



Da Peppe e Lucia trovi la FUJI MELINDA

Mappa

□



Da Peppe e Lucia frutta e verdura di stagione, buona e genuina. Da più di

30 anni forniamo ai nostri clienti la frutta e la verdura più buone di Benevento. Vi aspettiamo tutti i giorni per servirvi i prodotti freschi e di alta qualità. Vieni a conoscere la gentilezza e l'attenzione di Lucia che gestisce il negozio e la professionalità di Peppe che visita i mercati ortofrutticoli più importanti d'Italia per portarvi sempre i migliori prodotti.

Descrizione

FUJI MELINDA La Melinda più dolce che c'è. Una carezza di zucchero per il tuo palato. La mela Fuji è l'ultima Melinda a essere raccolta, da metà ottobre in poi, quando le cime più alte delle Valli del Trentino sono già imbiancate dalla neve. Il lungo periodo di crescita in piante le consente di accumulare tanti zuccheri nei frutti che così diventano davvero squisiti. Incredibilmente soda e compatta si distingue per la sua croccantezza ed ha un sapore eccellente grazie alla polpa molto succosa e con elevati contenuti zuccherini. SAPORE Dolce e squisito. Fortemente caratterizzata da elevati contenuti zuccherini, si distingue anche per la notevole croccantezza. DIMENSIONE E PESO La mela Fuji ha frutti di pezzatura medio-grossa. L'offerta inizia da frutti di diametro di 70-75mm, ma i frutti più dolci sono quelli di pezzatura più sostenuta? da 80mm di diametro in su? e di peso superiore a 200-250g. FORMA Tondeggiante e regolare con un rapporto minore di 1 tra la lunghezza e gli assi verticale ed orizzontale. COLORE E CARATTERISTICHE DELL'EPIDERMIDE Colore rosso-aranciato, brillante, spesso striato su fondo verde-giallognolo. Appartiene al gruppo delle varietà denominate?bi-colori?. COLORE E CARATTERISTICHE DELLA POLPA Colore bianco-crema. Molto compatta e croccante, ma estremamente dolce e succosa. Occasionalmente può presentare sacche vitrescenti che sono zone a concentrazione zuccherina particolarmente elevata che si formano durante lo sviluppo dei frutti in pianta ma che tendono ad essere riassorbite dalla polpa durante il periodo di stoccaggio in magazzino. EPOCA DI RACCOLTA da metà ottobre in poi. Questa varietà necessita spesso di essere raccolta in più stacchi (2-3) per far sì che il maggior numero possibile di frutti raggiunga la colorazione tipica della varietà. DISPONIBILITÀ Da metà novembre a fine giugno. SEGNI PARTICOLARI?Dolce, soda e succosa?: la Fuji Melinda nasce e cresce in montagna e per tale motivo ha un colore più intenso e una polpa più compatta delle normali Fuji che crescono in pianura e, soprattutto, ha un sapore più deciso, più equilibrato, mai stucchevole. COME CONSERVARE I FRUTTI Inserire i frutti nel più breve tempo possibile dopo l'acquisto nello scompartimento?Frutta e verdura? del normale frigorifero di casa (temperatura ideale

3-4 °C) ed estrali non oltre 2 ore prima del consumo. Evitare di conservare i frutti per più giorni in condizioni di temperatura ambiente ?" sia in estate che in inverno ?" in quanto temperature superiori a 4°C accelerano il processo di maturazione dei frutti ed il decadimento delle caratteristiche organolettiche e fisiche della polpa. Anche la conservazione in ambienti bui e freschi (es.: cantina di casa) ?" pur essendo preferibile rispetto alla conservazione in condizioni ordinarie ?" non consente di conservare i frutti in condizioni buone come quelle che si ottengono nel frigorifero. COME GUSTARE I FRUTTI Certamente a tavola, come fino pasto gradevolissimo e leggero. Tuttavia, la sua polpa soda e la sua buccia spessa la rendono ideale per viaggiare con voi in borsa, in tasca o nello zaino conservando le sue caratteristiche e quindi Fuji Melinda è ideale anche come rompi-digiuno in qualsiasi momento della giornata o come occasionale sostituto di un pranzo consumato sul luogo di lavoro. NB: per gustare i frutti in tutta la loro fragranza ?" oltre a conservarli come sopra descritto nel frigorifero di casa - si consiglia di consumarli possibilmente entro 7 giorni dall'acquisto.

Contatti

Frutta e Verdura da Peppe e Lucia

Tel. 0824361748

<http://www.peppeeluciafruttaeverdura.it>

Via S.Casselli, 34, Benevento, 82100

Nessun orario indicato
