



Hivu di Giorgio Carente Shop - offerta e vento fioritura mandorli autoctoni sardi

Mappa

 "Hivu di Giorgio Carente" è una giovane azienda nata dalla passione per uno dei frutti più tipici del nostro territorio: il Mandorlo. Inizia l'attività come piccolo imprenditore agricolo cercando di ripristinare alcuni mandorleti già esistenti nel territorio, con l'obiettivo di impiantarne dei nuovi con lo scopo di avere un prodotto più garantito e certificato. Grazie alle particolari condizioni climatiche delle zone di produzione, le mandorle iniziano a fiorire nel mese di gennaio e di conseguenza il maggior periodo di maturazione rende questi frutti più ricchi di componenti nutrizionali e organolettici, mentre i durissimi gusci ne impediscono l'attacco da parte di funghi e parassiti e di conseguenza si evita l'uso di trattamenti con pesticidi. L'attività si occupa principalmente della lavorazione delle mandorle con il ritiro anche di altri prodotti locali di altissima qualità, premurosi e garantiti. La raccolta, effettuata da metà agosto fino ai primi di ottobre, viene fatta principalmente a mano agevolata da un "abbacchiatura" con pertiche o canne. Dopo la raccolta le mandorle vengono private dal mallo con una macchina smallatrice e lasciate poi asciugare al sole per 5 o 6 giorni. Il prodotto confluisce nel luogo di lavorazione dove viene sottoposto alle seguenti operazioni: - sgusciatura - separazione guscio dai semi - selezione manuale e - eventuale pelatura. Nonostante la concorrenza spietata a livello di prezzi, si è arrivati ad ottenere una clientela sempre più attenta alla qualità che cerca delle mandorle con valori nutrizionali più elevati e un ricco contenuto di olio che permette un sapore ed una durata maggiore anche nella preparazione di svariati dolci. Con il passare del tempo, oltre alla vendita diretta nel luogo di lavorazione si è pensato di andare incontro ad una clientela molto più vasta, offrendo così la vendita online, dove potrete trovare: mandorle sgusciate, pelate, affettate, granella e farina di mandorle nei vari formati sia per privati che per pasticcerie o venditori intermedi, crema di mandorle, liquore, oltre ad altri prodotti locali come olio extravergine d'oliva, miele, zafferano, vino "cannonau".

Descrizione

In attesa della prossima produzione che si avrà a partire da fine agosto, un evento di straordinaria bellezza si verifica in questo periodo o a Oliena, la suggestiva FIORITURA dei MANDORLI AUTOCTONI SARDI. HÌVU VENDE IN TUTTO il MONDO le MIGLIORI MANDORLE SARDE in TUTTO il MONDO. Hivu di Giorgio Carente è una giovane azienda nata dalla passione per uno dei frutti più tipici del nostro territorio: il Mandorlo. Inizia l'attività come piccolo imprenditore agricolo cercando di ripristinare alcuni mandorleti già esistenti nel territorio, con l'obiettivo di impiantarne dei nuovi con lo scopo di avere un prodotto più garantito e certificato. Grazie alle particolari condizioni climatiche delle zone di produzione, le mandorle iniziano a fiorire nel mese di gennaio e di conseguenza il maggior periodo di maturazione rende questi frutti più ricchi di componenti nutrizionali e organolettici, mentre i durissimi gusci ne impediscono l'attacco da parte di funghi e parassiti e di conseguenza si evita l'uso di trattamenti con pesticidi. L'attività si occupa principalmente della lavorazione delle mandorle con il ritiro anche di altri prodotti locali di altissima qualità, premurosi e garantiti. La raccolta, effettuata da metà agosto fino ai primi di ottobre, viene fatta principalmente a mano agevolata da un "abbacchiatura" con pertiche o canne. Dopo la raccolta le mandorle vengono private dal mallo con una macchina smallatrice e lasciate poi asciugare al sole per 5 o 6 giorni. Il prodotto confluisce nel luogo di lavorazione dove viene sottoposto alle seguenti operazioni: • Sgusciatura • Separazione guscio dai semi • Selezione manuale • Eventuale pelatura. Nonostante la concorrenza spietata a livello di prezzi, si è arrivati ad ottenere una clientela sempre più attenta alla qualità che cerca delle mandorle con valori nutrizionali più elevati e un ricco contenuto di olio che permette un sapore ed una durata maggiore anche nella preparazione di svariati dolci. Con il passare del tempo, oltre alla vendita diretta nel luogo di lavorazione si è pensato di andare incontro ad una clientela molto più vasta, offrendo così la vendita online, dove potrete trovare: mandorle sgusciate, pelate, affettate, granella e farina di mandorle nei vari formati sia per privati che per pasticcerie o venditori intermedi, crema di mandorle, liquore, oltre ad altri prodotti

ti locali come olio extravergine d'oliva, miele, zafferano, vino "cannonau" Per ordini o maggiori informazioni sui prodotti in vendita vai sul sito che trovi nel link sotto "Acquista Adesso" ??? Per informazioni o offerte personalizzate su ordini di grossa quantità, scrivi una mail hivu@tiscali.it o chiama il numero 340 0756547

Contatti

HIVU - lavorazione e confezionamento mandorle

Tel. 3400756547

<https://www.mandorledioliena.com/>

Zona P.i.p. - lotto 07 (Zona Norgheri), Oliena, 08025

Zona P.i.p. - lotto 07 (Zona Norgheri)
