



**LA RISCOPERTA
DEL TERRITORIO
SICILIANO,
UN FRUTTO
ALLA VOLTA.**

STORIA

TUTTO IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

Dal 1960, quattro generazioni hanno reso **Parlapiano Fruit** un'eccellenza ortofrutticola italiana che costruisce la sua storia sulla **passione, l'impegno e la dedizione**, per dare al mercato prodotti dalle caratteristiche uniche.

Sono le **nostre valli, mitigate dal mare e protette dai Monti Sicani**, che cullano e crescono la straordinaria **Arancia di Ribera D.O.P.**, la dolce e vanigliata **Arancia Paradiso**, la caratteristica **Arancia Siciliana BIO**, l'avvolgente **Pera Coscia di Ribera** e l'aromatica **Pescabivona IGP**.

Alla tradizione si affianca l'avanguardia tecnologica della nostra produzione, che ci rende un partner affidabile capace di garantire una qualità stabile e distinguersi dalla concorrenza, forti delle **certificazioni IFS, GLOBAL GAP (GRASP) e BIO**.



TERRITORIO

CRESCIUTI CULLATI DAL MARE E PROTETTI DALLA MONTAGNA

Siamo nati nell'epicentro dell'areale dell'Arancia di Ribera D.O.P., nella **Sicilia occidentale**, dove la terra è protetta dai Monti Sicani e l'aria mitigata dal mare e per questo vocata alla produzione di frutti dalla **qualità esclusiva**.

Le particolari condizioni climatiche e ambientali del nostro comprensorio produttivo sono un dono al quale affianchiamo la sapiente arte della coltivazione, cesellata nella forma da oltre **100 anni e quattro generazioni di esperienza**.



TECNOLOGIA

LE PIÙ MODERNE TECNOLOGIE PER GARANTIRE QUALITÀ E ALTA CAPACITÀ PRODUTTIVA

In noi **storia e tradizione** sposano il futuro e l'**avanguardia tecnologica**.

La produzione di Parlapiano Fruit è sostenuta da moderne e tecnologiche attrezzature per la lavorazione e la selezione elettronica dei frutti. È così che incrementiamo la classificazione delle imperfezioni fino a livelli mai raggiunti nel settore, **garantendo una qualità stabile e un'elevata capacità produttiva**, che fanno di Parlapiano Fruit un'azienda leader e un partner affidabile per le maggiori insegne della GDO italiana.

ARANCIA DI RIBERA D.O.P.

L'ARMONIA DEL GUSTO, CERTIFICATO DI BONTÀ

Caratteristiche organolettiche uniche, un **perfetto equilibrio tra gusto, aroma e profumo** rendono l'Arancia di Ribera D.O.P. un vero dono della natura, **il frutto dei raggi del sole che abbracciano la nostra terra.**

Il prodotto **non subisce alcun trattamento post raccolta:** lavata con acqua potabile e asciugata prima del confezionamento, l'Arancia di Ribera è un prodotto completamente edibile. **Facile da sbucciare, senza semi, la sua polpa bionda è dolce e piacevolmente croccante;** è indicata per ogni preparazione gastronomica, **dall'antipasto al dessert, e buonissima da bere!**

Certificata D.O.P. dal 2010, l'Arancia di Ribera D.O.P. è commercializzata **da novembre ad aprile.**



ARANCIA SICILIANA BIO

NATA SECONDO NATURA

L'Arancia Siciliana BIO Parlapiano è un **frutto dalla polpa bionda, senza semi**, che nasce grazie all'**agricoltura biologica** rispettando i tempi della natura.

Le proprietà organolettiche e l'elevato contenuto di Vitamina C, rendono l'Arancia Siciliana BIO **ottima da consumare fresca, spremuta o all'interno di preparazioni gastronomiche.**

L'Arancia Siciliana BIO Parlapiano è commercializzata **da novembre ad aprile.**



PARADISO®

**DOLCE, AVVOLGENTE,
UNICA AL MONDO**

L'Arancia Paradiso di Parlapiano è l'unica al mondo della **varietà di tipo Vaniglia priva di semi**.

La caratterizza una **bassissima acidità della polpa, lo spessore ridotto della membrana** e - nonostante il gusto dolce e avvolgente - **un'esigua quantità di zuccheri**, che la rendono particolarmente indicata anche a persone diabetiche o affette da patologie gastro-intestinali.

L'Arancia Vaniglia Apireno di Ribera è **bionda e senza ombelico**, originata da una mutazione gemmaria della vaniglia con seme avvenuta proprio nel territorio di Ribera.

Arancia Paradiso è **commercializzata da dicembre a marzo**.



PERA COSCIA DI RIBERA

**PREZIOSA ECCELLENZA,
SENZA EGUALI COME LA SUA TERRA**

La Pera Coscia di Ribera Parlapiano, con la sua **dolcezza unica e gradevole**, vanta caratteristiche organolettiche e qualitative che la differenziano da quelle provenienti da altri areali di coltivazione.

Nata in un territorio storicamente vocato alla sua produzione, deve la sua identità all'**ottima qualità delle acque irrigue** e alle **favorevoli condizioni climatiche** che, insieme alla sapiente arte della coltivazione tramandata di generazione in generazione, la rende protagonista in tavola **da luglio a settembre**.

La Pera Coscia di Ribera Parlapiano Fruit non subisce alcun trattamento post raccolta, è **ottima consumata fresca** e indicata per varie preparazioni gastronomiche.

PESCA BIVONA IGP

pescabivona



UN MORSO DI STORIA

Pescabivona IGP rappresenta la storia di Parlapiano, un prodotto che il mercato della GDO italiana premia con un incremento costante degli ordini.

Nel 2014 ha ottenuto il prestigioso **riconoscimento IGP** e attrae i consumatori grazie al suo **sapore dolce e aromatico**, che la distingue da ogni altra produzione siciliana e del resto d'Italia.

La sua polpa è bianca e soda, solcata da venature rosse e a seconda del periodo di maturazione, si distinguono **quattro ecotipi di Pescabivona IGP: la primizia bianca o murtiddara, la bianca, l'agostina e la settembrina**.

CONTATTI

PARLAPIANO FRUIT S.R.L.

C/da Donna Vanna S.P. 57
92016 Ribera (AG), Sicilia

0925 545947

info@parlapianofruit.com
parlapianofruitsrl@pec.it
www.parlapianofruit.com

