



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 liquori. Facciamo un'attenta cernita in modo da utilizzare solo i frutti migliori, giunti al giusto grado di maturazione. Usiamo la ricetta tradizionale che prevede la lenta macerazione delle scorze degli agrumi per produrre un liquore ricco di oli essenziali che conferiscono un aroma forte e deciso. Lavoriamo gli agrumi rigorosamente in modo naturale senza aggiunta di additivi e conservanti, per preparare liquori freschi e profumati che conservano l'essenza dei bergamotti, delle arance e dei limoni.

Bergold
Azienda Agricola
Frammartino Luigi



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



LIQUORE AL BERGAMOTTO

È un delizioso liquore, tipico della regione Calabria, preparato con ingredienti genuini secondo l'antica ricetta che prevede la lenta macerazione delle bucce dei migliori bergamotti biologici.

Ingredienti : alcool, infuso di bergamotto biologico, acqua, zucchero.

CARATTERISTICHE

Il liquore al bergamotto ha un gusto intenso e vivace. Racchiude tutto l'aroma del bergamotto perchè il metodo della lenta infusione delle bucce nell'alcool permette di estrarre tutti i principi attivi e il profumo del frutto.

La buccia di bergamotto è costituita da tante piccole cavità piene del prezioso olio essenziale, che è subito catturato dall'alcol appena è messo a macerare con le bucce. Il liquore così ottenuto ha come principale caratteristica la presenza dell'essenza di bergamotto da cui prende l'aroma e il colore.

LIQUORE ALL'ARANCIA

È un delizioso liquore, preparato con ingredienti genuini secondo l'antica ricetta che prevede la lenta macerazione delle bucce delle migliori arance biologiche.

Ingredienti : alcool, infuso di arancia biologica, acqua, zucchero.

CARATTERISTICHE

Il liquore al bergamotto ha un gusto dolce e fruttato. Racchiude tutto l'aroma dell'arancia perchè il metodo della lenta infusione delle bucce nell'alcool permette di estrarre tutti i principi attivi e il profumo del frutto. La buccia di arancia è costituita da otricoli pieni di olio essenziale, che è subito catturato dall'alcol appena è messo a macerare con le bucce. Il liquore così ottenuto ha come principale caratteristica la presenza dell'essenza di arancia da cui prende l'aroma e il colore.

LIQUORE AL LIMONE

È un delizioso liquore, preparato con ingredienti genuini secondo l'antica ricetta che prevede la lenta macerazione delle bucce dei migliori limoni biologici.

Ingredienti : alcool, infuso di limone biologico, acqua, zucchero.

CARATTERISTICHE

Il liquore al limone ha un gusto fresco e leggero. Racchiude tutto l'aroma del limone perchè il metodo della lenta infusione delle bucce nell'alcool permette di estrarre tutti i principi attivi e il profumo del frutto. La buccia di limone è costituita da otricoli pieni di olio essenziale, che è subito catturato dall'alcol appena è messo a macerare con le bucce. Il liquore così ottenuto ha come principale caratteristica la presenza dell'essenza di limone da cui prende l'aroma e il colore.

USO

È un ottimo digestivo per concludere piacevolmente un pasto. Può essere aggiunto negli impasti di torte, biscotti, nelle creme, nei gelati e nelle macedonie di frutta per dolci più profumati e golosi.

IMPIEGHI IN CUCINA E RICETTE

Per una variante del tiramisù, basta sostituire la bagna dei savoiardi con una miscela di acqua e liquore di bergamotto/limone ed aggiungere anche qualche goccia di liquore nella crema di mascarpone. Per un dolce al cucchiaio sfizioso basta montare 300 ml di panna con 100 g di zucchero e aggiungere 100 g di yogurt bianco e 4 cucchiaini di liquore. Da gustare anche con biscotti oppure guarnire con gocce di cioccolato bianco o granella di mandorle.

Sorbetto al liquore: ingredienti e preparazione

500 ml acqua, 200 g zucchero, 100 ml liquore, 1 albume.

In un pentolino mescolare l'acqua e lo zucchero e portare a ebollizione. Lasciare raffreddare lo sciroppo e aggiungere il liquore. Trasferite il liquido in freezer per almeno 8 ore. Grazie all'alcol il composto non diventerà mai completamente ghiacciato. Al momento di servirlo, passare il composto nel frullatore in modo da raffinarlo e aggiungere subito dopo a mano l'albume montato a neve.

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Il liquore è ottenuto mediante la macerazione nell'alcol delle bucce di bergamotto, arancia e limone, ottenute dai frutti freschi e sani rispettivamente di Citrus Bergamia, Citrus Sinensis e Citrus Limon. I bergamotto, le arance e i limoni sono coltivati lungo la fascia Ionica della provincia di Reggio Calabria, dalla stessa azienda trasformatrice, a pochi chilometri di distanza dal laboratorio di trasformazione. Sono coltivati in regime biologico, secondo il nuovo Regolamento UE 2018/848. I frutti sono selezionati e sbucciati a mano. Trascorso il periodo di infusione, al composto si aggiungono acqua e zucchero. Il prodotto è confezionato e lasciato riposare nelle bottiglie di vetro. Non contiene additivi aggiunti (acidi, antiossidanti, conservanti, coloranti, stabilizzanti, aromi).



ALLERGENI

Cereali usati per la preparazione dell'alcol.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Immagazzinamento

Tenere lontano da fonti di luce e calore. Conservare il prodotto in ambienti con temperatura che non superi i 30 °C, con buone condizioni igieniche. Non protrarre l'immagazzinamento oltre il tempo 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 delle confezioni contenute (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra inviare allo smaltimento.

Condizioni di conservazione: conservare in dispensa oppure riporre in frigorifero/freezer prima di servire.

MATERIALI IMBALLAGGI

Il prodotto è confezionato in bottiglie di vetro trasparente destinati all'uso alimentare. I tappi a fungo sono in plastica. La bottiglia è sigillata con plastica termoretraibile.

FORMATI E CONFEZIONI

Capacità bottiglia: 0,5 L

Confezione: Bottiglia in vetro con tappo a fungo e capsula termoretraibile.

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:

Bottiglia: può essere smaltito nei contenitori per la raccolta del vetro
Tappo : può essere smaltito nei contenitori per la raccolta della plastica
Cartoni: può essere smaltito nei contenitori per la raccolta di carta e cartone

Zona di produzione: CALABRIA