

AZIENDA AGRICOLA PAVONE - Produktion und Verkauf von hochwertigen Tafeltrauben made in Italy

Mappa

Descrizione

AZIENDA AGRICOLA PAVONE TRADITION, GESCHMACK UND QUALITÄT Dies sind die Eckpfeiler, auf denen der landwirtschaftliche Betrieb Pavone seine Produktionslogik aufbaut. Der faire und ausgewogene Einsatz innovativer Techniken, die sich am Respekt der Gesundheit des Verbrauchers, des Anbaugebiets, der Fauna und der spontanen Flora orientieren, heben den Begriff „TRADITION“ hervor. Geschickte agronomische Techniken und die Anwendung des integrierten Pflanzenschutzes zur Bekämpfung der verschiedenen Pflanzenschädlinge führen wie in der Vergangenheit zu gesunden, bekömmlichen Produkten. Die ausgewogene Produktion pro Rebstock, die Anwendung von Techniken, die den Einsatz von Hormonen jeglicher Art ausschließen, die angemessene und ausgewogene Düngung mit organischen Produkten zusammen mit einer begrenzten Wasserzufuhr, all das fördert das Konzept unseres „GESCHMACKS“. Die sorgfältige Produktionsmethode unseres Unternehmens garantiert einen hohen Qualitätsstandard unseres Produkts, den Respekt für die Umwelt und das Ökosystem, Respekt für die Gesundheit unserer Mitarbeiter und unserer Verbraucher, die Kontrolle der Lebensmittelhygiene und Identifizierung und Rückverfolgbarkeit unseres Produkts, „vom Anbaufeld direkt auf Ihren Tisch“. QUALITÄT MADE IN ITALY Der landwirtschaftliche Betrieb PAVONE befindet sich in Apulien, in der bezaubernden Gegend von Murgia, südöstlich von Bari und baut hochwertige, gesundheitsfördernde Tafeltrauben mit fleischigen und knackigen Beeren von einzigartigem Geschmack an. Unsere Tafeltrauben, 80 % davon kernlos, werden auf 40 Hektar angebaut. Wir verfolgen sorgfältig jede Phase: vom Anbau bis zur Ernte, von der Verpackung bis zur Vermarktung. Unser Angebot: * Tafeltrauben weiß Sorten: VITTORIA - PIZZUTELLA - ITALIA - REGINA * Tafeltrauben weiß, kernlos Sorten: SUPERIOR SEEDLESS - ARRA 15 - ARRA 30 - THOMPSON SEEDLESS - REGAL SEEDLESS - ARRA ONE - PRIME SEEDLESS - LATE PEARL * Tafeltrauben blau, kernlos Sorten: BLACK MAGIC - PALIERI - BLACK PEARL * Tafeltrauben blau, kernlos Sorten: SUMMER ROYAL SEEDLESS - AUTUMN ROYAL SEEDLESS - ATTICA SEEDLESS - ARRA 32 - VITROBLACK * Tafeltrauben rot Sorte: RED GLOBE * Tafeltrauben rot, kernlos Sorten: FLAME SEEDLESS - CRIMSON SEEDLESS - ARRA 29 - APULIA ROSE' SEEDLESS - ARRA 19 - AUTUMN PEARL - GIANT PEARL 100 % NACHHALTIGE VERPACKUNG Gesundheit, Umweltverträglichkeit und ethischer Respekt Der landwirtschaftliche Betrieb Pavone hat schon immer auf die Wahl der Verpackung geachtet, um eine optimale Konservierung von der Verpackung bis zum Verzehr des Produkts zu gewährleisten. Durch die Bevorzugung von recycelbaren und kompostierbaren Lösungen reduzieren wir die Auswirkungen der Verpackungen auf die Umwelt und sorgen gleichzeitig für eine großartige optische Wirkung der verpackten Produkte, damit diese erfolgreich vermarktet werden können. Wir vertreiben unsere hochwertigen Tafeltrauben in: * FALTSCHACHTELN 30X40 / 30X50 * HOLZKISTEN 30X50 * KÖRBCHENBEUTEL * PAPIERTÜTEN * THERMOVERSCHWEISSTEN KÖRBCHEN * TRANSPARENTEN PAPIERTÜTEN AZIENDA AGRICOLA PAVONE Piazza Aristotele, 3 - 70018 Rutigliano - Bari Telefono (+39) 080 477.10.55 Mob. (+39)347 64.07.795 - (+39)347 94.23.258 info@uvapavone.com SAGNOLO: Pavo real La finca "PAVONE" ubicada en Puglia en la encantadora zona de Murgia en el sureste de Bari (a unos 20 kilómetros de Bari), produce en la zona reconocida por la producción de uvas de mesa de alta calidad. Enólogos la familia Pavone ha dedicado su actividad agrícola a la producción de uva de mesa de la variedad “Mennavacca” y al cultivo de uva de vinificación de la variedad “Primitivo Spargolo”, ecotipo que aún se conserva en la finca. Precioso La riqueza de Puglia, con todos sus sabores y olores mediterráneos, una cuidadosa producción y selección, y el cuidadoso cumplimiento de los productos con las normas de la UE, garantizan uvas de mesa de alta calidad. Empresa Pavone desde 1921 La finca " PAVONE " ubicada en Puglia en la encantadora zona de Murgia en el sureste de Bari (

Der Landwirtschaftsbetrieb PAVONE gehört der Erzeugervereinigung OP PUGLIA E NATURA an und befindet sich in Apulien, in der bezaubernden Landschaft der Murgia, südöstlich von Bari, und baut hochwertige, gesunde Tafeltrauben mit fleischigen und knackigen Beeren an, die einzigartig schmecken. Unsere, zu 80 % kernlosen, Tafeltrauben werden auf 40 Hektar angebaut. Jede einzelne Phase wird genau verfolgt: vom Anbau bis zur Ernte, von der Verpackung bis zur Vermarktung. Unser Sortiment: · Tafeltraube weiß Sorte: VITTORIA - PIZZUTELLA - ITALIA - REGINA · Tafeltraube weiß ohne Kerne Sorten: SUPERIOR - ARRA 15 - ARRA 30 - THOMPSON - REGAL - ARRA ONE - PRIME · Tafeltraube SCHWARZ MIT KERNEN Sorten: BLACK MAGIC - PALIERI - BLACK PEARL · Tafeltraube SCHWARZ ohne Kerne Sorten: SUMMER ROYAL – AUTUMN ROYAL - ATTICA - ARRA 32 - VITROBLACK · Tafeltraube rot mit Kernen Sorte: RED GLOBE · Tafeltraube rot ohne Kerne Sorten: FIAMMETTA - CRIMSON - ARRA 29 - APULIA ROSE' - ARRA 19. AZIENDA AGRICOLA PAVONE - Piazza Aristotele, 3 - 70018 Rutigliano - Bari - Italien - Telefon (+39) 080 477.10.55 - Mobil (+39)347 64.07.795 - (+39)347 94.23.258 - info@uvapavone.com - www.uvapavone.com

Contatti

AZIENDA AGRICOLA PAVONE
Tel. +39 0804771055
http://www.uvapavone.com/

Piazza Aristotele, 3, 70018 Rutigliano BA, Rutigliano, 70018
Nessun orario indicato

Powered by **SiHappy.it** © 2024

a unos 20 kilómetros de Bari), produce en la zona reconocida por la producción de uvas de mesa de alta calidad. Enólogos desde 1921 , la familia Pavone ha dedicado su actividad agrícola a la producción de uva de mesa de la variedad "Mennavacca" y al cultivo de uvas de vinificación de la variedad "Primitivo Spargolo", un ecotipo que aún se conserva en la finca. Los olivares centenarios que componen la tipicidad del paisaje de Apulia producen aceite de oliva de las preciadas variedades "Cima di Mola" y "Coratina". Pavone SRLS En Puglia, rica en perfumes y tradiciones vitivinícolas, nace una uva de alta calidad con un color brillante, bayas carnosas y crujientes, un sabor único y propiedades saludables. Sitios de producción Rutigliano y Conversano Sede Operativa SS 172 Casamassima-Turi en el Km 3,6 - 70010 Casamassima Bari - Italia Oficina registrada Via Nazario Sauro, 64 - 70018 Rutigliano (BA) Teléfono/Fax (+39) 080 477.10.55 Teléfono móvil (+39) 348 32.21.010 (+39)347 64.07.795 (+39)347 94.23.258 Correo electrónico info@uvapavone.com FRANCESE: Paon La ferme "PAVONE" située dans les Pouilles dans la charmante région de Murgia au sud-est de Bari (à environ 20 kilomètres de Bari), produit dans la région réputée pour la production de raisins de table de haute qualité. Vignerons la famille Pavone a dédié son activité agricole à la production de raisins de table de la variété « Mennavacca » et à la culture de raisins de cuve de la variété « Primitivo Spargolo », un écotype encore conservé à la ferme. Précieux La richesse des Pouilles, avec toutes ses saveurs et odeurs méditerranéennes, une production et une sélection soignées et une conformité rigoureuse des produits aux réglementations de l'UE, garantissent des raisins de table de haute qualité. Entreprise Pavone depuis 1921 La ferme " PAVONE " située dans les Pouilles dans la charmante région de Murgia au sud-est de Bari (à environ 20 kilomètres de Bari), produit dans la région réputée pour la production de raisins de table de haute qualité. Vignerons depuis 1921 , la famille Pavone a dédié son activité agricole à la production de raisins de table de la variété "Mennavacca" et à la culture de raisins de cuve de la variété "Primitivo Spargolo", un écotype encore conservé à la ferme. Les oliveraies séculaires qui composent la typicité du paysage des Pouilles produisent de l'huile d'olive des variétés prisées "Cima di Mola" et "Coratina". Pavone SRL Dans les Pouilles, riches en parfums et en traditions viticoles, naît un raisin de haute qualité avec une couleur vive, des baies pulpeuses et croquantes, une saveur unique et des propriétés de santé. Sites de production Rutigliano et Conversano Quartier général opérationnel SS 172 Casamassima-Turi au Km 3,6 - 70010 Casamassima Bari - Italie Bureau d'inscription Via Nazario Sauro, 64 - 70018 Rutigliano (BA) Téléphone/Fax (+39) 080 477.10.55 portable (+39) 348 32.21.010 (+39)347 64.07.795 (+39)347 94.23.258 E-mail info@uvapavone.com