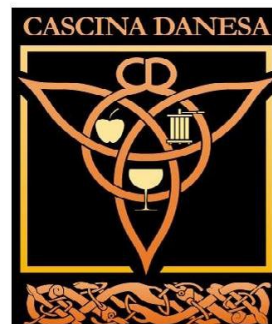


Cascina Danesa

Sidri, succhi, aceti, frutta...



Az. Agr. Priotti Paolo

P. IVA 09805700011

Via Danesa 7, 10060 Bibiana (TO)

Cell: 333-2596553

cascinadanesa@yahoo.it

www.cascinadanesa.com

Prezziario FRUTTA dettaglio/GAS 8-2018

Piccoli frutti

- **Fragole:**

Periodo

Conservazione

da metà maggio a metà giugno
alcuni giorni



- **Ciliegie:**

Periodo

Conservazione

giugno
alcuni giorni

- **Mirtilli:**

Periodo

Conservazione

da fine giugno a fine luglio
alcuni giorni



- **More:**

Periodo

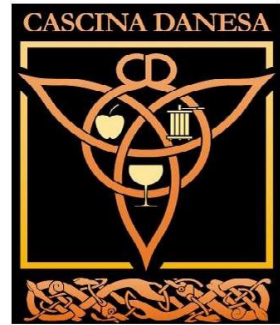
Conservazione

da fine giugno a fine luglio
alcuni giorni



Cascina Danesa

Sidri, succhi, aceti, frutta...



Az. Agr. Priotti Paolo

P. IVA 09805700011

Via Danesa 7, 10060 Bibiana (TO)

Cell: 333-2596553

cascinadanesa@yahoo.it

www.cascinadanesa.com

Mele

- **Renetta verde e renetta grigia:**

<i>Periodo</i>	metà agosto
<i>Colore</i>	verde (oppure rugginosa)
<i>Caratteristiche</i>	polpa croccante, succosa e dolce/acidula, particolarmente adatta per la cottura
<i>Conservazione</i>	si conserva fino a metà settembre



- **Mondial gala:**

<i>Periodo</i>	fine agosto
<i>Colore</i>	rosso screziato
<i>Caratteristiche</i>	polpa croccante, succosa e dolce con retrogusto "fresco"
<i>Conservazione</i>	si conserva fino a ottobre inoltrato, in fase di maturazione avanzata la polpa diventa farinosa



- **Renetta di champagne:**

<i>Periodo</i>	metà settembre
<i>Colore</i>	verde chiaro lucido
<i>Caratteristiche</i>	polpa croccante, succosa, aromatica e acidula,
<i>Conservazione</i>	si conserva fino a fine novembre, in fase di maturazione la polpa si ammorbidisce



- **Jona gold**

<i>Periodo</i>	seconda decade di settembre
<i>Colore</i>	rosso da un lato, giallo verde dall'altro
<i>Caratteristiche</i>	polpa croccante, molto succosa gradevolmente dolce profumata
<i>Conservazione</i>	si conserva fino a fine gennaio, in fase di maturazione avanzata la polpa diventa meno succosa



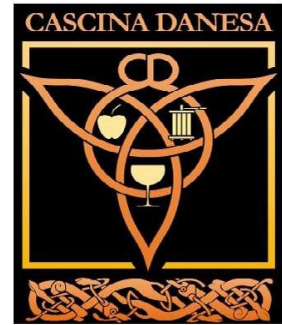
- **Golden delicious**

<i>Periodo</i>	terza decade di settembre
<i>Colore</i>	giallo paglierino
<i>Caratteristiche</i>	polpa mediamente croccante, succosa, molto dolce e profumatissima
<i>Conservazione</i>	si conserva fino a fine inverno, a maturazione avanzata la pelle tende a raggrinzirsi



Cascina Danesa

Sidri, succhi, aceti, frutta...



Az. Agr. Priotti Paolo

P. IVA 09805700011

Via Danesa 7, 10060 Bibiana (TO)

Cell: 333-2596553

cascinadanesa@yahoo.it

www.cascinadanesa.com

- **Jonathan**

Periodo fine settembre
Colore rosso da un lato, giallo verde dall'altro
Caratteristiche polpa croccante, molto succosa dolce acidula
Conservazione si conserva fino a fine novembre, in fase di maturazione avanzata la polpa diventa meno succosa



- **Bella di boskoop**

Periodo fine settembre
Colore rosso da un lato, giallo verde dall'altro
Caratteristiche polpa croccante, succosa acidula ed aromatica
Conservazione si conserva fino a fine novembre, in fase di maturazione avanzata la polpa diventa meno succosa



- **Marcun**

Periodo fine settembre
Colore rosso da un lato, giallo verde dall'altro
Caratteristiche polpa croccante, molto succosa dolce acidula
Conservazione si conserva fino a fine novembre, in fase di maturazione avanzata la polpa diventa meno succosa



- **Stayman wimesap**

Periodo fine settembre
Colore rosso, giallo e verde
Caratteristiche polpa croccante, succosa dolce acidula ed aromatica
Conservazione si conserva fino a fine novembre, in fase di maturazione avanzata la polpa diventa meno succosa



- **Renetta grigia di torriana:**

Periodo metà ottobre
Colore ruggine
Caratteristiche polpa succosa, aromatica, allappante, particolarmente adatta alla cottura
Conservazione si conserva fino a fine novembre, in fase di maturazione la polpa si ammorbidisce



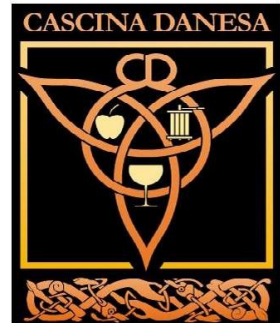
- **Grenoble**

Periodo metà ottobre
Colore giallo verde
Caratteristiche polpa croccante, poco succosa gradevolmente acidula
Conservazione si conserva fino a fine primavera, a maturazione avanzata la pelle tende a raggrinzirsi



Cascina Danesa

Sidri, succhi, aceti, frutta...



Az. Agr. Priotti Paolo

P. IVA 09805700011

Via Danesa 7, 10060 Bibiana (TO)

Cell: 333-2596553

cascinadanesa@yahoo.it

www.cascinadanesa.com

- **Goldrush**

<i>Periodo</i>	fine ottobre
<i>Colore</i>	giallo
<i>Caratteristiche</i>	polpa croccante, poco succosa e molto profumata
<i>Conservazione</i>	si conserva fino a fine inverno, a maturazione avanzata la pelle tende a raggrinzirsi



- **Runse**

<i>Periodo</i>	prima decade di novembre
<i>Colore</i>	rosso da un lato, giallo verde dall'altro
<i>Caratteristiche</i>	polpa croccante, poco succosa gradevolmente acidula e molto profumata
<i>Conservazione</i>	si conserva fino a fine primavera, a maturazione avanzata la pelle tende a raggrinzirsi



- **Magnana**

<i>Periodo</i>	prima decade di novembre
<i>Colore</i>	rosso da un lato, giallo verde dall'altro
<i>Caratteristiche</i>	polpa croccante, poco succosa gradevolmente acidula molto profumata
<i>Conservazione</i>	si conserva fino a fine primavera, a maturazione avanzata la pelle tende a raggrinzirsi



Pere

- **Kaiser**

<i>Periodo</i>	prima decade di settembre
<i>Colore</i>	color ruggine
<i>Caratteristiche</i>	polpa croccante, succosa, dolce e profumata
<i>Conservazione</i>	mantiene le sue caratteristiche fino ad ottobre



- **Abate Fetèl**

<i>Periodo</i>	prima decade di settembre
<i>Colore</i>	giallo verde
<i>Caratteristiche</i>	polpa morbida, abbondantemente succosa e dolce
<i>Conservazione</i>	mantiene le sue caratteristiche fino a inizio ottobre



Note sulla conservazione:

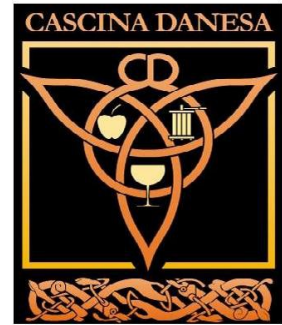
Nessuna delle varietà elencate subisce trattamenti di conservazione né in pieno campo né in post raccolta.

Per quanto riguarda la conservazione in casa vostra, si consigliano in alternativa: una cantina, un garage o un terrazzo non esposti al sole.

La frutta può andare incontro a maturazione post raccolta in modo non uniforme, si consiglia di

Cascina Danesa

Sidri, succhi, aceti, frutta...



Az. Agr. Priotti Paolo

P. IVA 09805700011

Via Danesa 7, 10060 Bibiana (TO)

Cell: 333-2596553

cascinadanesa@yahoo.it

www.cascinadanesa.com

tenerla il meno ammucchiata possibile per poter controllare la maturazione dei singoli frutti.
La mancanza di trattamenti conservativi, implica la possibilità nel tempo, di avere fino ad un 10% - 20% di marcescenza; questo in ragione dell'andamento climatico e di una corretta conservazione domestica

Prodotto	Prezzo	Quantità	Certificazione BIO
Fragole	2	250g	NO
	7	1kg	NO
Ciliegie	4	1kg	SI
Mirtilli	2,5	250g	SI
	8	1kg	SI
More	2,5	200g	SI
Fichi	3	500g	NO
Mele	1,9	1kg	SI
	5	3kg	SI
	15	10kg	SI
Pere	2	1kg	SI
	5,4	3kg	SI
	16	10kg	SI
Kaki	2,5	1kg	NO

Note:

- Per le consegne con ordini superiori a 250€, non saranno aggiunte le spese di trasporto