

Le Fragoline

La *Fragaria Vesca* coltivata nel territorio marsalese si distingue per l'odore inimitabile ed il sapore inconfondibile. La tecnica di coltivazione "Fuori Suolo" adottata dagli agricoltori locali consente alla pianta di approfittare delle ottime condizioni climatiche che caratterizzano il nostro territorio, permettendo di ottenere delle piccole fragole dal profumo molto intenso. La *Fragolina di bosco* è destinata principalmente alla decorazione di dolci, ma senza alcun dubbio, e magari mixata con



la sorella più grande (la *Fragola!*), rappresenta un ottimo ingrediente per granite, gelati, puree e succhi di frutta, o dolcificante di liquori.

Gli aspetti salutistici

Fra i frutti di bosco le *Fragoline* sono i più conosciuti e ricercati. Lo straordinario contenuto di minerali benefici fa sì che se ne gusti alcune tutti i giorni puoi controllare lo stress e la pressione sanguigna. Quanto alle virtù, è bene ricordare che sono ricche di vitamina C, calcio, fosforo e fibre. Di seguito ne riportiamo la composizione in macronutrienti.

Carboidrati	Proteine	Grassi
85,1 %	7,5 %	7,4 %

Fonte: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).



Informazioni sull'imballaggio

Fragolina Surgelata (Tipo, Fragaria Vesca)			
Confezione	Cartone	Strati per pallet	Europallet
2500 gr	2 x 2500 gr	12	108 ct



Lagel di Lamia Giovanni

C.da Strasatti, 481

91025 Marsala TP

Tel. e Fax +39 0923.731392

Mobile. +39 320.8128832

Email: info@lagel.it

Web: www.lagel.it

