



COLTIVIAMO LA TERRA CON PASSIONE

Coltiviamo gli agrumi secondo pratiche biologiche che preservano l'ambiente e mantengono intatti i sapori ed il gusto naturale della frutta. Il nostro regime di agricoltura biologica esclude l'uso di sostanze chimiche tossiche e velenose e comprende una gestione responsabile del suolo e dell'acqua.

Le piante, nutrite con pratiche sostenibili in armonia con la natura, producono bergamotti, clementine, arance e limoni più gustosi e con più vitamine e minerali.

TRASFORMIAMO I SUOI FRUTTI CON AMORE

Vicino alla piantagione di agrumi abbiamo un laboratorio alimentare dove la frutta è trasformata in essenza.

Facciamo un'attenta cernita in modo da utilizzare solo i frutti migliori. Il processo di estrazione dell'olio essenziale avviene per spremitura a freddo delle scorze e per separazione meccanica dell'essenza dalla parte acquosa. Lavoriamo gli agrumi rigorosamente in modo naturale senza l'uso di solventi per produrre un'essenza con elevate proprietà olfattive e chimiche.



Laboratorio di produzione
C/da Sandrechi, 43 89034 Bovalino (RC) Italy

Piantagione di Agrumi

Località Palazzi (S.S. 106 Km 83) 89030 Casignana (RC) Italy

Info: +39 3472683477 e-mail: info@bergold.it

www.bergold.it

Bergold
Azienda Agricola
Frammartino Luigi



ESSENZA DI BERGAMOTTO Biologica

È un prodotto naturale che si ricava dalla spremitura a freddo delle bucce dei bergamotti biologici.

Ingredienti

Olio essenziale di bergamotto biologico 100%.

Proprietà

È un'essenza molto pregiata che si produce soltanto in Calabria, nella fascia costiera della provincia di Reggio Calabria. Si compone di oltre 350 componenti chimici ed è l'ingrediente base nella preparazione dei profumi perché ha la funzione di fissare i bouquet aromatico delle altre essenze, armonizzandole ed esaltando le note di freschezza e fragranza. Nel 2001 all'essenza di bergamotto è stata riconosciuta la D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) "Bergamotto di Reggio Calabria- Olio Essenziale".

Le proprietà dell'olio di bergamotto sono numerose e gli conferiscono una versatilità tale da poterlo impiegare in vari modi. L'essenza di bergamotto, oggi, trova l'impiego non solo nella profumeria e nella cosmesi ma anche nel settore farmaceutico, nutraceutico e dell'integrazione alimentare perché ha azione antibatterica, antisettica, cicatrizzante, lenitiva, rigenerante e antinfiammatoria per la pelle. È usato in aromaterapia come antidepressivo perché rilassa e migliora l'umore.

ESSENZA DI LIMONE Biologica

È un prodotto naturale che si ricava dalla spremitura a freddo delle bucce dei limoni biologici.

Ingredienti

Olio essenziale di limone biologico 100%.

Proprietà

Le proprietà dell'olio di limone sono numerose e gli conferiscono una versatilità tale da poterlo impiegare in diverse occasioni. Una delle principali qualità dell'olio di limone è la sua azione tonificante grazie alla quale si può stimolare la circolazione sanguigna, prevenendo e migliorando gli inestetismi dell'epidermide come edemi e cellulite. Altra importante caratteristica dell'essenza di limone è la sua azione calmante grazie alla quale può dare sollievo in caso di mal di testa. L'olio essenziale di limone ha inoltre proprietà antibiotiche, antinfiammatorie e antisettiche. Stimola la circolazione linfatica e venosa, rafforza i vasi sanguigni e fluidifica il sangue.

Controindicazioni

L'olio essenziale di bergamotto e di limone sono atossici, ma possono irritare la cute o dare reazioni di sensibilizzazione in particolari soggetti predisposti. Sono fotosensibili e non bisogna, quindi, esporsi al sole dopo aver massaggiato e trattato la pelle con l'essenza perché potrebbe facilitare la comparsa di macchie cutanee.

USO

Per uso domestico l'essenza di bergamotto e l'essenza di limone si possono utilizzare come aromatizzanti per piatti dolci e salati perché, grazie al loro sapore e profumo, aggiungono creatività e gusto in cucina. Bastano poche gocce di essenza per preparare profumati biscotti, torte e creme dal gusto fine con un unico ingrediente ed in pochissimo tempo. L'essenza ha un aroma così intenso che la quantità da usare non dovrebbe mai superare l'1% ovvero 3 gocce ogni 100 grammi di cibo da aromatizzare.

L'essenza di bergamotto e l'essenza di limone, dalla fragranza frizzante e floreale che diffonde buonumore, sono ideali anche per profumare gli ambienti domestici inserendolo nei diffusori. Per fare un profumatore fai da te per la casa, basta mettere in una bottiglietta di vetro con dosatore spray 100 ml di alcool alimentare e gocce di essenza di bergamotto o di limone per avere un profumo spray, naturale e senza sostanze di sintesi.

IMPIEGHI IN CUCINA E RICETTE

L'essenza, che è naturale e con tante proprietà benefiche, si coniuga perfettamente con il miele e l'olio di oliva, che sono alimenti anch'essi molto naturali e ricchi di sostanze preziose per l'organismo.

Ciambella al bergamotto: ingredienti e preparazione

400gr di farina, 200 gr di mandorle tritate, 300 gr di zucchero, 100 gr di latte, 300 gr di burro, 4 uova, 1 bustina di lievito, gocce di essenza di bergamotto. Lavorare burro, zucchero, uova e latte, aggiungere farina setacciata, lievito ed essenza, informare a 180° per circa 40 minuti.

Per preparare una glassa di zucchero aromatizzata al bergamotto o limone gli ingredienti sono 250 g di zucchero a velo, 4 cucchiaini di acqua e qualche goccia di essenza.



DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

L'essenza di bergamotto e l'essenza di limone sono ottenute dalla lavorazione di frutti freschi e sani rispettivamente di Citrus Bergamia e Citrus Limon coltivati lungo la fascia Ionica della Provincia di Reggio Calabria, dalla stessa azienda trasformatrice, a pochi chilometri di distanza dal laboratorio di trasformazione. I bergamotti e i limoni sono coltivati in regime biologico, secondo il Regolamento UE 2018/848.

I frutti sono lavati, selezionati ed inviati alla trasformazione. Il laboratorio di trasformazione è dotato di macchina "Pelatrice" che consente l'estrazione a freddo degli oli essenziali dalla buccia degli agrumi. La caratteristica principale è l'uniformità dell'azione abrasiva su tutte le parti del frutto anche se di forma irregolare, permettendo di raspare quanto basta per la massima estrazione. L'olio essenziale è trasportato dall'acqua, per mezzo di getti ad alta pressione posti lungo la macchina. Ottenuta un'emulsione di acqua-olio essenziale, le due componenti sono separate mediante azione centrifuga.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Immagazzinamento

Tenere lontano da fonti di luce e calore. Conservare il prodotto in luogo fresco, con buone condizioni igieniche. Non protrarre l'immagazzinamento oltre il termine massimo di conservazione indicato sulla confezione.

Gli imballaggi sono fragili in quanto il materiale utilizzato è il vetro che non sopporta urti o eccessivi carichi statici. Evitare di impilare più di 5 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato della confezione contenute (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra inviare allo smaltimento.

Durata di conservazione: 24 mesi

MATERIALI IMBALLAGGI

Il prodotto è confezionato in bottiglie di vetro trasparente, con tappo in plastica.

FORMATI E CONFEZIONI

Capacità bottiglia: 200 ml

Bottiglia in vetro, tappo in plastica con sigillo

CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

I materiali utilizzati per il confezionamento, l'imballaggio e il prodotto stesso sono biodegradabili o riciclabili al 100%. In caso di smaltimento suddividere i materiali nel seguente modo:

Prodotto: può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'organico o in campane di compostaggio.

Bottiglia: può essere smaltito nei contenitori per la raccolta del vetro.

Coperchio: può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'acciaio o dei materiali ferrosi.

Cartoni: può essere smaltito nei contenitori per la raccolta della carta e cartone.

Zona di Produzione: CALABRIA Alimento speciale: BIOLOGICO