

# RISPETTARE LA STAGIONALITÀ È MEGLIO!

Ogni frutto e ogni ortaggio ha un suo **naturale periodo di maturazione**, al termine del quale è pronto **per essere raccolto e gustato**.

Alcuni dei **prodotti coltivati in Italia**, tuttavia, sono disponibili tutto l'anno grazie alle **temperature che il nostro territorio offre**, assai variabili da nord a sud, e al supporto di **serre non riscaldate**.

Inoltre **le celle frigorifere**, agendo sulla temperatura, ci aiutano a **rendere disponibile la frutta anche lontano dal suo periodo di maturazione**: buona, nutriente e genuina!

FRUTTA	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Albicocche												
Arance												
Castagne												
Ciliegie												
Clementine												
Cocomeri												
Fichi												
Fragole												
Frutti di bosco												
Kaki												
Kiwi												
Limoni												
Mandarini												
Mandorle												
Melagrane												
Mele												
Meloni												
Nespole												
Nocciole												
Noci												
Pere												
Pesche												
Pistacchi												
Pompelmo												
Susine												
Uva												

## Legenda tabella frutta:



Naturale periodo di maturazione



Eccellenti qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto

VERDURA AROMI E LEGUMI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Aglio Secco							●	●	●			
Aglio Fresco	●	●	●	●	●	●	●					
Agretti			●	●	●	●	●					
Asparagi			●	●	●	●	●					
Barbabietola					●	●	●	●	●	●	●	●
Bietole	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Broccoli	●	●	●	●	●					●	●	●
Carciofi	●	●	●	●	●	●					●	●
Cardi/Gobbi	●									●	●	●
Carote	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cavolfiori	●	●	●	●	●					●	●	●
Cavoli	●	●	●	●	●					●	●	●
Cetriloli	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cicoria	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cime di rape	●	●	●	●	●					●	●	●
Cipolle Secche						●	●	●	●	●		
Cipolle Fresche	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Erbe Aromatiche	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fagiolini/Fagioli freschi			●	●	●	●	●	●	●	●		
Fave fresche			●	●	●	●						
Finocchi	●	●	●	●	●	●	●			●	●	●
Funghi coltivati	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Funghi spontanei			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Indivia	●	●	●	●	●	●				●	●	●
Lattuga			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Legumi Secchi							●	●	●	●	●	
Melanzane	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Patate			●	●	●	●	●	●	●	●		
Peperoni	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Piselli			●	●	●	●						
Pomodori	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Porri	●	●	●	●	●	●				●	●	●
Prezzemolo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Radicchio	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ravanelli	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sedano	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Spinaci	●	●	●	●	●	●	●			●	●	●
Zucche									●	●	●	●
Zucchine	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

**Legenda tabella frutta:**



Naturale periodo di maturazione



Eccellenti qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto