

CHI SIAMO



Nutfruit Italia nasce nel 2013 con lo scopo di avviare, incentivare e valorizzare la produzione mandorlicola in tutta Italia.

Proponendosi come riferimento nella realizzazione di una filiera produttiva verticale ad integrazione di processi produttivi già ampiamente consolidati sul territorio italiano.

L'interazione socio-economica a livello territoriale e la valorizzazione dell'agricoltura sono parte essenziale della filosofia di Nutfruit Italia.

In quest'ottica Nutfruit Italia si fa promotrice dell'istituzione di prassi e metodologie innovative condivise con gli operatori coinvolti, grazie alla collaborazione con le associazioni agricole e gli stakeholders locali più dinamici, in un processo di creazione e accrescimento condivisi di conoscenze tecniche e esperienze attive.



NUTFRUIT ITALIA

Sede Operativa: S.S. 85 Venafrana km 33
CAP 86075 Monteroduni (IS) ITALY



+ 39 0865 25 36 00
+ 39 348 8019976
+ 39 0865 49 30 05



www.nutfruititalia.it



info@nutfruititalia.com



NUTFRUIT

I T A L I A

MANDORLE

Bio

DA FILIERA ITALIANA

I NOSTRI PARTNER E LA NOSTRA FILIERA

L'interazione socio economica a livello territoriale e la valorizzazione dell'agricoltura sono parte essenziale della filosofia di Nutfruit Italia.

In quest'ottica Nutfruit Italia si fa promotrice dell'istituzione di prassi e metodologie innovative condivise con gli operatori coinvolti, grazie alla collaborazione con le associazioni agricole e gli stakeholders locali più dinamici, in un processo di creazione e accrescimento condivisi di conoscenze tecniche e esperienze attive.

Attenzione e passione sono i valori che mettiamo in campo ogni giorno per portare le nostre mandorle dall'albero allo stabilimento.



POTENZIALITA'

Ad oggi abbiamo associato agricoltori per un totale di 600 ha già produttivi. Altri 400 entreranno in produzione nel 2023. Abbiamo scelto terreni primari e irrigui con le migliori esposizioni e un suolo adatto in cui crescono anche ulivi e vigneti e dimorano le api.

IL NOSTRO PROCESSO PRODUTTIVO

La lavorazione/trasformazione delle mandorle avviene nel nostro stabilimento industriale, strutturato con tecnologie di **ultima generazione** e sistemi di controllo **automatizzato**, per la massima **customizzazione** del prodotto.



LA NOSTRA QUALITA'



Garantiamo materie prime convenzionali e **biologiche, sostenibili, sicure e conformi** alle specifiche tecniche richieste attraverso un rigoroso sistema di pratiche e controlli.

La qualità coinvolge tutto il processo produttivo: progettazione, scelta delle materie prime, selezione degli agricoltori, impiego delle tecnologie, organizzazione del lavoro fino ad arrivare allo stoccaggio, al trasporto ed alla distribuzione del prodotto.

I NOSTRI PRODOTTI



Le nostre mandorle sgusciate sono il frutto di specie altamente selezionate, private del guscio e sottoposte ad un'attenta selezione e calibratura.
INTERA - GRANELLA - FARINA

MANDORLA NATURALE

Sono ottenute da mandorle dolci sgusciate, sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua bollente per eliminare il tegumento; vengono poi essiccate, selezionate e calibrate per ottenere mandorle
INTERE - GRANELLE - FARINA FETTINE E BASTONCINI

MANDORLA PELATA

E' ottenuto da mandorle dolci sgusciate, leggermente tostate, e infine lavorato per ottenere il burro.

BURRO DI MANDORLE



Garanzia di Qualità



Prodotto Italiano