AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

MENEGHELLI NICOLA

Gentile Signora/e,

Siamo Emanuela e Nicola Meneghelli e la nostra azienda agricola è situata nella provincia di Verona.

Produciamo prevalentemente mele e pere biologiche e abbiamo avviato da poco la produzione di olio essenziale di lavanda ibrida (lavandino) coltivando, senza meccanizzazione pesante e biologicamente, circa 600 piante, con l'intento etico di differenziare la produzione e di transitare lentamente l'azienda fuori dalla monocoltura e dall'agricoltura intensiva. Le coltivazioni sono tutte certificate bio e senza concimazioni di origine zootecnica, per evitare di fertilizzare con deiezioni proveniente da allevamenti intensivi.

Vi contattiamo per proporvi l'acquisto dell'olio essenziale di lavanda ibrida da coltivazione biologica e di mele e pere delle seguenti varietà, (disponibili, a scalare di settimana in settimana, da fine luglio a novembre)

- pere Williams, Conference e Abate;

- mele Ozark Gold, Gala, Golden Reinders (buccia lucida), Golden Delicius (buccia spessa e leggermente rugginosa), rosse Imperatore Dallago, verde Granny Smith e rossa Fuji Aztec.

Nel caso foste interessati alle nostre produzioni vi preghiamo di rispondere alla presente mail oppure di contattarci ai numeri di cellulari indicati sotto.

Siamo disponibili ad effettuare consegne a domicilio e felici di accogliervi in azienda qualora desideriate vedere concretamente le nostre coltivazioni.

Vi salutiamo cordialmente.

Azienda Agricola Meneghelli Nicola

Rif.to per vendite Meneghelli Emanuela

Via chiesa 32, Bosco di Zevio

37059 ZEVIO – Verona

Tel 349 7902782/346 3668606

Pagina Facebook **Az.Agr.Biologica Meneghelli Nicola**

Presto sarà disponibile il sito all'indirizzo: **www.lavandabiomeneghelli.it**

Scheda per ordini delle mele disponibili nel periodo indicato, olio essenziale di lavanda ibrida, acqua aromatica e sacchetti profumati alla lavanda.

Golden Reinders (buccia lucida)	Settembre/ottobre	2 euro al Kg (prima scelta) 1.60 euro al Kg (seconda scelta) (in conf. da 5 o da 10 kg)
Golden Delicius (buccia spessa e leggermente rugginosa)	**Settembre/ottobre**	**2 euro al Kg (prima scelta)** **1.60 euro al Kg (seconda scelta)** **(in conf. da 5 o da 10 kg)**
Imperatore Dallago (rosse invernali)	Ottobre/novembre	2 euro al Kg (prima scelta) 1.60 euro al Kg (seconda scelta) (in conf. da 5 o da 10 kg)
Granny Smith (color verde lucido e con poco zucchero, per diabetici)	Ottobre/novembre	2 euro al Kg (prima scelta) 1.60 euro al Kg (seconda scelta) (in conf. da 5 o da 10 kg)
Fuji Aztec (color arancione e dolci)	Ottobre/novembre	2 euro al Kg (prima scelta) 1.60 euro al Kg (seconda scelta) (in conf. da 5 o da 10 kg)

In grassetto le mele a disposizione in questo momento al 7 settembre 2021

PRODOTTI ALLA LAVANDA:

Olio essenziale in boccetta	7 ml contagocce	5 euro
Olio essenziale in boccetta	10 ml contagocce	8 euro
Acqua aromatica di lavanda ibrida in boccetta	15 ml spray	4 euro
Sacchetti profumati di fiori di lavanda per armadi e cassetti	1 sacchettino Tris	4 euro 10 euro

CARATTERISTICHE DELLE MELE IN VENDITA

Mela Golden Delicious Bio,

una delle più coltivate in Italia e secondo molti, la mela preferita degli Italiani. Questa varietà di mela ha forma tondeggiante, buccia colore giallo/oro, polpa croccante e succosa, sapore leggermente acidulo ed è ricca di fruttosio.

Mele Imperatore Dallago Bio,

hanno un sapore agrodolce e una polpa compatta. Sono delicate e coltivate con un metodo biologico che segue il naturale ciclo della natura, senza l'ausilio di fertilizzanti animali o chimici e fitofarmaci di sintesi chimica.

Vengono scoperte negli anni '70 e sono il risultato di una mutazione delle Mele Imperatore. Il nome della varietà Imperatore ha origine nell'antichità, si narra che fossero infatti le mele con cui l'imperatore Domiziano amava cenare.

Il colore è rosso con sfumature giallo-verdi, ha un calibro medio-grande e presenta una buccia striata e brillante. La polpa è bianco crema e dal sapore dolce con un retrogusto acidulo. È bella da vedere e buona da mangiare grazie ad i suoi innumerevoli benefici per il nostro organismo.

Mele Granny Smith bio,

sono le **mele** verdi per eccellenza. Celebre per il suo colore intenso e per il sapore succoso ma acidulo che distingue questa verietà dalle altre tipologie. Sono ottime per dare ai frullati di frutta un sapore più asprigno. Dura parecchio tempo se in luogo fresco.

Mele Fuji Aztec

La selezione giapponese ha portato alla comparsa delle mele Fuji nel nostro mercato. Si sono guadagnati il riconoscimento per il loro gusto eccellente e la durata. La cultura si distingue per la fioritura tardiva, l'abbondante fruttificazione. Un albero di mele popolare in Cina, il Giappone ha dato impulso alla creazione di ibridi e si è diffuso in tutto il mondo.

- Frutto rosso intenso molto attraente (è il clone più colorato di **Fuji**) lavato leggermente striato.
- Polpa: dolce, zuccherina con poca acidità, succosa, croccante e fine.
- Conservazione: marzo in freddo normale / giugno in atmosfera controllata.

In generale la mela biologica è meno resistente e marcisce prima delle altre se non protetta in un frigorifero o in luogo fresco perché non ha assorbito nessun fitofarmaco ma solo prodotti sintesi vegetali.