



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 polpa. Facciamo un'attenta cernita in modo da utilizzare solo i frutti migliori, giunti al giusto grado di maturazione. Usiamo un procedimento di cottura a bassa temperatura che preserva i colori, il gusto e le proprietà dei bergamotti, delle clementine, delle arance e dei limoni. Lavoriamo gli agrumi rigorosamente in modo naturale senza aggiunta di additivi e conservanti, per preparare genuine conserve di frutta senza zucchero.



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



POLPA DI BERGAMOTTO Biologica

È una cremosa purea di frutta fatta unicamente con i bergamotti biologici.

INGREDIENTI

Polpa di bergamotto biologico 100%.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	159 KJ	/38,2 Kcal
GRASSI	0,3 g	
di cui acidi grassi saturi	0,06 g	
CARBOIDRATI	7,4 g	
di cui zuccheri	5,9 g	
FIBRE	2,5 g	
PROTEINE	0,9 g	
SALE	<0,1 g	



POLPA DI ARANCE Biologiche

È una cremosa purea di frutta fatta unicamente con le arance biologiche.

INGREDIENTI

Polpa di arancia biologica 100%.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	314 KJ	/75,20 Kcal
GRASSI	0,3 g	
di cui acidi grassi saturi	< 0,1 g	
CARBOIDRATI	16,3 g	
di cui zuccheri	9,5 g	
FIBRE	1,3 g	
PROTEINE	0,4 g	
SALE	<0,1 g	



USO

La polpa di frutta senza zucchero è un vero concentrato di nutrienti. Dalla consistenza morbida, è ideale per preparare un buon frullato o una macedonia di frutta, combinandola a piacere con altre puree di frutta.

IMPIEGHI IN CUCINA E RICETTE

La polpa può essere aggiunta all'impasto di muffin, plumcake, ciambelle, per preparare dolci più gustosi e aromatici. Con la polpa si possono preparare freschi dessert alla frutta facili e veloci. Basta mettere nel mixer cubetti di polpa, precedentemente congelata e zuccherata per fare un dolce al bicchiere leggero e rinfrescante come la granita. Oppure frullando i cubetti di polpa zuccherata e congelata con i cubetti di panna congelata, si forma un goloso gelato al bergamotto.

Per preparare un dolce al cucchiaio, mescolare il mascarpone con zucchero e panna, distribuire nei bicchieri la crema al mascarpone e ricoprire con la polpa, precedentemente zuccherata a piacere.

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

La polpa di bergamotto, la polpa di arance, la polpa di limoni e la polpa di clementine sono ottenute dalla lavorazione di frutti freschi e sani rispettivamente di Citrus Bergamia, Citrus Sinensis, Citrus Limon e Citrus Clementina 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, le arance, i limoni e le clementine sono coltivati in regime biologico, secondo il Regolamento UE 2018/848.

I frutti sono lavati, privati della buccia e ridotti in purea. La trasformazione avviene in una bolla di concentrazione che cuoce sottovuoto a bassa temperatura. Il prodotto acquista densità grazie al processo di concentrazione, dove viene allontanata l'acqua di vegetazione dei frutti, limitando i danni a carico dei composti bioattivi termolabili.

Durante le diverse fasi di lavorazione non si usano coloranti, né conservanti, né si aggiungono addensanti. Il prodotto è confezionato caldo e sottoposto a pastorizzazione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Immagazzinamento

Tenere lontano da fonti di luci 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 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 confezioni contenute (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra inviare allo smaltimento.

Durata di conservazione: 12 mesi

Condizioni di conservazione: una volta aperto conservare a +4 °C.

ALLERGENI

Le polpe non contengono allergeni. Sono prodotti in uno stabilimento che utilizza sciroppo di glucosio.

MATERIALI IMBALLAGGI

Il prodotto è confezionato in vasetti di vetro trasparente destinati all'uso alimentare. I coperchi sono in acciaio con una membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione e impedisce il contatto diretto del prodotto con il metallo. Inoltre il coperchio è twist-off in modo da avere l'immediata percezione dell'eventuale perdita del vuoto.

FORMATI E CONFEZIONI

Capacità vasetto: 400 g

Imballaggio trasporto: cartoni da 12 pezzi

Vaso in vetro con capsula twist-off

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 campagne di compostaggio.
Vasetto:	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.

POLPA DI CLEMENTINE Biologica

È una cremosa purea di frutta fatta unicamente con le clementine biologiche.

INGREDIENTI

Polpa di clementine biologiche 100%.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	77,65 KJ	/19,020 Kcal
GRASSI	0,05 g	
di cui acidi grassi saturi	< 0,1 g	
CARBOIDRATI	20,3 g	
di cui zuccheri	11,6 g	
FIBRE	1,1 g	
PROTEINE	0,8 g	
SALE	0,2 g	



POLPA DI LIMONI Biologici

È una cremosa purea di frutta fatta unicamente con i limoni biologici.

INGREDIENTI

Polpa di limone biologico 100%.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	211,18 KJ	/50,44 Kcal
GRASSI	< 1 g	
di cui acidi grassi saturi	< 1 g	
CARBOIDRATI	8,7 g	
di cui zuccheri	4,5 g	
FIBRE	0,9g	
PROTEINE	0,6 g	
SALE	,002 g	



Zona di Produzione: CALABRIA

Alimento speciale: BIOLOGICO