

The logo features a stylized green leaf icon to the left of the brand name "Valente" written in a green, cursive script font. The background of the top of the advertisement consists of horizontal stripes in shades of orange, yellow, green, and blue.

Valente

IL BUON SAPORE DEL
POMODORO
FRESCO
TUTTO L'ANNO

RICCO DI LICOPENE*
L'ANTIOSSIDANTE AMICO DELLA SALUTE



SPESITORE CERTIFICATO
PF0790

SECONDA DI CONTROLLO AGRICOLTURA BIOLOGICA
IT BIO 006
ITALIA



DA **AGRICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA**



Il metodo di coltivazione Biologico dell'Azienda Agricola Valente

L'attenzione sempre maggiore dei consumatori alle produzioni tipiche di qualità hanno convinto l'Azienda Agricola Valente a reintrodurre antiche varietà di pomodoro e tradizionali metodi di coltivazione:

- Per garantirvi solo prodotti genuini, nei nostri campi non utilizziamo sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), né Organismi Geneticamente Modificati (OGM).
- Per migliorare la produttività del terreno in modo naturale, evitiamo di coltivare per più stagioni consecutive sullo stesso terreno la stessa pianta, applicando l'antichissima tecnica della rotazione delle colture.
- Per proteggere le colture da insetti nocivi e parassiti, riserviamo aree del terreno alla biodiversità e piantiamo siepi ed alberi che fanno da barriera fisica a possibili inquinamenti esterni e che, contestualmente, danno ospitalità ai predatori naturali.
- Per contenere l'attacco dei parassiti, pratichiamo la tecnica della consociazione che consiste nel coltivare nello stesso terreno e contemporaneamente piante diverse, l'una sgradita ai parassiti dell'altra.
- Per migliorare la fertilità del terreno, utilizziamo due metodi di concimazione con materiale organico: quello del concime con letame e altre sostanze organiche compostate e quello rappresentato dal sovescio ossia l'interramento di apposite colture.

Nell'Azienda Agricola Valente, nel cuore del Tavoliere delle Puglie, cresce il migliore pomodoro da trasformazione d'Italia prodotto secondo natura.

Bio
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



PASSATA DI POMODORINI

La Passata di Pomodorini Valente, cremosa e vellutata, con il suo sapore di pomodoro fresco è l'ingrediente ideale per chi ama un gusto puro e semplice. Preparata solo con pomodorini provenienti da Agricoltura Biologica, coltivati in Puglia dall'Azienda Agricola Valente sono selezionati e lavorati in giornata. Senza dolcificanti, conservanti, coloranti o aromi.

Ricca di LICOPENE, senza Glutine e povera di Sodio

INGREDIENTI: Pomodorino Biologico, Sale.

CONFEZIONAMENTO: Bottiglia di vetro peso 446 gr - 700 gr

MODALITÀ DI UTILIZZO: La Passata di Pomodorini è un condimento gustoso, da scaldare pochi minuti prima di aggiungerlo alla pasta insieme ad un filo di olio extravergine di oliva crudo. Ottimo anche come condimento per la pizza.



POMODORINI PELATI

I Pomodorini Pelati Valente sono polposi, consistenti, senza buccia, di sapore avvolgente e dal colore rosso intenso. In 25 grammi tutto il gusto e il sapore del Pomodoro coltivato e maturato nel Tavoliere delle Puglie. I Pomodorini Pelati Biologici Valente, al delicato profumo di basilico, sono selezionati e raccolti con la massima cura per preservare il sapore e la freschezza del pomodoro appena colto.

Ricca di LICOPENE, senza Glutine e povera di Sodio

INGREDIENTI: Pomodorino Biologico, Basilico, sale.

CONFEZIONAMENTO: Bottiglia vetro peso netto: 315 gr - sgocciolato: 230 gr

MODALITÀ DI UTILIZZO: Delizioso per la preparazione di sughi e condimenti della tradizione mediterranea. Ottimo anche consumato al naturale un pizzico di sale e un filo d'olio extravergine di oliva.



POMODORI PELATI

Per i suoi Pomodori Pelati Biologici l'Azienda Agricola Valente coltiva e utilizza solo la migliore varietà di pomodori tradizionali dalla caratteristica forma allungata e dal sapore genuino e intenso. I Pomodori Pelati vengono lavorati con cura per preservare la freschezza del pomodoro fresco maturato al sole di Puglia e appena colto.

Ricca di LICOPENE, senza Glutine e povera di Sodio

INGREDIENTI: Pomodorino Biologico, Basilico, sale.

CONFEZIONAMENTO: Bottiglia vetro peso netto: 315 gr - sgocciolato: 230 gr

MODALITÀ DI UTILIZZO: Delizioso per la preparazione di sughi e condimenti della tradizione mediterranea. Ottimo anche consumato al naturale un pizzico di sale e un filo d'olio extravergine di oliva.



DA **AGRICOLTURA BIOLOGICA** CERTIFICATA

La **Passata** e i **Pelati** della **linea Biologica dell'Azienda Agricola Valente** sono prodotti solo con **pomodori Biologici 100% Italiani** coltivati nel **Tavoliere delle Puglie**, raccolti a mano e subito lavorati. Grazie al metodo di coltivazione biologico ed alla lavorazione artigianale, la **Passate** e i **Pelati Valente** conservano tutte le proprietà nutrizionali del pomodoro appena raccolto.

I **Prodotti Biologici Valente** sono **ricchi di LICOPENE**, **senza Glutine** e poveri di **Sodio**.

Il **Licopene** è un antiossidante naturale che diminuisce il colesterolo Ldl dannoso per il sistema cardiovascolare, aiuta l'organismo a rallentare il processo di invecchiamento riducendo la formazione di radicali liberi.

Il **Licopene** viene assimilato maggiormente se il pomodoro viene cotto e consumato con un po' di olio extra vergine d'oliva.

La Passata e i Pelati della linea Biologica Valente, consumati con regolarità e in una dieta varia ed equilibrata, garantiscono il giusto apporto di Licopene per il nostro organismo.

Azienda Agrigola Valente

Loc. "La Sessanta"

Zapponeta (Fg) - Italia

info@agricolavalente.it

+39.328.4687085

www.agricolavalente.it



Prodotto **BIOLOGICO** Controllato da ICEA

Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF:

IT BIO 006 ITALIA Operatore Controllato PF0790

IL BUON SAPORE DEL
POMODORO
FRESCO
TUTTO L'ANNO

Bio
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA