

il “Pane” senza glutine!



Castagne

Le castagne sono un frutto molto prezioso, sia per la bellezza degli alberi, che appartengono alla famiglia delle fagaceae e sono molto diffusi nell'Europa meridionale e in particolare in Italia, sia per le loro proprietà e qualità. Dentro una buccia marrone, grande e resistente, c'è una polpa che ha straordinarie caratteristiche energetiche e nutritive. Le migliori castagne made in Italy arrivano da sei località, da Nord a Sud del Paese. In particolare: Cuneo (Piemonte), Combai (Veneto), Marradi (Toscana), Vallerano (Lazio), Montella (Campania, zona dell'avellinese), Roccapide (di nuovo Campania, zona del Cilento). Molte sono le varietà dei castagni e di conseguenza anche delle castagne. Tali varietà dipendono innanzi tutto dall'altezza e dai luoghi in cui si coltivano, così che il paesaggio delle selve si configura con caratteristiche che variano da luogo a luogo.

Essendo, le castagne, molto meno ricche di acqua rispetto a altri frutti conosciuti e particolarmente ricche di carboidrati, possono essere un'ottima sostituzione al pane, alla pasta o alle farine. La castagna è adatta a chi soffre di celiachia poichè non contiene glutine.

una curiosità...

Spesso si pensa che i termini “castagna” e “marrone” siano sinonimi, ma non è così. La castagna è il frutto dell'albero selvatico mentre il marrone è quello della pianta coltivata e modificata con successivi innesti.

STAGIONALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE: DA OTTOBRE A FINE DICEMBRE

Nazionale e d'importazione paesi CEE.



Ortofrutta Castello S.r.l.

Via Einstein, 31 - 35048 Stanghella (PD) ITALY Tel. +39 0425 958750 Fax +39 0425 459865
info@ortofruccastello.com • www.ortofruccastello.com

Composizione pedane castagne

Peso Rete/Sfuso	Confezione n. pz/collo	Imballo	Peso indicativo Kg/collo	n. colli/pallet EURO 80x120	n. colli/pallet INDUSTRIALE 100x120
0,75 KG	N. 8	CART. 30x40x16 o CPR 3416	KG. 6	N. 96	N. 120
	N. 10	CART. 30x50x17	KG. 7,5	N. 72	N. 96
0,5 KG	N. 10	CART. 30x50x15	KG. 5	N. 104	N. 130
1 KG	N. 6	CART. 30x40x16 o CPR 3416	KG. 6	N. 96	N. 120
1 KG	N. 10	CART. 60x40x10 o CPR 6410	KG. 10	N. 72	N. 90
3 KG	N. 1	SACCO RETE	KG. 3	N. 200	N. 200
5 KG	N. 1	SACCO RETE - SFUSO 30x40x12	KG. 5	N. 200	N. 200 SACCHI - N.160 CARTONI
10 KG	N. 1	SACCO RETE	KG. 10	N. 100	N. 100

Principi nutrizionali:

Sono un frutto particolarmente calorico (circa 174 kcal per 100 gr) ma al tempo stesso povere di grassi: 100 gr di castagne contengono solo 1,7 gr di grassi, di cui in parte polinsaturi appartenenti alla famiglia degli Omega 3 e degli Omega 6.

Al tempo stesso sono ricche di diversi minerali e vitamine e in particolare di vitamine del gruppo B, vitamina E, vitamina K, potassio, fosforo, magnesio, zinco, rame e manganese.

Le castagne sono un alimento ad alto valore energetico, utile in autunno e in inverno per recuperare le forze. Contengono fibre utili per l'attività intestinale.

La lavorazione avviene nel nostro stabilimento in via Einstein, 31 Stanghella (PD) dove avviene la pulitura, la spazzolatura, calibratura e confezionamento:

- confezionata in rete
- confezionata sfusa in cassa

Palettizzata in base alle specifiche del cliente.

offriamo varie tipologie di cartoni sia per dimensione sia per colori.

A richiesta del cliente etichettatura personalizzata.

Il servizio di trasporto che riusciamo a proporre per consegne in Italia centro/nord è A X A, in Europa è A X B o A X C.

Esempi di confezione:

SACCO RETE DA 1 KG CON BANDA GENERICA



CARTONE 340x40 - SFUSE DA 5 KG

