

Borgo delle mele

Una coppia che non scoppia; uniti nella vita e nel lavoro di far succhi di mela d'eccezione

Serena e Christian... i signori delle mele e della loro trasformazione

Non capita spesso che una coppia sia unita nella vita e nel lavoro, ma per una volta succede.

Questa è una storia imprenditoriale che merita di essere raccontata. Serena e Christian vengono da mestieri altri e qualche anno fa hanno capito che per avere successo nella vita bisogna seguire le proprie passioni.

Nasce così Borgo delle mele.

Fare prodotti buoni, naturali, senza compromessi... qualità e ancora qualità.

Poi Serena mette a frutto i suoi studi artistici e nasce un'immagine fresca e molto accattivante.

L'intrapresa cresce pian piano e passate le normali difficoltà iniziali, oggi la nostra coppia marcia a pieno ritmo.

Hanno avuto riconoscimenti importanti che fanno bene allo spirito, ma hanno soprattutto il riconoscimento del pubblico, indispensabile per vivere e potenziare l'azienda

Oggi la gamma di prodotti si è ampliata, ai succhi iniziali si sono aggiunte piccole confezioni di frutta disidratata e marmellate e composte super buone.

Vi sveliamo un piccolo segreto: il primo albero che ha dato il là al progetto di Serena e Christian è stato piantato nel 2008; a celebrare l'anno della nascita di Matilde, la loro piccola bimba.

L'azienda è a gestione familiare e sorge in Friuli-Venezia Giulia, a Costabeorchia, in provincia di Pordenone.

Christian dice: "I nostri prodotti sono presenti nella piccola distribuzione rivolta a un pubblico di nicchia, attento a quel che consuma, che predilige le cose genuine e tradizionali e che possiede una propensione per il biologico".

C'è un segreto? Prodotti genuini e di prima qualità, nel rispetto della stagionalità dei frutti, nelle procedure di lavorazione rigorosamente a mano, nel rispetto dei tempi naturali di maturazioni della materia prima e senza procedure meccaniche che altererebbero il gusto.

Le confetture nascono da una selezione di mele appena raccolte, lavorate entro un brevissimo lasso di tempo per mantenere la colorazione originale della mela e le sue caratteristiche organolettiche. Marmellate e composte sono prodotte con ricette che si rifanno alla tradizione, le confetture di mele vedono l'abbinamento con cannella, scorza di arancia o zenzero.

Ideali sul pane appena tostato o in abbinamento a formaggi e carni.

La cifra distintiva di Borgo delle mele è la volontà di fare, di imparare e di innovare costantemente nasce così l'ampia gamma di prodotti prodotti da Serena e Christian. Così nascono i prodotti a base Mele Antiche Autoctone, Mele, Mele e frutta nonché a base Cipolla di Cavasso e della Val Cosa, presidio SlowFood.

I PRODOTTI

Vedono così la luce i prodotti a base Mele Antiche dell'Alto Friuli (Presidio SlowFood da settembre 2017, ma presentazione ufficiale 2018 al Salone del Gusto),

Mele, Mele e frutta nonché a base Cipolla di Cavasso e della Val Cosa, presidio SlowFood.

Una gamma naturale, di altissima qualità, non trattata, minuziosamente curata.

Succo di Mele Antiche Autoctone BIO

(Medaglia d'Argento 2016, Austria, concorso MostBrakeiten)

(Medaglia d'Oro 2017, Austria, concorso MostBrakeiten)

(Medaglia d'Oro 2018, Austria, concorso MostBrakeiten)

(Medaglia d'Oro 2018, Italia, concorso Pantianicco)

Succo di Mele Antiche ottenuto dalla spremitura a freddo di Mele Antiche fresche raccolte a mano al giusto punto di maturazione, ottenuto dalla miscela di diverse varietà di Mele Antiche Autoctone per ottenere un succo che conservi tutto l'aroma e le preziose caratteristiche organolettiche della mela fresca appena colta.

(formati bag lusso 3l, bottiglia 1,5l, bottiglia 0,75l, linea bar monodese da 0.20 l)

Succo di Mela

Succo di mela ottenuto dalla raccolta a mano al giusto punto di maturazione di diverse varietà autoctone di mele del territorio delle Prealpi Carniche, selezionate in base alla stagionalità e al gusto finale del prodotto.

(formati bag 3l, bottiglia 0,75l, linea bar monodese da 0.20 l)

Succhi Bigusto

Nati dall'unione di diverse varietà di Mele e zenzero/carote/fragole provenienti da produttori certificati, i succhi di frutta bigusto contengono inalterate le caratteristiche organolettiche della mela fresca appena colta, selezionata nella qualità al fine di poter dare, per ciascun abbinamento, il giusto equilibrio di sapori al prodotto finale.

Mela e Zenzero in produzione dal 2012

(Medaglia d'Argento 2016, Austria, concorso MostBrakeiten)

(Medaglia d'Argento 2017, Austria, concorso MostBrakeiten)

(Medaglia d'Argento 2018, Austria, concorso MostBrakeiten)

Questo succo abbina le proprietà antiossidanti della mela a quelle toniche, stimolanti e antidolorifiche dello zenzero.

Ottenuto dal succo di mele fresche e dal puro succo dello zenzero estratto dalla radice fresca.

Aromatizzante e perfetto come aperitivo.

Mela e Carota

Le carote sono alimenti poco calorici e quasi senza grassi, ricchi di sostanze minerali utili al nostro corpo.

Per una colazione super salutare!

Mela e Fragola

Abbinamento raffinato con le fragole, frutto che attiva il metabolismo, protegge i denti, contrastando ipertensione, colesterolo e invecchiamento

Confettura di Mele Antiche Autoctone BIO

Le confetture Borgo delle Mele nascono da una selezione di mele appena raccolte, lavorate entro un brevissimo lasso di tempo al fine di mantenere la colorazione originale della mela e le sue caratteristiche organolettiche. Attraverso ricette

che si rifanno alla tradizione, le confetture di mele vedono l'abbinamento con Cannella, Scorza di Arancia o Zenzero. Ottime sul pane appena tostato o come abbinamento a formaggi e carni.

(formati bag 3l, bottiglia 0,75l, linea bar monodose da 0.20 l)

Composta di Mele Antiche Autoctone BIO

Riconosciuta Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia, la Cipolla di Cavasso e della Val Cosa viene coltivata con passione nei nostri terreni, raccogliendola al punto giusto di maturazione al fine di ottenere una composta la cui consistenza sia sempre perfetta. Un prodotto versatile, che si sposa egregiamente sia ai formaggi (si consigliano stagionati) che alle carni (ottima con le carni bollite). Servita su bruschette di ricotta o formaggio salato diventa invece un raffinato aperitivo.

Mele Antiche Autoctone e Frutta disidratata

Perfette in ogni momento della giornata, Borgo delle Mele seleziona varietà particolari di Mele Antiche e frutta di stagione, disidratandole con un lungo sistema a freddo a basse temperature, in grado di mantenere il gusto e le proprietà benefiche della frutta. Senza aggiunta di additivi nasce così uno snack salutare, a basso contenuto calorico ma ricco di fibre naturali e dall'alto tenore energetico, particolarmente adatto ai più piccoli, perfetto per chi fa sport ma anche per chi ama godersi la vita a piccoli morsi.

Mele e Cioccolato

Spicchi interi artigianali di Mele Antiche Autoctone, disidratati con sistema a freddo e rivestiti con Cioccolato Extra Bitter 61% selezione Grand Crus, un'unione aromatica dalle note fruttate e acidule che si rifà alla tradizione, nel valorizzare il ricco patrimonio di Mele Antiche nell'incontro con la sapiente arte della cioccolata.

Germogli e Gambetti di Pungitopo

Alle pendici dei nostri frutteti, il bosco ci propone queste delizie della natura.

Il Pungitopo è un piccolo arbusto sempreverde dalle enormi proprietà benefiche per il nostro corpo.

È una potente pianta medicinale, ricca di oli essenziali, sali minerali, calcio e nitrato di potassio.

Il più potente vasocostruttore naturale che si conosca.

I turioni, o germogli spuntano solitamente in primavera. Il sapore è simile a quello degli asparagi, ma un pò più amaro.

Noi trasformiamo i Germogli di Pungitopo sott'olio e i Gambetti in agrodolce.

Veramente particolari e squisiti come antipasto per accompagnare carni, uova, risotti o anche gamberetti.

Saranno un aperitivo molto ricercato, in edizione limitata.

GRISSINI ARTIGIANALI ALLA CIPOLLA ROSA DELLA VAL COSA

Confezionati in sacchetto da 200gr

Grissini Artigianali con Cipolla Rosa della Val Cosa la cui fragranza è ottenuta dalla selezione

Delle materie prime e dal procedimento di una lavorazione esclusivamente manuale.

COMPOSTA CPOLLE A MELE ANTICHE _ Cipolla Presidio SlowFood

CIPOLLA CILIEGIE E BALSAMICO

CIPOLLA E FRUTTA SECCA

CIPOLLA E FICHI

Linea composte alla Cipolla di Cavasso e della Val Cosa studiate appositamente per abbinare a formaggi o bolliti

PERA ALLA SENAPE per Formaggi o Bollito

CIPOLLA IN AGRODOLCE

Cipolla Presidio SlowFood in Agrodolce, molto delicata perché fatta con Sciroppo d'Agave, ottima come abbinamento ad un aperitivo, o un piatto di salumi.

ZENZERO DISIDRATATO

Lo Zenzero, anche detto Ginger, è la radice di una pianta erbacea perenne, molto aromatico dal profumo che ricorda limone e citronella.

Utilizzato in Oriente da millenni, sia per aromatizzare e insaporire i cibi, sia come rimedio medicamentoso per svariati disturbi.

L'aroma dello Zenzero è molto gradevole, dona freschezza e rende particolarmente gustosi dolci e vivande.

Lo Zenzero, una volta disidratato e ridotto in polvere, può essere impiegato come spezia in cucina, in piatti salati, primi, secondi e perché no.... anche nei dolci.

Vaso da gr 20

NOTA PER OGNI PRODOTTO

Utilizzo dei solo migliori frutti raccolti a mano da coltivazioni proprie o di fidati partner. Senza aggiunta di zucchero, coloranti, conservanti o aromatizzanti.

La conservazione è data solo dalla pastorizzazione della materia prima.

Borgo delle mele s.s.a.

Di Ciriani Serena e Siega Christian

Via General Cantore

33094 Pinzano al Tagliamento(PN)

<http://www.borgodellemele.it/>