



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 succhi. Facciamo un'attenta cernita in modo da utilizzare solo i frutti migliori, giunti al giusto grado di maturazione. I bergamotti, le clementine, le arance ed i limoni entrano interi nello spremiagrumi dove subiscono un taglio e una premitura a pressione per far sgorgare il succo che cade direttamente nelle bottiglie. Lavoriamo gli agrumi rigorosamente in modo naturale senza aggiunta di additivi e conservanti, per preparare succhi genuini con sola frutta e 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



SUCCO DI BERGAMOTTO Biologico

È una bevanda salutare, ottenuta dalla semplice spremitura dei bergamotti biologici senza l'aggiunta di additivi e conservanti.

Ingredienti

Succo di Bergamotto biologico 100% .

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	101,2 kJ / 24 Kcal
GRASSI	<0,5 g
di cui acidi grassi saturi	<0,5 g
CARBOIDRATI	5 g
di cui zuccheri	5 g
FIBRE	<0,5 g
PROTEINE	<1 g
SALE	0,002 g



SUCCO DI ARANCIA Biologico

È una bevanda gustosa, ottenuta dalla semplice spremitura delle arance biologiche senza l'aggiunta di additivi e conservanti.

Ingredienti

Succo di arancia biologica 100% .

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	137 kJ / 33 Kcal
GRASSI	<0,5 g
di cui acidi grassi saturi	<0,0 g
CARBOIDRATI	8,2 g
di cui zuccheri	8,2 g
FIBRE	<0,5 g
PROTEINE	<0,5 g
SALE	0,005 g



USO

Si consiglia di agitare prima dell'uso e di servire fresco. Per una bevanda più gustosa combinare i vari succhi, unendo il succo di bergamotto con il succo di arancia oppure il succo di limone con il succo di clementine. Per moderare il gusto amaro del succo di bergamotto o del succo di limone diluire con acqua.

IMPIEGHI IN CUCINA E RICETTE

Il succo di bergamotto e il succo di limone possono essere aggiunti in una tazza di tè ed essere usati per condire un'insalata o per marinare pesci e crostacei.

Il succo di arancia e il succo di clementine diventano gli ingredienti principali nella preparazione di una crema deliziosa per farcire il pan di Spagna, la pasta frolla o le brioches. Versare in un pentolino 200 ml di succo di arance/clementine, aggiungere due cucchiai di farina e zucchero a piacere, portare sul fuoco e mescolare fino a quando la crema si addensa.

Per preparare un cocktail agli agrumi gli ingredienti sono cubetti di ghiaccio, gin, acqua tonica e succo di bergamotto con succo di arancia oppure succo di limone con succo di clementine.

ALLERGENI

I succhi non contengono allergeni. Sono prodotti in uno stabilimento che utilizza sciroppo di glucosio.

SUCCO DI CLEMENTINE Biologico

È una bevanda gustosa, ottenuta dalla semplice spremitura delle clementine biologiche senza l'aggiunta di additivi e conservanti.

Ingredienti

Succo di clementine biologiche 100% .

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	196 kJ / 46 Kcal
GRASSI	<0,5 g
di cui acidi grassi saturi	<0,5 g
CARBOIDRATI	10,4 g
di cui zuccheri	10,4 g
FIBRE	<0,2 g
PROTEINE	<0,6 g
SALE	0,001 g



SUCCO DI LIMONE Biologico

È una bevanda dissetante, ottenuta dalla semplice spremitura dei limoni biologici senza l'aggiunta di additivi e conservanti.

Ingredienti

Succo di limone biologico 100% .

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	92 kJ / 22 Kcal
GRASSI	<0,5 g
di cui acidi grassi saturi	<0 g
CARBOIDRATI	2,5 g
di cui zuccheri	2,5 g
FIBRE	<0,5 g
PROTEINE	<0,5 g
SALE	0,005 g



Zona di produzione: CALABRIA

Alimento speciale: BIOLOGICO



DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Il succo di bergamotto, il succo di arancia, il succo di limone e il succo di clementine sono ottenuti 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, selezionati e inviati alla trasformazione. Il succo ottenuto dalla spremitura degli agrumi è confezionato e pastorizzato tal quale senza alcuna diluizione con acqua, né filtrazione della polpa. Il prodotto non contiene additivi aggiunti (acidi, zuccheri, antiossidanti, conservanti, coloranti, stabilizzanti, aromi).

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.

Durata di conservazione: 12 mesi

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

MATERIALI IMBALLAGGI

Il prodotto è confezionato in bottiglie 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 bottiglia: 200 mL / 1L

Imballaggio trasporto: cartoni da 24 / 12 pezzi

Bottiglia di 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
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
Cartone:	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta di carta e cartone