda Agricola

Punto Verde

Bio

CON AMORE COLTIVIAMO LA TERRA
CON PASSIONE CONSERVIAMO I SUOI FRUTTI

DI **BIO** IN MEGLIO

Azienda Agricola Bio Punto Verde

CHI SIAMO

Noi SIAMO l'Azienda Agricola Punto Verde.
L'Azienda Agricola Punto Verde è una **grande passione**: passione per l'agricoltura, passione per il biologico, passione per il buon gusto e per la buona tavola. Il tutto condito dall'**amore per la terra**.

L'Azienda Agricola Punto Verde **ieri** era solo un'idea, un progetto da costruire insieme volto a valorizzare i prodotti che la natura ci offre ad ogni stagione.

L'Azienda Agricola Punto Verde **oggi è Emanuele** che fin da bambino coltivava questo sogno e che oggi **insieme a sua moglie Chiara**, produce e trasforma frutta e verdura con la stessa passione del 2001 quando, diciannovenne e appena diplomato, iniziava questa nuova avventura tra succhi e confetture.

L'Azienda Agricola Punto Verde oggi è **papà Luigi** che **insieme a mamma Annamaria** hanno saputo coltivare in questi anni 5 figli e un bagaglio di esperienze di vita e di azienda che sono inestimabili.

L'Azienda Agricola Punto Verde sono fratelli, cognati e amici che mai si sono tirati indietro quando c'era "da andare" per aiutare l'azienda, e ai quali saremo **sempre riconoscenti**.

L'Azienda Agricola Punto Verde magari sarà un **domani "Laura e Sofia"**, figlie di Emanuele e Chiara, ora solo bambine ma che già hanno nel cuore la stessa passione e voglia di fare di genitori e nonni.
Perché Punto Verde è di **BIO**, in MEGLIO.

LA NOSTRA TERRA, LA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA

Azienda Agricola Bio Punto Verde

L'Azienda Agricola **Punto Verde** nasce dalla famiglia Castiglioni nel **1986** a Savignano sul Panaro nella zona di produzione della **ciliegia e della susina tipica di Vignola**. Si estende su 10 ettari di superficie, coltivati unendo la tradizione alle più evolute tecniche dell'agricoltura biologica.

Ciliegie, duroni, susine, albicocche, pere, mele e pesche sono alcune delle specialità prodotte, a cui si aggiungono fragole, fichi, zucche, pomodori ed altri ortaggi.

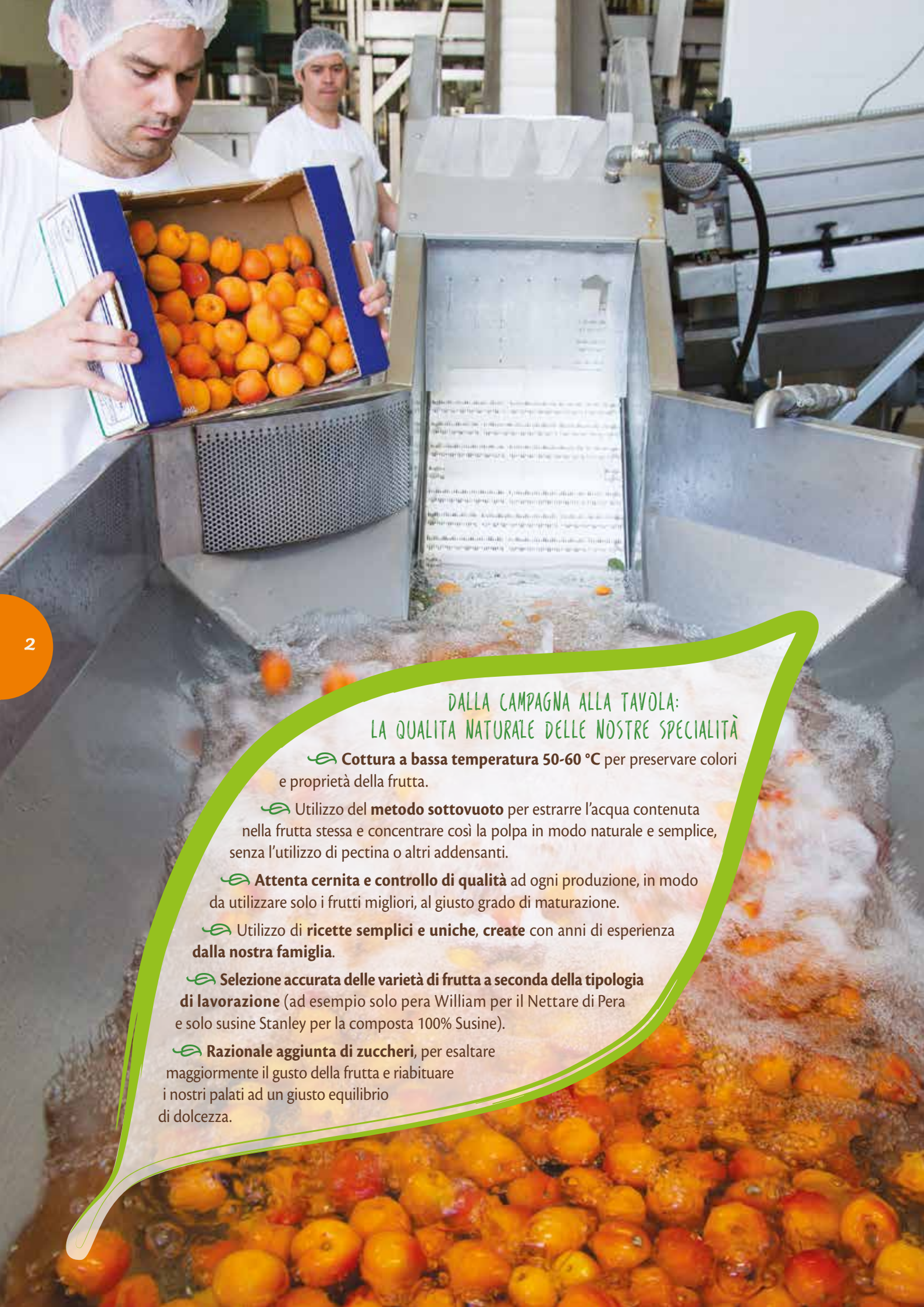
Fondamento della **filosofia** che guida l'azienda agricola sono il **rispetto della natura e della biodiversità**. La **passione per il biologico** nasce da una precisa esigenza di preservare l'ambiente e mantenere intatti i sapori ed il gusto naturale della frutta e della verdura.

Coltivare e conservare secondo pratiche biologiche, significa **amare la propria terra**, rispettare i ritmi e le stagioni, per poter offrire **prodotti autentici** e naturali. Fragranze spesso dimenticate, che rivivono dapprima nella nostra frutta fresca, poi nei nostri succhi di frutta, confetture, composte gourmet e sughi pronti; il tutto **certificato BIO** da ICEA.

Una vasta gamma, da assaporare in ogni momento dell'anno.

CARATTERISTICHE DELLA NOSTRA PRODUZIONE BIOLOGICA

- Utilizzo di **reti Alt-Carpò**, una nuova tecnica di lotta alla carpocapsa, uno degli insetti più dannosi per le pomacee. La pianta viene avvolta da una rete bianca simile ad una zanzariera, che protegge i frutti e permette di non effettuare nessun trattamento alla pianta stessa.
- **Irrigazione a micro-goccia** per un utilizzo razionale dell'acqua.
- **Tappeto erboso integrale** per i frutteti.
- **Sarchiatura** del terreno.
- **Raccolta manuale in forma a scalare**, ovvero secondo il grado di maturazione.
- **Concimazione organica.**



DALLA CAMPAGNA ALLA TAVOLA: LA QUALITA NATURALE DELLE NOSTRE SPECIALITÀ

- **Cottura a bassa temperatura 50-60 °C** per preservare colori e proprietà della frutta.
- Utilizzo del **metodo sottovuoto** per estrarre l'acqua contenuta nella frutta stessa e concentrare così la polpa in modo naturale e semplice, senza l'utilizzo di pectina o altri addensanti.
- **Attenta cernita e controllo di qualità** ad ogni produzione, in modo da utilizzare solo i frutti migliori, al giusto grado di maturazione.
- Utilizzo di **ricette semplici e uniche**, **create** con anni di esperienza **dalla nostra famiglia**.
- **Selezione accurata delle varietà di frutta a seconda della tipologia di lavorazione** (ad esempio solo pera William per il Nettare di Pera e solo susine Stanley per la composta 100% Susine).
- **Razionale aggiunta di zuccheri**, per esaltare maggiormente il gusto della frutta e riabituare i nostri palati ad un giusto equilibrio di dolcezza.

Azienda Agricola Bio
Punto Verde

INNOVAZIONE E TRADIZIONE: IL NOSTRO LABORATORIO

Nel 2001 nasce il laboratorio di trasformazione Punto Verde, all'interno del quale frutta e verdura vengono trasformate in succhi di frutta, confetture, composte gourmet, sughi pronti, e tanto altro, il tutto **certificato BIO da ICEA** (Istituto Certificazione Etica e Ambientale www.icea.info).

Attualmente sono oltre 50 le referenze disponibili sul mercato, per una scelta che spazia dalla più semplice conserva a prodotti di alta gastronomia.

Frutta e verdura provengono direttamente dalle coltivazioni dell'azienda agricola, situata a Savignano sul Panaro. Quando questo non è possibile, a causa di eventi atmosferici eccezionali o di coltivazioni non riproducibili nella zona pede-collinare emiliana (come nel caso del mirtillo e delle arance) le materie prime vengono da fornitori accuratamente selezionati, ai quali viene richiesta un'alta specializzazione nel settore del biologico.

Le ricette vengono elaborate da Luigi ed Emanuele Castiglioni, **padre e figlio**, in un connubio tra tradizione e innovazione, sempre alla ricerca di gusti antichi e nuovi abbinamenti.

Prodotti da Agricoltura Biologica

Azienda Agricola Punto Verde Bio

Made in Italy

FRUTTA BIO FRULLATA E PRONTA DA BERE

- Nessun additivo, nessun colorante.
- **Frutta italiana**, proveniente per la maggior parte direttamente dalla **nostra azienda agricola** (mirtillo UE).
- Gli ingredienti utilizzati in questi nettari e succhi per loro natura non contengono glutine.
- I nostri succhi 100% sono prodotti con **frutta fresca Bio** e non provengono da succhi concentrati.

GUSTI CLASSICI

200 ml - 500 ml

SUCCHI DI FRUTTA

MELA 80%

PERA 80%

PESCA 80%

ALBICOCCA 80%

GUSTI SPECIALI

200 ml

FRAGOLA 80%

MIRTILLO 80%

KIWI 80%

100% FRUTTA

200 ml

✔ MELOGRANO 100%

✔ ARANCIA 100%

Gli ingredienti utilizzati in questi nettari e succhi per loro natura non contengono glutine.

GUSTI MIX

200 ml

✔ PERA + ZENZERO

85% pere Williams, acqua, zenzero

✔ ARANCIA + ZENZERO

99% succo di arancia, zenzero

✔ MELA + CANNELLA

85% mele, acqua, cannella

✪ PERA + CACAO

85% pere Williams, acqua, zucchero di canna, cacao in polvere 0,5%

✱ MELA + MENTA

60% mele, acqua, zucchero d'uva, aroma naturale di menta piperita

✱ AMARENA + MIRTILLO

75% amarene, 15% mirtilli, zucchero d'uva

Legenda:

✪ Dolcificato con zucchero di canna

✔ Senza zuccheri aggiunti (la frutta contiene naturalmente zuccheri)

✱ Dolcificato con zucchero d'uva

Prodotti da Agricoltura Biologica

Azienda Agricola Punto Verde Bio

Made in Italy

COMPOSTE DI FRUTTA

COMPOSTE BIO DI FRUTTA

CON ZUCCHERO D'UVA

230 g

- **Composte di frutta dolcificate con zucchero d'uva.**
- Prodotto 100% Italiano (mirtillo UE).
- **Cottura a bassa temperatura** per preservare colori e proprietà della frutta.
- Utilizzo del metodo sottovuoto per estrarre l'acqua contenuta nella frutta stessa e concentrare così la polpa in modo naturale e semplice, **senza l'utilizzo di pectina** o altri addensanti.
- **Solo zuccheri della frutta.**
- Gli ingredienti utilizzati in queste composte per loro natura non contengono glutine.

ALBICOCCHE

PESCHE

ARANCE

FRAGOLE

FICHI

CILIEGIE

AMARENE

SUSINE

MIRTILLI

Prodotti da Agricoltura Biologica

Azienda Agricola Bio Punto Verde

Made in Italy

COMPOSTE BIO 100% FRUTTA

COMPOSTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI*

230 g

- La semplicità di **UN SOLO INGREDIENTE: LA FRUTTA**.
- Prodotto 100% Italiano (mirtillo UE).
- Nessun dolcificante, nessun additivo.
- **Cottura a bassa temperatura** per preservare colori e proprietà della frutta.
- Utilizzo del metodo sottovuoto per estrarre l'acqua contenuta nella frutta stessa e concentrare così la polpa in modo naturale e semplice, **senza l'utilizzo di pectina** o altri addensanti.
- Gli ingredienti utilizzati in queste composte per loro natura non contengono glutine.
- *La frutta contiene per sua natura zucchero.

100% ALBICOCCHE

100% CILIEGIE

100% MIRTILLI

100% PERE

100% PESCHE

100% SUSINE

Prodotti da Agricoltura Biologica

Azienda Agricola Punto Verde Bio

Made in Italy

COMPOSTE GOURMET

COMPOSTE BIO GOURMET

RICETTE UNICHE

130 g

- **Ricette uniche**, per stupire in tavola.
- Da gustare in mille diversi abbinamenti, dal dolce al salato.
- **Ideali per formaggi** stagionati.
- Gli ingredienti utilizzati in queste composte per loro natura non contengono glutine.

COMPOSTA DI MELE COTOGNE ALL'ARANCIA

Ideale in abbinamento a formaggi di ogni tipo, carni bianche e dolci

MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE

Ideale in abbinamento a carni rosse, bolliti e formaggi di alta stagionatura

FICHI CARAMELLATI ALL'"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."

Ideale su formaggi dal gusto deciso

COMPOSTA DI ZUCCA ALLO ZENZERO

Ideale in abbinamento a formaggi e carni bianche

Prodotti da Agricoltura Biologica

Azienda Agricola Punto Verde Bio

Made in Italy

COMPOSTE ALL'ACETO BALSAMICO

COMPOSTE BIO GOURMET

ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA "I.G.P."

130 g

COMPOSTA DI CIPOLLE ALL'"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."

Ideale su carni, in particolare grigliate, bolliti e formaggi stagionati

COMPOSTA DI FICHI ALL'"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."

Ideale in abbinamento a salumi, formaggi e dolci

COMPOSTA DI FRAGOLE ALL'"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."

Ideale in abbinamento a formaggi stagionati, gelati e dolci

COMPOSTA DI PERE ALL'"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."

Ideale in abbinamento a formaggi

Prodotti da Agricoltura Biologica

Azienda Agricola Punto Verde Bio

Made in Italy

SALSE APPETITOSE

SALSE BIO

LE NOSTRE APPETITOSE

SALSA GIARDINIERA BIO

190 g

CREMA DI CAVOLFIORE VIOLA BIO

190 g

CREMA DI TOPINAMBUR BIO

200 g

ANELLI DI CIPOLLA BIO IN ACETO

150 g

SALSA DI CIPOLLA BIO PICCANTE

200 g

COMPOSTA DOLCE DI CIPOLLE BIO

220 g

Gli ingredienti utilizzati in queste salse per loro natura non contengono glutine.

Prodotti da Agricoltura Biologica

Azienda Agricola Bio Punto Verde

Made in Italy

SUGHI PRONTI

SUGHI PRONTI

PESTO BIO AL BASILICO

90 g

PASSATA BIO DI POMODORO

500 g - 280 g

Gli ingredienti utilizzati in questa Passata e in questo Pesto per loro natura non contengono glutine.

Prodotti da Agricoltura Biologica

Azienda Agricola Punto Verde Bio

Made in Italy

MOUSSE DI FRUTTA

MOUSSE DI FRUTTA

SOLO TANTA FRUTTA BIO SENZA NESSUN ADDITIVO

90 g

- Mousse **cremosa**, pronta da mangiare, ideale per una merenda genuina e gustosa, nel pratico formato monodose.
- Prodotto 100% Italiano con frutta proveniente dalla nostra azienda agricola.
- **Cottura a bassa temperatura** per preservare colori e proprietà della frutta.
- Utilizzo del **metodo sottovuoto** per estrarre l'acqua contenuta nella frutta stessa
- Gli ingredienti utilizzati in queste mousse per loro natura non contengono glutine.

MOUSSE DI MELE E PESCHE

MOUSSE DI MELE

MOUSSE DI PERE

MOUSSE DI SUSINE

MATERIALE PROMOZIONALE

GRATUITO PER I NOSTRI CLIENTI

Azienda Agricola Bio Punto Verde

ESPOSITORI DA BANCO

PER COMPOSTE BIO DI FRUTTA
L'espositore per le composte di frutta **Punto Verde Bio** incuriosisce la clientela ed è uno strumento di forte impatto.
Per essere come sempre...
DI BIO IN MEGLIO

ESPOSITORI BIO GOURMET

Il cartone espositore "Bio Gourmet" contiene 3 diverse referenze di Composte Bio Gourmet, con 4 vasi per ogni gusto, per un totale di 12 vasi.
Terminato il cartone si possono acquistare le singole "ricariche prodotto" da 6 o 12 pezzi oppure riacquistare nuovamente il cartone espositore intero.
Comodo, pratico, e poco ingombrante (misura solo 25 B x 16,6 P x 26,4 H cm), è perfetto per il bancone, la vetrina o lo scaffale.
Arriva già pronto, basta aprire il cartone e fissare il crowner.
Per esporre al meglio i prodotti Punto Verde Bio Gourmet nel proprio negozio o caffetteria.

ESPOSITORE SUCCHI BIO

Espositore semplice e funzionale, che può ospitare da 1 a 3 succhi e che può essere utilizzato sia con 200 ml che 500 ml.

MENU' SUCCHI BIO

Tramite il Menù il cliente potrà scegliere il succo che vuole degustare, leggendo le proprietà del frutto da bere e la storia della nostra azienda agricola.
Il menù comprende a lato di ogni succo di frutta la possibilità di inserire, a cura dell'esercente, il prezzo di vendita di ogni prodotto.

Azienda Agricola Punto Verde Bio

IL METODO DI LAVORAZIONE CHE FA LA DIFFERENZA

Cottura a bassa temperatura per preservare colori e proprietà della frutta.

Come funziona?

Per concentrare **la frutta senza l'utilizzo di addensanti** (come la pectina) è necessario estrarre l'acqua che, per natura, la frutta stessa contiene.
Questo procedimento al tempo della nonna veniva effettuato tramite una lenta cottura della frutta in un paiolo.
Un sapore antico e straordinario, con un unico difetto: il colore scuro finale della confettura, anche utilizzando frutta chiara come mele o pere. Questo colore finale era causato dalla caramellizzazione degli zuccheri dovuto alle alte temperature della cottura in paiolo.
Punto Verde, come innovazione senza dimenticare la tradizione, utilizza per la produzione di composte e confetture una "bolla di concentrazione per la cottura in sottovuoto".
In sottovuoto infatti l'acqua libera contenuta nella frutta evapora ad una temperatura molto più bassa rispetto al normale (50/60 °C circa contro i 100 °C dell'evaporazione in condizioni normali). Così l'acqua evapora e resta solo la polpa della frutta. In questo modo frutta e verdura vengono concentrate, mantenendo inalterati colori e proprietà senza l'utilizzo di additivi. Questo procedimento è valido per tutte le composte di frutta e per la passata di pomodoro.

Shelf life di 36 mesi senza conservanti aggiunti.

Come funziona?

Per ottenere la shelf life di 36 mesi senza l'utilizzo di conservanti o altri additivi, effettuiamo la stabilizzazione e **pastorizzazione** tramite tre importanti passaggi:

- **Invasamento a caldo** della composta (prima pastorizzazione);
- Chiusura dei vasi con apposite capsule in **camera di vapore** (per la sterilizzazione della capsula e per la creazione del vuoto sotto capsula);
- La **pastorizzazione in tunnel** (seconda pastorizzazione che consiste in una pioggia di acqua calda sui vasi già chiusi). Questo ultimo procedimento altro non è che l'evoluzione del vecchio **"bagnomaria" della nonna**.
  In questo modo stabilizziamo il prodotto ed abbiamo una conservazione di 3 anni dalla data di produzione.
  Questo procedimento è valido per tutti i nostri prodotti.

Il vuoto sotto capsula.

Il vuoto all'interno del vaso viene creato e stabilizzato in fase di lavorazione. Esso è una componente fondamentale per la conservazione del prodotto, in quanto l'assenza di aria impedisce a muffe e lieviti di proliferare.
È importante quindi ricordare sempre di fare attenzione nel maneggiare i vasi, perché un semplice urto della capsula potrebbe comportare un'infiltrazione di aria e di conseguenza il proliferare di muffe. Questo è valido per tutti i nostri prodotti.

Differenza tra confetture, confetture extra, marmellate e composte di frutta.

Familiarmente vengono tutte chiamate "marmellate", ma tra le varie definizioni ci sono delle differenze tecniche importanti:

- Confetture: prodotti preparati con minimo 35% di frutta e zuccheri non inferiori al 45%;
- Confetture extra: prodotti preparati con minimo 45% di frutta e zuccheri non inferiori al 45%;
- Marmellate: prodotti preparati solo a base di agrumi con minimo 20% di frutta e zuccheri non inferiori al 45%;
- Composte di frutta: prodotti preparati a base di frutta, non corrispondenti ai parametri sopra riportati.

I prodotti Punto Verde contengono **minimo il 140% di frutta** e uno scarso tenore zuccherino (30/35% di media); per questo motivo vengono chiamate **"composte"** anziché "confetture extra".
Le nostre composte quindi, avendo **pochi zuccheri e tanta frutta**, lasciano risaltare l'intensità di sapori che la natura ci regala ad ogni stagione tramite i suoi frutti, nell'ottica di un'**alimentazione sana e gustosa**.

NETTARI SUCCHI E BEVANDE BIO Frutta Bio frullata e pronta da bere

Shelf life 36 mesi

CODICE	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	FORMATO	PEZZI PER CARTONE
F200ME	NETTARE DI MELA	Purea di mela 80%, acqua, zucchero di canna	200 ml	12
F500ME			500 ml	6
F200PR	NETTARE DI PERA	Purea di pera 80%, acqua, zucchero di canna	200 ml	12
F500PR			500 ml	6
F200PS	NETTARE DI PESCA	Purea di pesca 80%, acqua, zucchero di canna	200 ml	12
F500PS			500 ml	6
F200AL	NETTARE DI ALBICOCCA	Purea di albicocca 80%, acqua, zucchero di canna	200 ml	12
F500AL			500 ml	6
F200FR	NETTARE DI FRAGOLA	Purea di fragola 80%, acqua, zucchero di canna	200 ml	12
F200MI	NETTARE DI MIRTILLO	Purea di mirtillo 80%, acqua, zucchero di canna	200 ml	12
F200KW	NETTARE DI KIWI	Purea di kiwi 80%, acqua, zucchero di canna	200 ml	12
F200MO	SUCCO DI MELOGRANO	Succo di melograno 100%,	200 ml	12
F200AR	SUCCO DI ARANCIA	Succo di arancia bionda 100%	200 ml	12
FP2AM	AMARENA + MIRTILLO Bevanda a base di amarene e mirtilli dolcificata con zucchero d'uva	75% purea di amarene, 15,6% purea di mirtilli, zucchero d'uva	200 ml	12
FP2MM	MELA + MENTA Bevanda a base di mela aromatizzata alla menta piperita e dolcificata con zucchero d'uva	60% purea di mele, acqua, zucchero d'uva, aroma naturale di menta piperita piemontese <1%	200 ml	12
FP2AZ	ARANCIA + ZENZERO Bevanda a base di arancia con aggiunta di zenzero Senza zuccheri aggiunti (la frutta contiene naturalmente zuccheri)	99,7% succo di arancia bionda, zenzero in polvere	200 ml	12
FP2PZ	PERA + ZENZERO Bevanda a base di pera Williams con aggiunta di zenzero Senza zuccheri aggiunti (la frutta contiene naturalmente zuccheri)	85% purea di pere Williams, acqua, zenzero in polvere	200 ml	12
FP2MC	MELA + CANNELLA Bevanda a base di mela con aggiunta di cannella Senza zuccheri aggiunti (la frutta contiene naturalmente zuccheri)	85% purea di mele, acqua, cannella in polvere	200 ml	12
FP2PC	PERA + CACAO Bevanda a base di pera Williams con aggiunta di cacao dolcificata con zucchero d'uva	85% purea di pere Williams, acqua, zucchero di canna, cacao in polvere 0,5%	200 ml	12

COMPOSTE BIO DI FRUTTA Dolcificate con zucchero d'uva

Shelf life 36 mesi

CODICE	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	FORMATO	PEZZI PER CARTONE
C230AL	COMPOSTA DI ALBICOCCHE	85% albicocche, 15% zucchero d'uva	230 g	8
C230PS	COMPOSTA DI PESCHE	80% pesche, 20% zucchero d'uva	230 g	8
C230FR	COMPOSTA DI FRAGOLE	85% fragole, 15% zucchero d'uva	230 g	8
C230FI	COMPOSTA DI FICHI	90% fichi, 10% zucchero d'uva	230 g	8
C230AM	COMPOSTA DI AMARENE	85% amarene, 15% zucchero d'uva	230 g	8
C230CI	COMPOSTA DI CILIEGIE	90% ciliegie, 10% zucchero d'uva	230 g	8
C230AR	COMPOSTA DI ARANCE	85% arance, 15% zucchero d'uva	230 g	8
C230MI	COMPOSTA DI MIRTILLI	90% mirtilli, 10% zucchero d'uva	230 g	8
C230SU	COMPOSTA DI SUSINE	80% susine, 20% zucchero d'uva	230 g	8

Prodotti biologici conformi al Reg. CE 834/07 e CE 889/08 riferimento ns certificato di conformità n. IT BIO 006 ICA H 1688

COMPOSTE BIO 100% FRUTTA Senza zuccheri aggiunti

Shelf life 30 mesi

CODICE	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	FORMATO	PEZZI PER CARTONE
S230CI	100% CILIEGIE Composta di Ciliegie senza zuccheri aggiunti	100% ciliegie	230 g	8
S230SU	100% SUSINE Composta di Susine senza zuccheri aggiunti	100% susine	230 g	8
S230PR	100% PERE Composta di Pere senza zuccheri aggiunti	100% pere	230 g	8
S230PS	100% PESCHE Composta di Pesche senza zuccheri aggiunti	100% pesche	230 g	8
S230AL	100% ALBICOCCHE Composta di Albicocche senza zuccheri aggiunti	100% albicocche	230 g	8
S230MI	100% MIRTILLI Composta di Mirtilli senza zuccheri aggiunti	100% mirtilli	230 g	8

COMPOSTE BIO GOURMET Da gustare il mille diversi abbinamenti, dal dolce al salato

Shelf life 36 mesi

CODICE	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	FORMATO	PEZZI PER CARTONE
FIC130AC	FICHI CARAMELLATI ALL'"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."	Fichi, zucchero di canna, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P.", zucchero caramellato	130 g	6 12
MO130CIP	MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE	Cipolle rosse, zucchero di canna, zenzero	130 g	6 12
CO130AR	COMPOSTA DI MELE COTOGNE ALL'ARANCIA	Mela cotogna, zucchero di canna, arancia, zucchero caramellato, zenzero	130 g	6 12
ZU130ZE	COMPOSTA DI ZUCCA ALLO ZENZERO	Zucca, zucchero di canna, zenzero, scorze di arance, correttore di acidità: acido citrico.	130 g	6 12
FI130AC	COMPOSTA DI FICHI ALL'"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."	Fichi, zucchero di canna, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."	130 g	6 12
FR130AC	COMPOSTA DI FRAGOLE ALL'"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."	Fragole, zucchero di canna, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."	130 g	6 12
PR130AC	COMPOSTA DI PERE ALL'"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."	Pere, zucchero di canna, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."	130 g	6 12
CIP130AC	COMPOSTA DI CIPOLLE ALL'"ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."	Cipolle rosse, zucchero di canna, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."	130 g	6 12

Prodotti biologici conformi al Reg. CE 834/07 e CE 889/08 riferimento ns certificato di conformità n. IT BIO 006 ICA H 1688

MOUSSE BIO DI FRUTTA

Solo tanta frutta Bio, in una mousse cremosa pronta da mangiare

Shelf life 30 mesi

CODICE	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	FORMATO	PEZZIPER CARTONE
M90ME	MOUSSE DI MELE	100% Mele	90 g	12
M90PR	MOUSSE DI PERE	100% Pere	90 g	12
M90SU	MOUSSE DI SUSINE	100% Susine	90 g	12
M90MP	MOUSSE DI MELE E PESCHE	60% Mele - 40% Pesche	90 g	12

SALSE

Per bruschette, tramezzini e tante idee appetitose

Shelf life 36 mesi
Crema di Cavolfiore viola: Shelf life 24 mesi
Crema di Topinambur: Shelf life 24 mesi

CODICE	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	FORMATO	PEZZI PER CARTONE
AN150	ANELLI DI CIPOLLA BIO IN ACETO	Cipolla rossa ad anelli 55%, aceto di vino 16%, olio extravergine di oliva, acqua, sale, zucchero di canna	150 g	6
CP200	SALSA DI CIPOLLA BIO PICCANTE	Cipolla rossa 80%, zucchero di canna, aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale, peperoncino in polvere 0,1%	200 g	6
GIA190	SALSA GIARDINIERA BIO	Ortaggi in proporzione variabile (peperoni gialli e rossi, carote, cipolle) 80%, olio extravergine di oliva, aceto di vino, zucchero di canna, sale	190 g	6
CD220	COMPOSTA DOLCE DI CIPOLLE BIO	Cipolla rossa 80%, zucchero di canna	220 g	6
CV190	CREMA DI CAVOLFIORE VIOLA BIO	Cavolfiore viola 93%, olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco, sale	190 g	6
TP200	CREMA DI TOPINAMBUR	Topinambur 83%, olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale	200 g	6

SUGHI

Per pasta, pizza, bruschette...

Shelf life:
Pesto al Basilico 24 mesi
Passata di Pomodoro BIO 36 mesi

CODICE	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	FORMATO	PEZZI PER CARTONE
PBF90	PESTO AL BASILICO	Basilico 57%, olio extravergine d'oliva, formaggio Parmigiano Reggiano (**latte**, sale, caglio), pinoli 2,5%, formaggio Pecorino (**latte**, ovino, sale, caglio, fermenti lattici), sale marino, correttore di acidità: acido citrico. Può contenere tracce di **frutta a guscio**.	90 g	28
PP280	PASSATA DI POMODORO BIO	100% Pomodoro biologico italiano	280 g	12
PP510	PASSATA DI POMODORO BIO	100% Pomodoro biologico italiano	500 g	6

Prodotti biologici conformi al Reg. CE 834/07 e CE 889/08 riferimento ns certificato di conformità n. IT BIO 006 ICA H 1688

Carta ecologica FSC

Azienda Agricola

Punto Verde

Bio

"NON EREDITIAMO IL MONDO DAI NOSTRI PADRI,
MA LO PRENDIAMO IN PRESTITO DAI NOSTRI FIGLI"

Azienda Agricola Punto Verde
Via Mincio, 105
41056 Savignano sul Panaro (MO) - Italy
Tel. +39 059 775939
info@puntoverdeonline.com

www.puntoverdeonline.com