



aurora fruit

I COLORI DELLA SALUTE



Per riscoprire insieme il gusto della frutta!

I produttori di "aurorafruit" sono impegnati da alcuni anni a selezionare e coltivare le migliori varietà di fragole e piccoli frutti, anche se meno produttive, per mettere sulla tavola dei consumatori frutta bella, ma soprattutto buona da mangiare.



Le garanzie di qualità

I soci produttori in "aurorafruit" sono tutte aziende agricole professioniste, che coltivano fragole e piccoli frutti seguendo un preciso protocollo di qualità. La coltivazione della frutta avviene secondo le tecniche di produzione integrata, dove la difesa fitosanitaria è rigidamente regolamentata e l'uso di fitofarmaci è ridotto al minimo. Le pratiche agronomiche adottate dai produttori sono mirate a ridurre sensibilmente il numero dei trattamenti antiparassitari ed aumentare la qualità dei frutti. La coltivazione dei nostri frutti avviene sotto la copertura di tunnel antipioggia; questo garantisce la protezione dalla pioggia che è il principale nemico di questa frutta delicata. La crescita in ambiente asciutto e protetto, permette di raccogliere la frutta sempre al giusto grado di maturazione. La frutta è raccolta a mano e confezionata in cestini direttamente in campagna. Il sistema di tracciabilità del prodotto garantisce di poter risalire all'origine di ogni cestino durante tutta la filiera organizzativa, dalla raccolta alla tavola del consumatore. A garanzia di un ottimo livello qualitativo tutti i nostri produttori sono certificati GLOBALG.A.P. Il sistema di autocontrollo HACCP è applicato in tutte le fasi di lavorazione.



La catena del freddo

Il raffreddamento immediato della frutta appena raccolta è la vera, importante innovazione che porta la frutta a marchio "aurorafruit" al più alto standard qualitativo. Ogni singolo produttore ha costruito un sistema di abbattimento rapido della temperatura direttamente nella propria sede aziendale. La frutta appena raccolta viene raffreddata con sistemi ad aria forzata che permette ad essa di mantenere inalterate caratteristiche organolettiche e gustative per i giorni a seguire, per arrivare al consumatore come se fosse appena colta dalla pianta.

Da questo momento la catena del freddo non viene più interrotta; camion refrigerati trasportano la frutta al centro logistico di Verona dove in un'area completamente refrigerata vengono smistate ed immediatamente spedite al cliente. Tutta la filiera organizzativa è improntata alla massima efficienza possibile, per fare arrivare il prodotto al consumatore finale in breve tempo e con la massima qualità.



Il Consorzio Piccoli Frutti s.r.l.

Il Consorzio Piccoli Frutti è un consorzio di produttori fondato nel 2008. Nasce con la volontà di raggruppare in un marchio di alta qualità la pluriennale esperienza di un gruppo di produttori della montagna Trentina e della pianura Veronese. Le fragole e i piccoli frutti sono coltivati sempre nel clima adatto ad ottenere il più alto livello qualitativo possibile; si inizia a produrre nella zona di Verona nei mesi di aprile e maggio. Si prosegue la produzione da giugno a settembre nel corso della fresca estate della montagna Trentina, per finire nei mesi autunnali di ottobre e novembre nel mite autunno di Verona. Grazie a questa sinergia territoriale "aurorafruit" è un marchio che garantisce la disponibilità di fragole e frutti di bosco di alta qualità da aprile a dicembre. La struttura organizzativa e i numerosi contatti internazionali permettono di offrire tutta la gamma di fragole e piccoli frutti di elevata qualità anche nel periodo invernale, attraverso la collaborazione di fornitori attentamente selezionati.



Per appassionarci al gusto di fragola

L'innovazione varietale è di fondamentale importanza. Il gruppo "aurorafruit" è impegnato nella continua ricerca varietale volta ad offrire sempre il meglio al consumatore. Dai nostri campi prova, dove abbiamo in valutazione annualmente tutte le varietà e le selezioni avanzate provenienti dai principali programmi di ricerca nazionali ed internazionali, sono state selezionate le più promettenti per le loro caratteristiche di brillantezza e di gusto elevato. Alcune di queste sono state messe in produzione e costituiscono adesso l'offerta di fragola nel periodo estivo. Le varietà e gli incroci da noi selezionati sono stati scelti per la coltivazione nell'ambiente di montagna da giugno a settembre. Queste varietà hanno portato ad un miglioramento sostanziale della conservabilità e della durezza del frutto, associato ad un gusto apprezzabile ed un elevato grado zuccherino. I frutti sono di forma conica allungata, colore rosso attraente, di consistenza croccante e shelf life eccezionale.

Nella zona di Verona la ricerca continua per migliorare i già alti standard qualitativi delle vecchie varietà coltivate, adattandole alla produzione in zona di pianura. Si raccoglie in aprile e maggio e poi una seconda volta in ottobre e novembre. Sono varietà di altissima qualità che si distinguono per il caratteristico aroma, contenuto zuccherino superiore, ed un'ottima conservabilità.

Produzione

	Zona di produzione	Marchio di vendita
Gennaio	Sud Italia	Fornitore esterno
Febbraio	Sud Italia	Fornitore esterno
Marzo	Sud Italia	Fornitore esterno
Aprile	Verona	
Maggio	Verona	
Giugno	Trentino	
Luglio	Trentino	
Agosto	Trentino	
Settembre	Trentino	
Ottobre	Verona	
Novembre	Verona	Fornitore esterno
Dicembre	Sud Italia	

Grazie alla sinergia tra la zona di produzione veronese e trentina, la fragola di nostra produzione è disponibile da aprile a novembre. Per garantire un servizio completo ai nostri clienti più fedeli "aurorafruit" si adopera per fornire un prodotto di altissima qualità anche nei mesi invernali, rifornendosi da fornitori accreditati ed attentamente selezionati.

Imballaggio

Cartone 30x40	8 cestini x 250 g	aperto
Cartone 30x40	8 cestini x 250 g	coperchiato
Cartone 30x40	8 cestini x 250 g	flow-pack
Cartone 60x40	10 cestini x 500 g	aperto
Cartone 60x40	10 cestini x 500 g	coperchiato
Cartone 60x40	10 cestini x 500 g	flow-pack
Cartone 60x40	12 cestini x 500 g	monostrato coperchiato



Per assaporare il gusto del lampone

Le varietà da noi coltivate provengono da selezioni effettuate tra cultivar ed incroci provenienti da tutto il mondo, talvolta concesse in coltivazione esclusiva e commercializzate con il marchio "aurorafruit" che producono frutti di ottima qualità, di buona pezzatura, con una sorprendente shelf life.

La coltivazione nel clima ideale, accanto ad una sapiente tecnica colturale e l'attenzione alle più importanti novità internazionali, hanno portato all'introduzione di nuove varietà rifiorenti rendendo possibile la fornitura costante di lampone di altissima qualità da maggio a novembre.

Produzione

	Zona di produzione	Marchio di vendita
Gennaio	Spagna	Fornitore esterno
Febbraio	Spagna	Fornitore esterno
Marzo	Spagna	Fornitore esterno
Aprile	Spagna	Fornitore esterno
Maggio	Verona	
Giugno	Verona	
Luglio	Trentino / Verona	
Agosto	Trentino / Verona	
Settembre	Trentino / Verona	
Ottobre	Verona	
Novembre	Verona	
Dicembre	Spagna	

Imballaggio

Cartone 30x40	8 cestini x 125 g	aperto
Cartone 30x40	8 cestini x 125 g	coperchiato
Cartone 30x40	12 cestini x 125 g	coperchiato
Cartone 30x40	8 cestini x 250 g	aperto
Cartone 30x40	8 cestini x 250 g	coperchiato
Cartone 60x40	10 cestini x 250 g	aperto
Cartone 60x40	10 cestini x 250 g	coperchiato



Per apprezzare la bontà delle more

La scelta varietale è uno degli aspetti importanti che riguardano la mora, in quanto non è facile trovare una varietà che abbia qualità organolettiche superiori e sia anche adatta alla coltivazione. Questo meraviglioso frutto dalle elevate quantità di sostanze antiossidanti, rischia di essere poco valorizzato dal consumatore che non lo conosce bene. Chi ha avuto la fortuna di assaggiare una mora selvatica conosce la potenziale bontà di questo frutto. Le varietà coltivate in "aurorafruit" sono le migliori attualmente disponibili. La possibilità di lavorare con ben tre varietà in due climi molto diversi (pianura veronese e montagna trentina) garantisce la disponibilità e la qualità del frutto da maggio a novembre. Una ricerca varietale attenta e i numerosi contatti internazionali permettono al gruppo "aurorafruit" di avere in anticipo nuove varietà più promettenti, valutarle nel nostro ambiente per arrivare a scegliere la varietà che più si adatta al clima di coltivazione.

Produzione

	Zona di produzione	Marchio di vendita
Gennaio	Messico	Fornitore esterno
Febbraio	Messico	Fornitore esterno
Marzo	Messico	Fornitore esterno
Aprile	Spagna	Fornitore esterno
Maggio	Verona	
Giugno	Verona	
Luglio	Verona	
Agosto	Trentino	
Settembre	Trentino	
Ottobre	Verona	
Novembre	Verona	
Dicembre	Messico	Fornitore esterno

Imballaggio

Cartone 30x40	8 cestini x 125 g	aperto
Cartone 30x40	8 cestini x 125 g	coperchiato
Cartone 30x40	12 cestini x 125 g	coperchiato
Cartone 30x40	8 cestini x 250 g	aperto
Cartone 30x40	8 cestini x 250 g	coperchiato
Cartone 60x40	10 cestini x 250 g	aperto
Cartone 60x40	10 cestini x 250 g	coperchiato



Per estasiarci con la fragranza dei mirtilli



Crediamo molto nella potenzialità di questo meraviglioso frutto, sia per le ormai riconosciute proprietà salutistiche che per l'incredibile qualità organolettiche che lo rendono uno dei frutti più buoni e ricercati. Il colore blu uniforme è estremamente attrattivo, e il sapore acidulo ma dolce, la polpa soda e croccante, rendono questo frutto molto gustoso. Il mirtillo è certamente uno dei punti di forza del Consorzio Piccoli Frutti. Il clima favorevole, una ricerca varietale attenta, e una sapiente tecnica colturale permettono di offrire ai clienti di "aurorafruit" un mirtillo di elevatissima qualità da giugno a novembre.

Le migliori varietà precoci maturano a Verona a fine maggio e giugno, mentre le varietà molto tardive vengono raccolte ad ottobre e novembre. Nei mesi di luglio, agosto e settembre la raccolta avviene in Trentino attraverso varietà a maturazione medio-tardiva.



Produzione

	Zona di produzione	Marchio di vendita
Gennaio	Cile	Fornitore esterno
Febbraio	Cile	Fornitore esterno
Marzo	Cile	Fornitore esterno
Aprile	Spagna	Fornitore esterno
Maggio	Spagna	Fornitore esterno
Giugno	Verona	
Luglio	Trentino	
Agosto	Trentino	
Settembre	Trentino	
Ottobre	Verona	
Novembre	Verona	
Dicembre	Cile	Fornitore esterno

Imballaggio

Cartone 30x40	8 cestini x 125 g	aperto
Cartone 30x40	8 cestini x 125 g	coperchiato
Cartone 30x40	12 cestini x 125 g	coperchiato
Cartone 30x40	8 cestini x 250 g	aperto
Cartone 30x40	8 cestini x 250 g	coperchiato
Cartone 60x40	10 cestini x 250 g	aperto
Cartone 60x40	10 cestini x 250 g	coperchiato
Cartone 60x40	10 cestini x 500 g	aperto
Cartone 60x40	10 cestini x 500 g	coperchiato



Per conoscere la piacevole acidità del ribes rosso



Il Ribes venduto col marchio "aurorafruit" è principalmente a frutto rosso. Le varietà a maturazione precoce vengono coltivate a Verona e raccolte nel mese di giugno. Le classiche varietà a maturazione tardiva sono coltivate in Trentino, dove producono grappoli di straordinaria bellezza, molto lunghi, compatti e brillanti.

Il ribes è particolarmente ricco di acidi organici. Il suo sapore acidulo lo rende un elemento di distinzione nelle macedonie di frutta. L'aspetto brillante delle bacche raccolte in preziosi grappoli fa del ribes un frutto eccezionale per la guarnizione sia di dessert che di primi piatti.



Produzione

	Zona di produzione	Marchio di vendita
Gennaio	Cile	Fornitore esterno
Febbraio	Cile	Fornitore esterno
Marzo	Cile	Fornitore esterno
Aprile	Spagna	Fornitore esterno
Maggio	Verona	
Giugno	Verona	
Luglio	Trentino	
Agosto	Trentino	
Settembre	Trentino	
Ottobre	Trentino	
Novembre	Trentino	
Dicembre	Trentino	

Imballaggio

Cartone 30x40	8 cestini x 125 g	aperto
Cartone 30x40	8 cestini x 125 g	coperchiato
Cartone 30x40	8 cestini x 250 g	aperto
Cartone 30x40	8 cestini x 250 g	coperchiato
Cartone 60x40	10 cestini x 250 g	aperto
Cartone 60x40	10 cestini x 250 g	coperchiato



Per poter dire veramente che una ciliegia tira l'altra

La coltivazione del ciliegio in "aurorafruit" è una moderna concezione di frutticoltura. Il ceraseto è condotto secondo le più avanzate tecniche colturali, utilizzando portainnesti semi nanizzanti che permettono di agevolare le operazioni di raccolta. La taglia ridotta delle piante concede inoltre la copertura con teli antipioggia. Evitando la bagnatura si garantisce la raccolta del prodotto al giusto grado di maturazione, completamente esente da marciumi e senza l'utilizzo di fitofarmaci. La varietà coltivata è **Kordia**, ciliegia dalle caratteristiche di serbevolezza superiori; è un frutto di pezzatura grossa, caratteristica forma a cuore, colore rosso scuro, picciolo allungato, molto croccante. Per ampliare l'offerta si coltiva anche una varietà più tardiva, **Regina** di forma più tondeggiante e pezzatura molto grossa, molto croccante ad altrettanto buona da mangiare. La ciliegia "aurorafruit" è coltivata in Trentino ed è un prodotto che si distingue dal mercato tradizionale per due motivi: presenta caratteristiche qualitative superiori ed è possibile offrire questo prodotto anche nel periodo estivo tardivo, quando la produzione tradizionale volge al termine.



Produzione

	Zona di produzione	Marchio di vendita
Gennaio	–	–
Febbraio	–	–
Marzo	–	–
Aprile	–	–
Maggio	–	–
Giugno	Trentino	
Luglio	Trentino	
Agosto	–	–
Settembre	–	–
Ottobre	–	–
Novembre	–	–
Dicembre	–	–



Imballaggio

Cartone 60x40 10 cestini x 500 g aperto

Cartone 60x40 10 cestini x 500 g coperchiato





aurorafruit
I COLORI DELLA SALUTE

CONSORZIO PICCOLI FRUTTI s.r.l.

Amministrazione:

Strada dei Boschi, 99 - Loc. Pozzo
I-37057 San Giovanni Lupatoto (VR)

Tel. (+39) 045 66 981 18

Fax (+39) 045 66 992 58

info@aurorafruit.it

www.aurorafruit.it